

Direttore Responsabile
Gabriele Lepri

Direttore Editoriale
Giordano Rodda

Progetto Grafico
FOE

Servizi Fotografici
Marcello Rapallino, Gianni Risso

Hanno collaborato:
Micaela Celani, Leo Cotugno, Daniela Masella,
Ilva Mazzocchi, Virgilio Pronzati,
Alessia Ramusino, Marcello Rapallino,
Roberto Roggero, Gianni Risso, Tito Spina, Emma Thompson

Editore:
FOE di R.M.
Corso Torino 3/6 - 16129 Genova

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, Leric, 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), Albissola 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: Massimo Ranieri



SOMMARIO

AUTUNNO 2016

2/ Massimo Ranieri

tra sogni e rivalse dei più deboli

Il 9 ottobre al Politeama Genovese "Sogno e son desto 3": «Il coraggio è il sale della vita e tutti possono sognare e raggiungere le mete più grandi»

5/ Luigi Maio

e gli "amabili tentacoli dell'arte"

Ha bisogno di ben poche presentazioni: è sufficiente chiamarlo Musicatore, unico nel suo genere, punto di orgoglio e internazionalità della cultura genovese

10/ Il bello della cucina

Da Gambero Rosso Channel alle conduzioni con Belen, Simone Rugiati è stato un antesignano degli chef in tv. Con la passione innata per lo show

18/ Cowboy Max e un'astronave di canzoni

«Genova mi ha dato tante emozioni straordinarie, e la Liguria mi trasmette sempre qualcosa di magico»

22/ La Roma autarchica

di Antonello Venditti

Il cantore per eccellenza della Città Eterna ha presentato a Genova il suo nuovo libro, "Inno ai romani fatti per Roma e non viceversa"

26/ Effetto Primacy

e la cultura del "mi piace"

A colloquio con la band che pochi mesi fa ha vinto il premio della critica nella XIª edizione del festival al C.E.T. di Mogol

34/ il Salone delle novità

Anticipato a settembre l'appuntamento più importante per il mondo della nautica italiana. Con ottimismo e una navigazione più serena all'orizzonte

49/ Dai ricordi di Aurora

Da questo numero, a puntate, un nuovo struggente romanzo d'amore firmato Emma Thompson

50/ Gilberto Govi,

un ricordo lungo cinquant'anni

A mezzo secolo dalla sua scomparsa, l'ingegner Peragallo rappresenta sempre i connotati della genovesità. Mimica, sguardi e segreti del primo ambasciatore ligure dello spettacolo

56/ Le nozze d'argento

del Carlo Felice

Venticinquesima stagione per il teatro genovese, tra Mo-

zart, Donizetti, Verdi e Puccini. Per la sinfonica, il programma celebra il Novecento

58/ «La priorità oggi?»

Il sostegno al lavoro»

Intervista con Gianni Vassallo sulla ricetta giusta per Genova

60/ Douja d'Or,

sono 24 gli Oscar del vino

Il 44° Concorso Enologico Nazionale Douja d'Or ha visto la presenza di ben 1010 vini da 366 diverse aziende da tutta Italia

64/ Premio Leivi,

la rinascita dopo l'annus horribilis

Migliora la situazione dopo il concorso annullato del 2015, ma c'è ancora molto da fare per tutelare i contadini e i territori

67/ È Gualtiero Marchesi il primo

«pirotecnico» premiato a Portofino

Il leggendario chef, maestro di più generazioni di grandi cuochi, riceve il riconoscimento ideato da Beba Marsano e promosso dal ristorante "O Vittorio" di Recco

70/ Un «mare di champagne»

in scena ad Alassio

A giugno 1300 bottiglie del più celebre vino del mondo hanno fatto la gioia di esperti del settore e semplici appassionati

72/ La sei giorni del Nebbiolo

21a Edizione di Nebbiolo Prima ad Alba, con 489 vini di 244 aziende tra Barbaresco, Roero e Barolo

76/ Arte e golosità

dalla Liguria a Budapest

Nel Mom Park, XII Distretto di Budapest, l'Italian Festival 2016 con le delizie della tradizione enogastronomica ligure, musica e arte

78/ I vini della Wachau

al Palazzo del Principe

Successo per il tasting dei vini provenienti dalla più famosa zona vinicola austriaca, tra Grüner Veltliner e Riesling

84/ A Zoagli l'arte

è fatta d'acqua

La Madonna del mare torna al suo splendore grazie al lavoro di Italsub e Aqua. Massimo Coradi si aggiudica il XIII trofeo Mares - Foto Ambiente





MASSIMO
RANIERI

TRA SOGNI E RIVALSE DEI PIU' DEBOLI

IL 9 OTTOBRE AL **POLITEAMA GENOVESE** "SOGNO E SON DESTO 3": «IL CORAGGIO È IL SALE DELLA VITA E TUTTI POSSONO SOGNARE E RAGGIUNGERE LE METE PIÙ GRANDI»

DI LEO COTUGNO

Reduce dallo straordinario successo di pubblico sul piccolo schermo con oltre tre milioni e mezzo di telespettatori per singola puntata, **Massimo Ranieri** torna, per così dire, al suo primo amore: quello del palcoscenico. Il tour italiano di "Sogno e son desto 3", partito ovviamente dalla natia Napoli dove ha concluso la

prima serie di date nel maggio 2016, raggiungerà Genova il prossimo **9 ottobre**. Non si tratterà solo di un grande album della miriade di trasformazioni attraversate da uno fra i più amati cantanti italiani nel mondo, ma un vero e proprio viaggio a tema dedicato alla società degli ultimi, i disperati, «con dentro gli occhi lo sguardo della rivalsa».

L'omaggio a De Andre e Pino Daniele. Massimo Ranieri è un vero inno alla poliva-

lenza artistica: 14 milioni di dischi venduti, oltre una quarantina di film alle spalle e da sette anni il teatro. «Sogna chi nella propria vita ha un ideale da perseguire. Sognare costa poco, se agli ideali si accompagna il coraggio e ad esso la perseveranza per raggiungerli e difenderli» sottolinea l'artista. «Ho scritto il soggetto teatrale assieme a Gualtiero Peirce avvalendomi di questa convinzione fissa. Viviamo nel mondo dei profitti e delle false alleanze, dell'intolle-





ranza e della disperazione: eppure l'esercizio degli ultimi ha un proprio condottiero eroico, la forza di volontà. A Napoli si dice che "chi nun tene ò coraggio nun se cocca co 'e femmene belle": questa è la Napoli che canterò nello spettacolo, una Napoli che vive nella sua tragicità oltre che della sua imparagonabile bellezza. Il napoletano osa, ma anche gli italiani di tutte le altre regioni devono imparare a farlo, dominando dissidi e paure».

Sogno e son desto 3 è anche un omaggio a due poeti che agli ultimi hanno dedicato l'intero arco di vita: da una parte Fabrizio De Andrè e dall'altra Pino Daniele. «Genova e Napoli hanno uno spirito vicino» spiega Ranieri. «Forse il capoluogo ligure e quello campano rappresentano due tra le poche città al mondo dove esiste ancora la plebe, un popolo che vive dei suoi riti, magie, superstizioni». Riaffiora il messaggio di «La Guerra di Piero» e «Napule è», la

rabia mal repressa di «Je so' pazzo» e «La ballata del Michè».

Il sogno è sempre, dicevano Pedro Calderon de la Barca e William Shakespeare. Massimo Ranieri ha ripreso il postulato, costruendovi attorno **un one-man show dove si uniscono poesia, filosofia di vita, ricordi e canzoni**. Tra i momenti più vivi dello spettacolo, gli omaggi in parallelo a De Andrè e Gino Paoli, «grandi cantori dei sogni degli ultimi. Per Paoli Genova è un luogo in cui fare rivivere attraverso la musica i suoi amori ed i suoi ricordi; per Faber, invece, la città ligure è un luogo da rimpiangere, in cui rinnovare la nostalgia – tipica del poeta sognatore – per un passato, l'antica lingua, le condivisioni dei più bassi della scala sociale».

Tra umorismo e canzoni. A «Sogno e son desto» è stato assegnato un compito molto delicato, nelle due precedenti edizioni teatrali e nelle tre televisive (si partirà a fine

novembre): «guardare al mondo non con i panni del paladino intrepido o del capitano di ventura tutto virtù, ma con le visioni di chi ha sempre vissuto nell'ombra. Sognatore è chi non smette mai di sperare, pur magari avendone poche di speranze. Desto è chi invece ha la vita quotidiana al centro del rapporto con ogni tipo di persona, difficoltà, evento».

Chi sogna è anche capacissimo di riscoprire il lato umoristico della quotidianità stessa: un sorriso, del resto, ha sempre fatto bene ad occhi e cuore. Massimo Ranieri umorista lo ammireremo nella seconda parte del programma teatrale, con al centro il grande omaggio alla macchietta di Ciccio Formaggio interpretata dall'indimenticabile Nino Taranto. Al fianco del Ranieri istrionico, il lato più amato dell'artista partenopeo: il cantante. Accompagnato da un'orchestra di otto solisti - **Max Rosati ed Andrea Pistilli alle chitarre acustiche, Flavio Mazzocchi al pianoforte, Pier Paolo Ranieri al basso, Luca Trolli alla batteria, Donato Sensini al sax contralto, Stefano Indio alla fisarmonica ed Alex Golini al violino** - Ranieri riproporrà al pubblico i motivi più celebri di oltre 40 anni di strepitoso successo: «Rose rosse», «Erba di casa mia», «Vent'anni», «Voce è notte», «Perdere l'amore», «Se bruciasse la città» tra i più attesi brani in programma.

Il nuovo album jazz. Alla fine dello scorso settembre Massimo Ranieri, dopo un periodo particolarmente difficile, è tornato alla produzione su vinile con l'uscita di «Malia», un album jazz "anema e core", come adora definirlo l'artista. «Ha collaborato a questa produzione un imparagonabile musicista del calibro di Enrico Rava, al quale non posso che esprimere tutta la mia gratitudine». Ma qual è il risultato del Massimo Ranieri jazz-man? «Quello di un uomo che canta le canzoni che ha amato sentendole da ragazzino, ascoltandole dalla voce di **Peppino Di Capri**. In «Malia» mi accompagna a teatro una raffinata pianista qual è Rita Marcotulli, al sax Stefano Di Battista. Ma la sorpresa è che in questo album non ascolterete canzoni napoletane, bensì i grandi pezzi classici degli anni '50 e '60. A quell'epoca scimmiettavamo lo slang americano, e con umorismo tutto partenopeo abbiamo continuato a farlo. A teatro la ballad napoletana comunque non mancherà: ho riscoperto il fascino di «Doce doce» di Fred Bongusto, di struggenti serenate come «Luna caprese» o «Anema e core», la canzone che mia madre cantava sempre».

Massimo Ranieri di «Sogno e son desto 3» è uomo che conquista il pubblico con tenacia, caparbia e perfino sofferenza. Inseguendo i sogni con la suggestione della musica per poi raccontarli con semplicità ed un pizzico di vellutata ironia.



LUIGI MAIO E GLI «AMABILI TENTACOLI DELL'ARTE»

**HA BISOGNO DI BEN POCHE PRESENTAZIONI: È SUFFICIENTE
CHIAMARLO MUSICATORE, UNICO NEL SUO GENERE,
PUNTO DI ORGOGLIO E INTERNAZIONALITÀ
DELLA CULTURA GENOVESE**

Luigi Maio "a colloquio" con Dante



DI MICAELA CELANI

Un artista multiforme, quando fa del teatro un gioco appassionante, e dona nuova linfa alla musica classica, non può che essere un eterno ragazzo, il funambolico Peter Pan di una Genova mutata in Neverland. **Luigi Maio** ha offerto di sé stesso un autoritratto intimo e un po' bohemien, con puntate fra teatro, letteratura, architettura, musica, pittura – poliedricità della quale si sente felicemente prigioniero, intrappolato negli “amabili tentacoli dell’Arte” – in una chiacchierata a un tavolo della vecchia Genova, a Porta Soprana, dove non è raro incontrarlo fra gli amici: un ambiente stimolante dove si respira cultura, atmosfera e buon gusto. Reduce dai successi genovesi (con I Solisti del Carlo Felice), e milanesi (con la Filarmonica della Scala), ambasciatore della cultura italiana a Londra, vincitore del Premio Petrolini e dei Critici di Teatro, Testimonial dell’UNICEF e ora rappresentante in Italia della Fondazione Igor Stravinsky di Ginevra, Luigi Maio vanta un repertorio che spazia da “L’Histoire du Soldat” alla “Divina Commedia”, da “Façade” a “Pierino e il Lupo”, da “Peer Gynt” a “Don

Giovanni”, e poi “Babar l’Elefantino”, “L’Arlesiana”, “Faust” a Petrolini, senza disdegnare folgoranti interpretazioni del nostrano Giuseppe Marzari. Il Musicattore si dedica allo sviluppo del teatro cameristico e sinfonico, nonché alla scrittura di testi e musiche per nuove opere, senza contare “mosse” originali come “Vespe d’artificio – il Futurismo da Stravinsky a Petrolini” (opera ‘adottata’ da Stiscia la Notizia), “Des Wanderers wand – vita, arte e follia di Adolf Wölfli”, o “In Viaggio con Rossini”, divertentissima opera buffa da camera prodotta dal Teatro Carlo Felice di Genova. Ed è proprio in questo teatro che, il 5 Maggio, si è registrato il tutto esaurito per il “Soldat” di Luigi Maio, diretto dal Maestro René Bosc alla presenza di Marie Stravinsky, bisnipote del grande compositore russo e Presidente della fondazione ginevrina, di cui il Musicattore è rappresentante quale massimo interprete del capolavoro stravinskiano. Luigi Maio ha così generato una vera e propria tendenza anche fra i giovanissimi, tanto che gli sono stati dedicati diversi saggi e tesi di laurea, mentre il noto medievista Francesco Mosetti Casaretto ha definito l’interpretazione della “Divina Commedia” del poliedrico artista genovese «il primo Dante in 3D».

Com’è nato il Musicattore? Quando hai capito di essere rimasto folgorato e hai deciso la strada da percorrere, e sulla quale continui a correre?

Avevo circa quattro anni quando, tra i dischi di favole, trovai per caso un Lp della suite de “La Storia del Soldato” e il 45 giri di “Pierino e il lupo” (nell’edizione Disney). Ho voluto saperne di più sul “Soldat” di Stravinsky e Ramuz e sulla favola di Prokofiev; ho perseverato nella mia passione e i miei genitori mi hanno sostenuto e incoraggiato (papà, oltre che grande scalatore, era storico componente del coro Monte Cauriol). Stregato dalla musica de “L’Histoire” di Stravinsky – un’opera dove la recitazione ritmata sulla musica sembrava quasi anticipare il rap – rimasi un po’ deluso quando mi capitò di assistere alle sue rappresentazioni teatrali. Attori a digiuno di musica (o cantanti a digiuno di prosa) rendevano farraginoso l’amalgama tra note e parole. Perciò ho studiato composizione, pianoforte, canto e recitazione quasi per gioco; un gioco che in seguito mi ha consentito di concertare drammaturgia e musica in un unico agire scenico. Da lì è cominciato tutto ed è in quel momento che ha fatto capolino il “Musicattore”, anche





se il termine risale ufficialmente al debutto teatrale del 1992. Una definizione nata per scherzo, ma che piacque a tutti, al punto da doverla registrare come marchio per difenderla da frequenti tentativi di plagio.

E che cosa significa, quindi, “Musicattore”?

È lo specialista del teatro musicale da camera, una sintesi di musicista-attore-autore. Un nome composito che prende spunto dalle “parole/baule” del grande Lewis Carroll. Potrei dire che, in un’era di specializzazione, mi sono specializzato in poliedricità, e lo studio dell’architettura ha condito il tutto.

Anche architetto?

Temevo che come Musicattore avrei rischiato di finire sotto i ponti: divenendo architetto me li potevo almeno progettare comodi. Scherzi a parte, volevo dotarmi di un metodo accademico che fosse al con-

tempo umanistico e scientifico, per coordinare la mia interdisciplinarietà. Insomma, da bravo genovese ho pensato che con un solo artista a occuparsi di musica, recitazione, regia, scenografia e interpretazione, tutto sarebbe costato meno. Ho pensato a un teatro anticrisi, un intero spettacolo stipato in un trolley. Una specie di bagaglio...a Maio!

C’è un personaggio, fra quelli che hai interpretato, al quale sei affezionato in modo particolare?

È una scelta difficile, davvero: ma se devo restringere la rosa, oltre ai vari Ulisse, Casanova, Iago, Conte Ugolino, Don Giovanni, Mefistofele, il Soldato, Gianni Schicchi, Falstaff, ho anche recitato la parte di alcuni grandi autori, facendone dei personaggi veri e propri: Stravinskij, Paganini, Petrolini e naturalmente il Sommo, Dante Alighieri. Sono essi i quattro elementi ispiratori che compongono il Musicattore.

Hai calcato i palcoscenici di mezzo mondo. A parte Genova, dove ti sei sentito più artisticamente a casa?

Anche questa è una scelta difficile: è sempre una gioia collaborare con teatri nuovi e con nuove formazioni. Oltre al Carlo Felice, il luogo a me più caro è senza dubbio il Teatro alla Scala di Milano, dove ho interpretato e diretto “Pierino e il lupo” e “L’Histoire du Soldat”. Una grande famiglia, dal violino di spalla al direttore di scena, dall’attrezzista al tecnico luci e audio.

Qual è il tuo modello ispiratore, il tuo alter ego? Ce n’è più di uno?

Sono molti gli autori che amo: Stravinskij, Dante, Paganini, Liszt, Goethe, Petrolini, Prokofiev, Sibelius, Berlioz, Lenau, Hoffmann, Shakespeare, Pirandello ma anche Verdi, Andersen, Dostoevskij, Gogol, Bulgakov, e poi Arthur Machen: e qui mi fermo, ma la lista potrebbe proseguire.

Parliamo di Genova. Qual è il tuo rapporto con la città e che cosa manca per vederla come vorresti che fosse?

Amo infinitamente la Superba e, se penso all'affetto del pubblico genovese, al riconoscimento della Presidenza del Consiglio Comunale (nella persona di Giorgio Guerello) e al patrocinio dato alla mia "Histoire" dall'Assessorato alla Cultura (nella figura di Carla Sibilla), posso dire che anche Genova mi ama! È bello scoprire che non sempre vale il detto nemo propheta in patria, e tra le tante cose belle della nostra città ci sono gli spettatori, alquanto esperti e esigenti: se piaci a loro, allora è fatta. Però vorrei che a Genova venisse restituita l'autentica casa di Paganini: questo sì.

Progetti in corso, programmi futuri, sogni?

Sono in corso collaborazioni con diversi teatri, nuove opere in cantiere, studi, saggi e perfino un fumetto, ma non voglio ancora parlarne, per scaramanzia. Posso anticipare che Marie Stravinsky, assieme ai figli Nicolas e Alexandra (e in collaborazione con René Bosc, responsabile della creazione musicale di Radio France di Parigi), mi ha coinvolto in un importante progetto per celebrare, nel Settembre 2018, il Centenario de "L'Histoire du soldat", un'opera che è divenuta mio cavallo di battaglia e che porto sulle scene in sei lingue. Ho così avvicinato il grande pubblico a Stravinsky: la sera del 5 Maggio, il Carlo Felice era talmente pieno che, con Marie e René Bosc, abbiamo scherzosamente ribattezzato lo spettacolo del "Soldat" in "Histoire du Sold-Out".

A un giovane che vorrebbe intraprendere la strada, tutt'altro che facile, dell'arte e del teatro, oggi che consiglio daresti?

Oggi abbiamo internet che, usato nel modo giusto, può rivelarsi un valido strumento d'approfondimento. Consiglio di cercare su YouTube i video dei classici shakespeariani, goethiani, pirandelliani; le storiche interpretazioni di attori del calibro di Lawrence Olivier, Sir John Gielgud, Salvo Randone, Maggie Smith, Angelo Musco, Michel Simon, Alberto Lionello, Nino Manfredi, Anna Magnani, Anton Walbrook, i genovesi Vittorio Gassman, Carlo Dapporto e Lina Volonghi, e tanti altri grandi protagonisti della scena. È indispensabile andare a teatro e ai concerti, leggere, cedere alla curiosità (e alimentarla col giusto cibo) e non smettere mai di studiare. Io continuo a farlo e mi diverto come un pazzo: è come se non avessi mai smesso di giocare.



Luigi Maio in scena con 'Histoire du soldat'





DA GAMBERO ROSSO CHANNEL
ALLE CONDUZIONI CON BELEN,
SIMONE RUGIATI È STATO
UN ANTESIGNANO DEGLI CHEF
IN TV. CON LA PASSIONE INNATA
PER LO SHOW

A close-up photograph of a chef's face and hands. The chef is wearing a white uniform. He is holding a long, golden-brown baguette on his head with his left hand, and another baguette in his right hand, which is resting on his left hand. The background is a dark, solid color.

FOTOGRAFIE DI MARCELLO RAPALLINO

IL BELLO DELLA CUCINA



Se gli chef hanno cominciato a diventare delle autentiche star, parte del merito è sicuramente suo: **Simone Rugiati**, trentacinque anni da Santa Croce sull'Arno. Da quasi quindici anni Simone in tv è una presenza fissa, prima su **Gambero Rosso Channel** e poi sulle maggiori reti nazionali, dalla Rai a La7. Il suo curriculum è quello di un veterano del piccolo schermo: sette anni a **La Prova del Cuoco**, dieci sulla tv del "Gambero" con una serie di format uno più scatenato dell'altro (**Oggi cucino in...**, **SOS Simone**, **Io, me e Simone**, **Nudo e Crudo**, **Io, Simone e gli altri**) e altri sei su La7 (**Cuochi e fiamme**), quelli che forse l'hanno consacrato al grande pubblico. Senza dimenticare le sue escursioni nel "non food", come una partecipazione all'edizione 2010 de **L'isola dei famosi** e un'altra nel 2012 a **Pechino Express**, in compagnia dell'ex fidanzata Malvina Seferi. E poi tanti libri, ben prima che Cracco vantasse le qualità da seduttore di chi sa usare lo scalogno: gli ultimi, **Storie di Brunch** e **Casa Rugiati**. E ovviamente non può mancare nemmeno il web, con il progetto **Foodloft**. Il motivo del successo? Da una parte il talento e la competenza, anche verso mate-

rie prime insolite, e le capacità ai fornelli, frutto di un'intensa preparazione, tanta gavetta e una pletora di esperienze presso varie realtà di alto livello della ristorazione. Sempre animato da un mantra: quello del rispetto per le materie prima di qualità. Dall'altra una personalità vulcanica, da vero istrione in grado di bucare il video anche con la sua verve da "toscanaccio". E davanti alle telecamere Simone è da sempre «molto bravo e disinvolto», parola di una che se ne intende, nientemeno che Belen Rodriguez: Rugiati, infatti, co-condurrà da ottobre il talent **Tu si que vales** su Canale 5 insieme alla showgirl argentina. E i fornelli? Quelli non si abbandonano mai.

Sei stato una delle prime vere star della cucina in televisione: come sei arrivato ai programmi?

Ci sono arrivato un po' anche per fortuna: lavoravo per una casa editrice, specializzata nel food, e ho mandato un fax con numeri di chef per un casting. Una ragazza della produzione mi ha detto: "sei simpatico, vieni anche tu!". Ero un ragazzo, sono andato, mi hanno scelto e dopo 14 anni continuo a fare tv!

"Cuochi e Fiamme" è un programma che ha continuato a riscuotere successo, anche con le stagioni in replica: a cosa attribuisce il favore verso questa trasmissione che hai saputo plasmare su di te?

Cuochi e Fiamme è un programma che piace perché vi si trova cucina e intrattenimento, con una giuria preparata e spiritosa. I piatti, ripetibili a casa, sono gli ingredienti del successo. Al momento comunque non è in programma una nuova edizione.

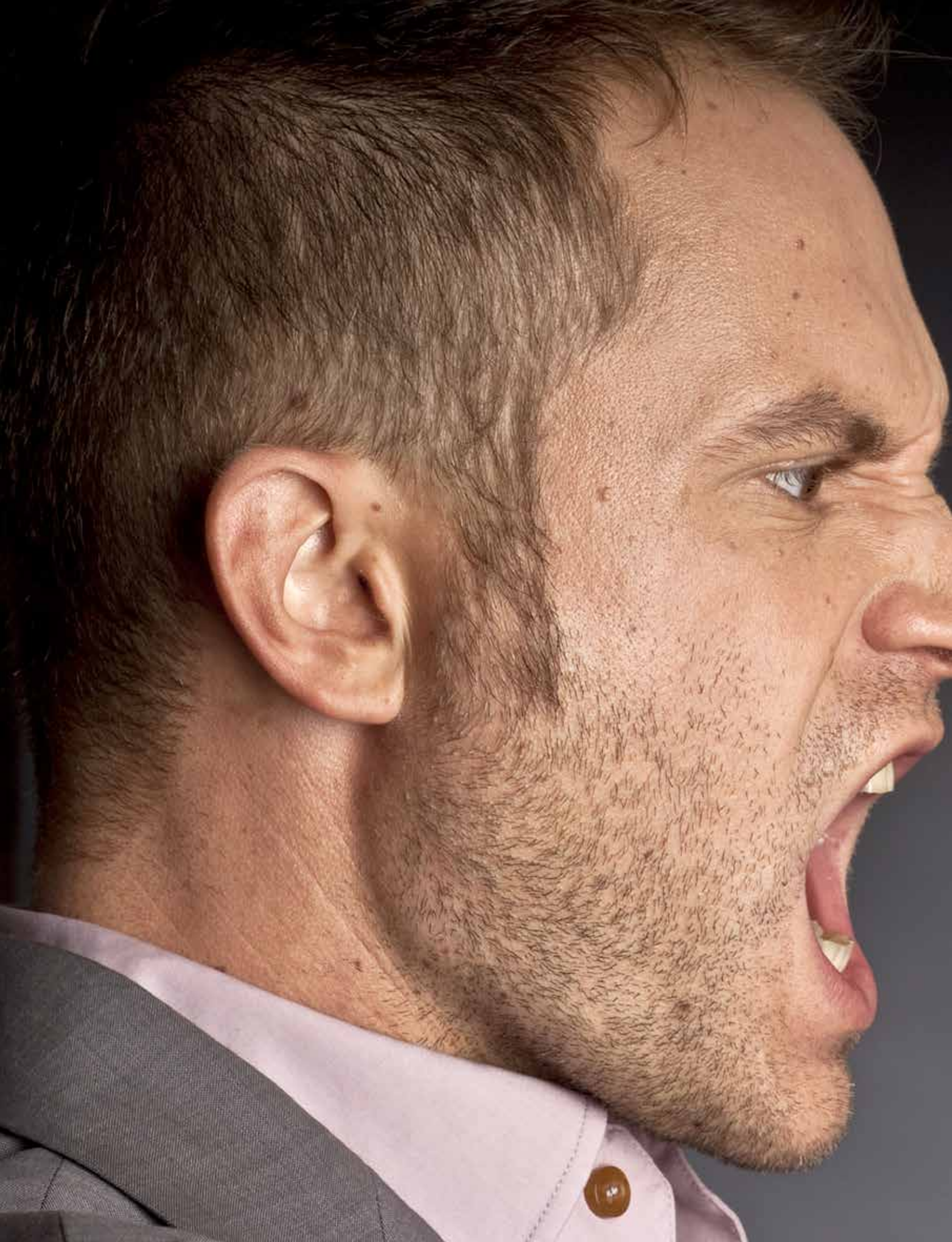
Nuovi progetti televisivi in cantiere, oltre a Tu si que vales? Puoi darci qualche anticipazione?

Continua la collaborazione con Gambero Rosso, oltre 10 anni di ricette e format insieme. Ci sono nuove idee molto belle, una delle quali dedicata alla pesca, la mia grande passione, ma ancora non posso dire niente...

"Show cooking" è un concetto di cui parli spesso: puoi spiegarci come interpreti questi eventi?

Il cuoco una volta era brutto e un po' spor-





*«Foodloft è il mio sito, la mia società,
la mia location, il mio studio, la casa
per le mie produzioni e la sede del mio catering,
e tanto altro ancora. Un contenitore
di tutte le mie attività e progetti: il mio mondo»*



co... da quando ho iniziato a fare questo lavoro ho sempre pensato fosse interessante raccontare e mostrare quello che so fare in cucina, spiegare e far capire come viene pensato e realizzato un piatto. Adesso è un termine quasi abusato, ma in Italia sono stato uno tra i primi a proporre questo tipo di esperienza.

Foodloft, oltre ad essere il tuo sito, rappresenta anche un tuo progetto più complesso e importante...

Foodloft è il mio sito, la mia società, la mia location, il mio studio, la casa per le mie produzioni e la sede del mio catering, e tanto altro ancora. Un contenitore di tutte le mie attività e progetti: il mio mondo.

I cuochi si stanno imponendo all'attenzione generale come vere e proprie star e i programmi di cucina vanno moltiplicandosi: tu che cosa ne pensi?

Credo che molta cucina in televisione sia un bene per tutti: c'è più attenzione e più passione. Credo anche che vada fatta una distinzione precisa tra i programmi di in-

trattenimento e quelli dove si insegna; in questi ultimi non tutti sono adeguatamente preparati.

Non ti piacerebbe aprire un ristorante in cui sviluppare e proporre la tua filosofia di cucina?

Sì, assolutamente, è un progetto, ma non a breve termine. Quando aprirò un ristorante voglio starci; aprire a nome mio senza però essere in cucina per me non avrebbe senso.

Che cosa ne pensi del boom dei ristoranti etnici, magari a discapito delle proposte di cucina regionale tradizionale?

Più c'è scelta di tipologie di ristoranti più c'è qualità. Agli appassionati di cibo, poter scegliere tra le diverse tipologie di cucina e scoprirne nuove piace molto.

In che direzione pensi stia andando la cucina? Da Cracco a Bottura, passando per Oldani e Vissani, i piatti sembrano sempre più complessi, con ingredienti spesso davvero particolari...

Quando si va nei ristoranti di qualità così alta, con questo genere di chef, bisogna andare per provare, per un'esperienza nuova. La ricerca e contaminazione che oggi possono sembrare provocatorie in pochi anni possono diventare ristorazione classica.

Che cosa ti senti di consigliare a chi vuole intraprendere la carriera di cuoco?

Innanzitutto tanta passione e voglia di lavorare: senza quella non si va da nessuna parte. Televisione, soldi e successo possono arrivare, ma dopo. Senza passione per il cibo non si arriva a queste cose.

E a chi cucina ogni giorno?

Sempre la passione: con un po' di attenzione e voglia, anche a casa un pranzo o una colazione possono diventare momenti unici mettendo cuore e prodotti di qualità.

Una domanda scontata: una ricetta che ti rappresenta realmente?

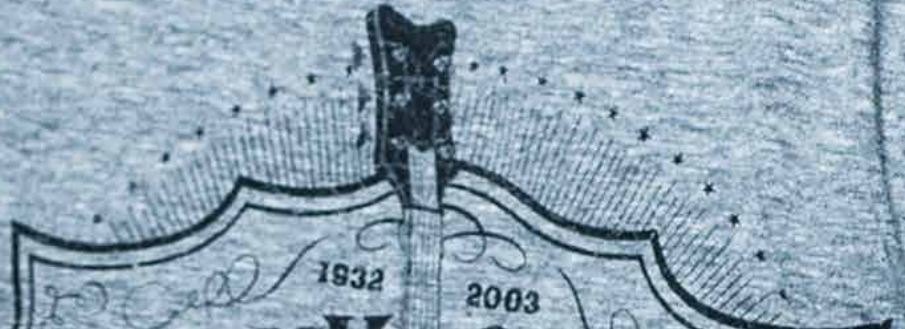
La prossima!







Sorry I'm
FRESH



IL COWBOY MAX

E UN'ASTRONAVE
DI CANZONI

«**GENOVA** MI HA DATO
TANTE EMOZIONI
STRAORDINARIE,
E LA LIGURIA
MI TRASMETTE SEMPRE
QUALCOSA DI MAGICO»



DI LEO COTUGNO

Quasi mezzo secolo sulle spalle, ma Max è rimasto per incanto lo stesso ragazzone un po' guascone e tanto "vicino di casa" degli anni Novanta. Per intenderci, colui che "uccise" l'Uomo Ragno, incuriosendo i ragazzi con il mantra della sua prima, famosissima hit: "Chi sia stato non si sa, forse quelli della mala, forse la pubblicità". A 47 anni, dopo avere fatto registrare oltre mezzo milione di spettatori per le dodici date del suo nuovo tour "Astronave Max 2016" – anche a Genova lo scorso 11 luglio all'Arena del Mare del Porto Antico – ed essere stato premiato con il "Tim Music On Stage Award" per gli oltre 500 concerti in carriera, **Max Pezzali** si è scoperto "eroe di due patrie". Da un lato la Lombardia, vergata dalle nostalgie per Pavia, sua città natale, e Milano, «insostituibile per chiunque voglia assaporare i contatti diretti con la musica di ogni genere». Dall'altro, Genova e la Liguria: «Dove ho migliaia di amici, fans caldissimi e ipercritici, dove ho vissuto una splendida storia d'amore e dove ogni volta che canto ricevo in dono tante emozioni straordinarie».

Max ha con la nostra città un rapporto magico. «**Salgo sul palco e si tifa come allo stadio**. Qualche fan più attempato ha già trasmesso la stessa passione ai propri figli, ed allora non è improbabile sentirti rivolgere qualche domanda strettamente perso-

nale: le più gettonate ti riportano indietro ai tempi dei paninari, la ragazza che non ti "caga", il motorino, lo sfigato di turno, la pizzeria, le sgridate di papà quando torni tardi a casa».

È cambiata davvero la "teen generation", l'adolescenza del terzo millennio, rispetto a quei tempi dorati? «Solo in parte – ammette Pezzali – perchè i valori dell'amicizia, della lealtà e del carattere vanno ben oltre Internet e lo smartphone. Per poterli conoscere a fondo, potrei prendere a termine il motivo "I cowboy non mollano", che ho scritto ad inizio 2014. **In questi tempi difficili il mondo sembra un gigantesco Far West** senza certezze né punti di riferimento. Ciarlatani, imbonitori e balordi di ogni genere imperversano nelle sconfinite praterie del terzo millennio: ma per fortuna esiste ancora una maggioranza silenziosa che bada ai fatti senza darsi mai per vinta, perchè come i cowboy non molla mai».

A proposito di cowboy e supereroi, Max non nasconde la sua ammirazione per un grande mito del fumetto: **Tex Willer**. «Assieme alle musiche di Ennio Morricone, il West di Bonelli e Galleppini ha trasmesso al sottoscritto la più grande scossa emotiva. Un mondo contiguo al country di Johnny Cash che si accompagnava agli esordi di "Nebraska" di Bruce Springsteen. Il ragazzo di Liguria è un po' di tutto questo, cavaliere e sognatore, combattente indomito e sfrontato, istinto e tanta voglia di viaggiare.

Il mio identikit!».

Max è un artista eclettico ed estremamente prolifico. Quello che è stato edito ufficialmente lo scorso 25 maggio è il ventesimo album in carriera. «La data è errata – precisa subito Pezzali – perchè l'album è stato presentato due settimane prima, il 13 maggio, ed è stato preceduto dall'uscita di "Due anime", il nuovo singolo scritto in collaborazione con Niccolò Contessa de "I Cani". "Astronave Max" è prodotto da Claudio Cecchetto, Pierpaolo Peroni e Davide Ferrario. E' stato definito un disco vario e contemporaneamente omogeneo, riconoscibile per alcune importanti novità sia in termini di suoni che di contenuti».

La nuova edizione di Astronave Max 2016 non è troppo inedita... «Ci sono otto brani del precedente "Astronave Max" riproposti in totale chiave rimasterizzata: "Non lo so", "L'astronave madre", "Il treno", "Superstar", "Come Bonnie e Clyde", "I fiori del deserto", "Ogni giorno una canzone" e "Generazioni"».

Merita una citazione la morale di "Sopravviverai", l'altro inedito contenuto nell'album assieme a "Due anime". «La fine di un amore sembra sempre una barriera insuperabile, con ansie, insonnia, ripensamenti. Dentro di noi, però, c'è una vocina razionale che queste situazioni le ha già vissute e che non perde occasioni di replicare alla parte melodrammatica di noi dicendoci: finiamola di commiserarci per-

chè alla fine riusciremo a sopravvivere». La formazione musicale che accompagna il vocalist pavese è la stessa che abbiamo ammirato al Porto Antico nella data genovese della tournée: **Luca Serpenti al basso, Davide Ferrario alla chitarra elettrica, chitarra acustica, pianoforte e sintetizzatori; Sergio Carnevale alla batteria; Daniele Moretto alla tromba; Michele Monestiroli al sax contralto.**

Max Pezzali e l'amore: un rapporto spesso burrascoso e conflittuale, che ha avuto la nostra città come scenario importantissimo nella vita privata dell'ex 883. «Avevo 28 anni – racconta Max – quando conobbi

scherzando con gli amici. Cosa abbia di particolare Genova Pezzali lo ribadisce in pochi concetti. «E' una città entusiasta e determinata, le persone hanno dentro e fuori la voglia di stare insieme e divertirsi: non sono tanti i luoghi poi, come accade in Liguria, dove tutto questo è davvero per tutti».

“Astronave Max–Mission 2016” rappresenta un punto concreto di arrivo della carriera artistica di Pezzali, che ha voluto scegliere, per le reinterpretazioni di alcuni dei più grandi successi dell'epopea 883, molti dei più noti cantanti italiani. Ecco il duetto con Cesare Cremonini per “Gli

Risposta che non si lascia attendere un attimo. «Dalle fanzine create con i colori, alle nuove acconciature di tendenza, i vestiti griffati “ma non troppo per non dare nell'occhio”, la voglia di buttarsi e suscitare consensi anche se non sapevi cantare o suonare rendeva l'insieme una figata pazzesca. Anche per me quei tempi sono davvero lontani, ben diversi da quando si leggeva la recensione ciclostilata o si inventava la fanzine. **Sono un nostalgico con la “n” maiuscola e questo sentimento è molto simile alla maccaja genovese:** mi è nato a contatto con le nebbie padane, è diventato un mio personalissimo biglietto da



quella che sarebbe diventata la mia prima fidanzata. Lei era bellissima, di Genova. Davanti a un elegante dehor, a Boccadasse, era esplosa la passione, e onestamente speravo durasse a lungo. Mi sono ritrovato dinanzi al fatto compiuto: una botta». In seguito a quel trauma, nasce “Nessun rimpianto”, anch'essa contenuta nel secondo cd di “Astronave Max”.

Anche l'ex moglie Martina Marinucci, da cui Max ha avuto un figlio, Hilo, era molto affascinata da Genova. «Una città “intestina”, capace di vivere e soffrire in profondità. Lei l'adorava e l'adora al pari mio». La coppia era notissima in tutta la città, in particolare Nervi, dove Max e Marina trascorrevano moltissimi fine settimana

anni”, Gianluca Grignani che ripropone “Rotte per casa di Dio” ed Antonello Venditti con “Quello che capita”. «Con Grignani è stato subito un capirsi al volo, come vedere le meraviglie del mondo con lo zaino in spalla e lo spirito degli esploratori. “Rotte per casa di Dio” è uno dei bis più richiesti nei miei concerti e mi fa un grandissimo piacere eseguirla sempre: anche per l'amico Gianluca sta diventando così». Altri nomi di spicco? «Edoardo Beninato per “La dura legge del gol”, Fiorello per “Sei un mito” e Eros Ramazzotti con “Lo strano percorso”».

Max, nostalgico dal cuore di bambino. Cosa ha reso così diversa l'attuale generazione dai ragazzi degli anni Ottanta?

visita. Il passato come confine di un mondo migliore, contornato da un alone aureo, mentre il presente, il qui ed ora, si fatica a controllare, pur metabolizzandolo in tutta fretta».


Nei testi di Max, oltre all'amicizia ed all'amore, il sogno. «Il sogno dell'uomo medio è mollare tutto per prendere un chiringuito in spiaggia – conclude Max – E' la cosiddetta fuga dalla realtà, la via d'uscita dallo stress quotidiano soprattutto se hai difficoltà a trovare punti di riferimento. Una sorta di maniglione antipanico».

Con un sorriso il Pezzali–pensiero lascia il posto al battimani incessante del pubblico. E ora il tempo si è fermato: come per magia.

LA ROMA AUTARCHICA DI

A photograph of a person's arm and hand holding a microphone on a stage. The person is wearing a dark, long-sleeved shirt. The microphone is mounted on a stand. The background is a solid blue color, suggesting stage lighting. The overall mood is professional and focused.

ANTONELLO



IL CANTORE PER
ECCELLENZA DELLA
CITTÀ ETERNA HA
PRESENTATO
A GENOVA IL SUO
NUOVO LIBRO,
“INNO AI ROMANI
FATTI PER ROMA E
NON VICEVERSA”

VENDITTI

DI LEO COTUGNO

Abbonzato e con l'immane camicia scura addosso, **Antonello Venditti** è tornato ad un anno di distanza al Teatro Carlo Felice per la data genovese del nuovo tour musicale, "Tortuga in Paradiso"; parole al miele dopo le polemiche (ingigantite) della scorsa stagione per la città ligure: «Genova è una patria di passioni, contrasti e decisioni tutte di petto. Roma ha maggiore pacatezza e forse questo è il suo lato più debole», ha detto il popolare interprete di "Roma Capoccia"

i sentimenti e che rende i romani stessi troppo sicuri che quella città all'apparenza invulnerabile cela tante debolezze e mille contraddizioni.

Il futuro è tutto nel passato. La trama di un libro da leggere molto agilmente, un piccolo viaggio a carattere psicologico che vede l'autore andarsene a passeggio in modo un po' melanconico, di notte, sul Lungotevere, in compagnia di una ragazza, Laura. «Una donna conosciuta per caso, lontana dall'esuberanza del protagonista al maschile, preso dalla smania di conoscere i vecchi e nuovi vizi di una città il cui futuro è tutto nel passato». Un viaggio che dura

trano a contatto con esso in modo indelebile. Ci sono peccati che attecchiscono addosso come l'erba cattiva e uno più di tutti vi riesce. Si chiama Purezza».

Una dominante imperfetta. Si è accennato a Roma "autarchica", termine molto in uso durante i periodi del passato fascista, durante i quasi 25 anni di regime mussoliniano. Perché? «La risposta per Roma sta nel fatto di amare quello che è profondamente suo e di custodirlo, proprio come facevano gli imperatori» ammette Antonello Venditti «e tra l'enorme patrimonio custodito ci sono anche profondi ed indelebili vizi. I peccati di Roma sono quello della brut-



e Grazie Roma" prima della presentazione alla Libreria Feltrinelli del suo libro "Nella notte di Roma". Non un banale ricorso all'autobiografia, ormai divenuto leit motiv per qualsiasi musicista: un accorato atto d'accusa («Velato pur sempre da una profonda dichiarazione d'amore», soggiunge Venditti) a quella romanità che zuccherà

tutta la notte e che estrae dalle viscere della Roma sia altolocata che piccolo-borghese e proletaria un quadro d'insieme sconcertante. «Roma è vizio, i romani pensano di essere fatti per Roma e non viceversa - il pensiero vendittiano - e inoltrandosi tra i monumenti più significativi a bordo della piccola auto, i due attori del romanzo en-

tezza, responsabile per esempio della devastazione architettonica di alcune parti della città; il clientelismo, che si impara sin da piccoli; e il peccato di purezza, diventato nota caratteristica dei Romani: in un mondo spietato ed orientato esclusivamente al profitto, è il più grave di tutti». Attraverso la sua voce, Antonello Venditti



ti rivolge un appello a Roma e all'Italia: «Salvare le città tracciando al contempo un percorso esistenziale fatto di misure e ricordi. **Scopro che Roma è una dominante imperfetta, dove la purezza si identifica con la bellezza.** Ha saputo rendere il romano spavaldo, ma non orgoglioso; l'orgoglio è per chi pensa di essere fatto per quel mestiere. Ed è così che sorge la gelosia per quei personaggi della storia passata e presente della Capitale, che orgoglio ne hanno profuso a quintali. Da Giulio Cesare ad Anna Magnani, da Alberto Sordi per finire con Francesco Totti».

I ricordi del Bar Tortuga. Con Venditti si conversa amabilmente su qualsiasi argomento: una politica «ancora impreparata all'accettazione del nuovo corso» che rende l'Italia vulnerabile sul profilo internazionale; e del nuovo orizzonte musicale, pronto a ripartire dall'album "Tortuga in Paradiso", presentato a Roma ad inizio dicembre 2015 e la cui tournée, che ha raggiunto anche Genova il 24 maggio scorso con il concerto al Teatro Carlo Felice, "può definirsi un ideale compendio dei vizi capitali analizzati nel mio libro sulla Città Eterna». Un DVD, tre CD, ognuno dei quali contenenti tre rimasterizzazioni dei celebri successi degli anni '70 al Folk Studio: da "Peppino", a "Lilly", "Bomba o non bomba", "Sotto il segno dei Pesci". «Il disco compie in questi giorni un anno di vita, essendo stato registrato il 5 settembre 2015 allo Stadio Olimpico - spiega il cantante - con la collaborazione di alcuni amici fraterni: Briga, Biagio Antonacci, Carlo

Verdone. Il viaggio parte proprio dal Bar Tortuga, ritrovo degli studenti del Liceo Giulio Cesare, che dà in faccia al bar stesso e dove si parlava con fervore di anarchia, libertà, manifestazioni di piazza. Il brano più significativo è quello che reca il titolo che dà il nome al disco, "I ragazzi del Tortuga". Un treno che porta lontano il cuore di un ragazzo ricolmo di sogni di democrazia, facce, libri, camionette della polizia e serenate a San Pietro e sul Lungotevere. Insomma, nostalgie di tempi passati e mai dimenticati. Voglia di tornare in trincea con testa e cuore caldi».

Il grande ritorno al successo di Antonello riparte dal 1976: quarant'anni di suggestive ripercorrenze passando dal Folk Studio, altro luogo fondamentale della vita artistica di Venditti. «A brani epocali quali Bomba o non bomba, Modena, Sara e Sotto il segno dei Pesci ha partecipato il gruppo storico "Stradaperta": insostituibile il contributo di Rodolfo Lamorgese alla chitarra acustica ed armonica, Renato Bartolini alla chitarra classica e mandolino, Claudio Prosperini alla chitarra elettrica e Marco Vannozzi al basso».

L'amore nel terzo millennio. Con "Tortuga in Paradiso" e "Nella notte di Roma", Antonello Venditti ha dato sfogo alla propria creatività concentrando il suo maggiore sforzo sui sentimenti. Tortuga è uno di quei dischi che, sin dal primo ascolto, dà la sensazione di imbattersi e assaporare qualcosa di diverso. «Non sono un ragazzo dell'epoca digitale, ma un uomo classe 1949 che l'amore l'ha conosciuto e imparato diretta-

mente sulla propria pelle - chiosa l'artista - e dunque celebro lo stesso con passione e sincerità, con quel tanto di ovvietà per la quale ciascuno può riconoscersi nelle canzoni dell'album. Cerco di scolpire le canzoni nella roccia del mio stile». Ed ancora: «Come l'amore, anche la musica e lo scrivere sono cose serie da trattare con rispetto e devozione: arti raffinate e difficili per cui vale la pena di soffrire e faticare».

In questo lavoro, che si compone di tre dischi, e nella laboriosa opera di progressiva rinascita anche sul piano dell'evoluzione digitale, Antonello si è accompagnato a due insostituibili compagni di viaggio. Il primo, Alessandro Centofanti, recentemente scomparso, è stato molto di più che un «simpatico avventuriero da strada» per il cantante romano: «Un amico in grado di capire al volo le sfumature delle canzoni, colorandole e animarle come nessun altro». L'altro collaboratore determinante è Alessandro Canini: «Polistrumentista, autore, produttore seduto al mixer e mio alter ego. Uno specchio sonoro nel quale mi rifletto prendendo spunto per provare a migliorarmi ogni giorno». Canini, nuovo produttore di Venditti dopo la fine della trentennale relazione artistica con Alessandro Colombini, ha suggerito al cantante il titolo di Tortuga: «Un bar è per tutti un punto cardinale della vita emotiva - conclude Antonello Venditti - figurarsi per me, che al Tortuga ho avuto il sorgere dei primi amori, delle prime vedute politico-sociali antitetiche, **delle visioni del mondo da eterno navigatore**».





EFFETTO PRIMACY

E LA CULTURA DEL "MI PIACE"

FOTOGRAFIE DI MARCELLO RAPALLINO

A COLLOQUIO CON LA BAND CHE POCHI MESI FA HA VINTO IL **PREMIO DELLA CRITICA** NELLA XI° EDIZIONE DEL FESTIVAL AL C.E.T. DI MOGOL



«Non abbiamo mai una seconda occasione per fare buona impressione e l'ordine con il quale incontriamo le cose ha un effetto»: è questo ciò che si definisce **“effetto primacy”**, il nome della band rock spezzina pronta proprio in questi giorni al lancio del suo primo singolo, «Mi piace», ma già con importanti riconoscimenti alle spalle. **Noaa (alias Jacopo Vecchietti Bettinotti, voce)**, **Staccata (Gaetano Saggiocco, chitarra/voce)**, **Aku (Gianluca**

Cefaliello, chitarra/voce), **Mug (Emiliano Bagnato, chitarra/synth)**, **Simon (Simone Foschi, basso)** e **Davi (Davide Casalini, batteria)** sono infatti i sei membri degli Effetto Primacy, che si sono aggiudicati nel 2015, con «Urla», il premio della critica nella XI° edizione di “Musica Controcorrente”, il concorso dedicato alla canzone d'autore della scuola per autori di Mogol, il Centro Europeo Toscolano-C.E.T. Un successo arrivato proprio di fronte al gran-

de paroliere, con una giuria composta dal cantautore Giuseppe Anastasi (autore di alcuni dei più noti successi di Arisa, tra cui quella “Controvento” che ha vinto Sanremo 2014), Giuseppe Barbera (pianista, arrangiatore e coach di X-Factor), Francesco Morettini e Luca Angelosanti (produttori che hanno firmato successi per Nina Zilli, Emma Marrone e Alessandra Amoroso), Giorgio Tramacere e Leopoldo Lombardi (esperti di diritto d'autore), il maestro





P



Francesco Valente e il direttore artistico della manifestazione, Sergio Garroni. E ora arriva «Mi Piace», il primo singolo ufficiale, nuovo brano dal quale emergono grandi personalità e profonde riflessioni evidenti già al primo ascolto.

«Effetto Primacy», un nome impegnativo: come mai questa scelta?

La psicologia insegna che quando ci vengono presentati una serie di elementi, la normale tendenza è quella di farsi influenzare più facilmente dai primi: sarebbe come dire che la prima impressione è quella che influisce di più, ma è solamente dettata da una sequenza temporale. Oltre questo o c'è una conferma o qualcosa di diverso da quello che ci siamo immaginati.

Una bella sfida, dunque...

Forse sì: tutto oggi è basato sull'apparenza e già la scelta del nome è il raggiungimento della consapevolezza che apparire non basta, come una sorta di provocazione.

Una provocazione così come il vostro primo singolo, a giudicare dal titolo.

Diciamo che il "mi piace" nel mondo virtuale è la più efficace unità di misura nel giudicare, e troppo spesso capita che un sedere abbia più mi piace di una strofa di John Lennon. Non ci sentiamo né intellettuali né filosofi né bacchettoni, e anche noi sappiamo apprezzare, ma ci fa riflettere solo l'atteggiamento che si cela dietro il patologico bisogno di ottenere consensi a tutti i costi, come se fosse una rivincita sulla vita reale. Come una sorta di alter ergo virtuale.

Il brano è caratterizzato da sintetizzatori e chitarre potenti: quali sono le vostre influenze?

Più che influenze ci contaminiamo a vicenda, e il risultato è il frutto dell'incontro di visioni differenti, ognuna corrispondente ad un membro della band. Un'alchimia di mondi musicali diversi. Dovessimo definire il nostro genere, diremmo «di tutto un pop».

Il singolo è accompagnato da un videoclip dove la protagonista alla fine del brano spara un colpo di pistola: a chi era rivolto?

Di preciso non lo sappiamo: bisognerebbe chiederlo al regista Daniele Ciampi, ma al momento siamo alla ricerca di un nuovo cantante, che nel video c'era! Scherzi a parte, lo sparo rappresenta l'eliminazione dell'esistenza dell'alter ego della protago-

nista.

Vi siete affacciati al panorama musicale italiano tramite un concorso a livello nazionale come «Musica controcorrente» che esperienza è stata?

Premesso che noi non crediamo ad un giudizio troppo spesso alterato da interessi che esulano dalla musica vera e propria, è stata un'esperienza positiva. Siamo arrivati alla fase finale che si è svolta al C.E.T. di Mogol dopo aver passato delle selezioni a



livello nazionale e vincendo il premio della critica con il brano "Urla", che sarà il terzo singolo in uscita il prossimo inverno. Come EffettoPrimacy è stato il primo concorso al quale abbiamo partecipato: «one shot, one kill!»

Non esiste una vostra biografia su internet. È una scelta precisa?

Non è importante scrivere quello che abbiamo fatto: le note bastano e siamo in continua metamorfosi, stati d'animo che si vestono ogni giorno con abiti diversi.

in
GENOVA
e Liguria magazine

SPECIALE
SALONE NAUTICO

SP 5007 D



IL SALONE DELLE NOVITA'

ANTICIPATO A **SETTEMBRE** L'APPUNTAMENTO PIÙ IMPORTANTE PER IL MONDO DELLA NAUTICA ITALIANA. CON OTTIMISMO E UNA NAVIGAZIONE PIÙ SERENA ALL'ORIZZONTE

Il debutto a settembre è solo la prima delle novità che riguardano la **56esima edizione del Salone Nautico Internazionale di Genova**, dal 20 al 25 settembre alla Fiera di Genova, con ingressi dalle ore 10.00 fino alle 18.30.

La 56esima edizione si preannuncia ancora più innovativa delle recenti. Due le grandi novità nel layout espositivo. Obiettivo: ottimizzare la fruibilità del Salone attraverso una nuova collocazione dell'Experience Area che, infatti, si avvicina al mondo dei fuoribordo in un ideale percorso che conduce dalla visita alla prova in mare e una nuova copertura per il Piazzale Marina scoperto che ospiterà motori entro-bordo-entrofuoribordo a ridosso dei grandi cantieri e che consentirà di esporre a terra barche a motore fino a 12 metri con percorsi guidati che condurranno i visitatori in banchina. E ancora. Nell'era 2.0, visitatori e operatori possono avvalersi di un nuovo progetto di comunicazione interattiva che prevede, oltre alla consueta segnaletica, un percorso di indicazioni dinamiche attraverso nuovi schermi led wall visibili da tutti i punti del quartiere fieristico. Un modo intelligente, rapido, per avere con un colpo d'occhio tutto sotto controllo da qualunque prospettiva.

FINALMENTE BUON VENTO

Soffia buon vento. Lo dicono non soltanto i dati di mercato ma anche le iscrizioni alla 56esima edizione del Salone: sono in continuo aumento - +21% rispetto alla stessa data del 2015 - sia in termini di espositori sia di gamma esposta. Da segnalare, con orgoglio, il ritorno di importanti nomi, sintomo inequivocabile di fiducia nelle potenzialità del Nautico. Saranno a Genova, tra gli altri, anche: Princess Yachts, Canados, Chantiers Amel, Fjord, Gagliotta, Innovazione e Progetti, Najad, Rodman, Sealine, 3B Craft, Tornado Yachts, Cantiere Cranchi.

Il trend positivo parla di un mercato effettivamente in movimento e di un prodotto - il Salone Nautico di Genova - che si conferma punto di riferimento per l'intero settore, dalla produzione ai servizi fino al turismo, per i media e per tutti gli amanti del mare.

Il buon vento soffia su tutti i comparti, nessuno escluso.

Gli espositori del padiglione B terreno (imbarcazioni a motore fino a 12 metri, imbarcazioni pneumatiche, package imbarcazioni pneumatiche e rigide a motore, motori fuoribordo) confermano, per questa edizione, presenza e investimenti. I fuoribordo saranno al gran completo: molte le anteprime di nuove motorizzazioni come

Campodonico **ARREDAMENTI**



La nostra azienda conta sull'esperienza maturata in 25 anni di lavoro nel settore dell'arredamento, con particolare cura nell'ambito della cucina, senza nulla togliere agli altri ambienti, come salotto, camera, cameretta, soggiorno, studio e ufficio...

**PROFESSIONALITA',
COMPETENZA E QUALITA'
VI ASPETTANO...**



www.campodonicoarreda.biz

CAMPODONICO ARREDAMENTI

V. Borgoratti, 86/R

16132 - Genova (GE)

Tel: 0103774429 Fax: 010 382678
campodonicoarreda@libero.it

**ORARIO DI APERTURA
DAL MARTEDÌ AL SABATO
DALLE ORE 9:00 ALLE ORE 12:30
DALLE ORE 15:30 ALLE ORE 19:30
DOMENICA E LUNEDÌ CHIUSI**



quelle di Suzuki e Mercury. Confermata la crescita anche delle imbarcazioni con motorizzazione entro bordo: +12% di imbarcazioni con un aumento del 16% della misura media.

Buone notizie anche dal mondo della Vela. Complice una Darsena riorganizzata che si attesta a pieno titolo come hub ideale per l'esposizione dei migliori marchi del comparto, la vela cresce del 5% con una misura media delle imbarcazioni che cre-

sce del 19%. Si tratta di un importante segnale che attesta come la cantieristica abbia deciso di allargare la rappresentatività con l'esposizione delle imbarcazioni top di gamma. E' il caso di Advanced 80, imbarcazioni 100% Made in Italy, che ad oggi è la barca a vela più grande del Salone.

Trend confermato anche dal rientro di importanti nomi stranieri, quali Chantier Amel e Najad.

Altra novità: quest'anno, in via sperimen-

tale ma con l'obiettivo di diventare un plus costante, saranno realizzate piattaforme galleggianti che andranno a sostituire gli uffici in banchina dei cantieri.

In aumento anche gli espositori e la gamma dei brand di accessori, componentistica e abbigliamento tecnico che avranno un'area dedicata all'interno del Sailing Word. Il Salone si conferma anche quest'anno quale unico evento B2C con una così ampia rappresentatività in termini di prodotto e

PROGETTO LEGNO PARQUET

Via Sampierdarena, 208 R

Tel. 010.468017

Cell. 320 0604762

progettolegnogenova@gmail.com

www.parquet-genova.it

Vasta gamma di pavimenti in legno
Specializzati nel ripristino di parquet
Porte interne Bertolotto, Infissi, Blindate
Zanzariere, Pvc laminato, Tapparelle

brand esposto.

Ottima risposta per il comparto dei catamarani con una rappresentatività sempre più importante al Salone a conferma di un mercato in espansione.

IL CALENDARIO

Come al solito, l'agenda degli eventi è molto nutrita. Il 20 settembre, con l'apertura del 56° Salone Nautico di Genova, sarà ufficialmente inaugurata la mostra Renato "Sonny" Levi - Milestones of yacht design, organizzata dall'Università degli Studi di Genova attraverso la Fondazione PROMOSTUDI della Spezia. L'esposizione ripercorre i 60 e più anni di attività in cui Levi, uno dei padri fondatori della motonautica moderna, ha interpretato un ruolo di assoluto protagonismo. La mostra prevede una collezione di disegni e documenti originali, di elaborati grafici, di mezzi scafi e di contributi fruibili con realtà aumentata. Sarà presente una sezione galleggiante con imbarcazioni storiche di Levi che potranno essere ammirate dal vivo in una banchina dedicata, allestita in prossimità della mostra.

Anche quest'anno, in occasione del 56° Salone Nautico di Genova, ADI - Associazione per il Disegno Industriale in partnership con la rivista internazionale IBI e in collaborazione con UCINA e I Saloni Nautici organizza il Design and Innovation Award 2016 dedicato al miglior accessorio di design nell'ambito della produzione di quest'anno. La Giuria ADI consegnerà le menzioni per i 10 migliori accessori 2016 e la menzione Speciale giovedì 22 settembre alle ore 17.30 presso la Lounge Ucina. I prodotti menzionati saranno candidati a essere inseriti in ADI Design Index, la pubblicazione annuale di ADI che raccoglie il miglior design italiano, selezionato dall'Osservatorio permanente del Design ADI e che conduce al prestigioso premio Compasso D'Oro.

Sabato 24 settembre, il Teatro del Mare ospiterà il Premio Barca dell'Anno, atteso appuntamento organizzato da Vela e Motore in collaborazione con UCINA. La nota rivista di settore premierà le migliori imbarcazioni del 2016 suddivise nelle sezioni Gommone, Natante a Vela, Natante a Motore, Imbarcazione a Motore, Imbarcazione a Vela, Catamarano e Superyacht. L'Experience Village quest'anno si fa in due. Due, infatti, saranno le aree dedicate agli sport acquatici: una posta al centro del Salone e una in acqua. In entrambe si potrà testare quanto di meglio esposto.

Fitto anche il calendario di eventi agonistici come Sup, Windsurf, Kayak, Flyboard e Wakeboard. L'obiettivo è quello di pro-

GENOVA
via Luccoli 94r - Centro
tel:010252799



GENOVA

via Caprera 9r - Albaro

tel:010 373 9767

info@h23genova.it

H23 Genova

GRUPPO *San Fortunato*

*"Oltre il concetto di assistenza,
rivolti al valore di ogni persona"*
(dr. Rossi - Fondatore)

Dal 1994 Gruppo San Fortunato gestisce con **Passione, Competenza e Professionalità** Residenze per Anziani in Liguria e Piemonte.

Diamo i Numeri!
20 anni di Esperienza
8 Strutture: 6 in Liguria, 2 in Piemonte
oltre 300 posti letto e tanti operatori
professionisti anche dei sentimenti,
personale altamente qualificato e selezionato
anche in base a passione e coinvolgimento.

Le Strutture

VILLA SAN FORTUNATO

VSF Genova- Residenza Giulia
Via Volturmo, 21/E
Genova
Tel. 010 5957070 Cell. 340 2291804

VSF Rapallo
Salita Sant'Agostino 16
Rapallo (GE)
Tel. 0185 57105 Cell. 331 6385470

VSF Camogli
C.so Mazzini, 73
Camogli (GE)
Tel. 0185 771191 Cell. 331 6385432

VSF Pegli Lungomare
Lungomare di Pegli 67/B
Genova
Tel. 010 665600 Cell. 333 6252646

VSF Pegli Caldesi
Via Caldesi, 14
Genova
Tel. 010 662928 Cell. 333 6252646

VSF Casal Cermelli
Via Gerbida snc
Casalcermelli (AL)
Tel. 0131 279753 Cell. 347 0725108

SAN FORTUNATO SERVICE

SFS San Benigno
Via Luigi Dottese, 2
Genova
Tel. 010 414641 Cell. 347 0723563

SFS Novi
Vico Cravenna, 5
Novi Ligure
Tel. 0143 741681 Cell. 347 0725108



Sede Amministrativa
C.so Torino 4/3 - 16129 Genova
Tel. 010.562831 Cell.
347.07.23.563
NUMERO VERDE 800.77.90.40
www.grupposanfortunato.it
info@grupposanfortunato.it



Liguria **salute**

SAN FRUTTOSO SALUTE

Ambulatorio di Primo Soccorso e Continuità assistenziale



**APERTO IL SABATO, LA DOMENICA E NEI
FESTIVI INFRASETTIMALI
SERVIZIO TELEFONICO E DOMICILIARE
ESTESO A TUTTA LA SETTIMANA**

PER INFO: 324 6874990

**AMBULATORIO DI CONTINUITA'
ASSISTENZIALE E PRIMO SOCCORSO
VISITE MEDICHE E PRESTAZIONI
INFERMIERISTICHE**

**E' un servizio di assistenza medica e
sanitaria capace di dare un immediata
risposta ai bisogni sanitari di primo livello
dei cittadini (qualsiasi necessità che anche il
vostro medico di famiglia potrebbe risolvere
come, influenza, bronchite, cistite,
ipertensione, dolori articolari ecc...)
e di migliorare la appropriatezza degli
accessi al Pronto Soccorso
Ospedaliero.**

C. Steinweg - GMT



Your partner for all
logistic solutions

OUR BRANCH
OFFICES IN ITALY:
TRIESTE
LEGHORN
SALERNO
RAVENNA

OUR BRANCH - OFFICES
IN THE MEDITERRANEAN:
KOPER (SLOVENIA)
RIJEKA (CROATIA)
BEOGRAD (SERBIA)
CASABLANCA (MAROCCO)
ALEXANDRIA (EGYPT)

OUR HEAD - OFFICE:
GENOVA - ITALY



THROUGH THE STEINWEG GROUP NETWORK WE OFFER WORLDWIDE LOGISTIC SUPPORT

WWW.ITALY.STEINWEG.COM

Via Scarsellini 119 - I Gemelli - 16149 Genova (GE) Italy

T: +39 010 469761 - F: +39 010 6599204 - E-mail: genoa@it.steinweg.com

www.bricoman.it

IL NEGOZIO PER I PROFESSIONISTI

APERTO ANCHE AI PRIVATI

PREZZI BASSI SEMPRE IVA INCLUSA

GENOVA

Via Ponte Carrega, 20 rosso

Aperto da lunedì a sabato 7.00-20.30

Tutte le domeniche 8.30-20.30

BRICOMAN

PIU' PROFESSIONALE, MENO CARO

Idrosanitaria, Elettricità, Ferramenta, Vernici, Piastrelle, Legnami, Edilizia



Idrotermica Pinasco s.n.c.

via Voltorno, 14-16R - 16129 Genova

idrotermicapinasco@fastwebnet.it

www.idrotermicapinasco.it

☎ Uffici: 010.5451921

☎ Piero: 347.8403466

☎ Luca: 347.4196493

IMPIANTI TERMICI - IDRAULICI
CLIMATIZZAZIONE
ENERGIE RINNOVABILI
SERVIZIO CONSULENZA
E MANUTENZIONE

TECHNOGEO S.R.L.

Fatucchi Alberto & Riso Gaetano

BONIFICA AMIANTO

Smaltimento rifiuti pericolosi/speciali/inerti

Trasporto rifiuti pericolosi/speciali/inerti

Consulenze Amianto Geom. Marzia Neri

Consulenze gestione rifiuti

Fornitura Big Bag codificati

Fornitura materiale per confezionamento rifiuti

Fornitura kit/amianto

Edilizia Interni/esterni

Corso De Stefanis, 134 R - 16139 GENOVA

Tel. 010 8448668

Cell. 347 3994598 Cell. 348 2683053

technogearl@gmail.com

www.technogearl.it



forniamo energia al tuo tempo
www.viganobatterie.com

auto



moto



ups



kit litio golf



nautica



booster



batterie solari



veicoli industriali



VIGANÒ



mezzi speciali

trazione



bici elettriche



camper



avviatori
litio

golf cart



trazione



mobility



nautica



servizi di
bordo



caddy golf
cart



piattaforme
aeree

f VIGANÒ s.r.l.

Via De Marini, 20-22

16149 Genova Sampierdarena

info@viganobatterie.com

Tel. 010.3627356 r.a.

Fax 010.3625431

telefono

010 3742569



VIGANÒ

Viganò Srl è specializzata per tutti gli accumulatori di energia: avviamento, stazionarie, trazione, ermetico AGM, ermetico GEL, ricombinazione di gas. La nostra struttura tecnica si avvale di sistemi per l'attivazione con cariche diversificate per ogni tipologia di prodotto.

Sono disponibili in pronta consegna batterie per:

- veicoli elettrici
- auto/moto/veicoli industriali
- nautica servizi e avviamento
- mezzi speciali e di soccorso E.I. e V.V.F.F.
- muletti e transpallet trazione
- macchine golf
- camperistica
- macchine per la pulizia industriale
- sistemi di alimentazione ausiliaria
- piattaforme aeree
- veicoli per disabili
- hi fi car
- sistemi di allarme/emergenza
- ups gruppi di continuità
- booster/avviatori
- aerei turismo/ultraleggeri
- telefonia
- batterie solari
- movimento terra
- bici elettriche



telefono

010 3742569

OFFICINA MECCANICA **ALDO**

**MECCANICO
GOMMISTA ed ELETTRAUTO**

PREVENTIVI GRATUITI

**Riparazione auto nazionali ed estere
Autodiagnosi motore - Convergenza elettronica
Ricarica aria condizionata
Banco prova freni e sospensioni - Precollaudo
Servizio carro attrezzi - Punto amico 500 Club Italia**

**Via Curtatone 12 r
(traversa Via Assarotti)
16122 Genova
Tel. 010.816041
officinaaldo@yahoo.it**

**PER LA CURA DELLA TUA AUTO PUNTA SULL' ASSO
DELLE RIPARAZIONI**



Asso Service

I PROFESSIONISTI DELLA RIPARAZIONE

MANTIENI LA GARANZIA DELLA TUA AUTO

**In questa officina si effettuano interventi di manutenzione ordinaria
anche nei primi due anni di vita dell' auto mantenendo la garanzia della
casa automobilistica.**

**Lavoriamo in conformità al Regolamento n° 461/2010 ex Regolamento
Monti.**

RISPARMIARE è UN TUO DIRITTO

www.officinaaldo.it



muovere le straordinarie attività acquatiche coinvolgendo sul campo il grande pubblico del Salone, un pubblico che parla di nautica, che ha la passione per il mare e che, a Genova, si aspetta proprio questo: toccare con mano ciò che vede.

La 56esima edizione punta anche su un'altra grande protagonista del mare: la pesca. Un'intera giornata, quella di venerdì 23 settembre, sarà dedicata proprio a questo affascinante mondo. Ma sarà soltanto l'inizio di una nuova sinergia tra quest'arte marinara e il Salone.

Preziosa la collaborazione con Garmin Academy che organizzerà seminari, workshop e incontri con i protagonisti della pesca.

Sarà, inoltre, presentato The O', un evento di pesca sportiva itinerante che si svolgerà nel corso della prossima stagione in quattro località diverse del paese.

Presenti a questa edizione gli M32 catamarani a vela da regata di ultima generazione che possono superare anche i 30 nodi di velocità. Faranno base nella Marina mostrando al grande pubblico tutte le loro mirabolanti potenzialità. E ancora: il 56esimo Salone Nautico di Genova ospiterà per la prima volta i Sailing Campus dove la vela non conosce barriere architettoniche. In bella mostra anche il velocissimo SKUD 18, classe che parteciperà anche alle Paralimpiadi di Rio 2016 e di cui sarà presente la barca lepre in collaborazione con la FIV (Federazione Italiana Vela), Liberty, deriva dotata di servo comandi e Hansa 303.

Nell'ambito degli eventi dedicati alla vela, il Teatro del Mare ospiterà, sabato 24 settembre, il Premio dell'Armatore dell'Anno a cura di UVAI - Unione Vela d'Altura Italiana e FIV - Federazione Italiana Vela insieme alla presentazione della Regata 151 Miglia 2017.

Rinnovate anche quest'anno le collaborazioni con le principali associazioni legate al mondo del mare, tra cui Federazione Italiana Vela e Lega Navale Italiana. Confermata, per il dodicesimo anno consecutivo, la campagna "Navigar m'è dolce", che UCINA promuove sul territorio nazionale per diffondere la cultura della nautica e del mare.

I CONVEGNI

UCINA Confindustria Nautica, come sempre, mette a disposizione esperienza e know how. Conferma il suo ruolo leader nella nautica. Lo fa attraverso il suo laboratorio di idee, Forum UCINA.

Ricca l'agenda degli appuntamenti, tutti in programma al Teatro del Mare. Incontri di alto profilo, incentrati sulla comunicazione della nautica al fine di fornire una

XTREME
MODA COLOMBIANA

www.xtreme-italia.it

fasce sportive di alta qualità
fasce postchirurgiche
fasce modellanti
fasce riducenti

Descrizione del prodotto:

- Fascia modellante, addome seno, braccia, coscia, bacino e glutei
- Vendita al dettaglio e all'ingrosso.
- Consegna a domicilio

Benefici:

- Aiuta il processo di cicatrizzazione...
- Migliora il rassodamento muscolare
- Accelera il recupero postchirurgico
- Cuciture piatte non visibili
- Doppio sforzo addominale
- Riduce il dolore e rende sicuro nei movimenti
- Alta qualità e tessuto anallergico
- Il tessuto interno evita l'accrescimento dei baffetti
- Il rivestimento interno, con Aloe Vera, idrata la pelle ed è adattabile al clima

Zero Body Xtreme

MasterCard VISA American Express PayPal

Via San Luca, 91 rosso - Genova
Tel 010 8951202

+39 327 8961 118

RISTORANTE PIZZERIA DAVID
Vico Biscotti, 2 - Genova
Tel 339 2880 777 - 010 2469016
www.ristorantedavid.it - facebook: Ristorante Pizzeria David
APERTO 7 GIORNI SU 7 - ACCETTIAMO TUTTI I TICKET
ORE: 12:00/15:00 - 19:00/23:30

CENA
Menù € 15,00
Primo + Secondo + Contorno
(bevande escluse)

PRANZO
Menù pizza € 6,00
Pizza a scelta + Dolce + Bibita
Menù turistico € 10,00
Primo + Secondo + 1/2 acqua + Caffè

Si organizzano feste, compleanni, matrimoni, lauree.

panoramica sul settore in Italia e allo stesso tempo spunti preziosi al governo e alle amministrazioni pubbliche per una politica di sviluppo nei confronti di un comparto strategico e fondamentale che tanto ha dato all'economia del Paese.

Il primo di questi incontri sarà il convegno di apertura della 56esima edizione, "Italia, futuro" e si terrà martedì 20 settembre. Seguirà la presentazione della nuova edizione de La Nautica in Cifre, il compendio statistico di UCINA Con industria Nautica, unica pubblicazione sull'industria nautica da dipartimento riconosciuta dal Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti. Quest'anno è stata avviata la partnership scientifica con Fondazione Edison. L'edizione 2016, che avrà una nuova veste editoriale, conterrà infatti un commento ai trend generali del comparto a cura dell'economista Prof. Marco Fortis che andrà ad arricchire la pubblicazione di un'autorevole interpretazione delle dinamiche economiche del settore.

Il programma dei convegni istituzionali sarà, inoltre, occasione per fare il punto sulle normative del settore e per affrontare tematiche come le aziende 4.0, realtà digitalizzate nel processo di produzione e nei

prodotti, capaci di utilizzare le informazioni ricavate per fare nuovo business.

I PARTNER

Eccellenza chiama eccellenza: il meglio della nautica insieme con il meglio della gastronomia. Si rinnova, infatti, la partnership con Eataly che curerà l'intera rete di ristorazione all'interno del Salone: anche quest'anno la collaborazione ha il suo cuore nel Food Court. Non mancheranno inoltre svariati street food corner localizzati negli snodi strategici dell'area espositiva. Prosegue anche la media partnership tra il Salone Nautico e la rivista IBI, International Boat Industry, da 45 anni magazine di riferimento per l'industria nautica mondiale, per i progettisti e per tutti i professionisti. L'importante partnership, già iniziata lo scorso anno, consolida il Dna internazionale del Nautico. IBI seguirà il Salone e gli espositori con una copertura puntuale in una sezione dedicata della sua newsletter e sarà presente durante tutta la rassegna. Confermata la partnership con Petit Bateau, celebre marchio d'abbigliamento e intimo per bambini, che parteciperà per il

secondo anno consecutivo al Salone Nautico di Genova. La condivisione dell'amore per il mare, la passione per le imbarcazioni più esclusive e la vocazione all'eccellenza, riconfermano Petit Bateau come partner ideale di questo evento, anche quest'anno particolarmente attento al sociale: in occasione della Serata inaugurale del Salone Nautico, martedì 20 settembre, Petit Bateau sarà partner tecnico dell'evento di charity di raccolta fondi a favore dell'Istituto Giannina Gaslini di Genova. Petit Bateau, da sempre impegnato a favore dell'infanzia, si farà portavoce e sostenitore di questa gara di solidarietà.

LO SCENARIO E IL FUTURO

I recenti dati sull'export e sul leasing nautico dimostrano che già da mesi il settore ha invertito rotta e naviga in acque più calme. Un ritrovato benessere, dunque, evidenziato anche dall'analisi dell'Associazione Italiana Leasing, presentata in occasione della Convention UCINA SATEC 2016.

Lo studio delinea anche una più che soddisfacente ripartenza del mercato interno trainato soprattutto dall'effetto positivo

OTTICA SPARVIERO



*3 min. fermata
De Ferrari*

ORARIO CONTINUATO
09.00/20.00

Via S. Lorenzo, 163r
010.2460926



www.otticasparviero.it

ottica.sparviero@tiscali.it



del Salone Nautico 2015 con un significativo +50% dei contratti stipulati a chiusura della rassegna. Nei primi cinque mesi del 2016 i contratti di leasing nautico italiano sono cresciuti del 44% in numero e del 26% in valore (+30% se si considerano i soli pleasure yacht, senza le unità adibite a noleggio) rispetto allo stesso periodo del 2015. Una chiara conferma del ruolo centrale del Salone di Genova.

Non solo. Da un'indagine sull'andamento dell'anno nautico in corso (settembre 2015 - agosto 2016), l'Ufficio Studi di UCINA ha evidenziato il trend positivo per l'industria nautica in Italia con una crescita prevista intorno al 7,5%.

I segnali dei comparti accessori e motori (per la vendita di fuoribordo, nell'ultimo biennio, si è assistito ad una crescita del 40%), sono incoraggianti e trainanti per la cantieristica tutta.

Nel medagliere internazionale (Indice Fortis-Corradini) dei prodotti in cui l'Italia detiene la leadership mondiale, la nautica si colloca al 4° posto.

TUTTI I DATI

Da martedì 20 settembre a domenica 25 settembre dalle ore 10.00 alle 18.30

Quartiere Fieristico di Genova - Piazzale Kennedy, 1

Biglietti acquistabili online sul circuito Vivaticket o direttamente presso la biglietteria il giorno stesso della visita. Costi biglietti: INTERO: euro 15,00 - RIDOTTO: euro 13,00

Il biglietto è in omaggio per tutti i ragazzi nati dopo l'1.01.2004 solo se accompagnati da un adulto.

Ingresso gratuito anche per gli accompagnatori di persone disabili se impossibilitate ad entrare autonomamente.

Per maggiori informazioni: www.salonenautico.com

La Pallina
PERLINE - PIERCING - BIJOUX

A Genova in Via S. Vincenzo siamo un punto di riferimento per gli appassionati di piercings, perline, bigiotteria e articoli da regalo.

www.lapallina-sanvi.it

"La Pallina"
di Bronzati Marzia
Via S. Vincenzo 157 R 16121 GENOVA
tel. 010 4072581
info@lapallina-sanvi.it

I Q
IOLANDA QUERCI

BIJOUX - ABBIGLIAMENTO - PROFUMI - BORSE

ABBIGLIAMENTO IOLANDA QUERCI
Via Colombo 73/R 16121 - Genova (GE)
Tel. 010 4070990 Fax 010 4070990
www.iqiolandaquerci.com
iolandaquerci78@gmail.com

La Casa Degli Affari



www.casadeqliaffaridimassimobo.it

&

La Casa dei Sogni

di Massimo Bo



Siamo ancora qua.

Correva l'anno 1971, e mi affacciavo timidamente nel mondo dell'antiquariato per dare continuità all'azienda di famiglia.

Durante il corso della mia vita, ho assistito a fatti particolare, ho conosciuto persone speciali, ho visto cose per il periodo incredibili, per capirci meglio, un insieme che mi ha dato la sensazione che sia valsa la pena di vivere.

Ad esempio, la musica dei Beatles, lo sbarco sulla luna, la caduta del muro, l'affermazione del diritto di eguaglianza, lo scudetto della Sampdoria, Madre Teresa di Calcutta, il Nobel a Dario Fo, Rita Levi Montalcini, l'emancipazione femminili, il DNA, Internet e tanto ancora; ma quello che mi ha dato l'assoluta certezza di avere spesso bene la mia vita è avere fatto questo mestiere.

Devo un particolare cenno di ringraziamento alla mia famiglia, che mi ha supportato di maniera determinante, dandomi sempre la forza della convinzione.

Poi ci siete voi: Clienti, restauratori, collaboratori, amici e semplici visitatori, che siete stati la Colonna sonora della mia carriera professionale.

Preferisco nutrirmi più di progetti piuttosto che di ricordi, tuttavia senza dimenticare quello che ho fatto e che comunque rifarei, ed è in virtù di tutto ciò, che a tutti dico sorridendo:

Siamo ancora qua.

Grazie.

Massimo Bo.

La Casa degli Affari
Passo Ponte Carrega, 31 R
Cell. 348.2516523
Cell. 333.7910235

La Casa dei Sogni
Via Fossatello, 24-26 R
Tel. 010.4556223



[stores.ebay/casade gli affari2016](https://stores.ebay.com/casade gli affari2016)

LIAPULL

Cashmere



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

DAI RICORDI DI AURORA

DA QUESTO NUMERO, A PUNTATE, UN NUOVO STRUGGENTE ROMANZO D'AMORE FIRMATO DA **EMMA THOMPSON**

DI EMMA THOMPSON

Non riesco a dormire. Per qualche ragione che non so, tutti i ricordi che mi ero promessa di lasciare alle spalle mi sono ricomparsi davanti agli occhi, quasi li avessi vissuti ieri. È una mattina di novembre, scendo quasi ad occhi chiusi e cammino senza alcuna direzione.

Non c'è un motivo, ma sento la necessità di farlo.

Conosco a memoria queste vie che talvolta mi fanno diventare bambina. Lascio che le mie gambe vadano da sole, quasi possano essere loro a scegliermi dove condurmi. Lo faccio spesso, amo perdersi per le strade del centro storico. Amo anche i vicoli più stretti, quelli che molti preferiscono evitare, ma che per me sono molto familiari. Ora sono stanca, cerco un posto dove potermi fermare.

Ritorno in San Lorenzo, solo facendo un giro differente, e mi siedo sui gradini della cattedrale; a quest'ora Genova sembra ancora spenta. Passa ogni tanto un cane che abbaia e va via, nessun altro.

Qualcosa si sta muovendo, sento un oggetto cadere a terra, si è distrutto, provoca un frastuono che mi fa sobbalzare. Mi giro, cerco di individuare da dove provenga, vedo qualcuno in lontananza. È una donna e, nonostante non siamo vicine, mi sembra che non debba essere del luogo. Anche perché qui conosco i volti di tutti. Non dovrebbe nemmeno essere italiana, eppure sembra possedere tratti mediterranei.

Fruga in un qualcosa che può essere un borsone e dà l'aria di non voler essere osservata. Qualcosa di lei mi ricorda mia madre.

Probabilmente mi sbaglio.

È stato curioso vedere lo stesso taglio di capelli e la stessa espressione preoccupata, ma nel contempo decisa, che vedevo ogni giorno sul volto di mia madre.

Mi è sembrato quasi di rivederla, lì, in mezzo a Piazza San Lorenzo, mentre, anni prima, vendeva tabacchi di contrabbando per poterci mantenere.

Mia madre era considerata una donna emancipata, indipendente ed estremamente seducente; la sua forza affascinava tutti, lasciandola nei ricordi di molta gente.

Mi rincammino e la città inizia a svegliarsi, il profumo del pane caldo e di focaccia mi fa sentire appagata.

Arrivo in Piazza De Ferrari e il tiepido venticello del mattino si è mutato in un vento autunnale, allora metto la giacca blu che mi ha regalato il mio Fulvio. Mi emana una sensazione di calore che mi porta ai suoi abbracci.

«Vorrei ci fosse qualcosa che separasse la vita alla morte, vorrei che ti ci potessi aggrappare e restare, vorrei non essere impotente, adesso, adesso che il vento porta via la tua dolce anima».

Un furgone che trasporta un enorme pino cattura la mia attenzione e, nonostante manchi un mese a Natale, mi fa pensare cosa regalare ai miei nipotini.

Questa situazione mi ricorda la prima volta che da bambina, proprio in quel posto, mio padre mi portò a vedere il grande albero di Natale. Avevo all'incirca otto anni, per questo mi sembrava immenso e quelle luci mi riempivano il cuore di felicità. Fu in quell'occasione che mi parlò di quando venne arrestato e mandato in guerra: i suoi splendidi occhi verdi avevano acquistato un velo di tristezza. E fu così che iniziò il racconto.

(I - Continua)



Emma Thompson è nata a Gragnano (Na) nel 1973. Opera a Genova dove è cresciuta e si ispira. Scrive per la prima volta «I racconti di mamma Emma» e «Il segreto di Fantasy», pubblicato da Ateneo Edizione e dedicato ai suoi figli ottenendo un inaspettato successo.

Si propone questa volta in un emozionante romanzo d'amore, ispirato a una storia vera, «Dai ricordi di Aurora», una cara amica di famiglia e una signora particolarmente amata nei vicoli genovesi che rivive il suo vissuto di eventi emozionanti: i tragici momenti vissuti dal padre nella seconda guerra mondiale per poi arrivare a un'appaissantissima storia d'amore con un uomo più grande di lei.

Purtroppo proprio dopo la fine della stesura del libro Aurora si è spenta improvvisamente dopo aver subito un intervento al cuore.

Tratto dal libro: «Vorrei ci fosse qualcosa che separasse la vita alla morte, vorrei che ti ci potessi aggrappare e restare, vorrei non essere impotente, adesso, adesso che il vento porta via la tua dolce anima».



GILBERTO

GOVI

UN RICORDO LUNGO CINQUANT'ANNI

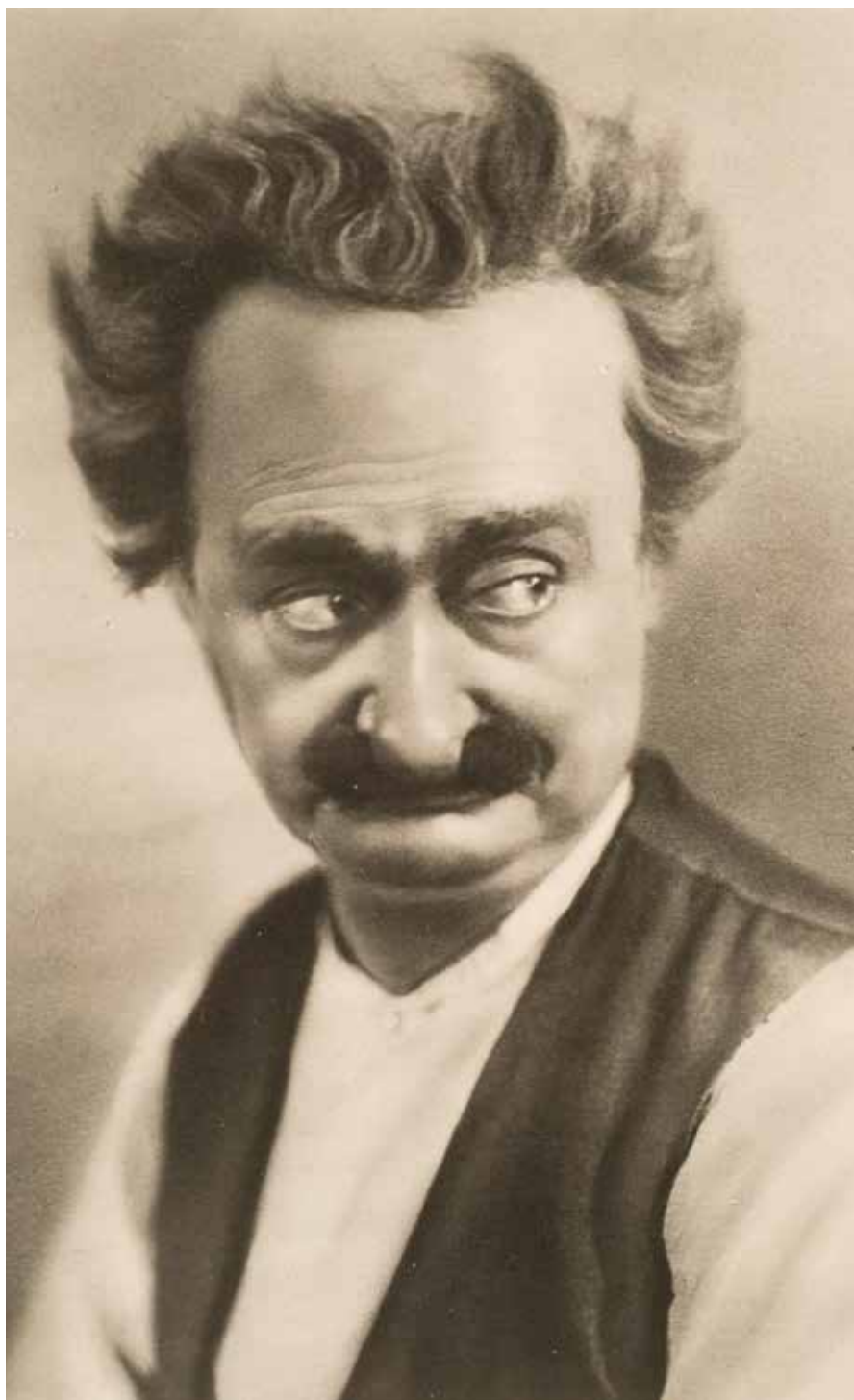
A MEZZO SECOLO DALLA SUA SCOMPARSA, L'INGEGNER PERAGALLO RAPPRESENTA SEMPRE I CONNOTATI DELLA GENOVESITÀ. MIMICA, SGUARDI E SEGRETI DEL PRIMO AMBASCIATORE LIGURE DELLO SPETTACOLO

DI LEO COTUGNO

Cinquant'anni sono trascorsi da quando, a fine aprile 1966, **Gilberto Govi** se ne andava, lasciando un vuoto immenso sui palchi e i rotocalchi della commedia italiana.

Era un uomo schivo e verace, l'ingegnere Gildo Peragallo. Figlio di un impiegato delle ferrovie di origine modenese, Anselmo Govi, e di una bolognese, Francesca Gandini, ma genovesissimo di natali e di vedute, allora e adesso fondamentali per lo studio della "fenomenologia al genovese": un parolone, guardandolo di primo acchito. Semplicemente, l'indagine su un carattere pittorescamente incontentabile e tanto rivoluzionario, sin nel midollo.

Ed eccone subito due connotati. Il primo riguarda il **folgorante amore per la recitazione** che durante le scuole secondarie, nonostante il giovane Gilberto eccellesse nel disegno, soppiantò quasi subito la pittura. Raccontava il compianto Vito Elio Petrucci che già alle elementari Govi costituì una piccola assicurazione sulla vita in caso di recita di epitaffi, inni, rime e poesie: si dormiva tra due guanciali. Non fosse altro per la stramberia di Gilbertino di carpire alle attenzioni di mamma corsetti, cappelli e nastri e con quelli presentarsi sulle scene suscitando l'ilarità generale. Questo cliché a senso unico, obbligato, dava all'operazione di formazione artistica goviana la parvenza di un teatro radicato in una matrice di vita regionale, ma in realtà rivelava un'indole compromissoria. Il "non genovese", scrisse nel 1939 il critico teatrale Tullio Ciccirelli, «può anche credere che Genova sia l'aspetto statico, il deterioro del carattere e della vita liguri che traspaiono dalle commedie di Govi. In realtà un aspetto falsamente considerato e che invece Gilberto gabellava per autentico, perché i suoi personaggi erano impastati di una genovesità ricca di virtù e di vizi, di astuzie e di taccagnerie, di silenzi e di allusioni e di formidabile realismo ridotto magari allo spicciolo». Genovesite, dunque, e non genovesità.





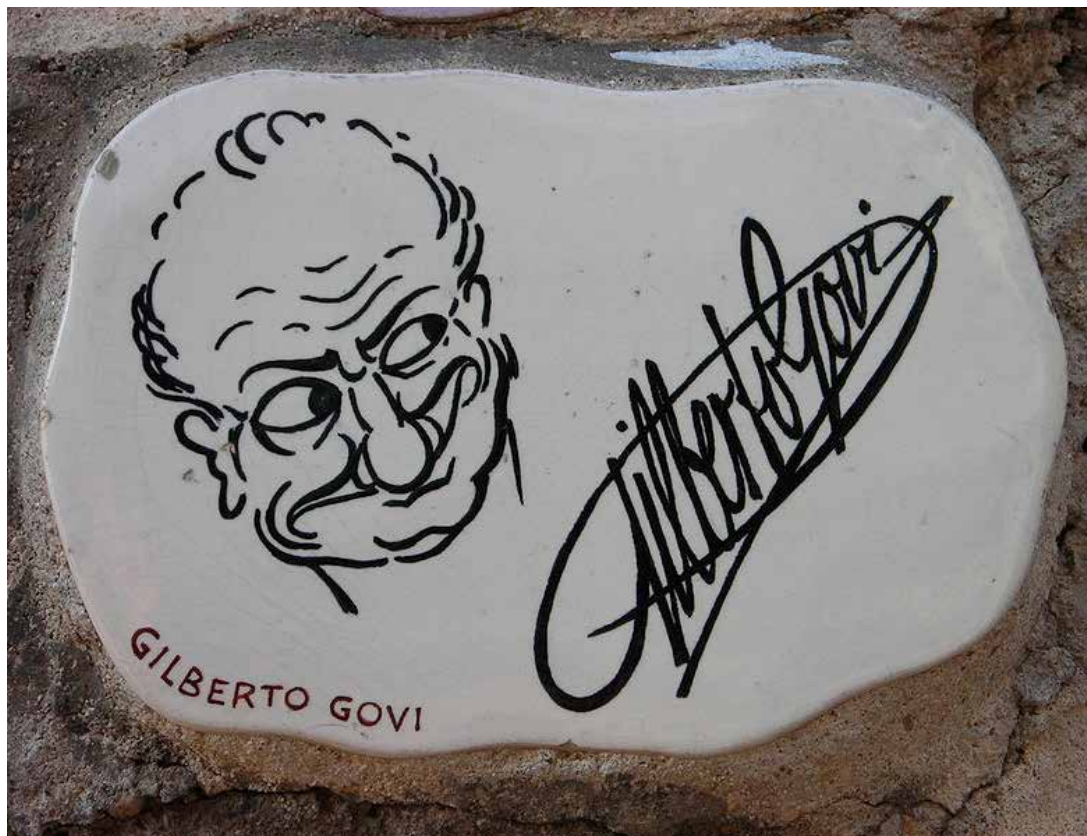
Walter Gross



Lo statino comunale recita così: «**Amerigo Armando Gilberto Govi, nato il 22 ottobre 1885, all'ora una, settimano. Residenza, via Sant'Ugo, numero 13**». Ogni dubbio è presto fugato in questa commedia degli equivoci. Persino ci fu chi ironizzò sul cognome Govi, anagramma di Vigo: città galiziana, Spagna nord-occidentale, affacciata sull'Oceano Atlantico, che per quasi un decennio venne ritenuta la vera terra natia di "Bertin".

Un'altra pietra miliare della burrascosa ed anticonformista prima parte di vita di Govi è datata 1917. L'Italia è ancora squassata dalla Prima Guerra Mondiale, ha sperimentato la fame e la malattia, ha conosciuto l'onta della disfatta di Caporetto: un popolo alla deriva. A Genova si consumano le prime manifestazioni contro il conflitto, e presso le Officine Elettriche Genovesi, nelle quali Gilberto ha trovato lavoro come disegnatore, sta per compiere il gesto che sancirà il nuovo corso della vita: il gran rifiuto alle commedie routinarie del Teatro Nazionale di Sarzano per abbracciare la causa del dialetto.

Nocciolo di quest'ultimo fu la rielaborazione della farsa. «Una comicità di tipo puro – ancora ci viene in aiuto Vito Elio





Petrucchi – mai mescolata al sentimento, al patetismo, all'umorismo. Govi voleva fare ridere e basta; la sua comicità si accoppiò necessariamente a quella che costituisce la sua seconda caratteristica, la brevità. La gente che accorreva a teatro doveva incontrare un tipo di rappresentazione capace di spaurire i caratteri, infondere spirito ed essere una delle facce di una serata teatrale composta da tanti elementi diversi. Farsa, dal latino *farcere*, “guarnire”, è un ingrediente allo stato puro, pensato però per essere sempre mescolato con ingredienti di tipo diverso all'interno della stessa serata».

Il 2016 non segna solo il 50mo della morte di Govi, ma anche il novantesimo anniversario di quell'estemporanea e fortunatissima tournée che portò il Dialettale a solcare le onde dell'Atlantico in piroscalo, sino a raggiungere l'Argentina e l'Uruguay. Gli attori rimasero in America Latina sino al luglio 1927: quattro mesi in tutto. A Buenos Aires erano quasi tremila i genovesi emigrati, ed altri diecimila avrebbero fatto seguito sino al 1950. **Montevideo accolse “I manezzi pe’ maja’ na figgia” come se fosse disceso sulla terra un ente divino;** e assieme a questi, “Colpi di timone” e “Pignasecca e Pignaverde” furono lo sfondo che scatenò di pari passo entusiasmo e commozione. Questa volta ci sono le testimonianze riportate nella mostra “Govi” ospitata recentemente alla Loggia di Banchi. «Ai colleghi della stampa che, datogli appena il tempo di abbracciare la sua mamma, commossa ed esultante, lo assediavano nel salone dei concerti, Govi narrò del trionfale debutto della Dialettale Genovese al Teatro Marconi di Buenos Aires e dei susseguenti successi che furono tanti quante le rappresentazioni date. 162 in 94 giorni, neppure un giorno di riposo, con il rincaro di due repliche al giovedì ed al sabato e di tre alla domenica».

«I genovesi ed i figli dei genovesi erano sempre presenti, ma non mancavano gli emigrati dalle altre regioni d'Italia e argentini di tutte le classi sociali» raccontò Gilberto, all'indomani del decimo anniversario di matrimonio con la sua diletta Rina Gajoni (al secolo Caterina Franchi, impalmata nel 1917). «Del resto tutti laggiù parlano e comprendono il nostro vernacolo. Perfino i turchi!». Con quella strepitosa mimica facciale composta di sguardi a palla e bocche a falce, Bertin aprì la porta ad un aneddoto rimasto epocale e che lo testimonia - primo ambasciatore del dialetto genovese. Non sapendosi orientare per raggiungere il teatro, un giorno si rivolse per informazione al primo passante, esprimendosi in italiano; questi non capì. Quasi per protesta Govi si lasciò sfuggire alcune espressioni dialettali che il passante subito afferrava rispondendo:

«Ma se scia me dixeva che scia l'e' zeneize...»

«Perché, anche voscia', scia scuse...»

«No no, mi son turco ma no veu di' ninte!» Durante i quattro mesi di lavoro all'estero, e negli anni successivi al 1927, prese parte alla Compagnia Dialettale l'attrice Jole Fano. Di origine argentina, avrebbe fondato una vera e propria Compagnia di Recitazione a Cordoba divenendo famosa come dirigente dell'emittente radiofonica Radio Caupolican a Santiago del Cile.

È vero che i genovesi, nell'arco dei secoli, avevano dato vita a ben altre imprese di quelle che il teatro goviano ha fatto conoscere al mondo. Erano stati al centro delle Repubbliche Marinare e della Resistenza, di più alte lotte politiche e sociali. La storia di casa nostra è spesso storia di pionierismo, coraggio e battaglie, e anche il teatro dialettale, sotto certi aspetti “minore” per i limiti di linguaggio e tematica facilmente identificabili, si mosse diventando pioniere di un carattere genovese antiprogredista, al cui centro c'era spesso l'avarizia, che costituisce il volto di certi ambienti e di una certa società della nostra città.

Che cosa rese e rende allora Gilberto Govi così attuale? **La sua concezione egocentrica dell'azione teatrale, arbitra delle**

espressioni prima che di qualsiasi sentimento. L'attore interagisce con il pubblico attraverso la mimica facciale: «Non vi può essere teatro, specie dialettale, se non vi è l'attore. È il grande attore che fa il teatro». Non solo mimiche imparagonabili, ma anche la concezione musicale della recitazione: Govi si dimostrava grande attore anche a chi lo sentiva senza vederlo. Durante un'esibizione radiofonica datata all'immediato dopoguerra (1946), Gilberto sbalordì ancora una volta il mondo. La sua recitazione era un continuo alternarsi di toni, un mutare di registri. Quel suo cantilenare così caratteristico della parlata genovese spaziava dai toni più acuti, l'indimenticabile falsetto goviano, a quelli corposi. Questo era Govi, con il suo modo di porsi al centro dello spettacolo come un Narciso magnifico ed ingeneroso. Gli altri non contavano nulla, gli applausi erano tutti per lui e solo per lui dovevano essere.

Il suo impasto di meschinità e di grandezza, piccineria e valori autentici, ha saputo incantare tutti i mostri sacri dell'avanspettacolo e del grande cinema italiano: Ermínio Macario, Walter Chiari, Paolo Stoppa, Ave Ninchi, Alberto Sordi, Lauretta Massiero, Angelo Musco, Ettore Petrolini, Valeria Moriconi.



LE NOZZE D'ARGENTO DEL CARLO FELICE

VENTICINQUESIMA STAGIONE PER IL TEATRO GENOVESE, TRA **MOZART, DONIZETTI, VERDI E PUCCINI**. PER LA SINFONICA, IL PROGRAMMA CELEBRA IL NOVECENTO

DI DANIELA MASELLA

La 25ª stagione 2016/2017 del **Carlo Felice** presenta un calendario ricco di opere suggestive, balletti, concerti, manifestazioni, solisti ed interpreti d'eccezione. Mozart, Donizetti, Verdi e Puccini i compositori del melodramma; Minkus, Prokof'ev e Cajkovskij gli autori del balletto, con quattro fantastici spettacoli danzanti; e la sinfonica con un programma tutto rivolto al '900.

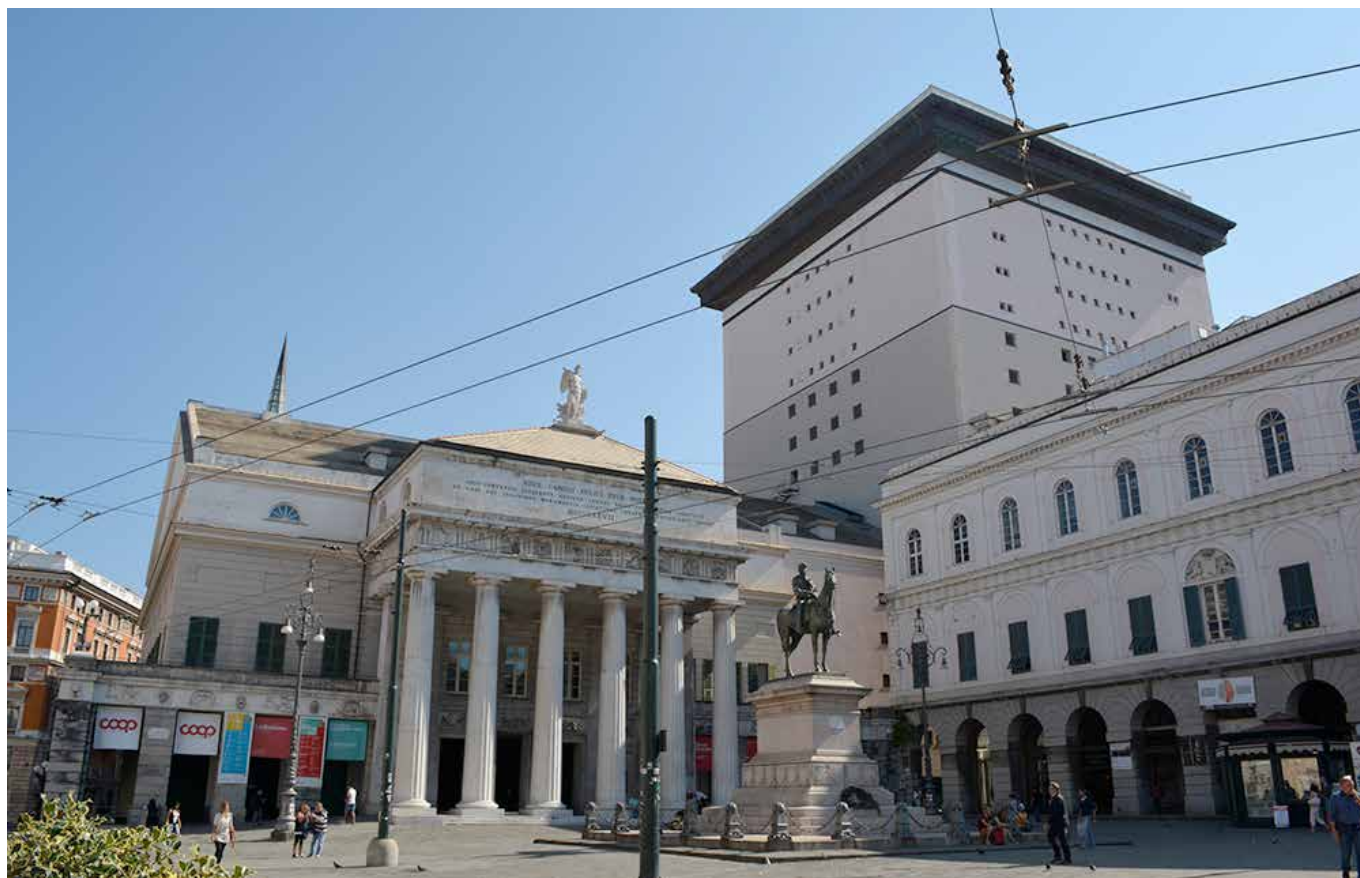
Maurizio Roi, sovrintendente del teatro genovese, definisce l'Ente «la fabbrica della

musica», ossia un luogo aperto alla città dove ognuno, senza alcun limite d'età, possa coltivare, ascoltare e fruire con passione l'arte in ogni sua forma d'espressione. È da questo che deriva il progetto imminente di ampliare il cartellone a nuove proposte con eventi collaterali siti in altri luoghi deputati, come il Teatro Verdi, il Diurno e il Teatro della Gioventù, al fine di sviluppare su tutto il territorio della Regione Liguria una rete creativa di attività globale.

Il programma lirico prevede 8 titoli operistici, con un aumento delle recite soprattutto per le pomeridiane domenicali, 16 concerti di cui 6 grandi soirée di Musica per Genova pensati anche per i turisti, il

ciclo **MusicAperitivo** che nella stagione scorsa ha avuto un ottimo riscontro e a seguire una nuova iniziativa dedicata ai giovani, **Opera Young**.

L'apertura di stagione sarà il 9 novembre e la chiusura dal 14 giugno, con successive recite, con due opere pucciniane: **La Rondine**, mai rappresentata a Genova e in una nuova edizione diretta da Andrea Battistoni con Svetla Vassileva e Giuseppe Filianoti, e **Turandot** – 25 gli anni dell'allestimento più longevo di Giuliano Montaldo – con Norma Fantini e il debutto di Serena Gamberoni nel ruolo di Liù. Poi sarà il turno di **Così fan tutte** di Mozart dal 22 febbraio per la regia di Ettore Sco-



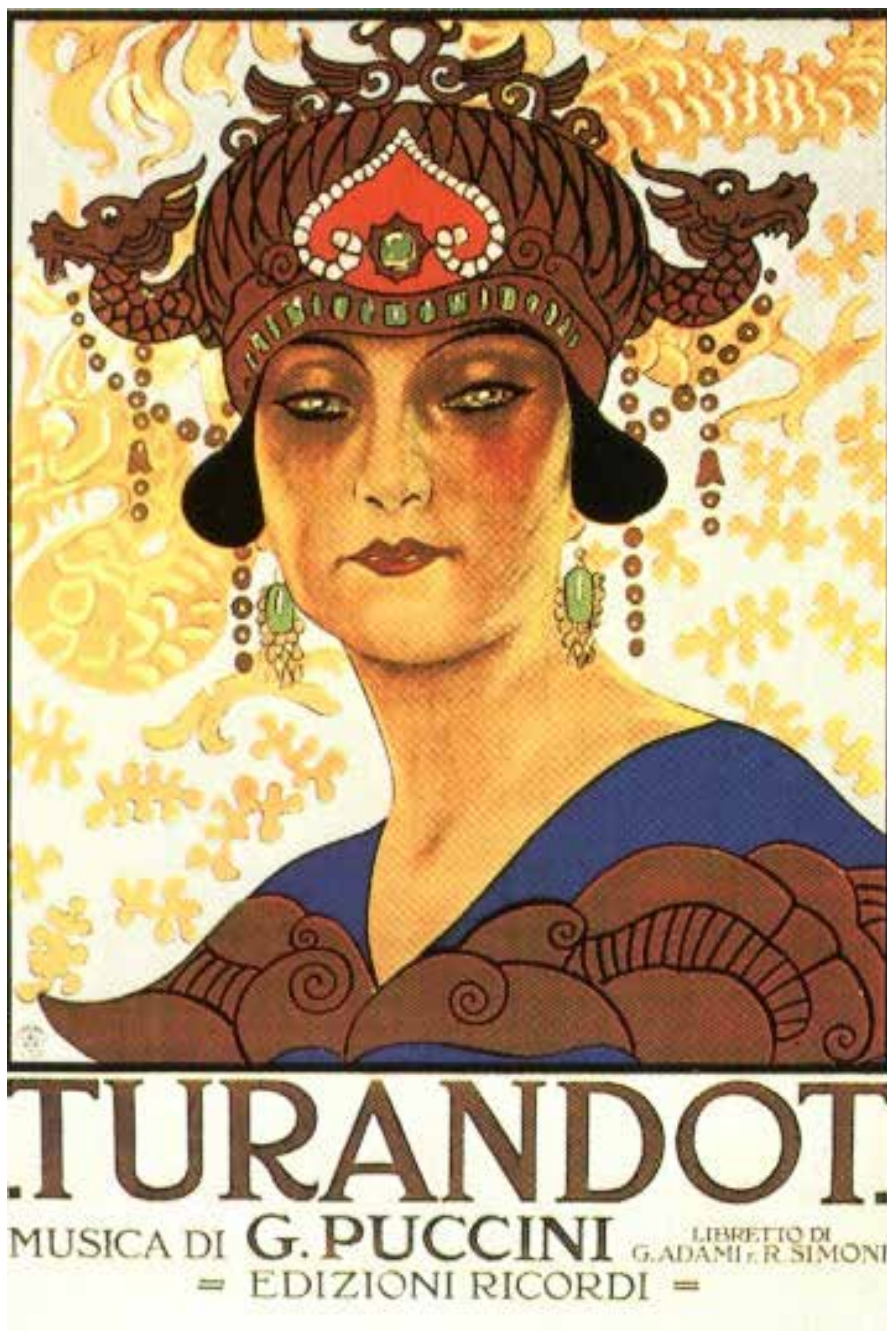
la; tre Verdi, la **Traviata** dal 15 dicembre con Desirée Rancatore e Stefan Pop, **Falstaff** dal 24 gennaio (manca dalle scene dal 1998/99), con la regia di Luca Ronconi e il debutto nel ruolo principe di Carlos Alvarez, **Don Carlo** dal 21 aprile con Riccardo Zanellato-Filippo II e Franco Vassallo-Rodrigo; due Donizetti, **Elisir d'amore** dal 15 marzo con le scene di Lele Luzzati ed un cast formato da Francesco Meli, Serena Gamberoni, Roberto De Candia ed Alfonso Antoniozzi ed infine **Maria Stuarda** dal 17 maggio, in una nuova produzione con Sonia Ganassi e Celso Albelo.

Don Quijote dal 24 novembre, **Cenerentola** dal 2 dicembre e **Lac** dal 2 marzo sono i tre balletti eseguiti rispettivamente dalla Compañía Nacional de Danza de España, dall'Accademia del Teatro alla Scala e da Les Ballets de Monte Carlo.

Il cartellone sinfonico dedica tre concerti a **Sostakovic**, altri a **Gershwin**, **Bernstein**, **Schubert/Berio**, alla prima assoluta per un concerto di **Ludovico Einaudi** e alla **IX Sinfonia di Mahler** diretta da Fabio Luisi.

Da ricordare i sei appuntamenti dedicati con **Musica per Genova** e ideati per un turismo culturale in crescita, un'interessante notte per Paganini, il duo Igudesman & Joo con lo spettacolo UPBEAT per i giovani, il concerto di Capodanno, un concerto per la Giornata della Memoria diretto da Jonathan Webb e il **Requiem** di Verdi a Pasqua diretto da Andrea Battistoni.

Cospicue le iniziative di sviluppo nel web con il potenziamento dell'uso dei social (oltre 20.000 like tra la pagina Facebook e lo streaming) e il nuovo sito che sarà presentato a settembre, insieme all'affiancamento all'Università, per un lavoro di ricerca sul pubblico e sulle nuove collaborazioni, e alle iniziative di fundraising, 5 per 1000, Artbonus e il nuovo Albo d'Oro, necessario a raccogliere fondi per attività sociali come concerti nelle scuole, carceri, ospedali e strutture per anziani.



NOTIZIE UTILI

Biglietteria del 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

ORARI: Dal martedì al venerdì dalle 11.00 alle 18.00
 il sabato dalle 11.00 alle 16.00
 Nelle giornate di spettacolo serale un'ora prima dell'inizio
 Domenica con spettacolo pomeridiano due ore prima dell'inizio sino a 15 minuti dopo
 Domenica con spettacolo serale dalle 18.00 sino a 15 minuti dopo l'inizio



«LA PRIORITA' DI OGGI? IL SOSTEGNO AL LAVORO»

INTERVISTA A **GIANNI VASSALLO** SULLA RICETTA PER GENOVA

DI TITO SPINA

Nato a Genova nel gennaio 1953, sposato e padre di due figlie, **Gianni Vassallo** è laureato con lode in Scienze politiche all'Università di Genova, con pubblicazione della Tesi. Ha iniziato a lavorare alla Cantieri Navali Riuniti SpA, poi diventata parte del colosso Fincantieri, dove era impiegato presso la Direzione Centrale del Personale. Successivamente è stato dirigente Intersind, Associazione delle Aziende a Partecipazione Statale, dove si occupava delle relazioni industriali. In seguito è stato dirigente della Associazione Industriali della Provincia di Genova e responsabile dei servizi economico-finanziari, quindi Direttore Generale del Dipartimento Sviluppo Economico della Regione Liguria. È stato membro del Consiglio di Amministrazione e del Comitato Esecutivo di Stazioni Marittime SpA, società che gestisce il traffico passeggeri e i terminali traghetti e crociere del porto di Genova, quindi ha presieduto il CdA di AMI-Azienda Mobilità e Infrastrutture SpA, società di servizi per il trasporto pubblico e privato. A seguire, Presidente del Comitato Agevolazioni Medio Credito Centrale; Vice-Presidente del Comitato di Sorveglianza Obiettivo 2 Liguria 2000-2006; membro della Commissione Regionale per l'Impiego, del Comitato Provinciale INPS di Genova, del Comitato Provinciale INAIL di Genova, Consigliere d'Amministrazione della Cassa Edile Genovese.

Gli incarichi ricoperti hanno formato l'esperienza che è stata, ed è tutt'ora, alla base del cammino politico, iniziato nel 1985 come Consigliere dell'Amministrazione Provinciale di Genova. In seguito è stato Segretario Provinciale della Democrazia Cristiana genovese dal 1986 al 1992 quindi, dopo un periodo di riflessione, si è candidato alle elezioni comunali di Genova nel 2007, eletto con più di 1.500 voti di preferenza. Da qui è passato all'Assemblea Costituente Nazionale del Pd, e alla presidenza della Commissione che ne ha elaborato lo Statuto Regionale. Attualmente, Gianni Vassallo è dirigente di Fidimpresa Liguria SCpA, operante nei settori dell'industria e dei servizi, nonché socio e Consigliere d'Amministrazione di Proes Sistemi Srl, società da lui fondata nel 1991,

che svolge attività di ingegneria e sviluppo software per sistemi di automazione industriale.

Genova è da sempre una città difficile da gestire, per una questione storico-culturale. Di che cosa ha bisogno questa città per entrare a pieno titolo nel terzo millennio, e a che cosa invece dovrebbe rinunciare?

Qualsiasi città è difficile da gestire, perché i governi che si sono succeduti negli ultimi dieci anni hanno pesantemente ridotto i trasferimenti agli Enti locali mentre, in conseguenza della crisi economica, le richieste di intervento dei cittadini si sono fatte più pressanti. Di specifico c'è che Genova ha, nello stesso periodo, perso gran parte del suo patrimonio industriale avviando così quell'effetto domino industria-indotto-terziario-servizi-commercio che caratterizza le dinamiche di deindustrializzazione. Di cosa ha bisogno Genova? Di una classe politica che abbia il senso delle Istituzioni, capacità di amministrare, peso specifico a Roma. A cosa deve rinunciare? Al pensiero diffuso che le Istituzioni siano una mucca da mungere.

Due parole sull'esperienza politica: può motivare la scelta che l'ha portata, dalle file del Pd, a dar vita a "Percorso Comune", in seno al Consiglio Comunale?

Credo che questa Amministrazione abbia avuto una velocità di decisione ed un'operatività concreta inadeguate rispetto alle necessità della città. E considero l'azione del Pd parte e motivo di questa inadeguatezza. Da qui la scelta – fatta insieme ad altri due Consiglieri eletti nel PD che già avevano abbandonato il Partito – di dare un'accelerazione all'attività amministrativa e un senso al nostro stare in Consiglio Comunale.

Quali sono il programma e gli obiettivi di "Percorso Comune", per altro a grandi linee ipotizzabili dal nome stesso del movimento?

Mi scusi, ma io non ce la faccio più ad ascoltare "programmi e obiettivi". Ciò che conta non è la politica, ma la capacità di amministrare, che oggi vuol dire spendere bene il poco denaro che il Comune ha a disposi-

zione: scegliendo le priorità, mantenendo e realizzando i sì e spiegando il perché dei no. Per noi la priorità è in questo momento il sostegno al lavoro e dunque in questi pochi mesi abbiamo forzato l'Amministrazione a spostare risorse dalla spesa corrente agli investimenti a sostegno delle attività economiche...

Genova e gli investimenti, Genova e i bilanci. Dal punto di vista economico, a che livello si trova oggi la città e quali sono le risorse e le potenzialità non ancora sfruttate a dovere?

Vale l'analisi fatta all'inizio dell'intervista che ci porta a valutare una condizione di crisi economica ormai generalizzata. Senza trascurare né sottovalutare nulla, mi sembra che le maggiori potenzialità stiano in un settore tradizionale quale quello delle attività portuali e in un settore pressoché nuovo quale il turismo. Sul primo versante il raddoppio del Canale di Suez è un'occasione strategica da non perdere; il Piano Regolatore Portuale va in questa direzione virtuosa, ma sono in ritardo gli investimenti in infrastrutture che devono dare velocità e certezza dei tempi di spostamento delle merci. Il secondo versante si è sviluppato in maniera autonoma ma le prospettive di consolidamento sono buone anche perché, in controtendenza a tutti gli altri settori, il Comune ha denaro da spendere; perché la Tassa di Soggiorno che la passata Amministrazione ha istituito stabilisce che gli introiti siano reinvestiti nel comparto turistico.

Un suggerimento, un consiglio ai quei giovani che vorrebbero intraprendere la strada della politica sia a livello comunale che regionale e magari anche oltre?

Il suggerimento è che più che alla carriera politica devono pensare a lavorare, ad aumentare la propria professionalità, quale che sia e consolidare la propria condizione lavorativa e quindi la propria autonomia economica. Poi, se lo vorranno, potranno scegliere di impegnarsi nella Pubblica Amministrazione. E magari potranno risolvere questa sgangherata politica contemporanea piena di impreparati presuntuosi e persone che la usano come mezzo per sbarcare il lunario.

DOUJA D'OR, SONO 24 GLI OSCAR DEL VINO

IL 44° CONCORSO ENOLOGICO NAZIONALE **DOUJA D'OR**
HA VISTO LA PRESENZA DI BEN 1010 VINI DA 366 DIVERSE
AZIENDE DA TUTTA ITALIA

DI VIRGILIO PRONZATI

Sono tanti i concorsi enologici che si tengono annualmente in Italia, ma alcuni spiccano su tutti per importanza, partecipazione e autorevolezza. Tra questi

c'è senza dubbio il **Concorso Enologico Nazionale Douja d'Or** per vini DOC e DOCG, giunto quest'anno alla quarantaquattresima edizione. La manifestazione, promossa dalla Camera di Commercio di Asti e ideata e realizzata nel 1967 dal presidente di allora Giovanni Borello, è realiz-

zata dalla propria azienda speciale, con la collaborazione tecnica dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino sorta nel 1951 in città. In quasi mezzo secolo il Concorso è via via cresciuto assumendo prima un ruolo di promozione dei vini piemontesi e, successivamente, di tutte le regioni



italiane.

L'attuale edizione ha superato il successo delle precedenti, con ben 1010 vini in concorso prodotti da 366 aziende di tutta Italia. Le selezioni dei vini si sono tenute nei giorni 9, 10 e 11 giugno nel salone dell'Enofila di Asti. A valutarne i pregi, otto commissioni composte da 49 selezionati assaggiatori Onav che, tramite l'apposita scheda di valutazione, hanno premiato 355 vini di 217 aziende, di cui 24 con Oscar della Douja d'Or: riconoscimento ancor più ambito che nel passato, poiché il punteggio minimo per assegnarlo è passato da 85 a 87 centesimi, mentre per l'Oscar è rimasta la soglia (già alta) di 90/100.

Sicuramente alto il livello di qualità dei vini anonimi partecipanti: durante le sessioni d'assaggio, i commissari avevano indicato ottantadue vini papabili per l'Oscar, ridotti poi a solo 24 dalla speciale commissione composta di undici super-esperti. Ad aprire ufficialmente il Concorso gli interventi del Presidente CCIAA di Asti Erminio Gorla, del Presidente Nazionale ONAV Vito Intini e del Direttore ONAV Michele Alessandria.

Nella tre giorni dei commissari, la mattina è stata dedicata agli assaggi, nel pomeriggio alle visite guidate di due aziende del territorio e della città. La prima presso a un tempio della grappa piemontese: la Distilleria Berta di Mombaruzzo, un'azienda modernissima e di prestigio fondata nel 1866 da Francesco Berta e gestita dalla stessa famiglia da quattro generazioni. Rispetto per la tradizione unito a una tecnologia d'avanguardia nella distillazione, suggestive cattedrali d'affinamento, un museo



sulla grappa e, soprattutto, distillati di rara finezza e personalità. Le altre visite in città, alla Torroneria e Cioccolateria Barbero, storica azienda artigianale gestita da Davide e Giovanni Barbero, rispettivamente zio e nipote, dove tutti gli ambienti sono pregni di aromi e profumi dei diversi tipi di torrone e tavolette di cioccolato, gian-

Nella pagina a fianco: tutti i commissari.

Qui sopra: Il prestigioso Premio Douja d'Or.

Qui sotto: commissione con Chiarle, Martini, Barbero, Quaglia e Pronzati.





Qui sopra: le commissioni d'assaggio al lavoro.

Qui a sinistra: al microfono Erminio Gorla Presidente CCIAA di Asti, dietro Vito Intini Presidente Nazionale ONAV e Michele Alessandria Direttore ONAV.



dujotti, cioccolatini ripieni, caramelle multicolori, praline, tartufi e anche i rubatà ricoperti col cioccolato. Scelta delle materie prime e manualità del prodotto rimangono immutate nel tempo. A concludere, la visita al centro storico di Asti, un percorso tra vie, palazzi, torri e chiese risalenti al Medio Evo, raccontato con la rara bravura della giovane dr.ssa Micaela Segnanfreddo. Due parole sull'ospitalità: ottimale per comodità e confort l'Hotel Aleramo, di buon livello le cene e i pranzi nei ristoranti l'Angolo del Beato, La Grotta, Francese e Le Oche

Rosa.

I NUMERI DELLA DOUJA 2016

(Dati forniti dalla CCIAA di Asti e dall'ONAV).

20 le regioni partecipanti. Vini presentati: 1010. Case produttrici partecipanti: 366. Vini premiati: 355. Case produttrici premiate: 217. Oscar della Douja d'Or: 24.

Vapensiero

VIN-CUXINN-A-FUGASSA-FAINÀ

PRIMA E DOPO TEATRO

CUCINA LIGURE

PIZZA E DOLCI FATTI IN CASA

Piemonte: 475 vini presentati, 245 vini premiati, 3 le ditte premiate
Valle d'Aosta: 21 vini presentati, 6 vini premiati, 101 le ditte premiate
Alto Adige: 28 vini presentati, 12 vini premiati, 3 le ditte premiate
Trentino: 31 vini presentati, 11 vini premiati, 6 le ditte premiate
Friuli Venezia Giulia: 10 vini presentati, 10 vini premiati, 3 le ditte premiate
Veneto: 86 vini presentati, 47 vini premiati, 18 le ditte premiate
Lombardia: 78 vini presentati, 43 vini premiati, 17 le ditte premiate
Liguria: 52 vini presentati, 29 vini premiati, 11 le ditte premiate
Emilia-Romagna: 44 vini presentati, 24 vini premiati, 11 le ditte premiate
Toscana: 5 vini presentati, 6 vini premiati, 2 le ditte premiate
Marche: 10 vini presentati, 4 vini premiati, 2 le ditte premiate
Lazio: 12 vini presentati, 1 vini premiati, 1 la ditte premiata
Abruzzo: 9 vini presentati, 3 vini premiati, 2 le ditte premiate
Campania: 37 vini presentati, 23 vini premiati, 9 le ditte premiate
Calabria: 10 vini presentati, 5 vini premiati, 4 le ditte premiate
Puglia: 25 vini presentati, 16 vini premiati, 5 le ditte premiate
Basilicata: 14 vini presentati, 12 vini premiati, 3 le ditte premiate
Sicilia: 25 vini presentati, 14 vini premiati, 8 le ditte premiate
Sardegna: 37 vini presentati, 29 vini premiati, 8 le ditte premiate

I COMMISSARI

Ezio Alini, Paolo Anziano, Mario Baralis, Ernesto Barbero, Massimo Bellocchia, Mario Berchio, Federica Bonello, Cesare Boschis, Andrea Briano, Alessandro Brizi, Vittorio Camilla, Pierluigi Chiarle, Lorenzo Colombo, Gianluigi Corona, Camillo Cortemiglia, Alberino D'Olimpio, Maurizio Forgia, Fiorenzo Gatti, Enzo Gerbi, Giampiero Gerbi, Vincenzo Gerbi, Giovanni Giardina, Vito Intini, Marco Lazarini, Lorenzo Marinello, Gabriel Martini, Gennaro Messorè, Flavio Mo, Filippo Mobrìci, Giuliano Noè, Giorgia Orlandi, Renzo Pagliarino, Giuseppina Parpinello, Maurizio Petrozziello, Stefano Pia, Pasquale Porcelli, Massimo Prandi, Virgilio Pronzati, Vincenzo Quaglia, Roberto Rampone, Mario Redoglia, Marco Rissone, Bruno Rivella, Alessandra Ruggi, Giancarlo Scaglione, Sergio Scarvaci, Ico Turra, Luca Veglio e Antonio Veza.

Per vedere i vini premiati, cliccare su: www.doujador.it/tutti-i-vini-premiati-2016-2/



Via Palestro, 28R, 16122 Genova

Telefono: 010 819 6009



PREMIO LEIVI, LA RINASCITA DOPO L'ANNUS HORRIBILIS

MIGLIORA LA SITUAZIONE DOPO IL CONCORSO ANNULLATO DEL 2015, MA C'È ANCORA MOLTO DA FARE PER **TUTELARE I CONTADINI E I TERRITORI**

DI VIRGILIO PRONZATI

Un'edizione del **Premio Leivi** all'insegna della sobrietà e chiarezza d'intenti, quella di quest'anno,

dopo che nel 2015 il concorso saltò per l'annata nefasta e la produzione quasi inesistente. Ora le cose vanno decisamente meglio, sia per la qualità degli oli sia, in parte, per la produzione olearia. Le note dolenti che ancora permangono sono do-

vute alle scarse disponibilità economiche dei comuni per salvaguardare i propri territori, tanto che di conseguenza viene penalizzata l'agricoltura: per fortuna a metterci una pezza ci sono i pochi contadini rimasti. Tornando al Concorso, ci sono

da fare alcune considerazioni: la limitata produzione e partecipazione dei produttori, in particolare spezzini e, purtroppo, anche per la richiesta di ben tre litri d'olio per la partecipazione: un quantitativo decisamente eccessivo. Eppure, negli oltre vent'anni di attuazione, il concorso oleario Premio Leivi ha notevolmente contribuito a valorizzare gli oli DOP e non delle provincie di Genova e La Spezia, così come i territori di appartenenza.

Come di consueto, a dare inizio alla manifestazione è stato il Sindaco di Leivi Vittorio Centanaro. Un intervento schietto e apprezzato, dove Centanaro ha sottolineato le evidenti difficoltà economiche che oggi gravano sui Comuni, chiedendo il sostegno dei politici presenti e, soprattutto, ringraziando gli olivicoltori e i contadini per l'abnegazione con cui portano avanti le proprie attività. Corale la solidarietà dei molti politici presenti e dei tecnici. Dopo la relazione tecnica sugli oli del capo panel Francesco Bruzzo e quella sugli oliveti di Christian, le attese premiazioni dei migliori oliveti e oli extravergini.

Classifica oli DOP Riviera di Levante

1° Olivicoltori Sestresi Scarl - Sestri Levante - (Punti 8,45) premiata dal Senatore Vito Vattuone con Diploma, Medaglia d'Oro e tralcio d'ulivo in argento su ardesia e Coppa del senatore.

2° Società Agricola Santa Barbara - Santa Margherita Ligure (Punti 8,35) premiata dal Consigliere Regionale Claudio Muzio con Diploma, Ramo d'ulivo in argento su ardesia e Coppa della Ditta Romaggi di San Colombano Certenoli.

3° Lucchi e Guastalli Snc - Santo Stefano Magra - (Punti 8,30) premiata dal Presidente della Sezione Agricola della Camera di Commercio di Genova Paolo Corsiglia con Diploma e Ramo d'ulivo in argento su ardesia.

4° Soc. Agricola l'Olio del Busanco - (Punti 8,15) premiata dal Capo panel della CCIAA di Genova Francesco Bruzzo con l'Attestato di partecipazione e Coppa del Banco di Chiavari.

Classifica oli extravergini con caratteristiche per l'attribuzione della DOP

1° Diego Schiaffino - Moneglia - (Punti 8,60) premiato dall'Onorevole Luca Pastorino con Diploma, Ramo d'ulivo in argento su ardesia e Coppa dello stesso.

2° Luciano Campodonico - Leivi - (Punti 8,35) premiato dal Consigliere Regionale Pisani con Diploma e Ramo d'ulivo in ar-

gento su ardesia.

3° Azienda Agricola Belfiore - Castelnuovo Magra - (Punti: 8,25) premiata dal funzionario del Banco di Chiavari Patrizia Pioli con Diploma e Ramo d'ulivo in argento su ardesia.

4° a pari merito: Richard Wolman e Valentina Di Franco - (Punti 8,10) premiati rispettivamente dal Capo panel della CCIAA di Genova Francesco Bruzzo e dal Consigliere Regionale Luca Garibaldi con Diploma e Coppa del Comune di San Colombano Certenoli.

6° Az. Agr. Attilia Torchiana - Sarzana - (Punti 8,05) premiata dal Consigliere Regionale Luca Garibaldi con Diploma e Coppa dello stesso.

7° a pari merito: Olivicoltori Sestresi Scarl e l'Az. Agr. Rue di Zerli (Punti 8,0) premiati dal Presidente della Sezione Agricola della

Nella pagina a fianco: l'Onorevole Luca Pastorino e la Consigliere Roberta Podestà premiano Diego Schiaffino.

Qui sotto: il sindaco Vittorio Centanaro presenta il Concorso oleario Leivi 2016.

Più in basso: i produttori premiati e le autorità.



Qui sotto: il Senatore Vito Vattuone e la Consigliera comunale Roberta Podestà premiano il rappresentante dell'Olivicoltori Sestresi per il miglior extravergine DOP Riviera Ligure di Levante.

Camera di Commercio di Genova Paolo Corsiglia con Diploma e Coppa Pro Loco di Leivi.

Premio speciale per il miglior olio di Leivi a Luciano Campodonico premiato dal Sindaco di Leivi Vittorio Centanaro con Coppa del Presidente del Consiglio Regionale.

La Giuria degli oli

Francesco Bruzzo Capo panel, Bellucci Luigi, Bottino Giovanni, Casaretto Carla, Casanova Antonella, Carozzi Sergio, Costa Pio Maria, Macchiavello Franco, Olcese Claudia, Picasso Giovanni, Rizzo Giuseppina e Sacchi Agostino.

Concorso per il miglior oliveto

Attestati di partecipazione consegnati dal sindaco Vittorio Centanaro e dalla consigliera Roberta Podestà ai rappresentanti dei seguenti comuni:

Comune di Carasco, Comune di Cogorno, Comune di Chiavari, Comune di Lavagna, Comune di Moneglia, Comune di Comune di San Colombano Certenoli, Comune di Santa Margherita Ligure (Azienda Santa Barbara), comune di Sestri Levante e Comune di Zoagli. Per il maggior numero di oliveti il Comune di Moneglia è stato premiato dal rappresentante di Città Metropolitana di Genova Giovanni Collorato, con la Coppa del Presidente della Regione Liguria.

Per il Comune di Leivi:

1° Paolo Sanguineti (Punti 35) premiato dal sindaco Centanaro con motosega per potatura; 2° Andrea Solari (Punti 35) premiato dall'Assessore comunale Carlo Navone con Diploma e pompa per verderame a spalla; 3° Lorenzo Solari (Punti 33) premiato dalla Consigliera comunale Roberta Podestà con Diploma e forbice per potatura sino a due metri; 4° a pari merito: Raffaella Trabucco e Armando Solari (Punti 32) premiati con attestato e seghetto tascabile. 5° a pari merito: Luciano Campodonico, Giacomo Dasso e Maria Pia Sanguineti (Punti 31) premiati con attestato e seghetto tascabile; 6° Giorgio Lavagnino (Punti 28) premiato con attestato e seghetto tascabile; 7° Antonio Podestà (Punti 27) premiato con attestato e seghetto tascabile. Dal 4° al 7° sono stati premiati dal sindaco Centanaro e dalla consigliera Roberta Podestà.

Le Autorità intervenute

Il Sindaco di Leivi Vittorio Centanaro, il Senatore Vito Vattuone, l'Onorevole Luca Pastorino, i Consiglieri Regionali Claudio Muzio, Luca Garibaldi e Gabriele Pisani, il rappresentante di Città Metropolitana di Genova Giovanni Collorato, il Presidente della Sezione Agricola della Camera di Commercio di Genova Paolo Corsiglia, il funzionario del Banco di Chiavari Patrizia Pioli, l'Assessore comunale Carlo Navone, la Consigliera comunale Roberta Podestà, il Capo Panel Francesco Bruzzo e il





DI VIRGILIO PRONZATI

Pochi italiani sono famosi nel mondo come **Gualtiero Marchesi**. Del resto il suo è un merito non da poco: aver rinnovato quasi da solo la cucina italiana. Gran parte dei cuochi che oggi vantano stelle e notorietà televisiva sono stati allievi di questo chef di talento e di straordinaria sensibilità creativa. I suoi piatti policromi si esprimono come tele dei grandi pittori, opere interattive dove oltre ai colori colpiscono aromi e sapori. Una carriera straordinaria e costellata di riconoscimenti: uno degli ultimi in ordine di tempo è stato il Premio Pirotecnico, ideato dalla giornalista e scrittrice Beba Marsano e promosso dal ristorante “Da O Vittorio” di Recco, da assegnare ogni anno al personaggio più “pirotecnico” del momento, che sappia ispirare concetti e riflessioni “esplosive”, frutto di una critica costruttiva derivata da lunghi studi e ricerche. La cerimonia della consegna del premio non poteva avere sede migliore.

Gualtiero Marchesi ha ricevuto il premio, un'opera del pittore Gian Marco Crovetto dedicata ai fuochi artificiali, di cui la vicina Recco è la capitale nazionale, nel suggestivo e imponente Castello Brown di Portofino, storica struttura eretta nel Medioevo a difesa del borgo e da cui si può ammirare un panorama esclusivo. A dare il benvenuto al maestro gli assessori regionali alla Cultura e al Turismo Ilaria Cavo e Mario Berrino, seguiti dal sindaco di Portofino Matteo Viacava e del vicesindaco di Recco Gianluca Buccilli. A festeggiare il grande chef è intervenuto oltre un centinaio di ospiti, tra cui il Bailli Délégué d'Italie Honoraire della Chaîne des Rotisseur Zentilomo, il sommelier Ais Cristina Agresti (Delegato Tigullio promontorio di Portofino), Marco

E' GUALTIERO MARCHESI IL PRIMO "PIROTECNICO" PREMIATO A PORTOFINO

IL LEGGENDARIO CHEF, MAESTRO DI PIÙ GENERAZIONI
DI GRANDI CUOCHI, RICEVE IL RICONOSCIMENTO IDEATO
DA **BEBA MARSANO** E PROMOSSO DAL RISTORANTE
“**O VITTORIO**” DI RECCO

Rezzano (Consigliere Regionale - Referente Regionale alla Didattica e Rapporti con Istituti Alberghieri) e Sergio Garreffa (già miglior sommelier ligure), noti ristoratori e enotecari, sponsor e giornalisti.

Nel tardo pomeriggio nell'ampio giardino del castello, una vera oasi pensile, Beba Marsano ha presentato il celebre chef, stimolando un suo breve ma completo intervento. «L'affinità tra l'arte e la gastronomia esiste. Nei piatti – ha sottolineato Marchesi – devono esserci conoscenza delle basi, tecniche razionali di cottura e armonia espressiva, ma senza scene di spettacolo. La cucina va interpretata e valorizzata al meglio e lo stesso la sala. È questo che il cliente vuole». Poi ha proseguito, parlando dei suoi prossimi impegni: «Ho realizzato un libro fotografico con 133 piatti. Come per i quadri, le foto dei piatti e delle loro basi esaltano e stimolano la percezione visiva e le tecniche adottate per la loro creazione. Un viaggio in Lombardia per scoprirne le eccellenze gastronomiche e un film che racconta la mia lunga e appagante vita da cuoco, che sarà presentato nel 2017 a Can-

nes».

Questo il menu della serata realizzato da Vernissage (catering del Ristorante storico "Da O Vittorio" di Recco, aperto nel lontano 1895). Aperitivo nel giardino: Cestino da Viaggio Sottoripa con l'autentica focaccia di Recco col formaggio di Vittorio, le verdure ripiene, la torta di riso, trilogia d'acciughe, palamita affumicata con erbette, il salame di Giarola col sardo fresco e le olive taggiasche, minestrone genovese finger food abbinato a Valdobbiadene e Conegliano Prosecco Spumante, Abissi Brut Golfo del Tigullio-Portofino e altri vini bianchi secchi. Nelle Sale del Castello: trofiette artigianali con patate e fagiolini freschi col pesto di mortaio, novellini affogati della Punta, crema di mele rovesciata con gelato alla cannella e caffè. Il tutto ben abbinato ai Golfo del Tigullio-Portofino Simixà 2015 e Passito 2013 della cantina Bisson di Pierluigi Lugano. L'evento è stato promosso dal ristorante "Da O Vittorio" della famiglia Bisso con l'organizzazione di CodicEventi e il patrocinio del Comune di Recco, con la regia di Paola Bisso (figlia e

nipote di Gianni e Vittorio Bisso, patron di "O Vittorio"), responsabile degli eventi al Castello Brown di Portofino. Sponsor: Setti, CodicEventi, Kyo e Fish, Acquerello, Nondisolopane, Bisson Abissi, Coldiretti, Consorzio di Tutela dell'Olio Riviera Ligure DOP e Il Pesto di Prà.

CHI È GUALTIERO MARCHESI

Chef di fama internazionale, Gualtiero Marchesi nasce a Milano il giorno 19 marzo 1930, da una famiglia di albergatori. Nel dopoguerra si trasferisce in Svizzera dove perfeziona la propria conoscenza culinaria, frequentando dal 1948 al 1950 la scuola alberghiera di Lucerna. Rientra in Italia e rimane a lavorare per alcuni anni presso l'albergo di famiglia. Poi prosegue il suo perfezionamento di chef a Parigi. Nel 1977 fonda a Milano il suo primo ristorante, ottenendo nel 1978 il riconoscimento della stella dalla Guida Michelin; nel 1986 il suo è il primo ristorante in Italia a ricevere il riconoscimento delle tre stelle della guida francese, passando a due dal 1997 in avan-



ti. Al riconoscimento della Guida Michelin fa seguito il titolo di Commendatore Ordine al merito della Repubblica Italiana nel 1991 conferito dal presidente Francesco Cossiga, e l'Ambrogino d'oro della città di Milano. Alla fine del mese di giugno del 2001 l'Universitas Sancti Cyrilli di Roma gli conferisce una Laurea honoris causa in Scienze dell'Alimentazione. Tra i cuochi allievi di Gualtiero Marchesi che hanno conseguito nel tempo molto successo, si possono ricordare Carlo Cracco, Pietro Leeman, Paolo Lopriore, Andrea Berton, Davide Oldani, Paola Budel, Enrico Crippa e Fabrizio Molteni. Nel giugno 2006 fonda la "Italian Culinary Academy" a New York. Due anni dopo (giugno 2008) Marchesi contesta la guida Michelin e "restituisce" le proprie stelle, contestando il sistema di votazione. Come risultato nell'edizione 2009 della guida il ristorante di Marchesi è rimosso, rimanendo solamente citato come il ristorante dell'albergo in cui ha sede e senza nessuno dei commenti che il grande chef italiano avrebbe voluto. Il suo ultimo locale aperto è il "Marchesino", un caffè-bistrot-ristorante che si trova nel centro di Milano, a ridosso del Teatro alla Scala.

LO STORICO RISTORANTE DA O VITTORIO DI RECCO

Nonostante i ventisette bombardamenti che martoriarono Recco durante la seconda guerra mondiale, conserva al suo interno l'antica palazzina rosa delle origini e la saletta che un tempo era ingresso della trattoria. Il ristorante, portato avanti da quattro generazioni della famiglia del fondatore Vittorio, è il cenacolo della focaccia al formaggio e degli antichi sapori liguri; al locale è annesso anche un confortevole albergo. Moltissime le foto di soste illustri, tra cui Elettra Marconi, il Presidente della Repubblica Luigi Einaudi, Tara Gandhi, Bartali e Coppi, Tognazzi e Vianello, Gasman, Manfredi, Wanda Osiris, Dizzy Gillespie e Luigi Tenco. I cantautori Fossati e Darling hanno ringraziato per l'ispirazione.

Foto di Mara Musante.

Nella pagina precedente, Ilaria Cavo, Beba Marsano e Gualtiero Marchesi.

Qui a fianco, parte dei numerosi invitati.

Sopra, Castello Brown.

A destra, Gualtiero Marchesi e Beba Marsano.



UN «MARE DI CHAMPAGNE» IN SCENA AD ALASSIO

A GIUGNO **1300 BOTTIGLIE** DEL PIÙ CELEBRE VINO DEL MONDO HANNO FATTO LA GIOIA DI ESPERTI DEL SETTORE E SEMPLICI APPASSIONATI

DI VIRGILIO PRONZATI

Con la manifestazione “**Un Mare di Champagne**”, Alassio ogni anno è la capitale italiana del più celebre vino del mondo, in grado di superare le mode e il mutare dei tempi. Per due giorni, dal 20 al 21 giugno, lo Champagne ha animato diverse iniziative commerciali e mondane alassine. Quest’anno sono cresciute sia le maison che la qualità globale, con quarantadue Case di cui grandi, medie e piccole per un totale di 115 Champagne, per ben 1300 bottiglie fatte degustare a oltre settecento invitati.

Tutti i banchi d’assaggio situati nel salone interno e nell’ampia terrazza sul mare del Gran Hotel Alassio & SPA sono stati letteralmente presi d’assalto da ristoratori, enotecari, personaggi, enoappassionati e giornalisti del settore e no. Le degustazioni dello Champagne sono state intervallate da raffinate golosità selezionate dalla Selecta Spa, griffe dell’alta ristorazione. L’impegnativa degustazione, iniziata alle 14 e terminata alle 20, ha evidenziato buon un livello qualitativo di tutte le tipologie presenti: Pas dosè, Brut, Extra brut e Millesimati di uno o più vitigni, Premier e Grand Cru.

«Siamo molto soddisfatti di questa quarta edizione di “Un mare di Champagne”», ha commentato Barbara Porzio del Consorzio Macramé – Dire, Fare, Mangiare, organizzatore dell’evento. «Mai come quest’anno abbiamo avuto la percezione netta di quanto questa manifestazione riscuota un grande successo non solo tra gli operatori del settore, ma anche presso il pubblico dei non addetti ai lavori. Le Maison hanno partecipato con grande entusiasmo e si è creata una bellissima atmosfera, dove il lato professionale dell’evento è stato reso estremamente piacevole e godibile dal clima informale e conviviale che si è venuto a





creare tra tutti i partecipanti». Al percorso di degustazioni si sono affiancati seminari tematici e formativi con i relatori di eccezione Livia Riva, la Dame du Vin e Alessandro Scorsone, sommelier e Responsabile degli eventi conviviali di Palazzo Chigi, che hanno permesso ai partecipanti accreditati di ripercorrere le tappe della storia dello Champagne, del suo terroir e delle persone che hanno, nel tempo, costruito il mito e la realtà del Re dei Vini e dell'arte che si cela dietro il servizio di ogni bottiglia. Tutti esauriti i posti disponibili – i seminari erano a numero chiuso – così con Antonella Beggiano è esaurito anche il cooking show di Alida Gotta, la giovane finalista dell'edizione 2015 di Masterchef, che insieme con Livia Riva ha svelato alcuni segreti per l'utilizzo insolito dello Champagne in cucina. Il secondo giorno di «Un Mare di Champagne» si è svolto nel nome dello sport, sempre all'insegna di classe e bollicine. Sportivi e appassionati si sono riuniti al Golf Club Garlanda, un gioiello nella verde valle del Lerrone, sfidandosi su un percorso a 18 buche stablefort per

la conquista della prima edizione del Torneo di Golf Un Mare di Champagne. Al vincitore assoluto, Michele Scofferi, e agli altri vincitori e classificati nelle diverse categorie, bottiglie pregiate di Champagne offerte dalle Maison Vranken Pommery e Drappier, oltre ad altri premi messi in palio dagli sponsor Gioielleria Medagliani e Acqua di Alassio. La premiazione del torneo di golf si è svolta durante una cena di gala presso la club house del Golf Club Garlanda, con un poker di chef eccezionali che hanno lavorato insieme agli chef del consorzio Macramé - Dire, Fare, Mangiare: Massimo Viglietti dell'Enoteca Achilli di Roma, Maurizio Garola della Ciaù del Tornavento di Treiso, Federico Gallo della Locanda del Pilone di Madonna di Como e lo Chef Patissier Franco Ascari, consulente Selecta. La cena di Gala ha chiuso con successo la quarta edizione della rassegna, dando appuntamento a tutti alla prossima edizione di questo evento straordinario.

LE 42 AZIENDE, I VINI, GLI SPONSOR

Alexandre Penet; André Robert; Besserat

De Bellefon; Billecart-Salmon; Bonnaire; Breton Fils; Bricout; Bruno Paillard; Charles Heidsieck; Christian Bourmault; De Sousa; Delamotte; Deutz; Devaux; Diamant; Egly-Ouriet; F. Thill; Franc Pascal; Françoise Bedel; Gaston Chiquet; Henri Goutorbe; Jacquesson; Laurent Perrier; Legras & Haas; Louis Barthélemy; Louis Brochet; Michel Mailliard; Moët et Chandon; Mumm; Paul Bara; Paul Louis Martin; Perrier-Jouet; Pertois Moriset; Philipponnat; Paul Roger; Pommery; R & L Legras; Steinbruck; Stéphane Breton; Taittinger; Thienot; Vieille France.

Un Mare di Champagne 2016 è stato realizzato con il sostegno di Acqua di Alassio; Barel; Barricque; Expo; Fongo; G.I.A – Gruppo Immobiliare Alassio; Gambera Solutions; Generali Assicurazioni; Gioielleria Medagliani; Gufram; La Casera; Latte Alberti; Lauretana; Locanda del Pilone; Marchesi Antinori; Novaro Olio; Pasqualini; Pico Maccario; Porsche; RCR; San Goloso; Selecta; Sogegross; Terraalta; Un Mare di Shopping; Unogas. Patrocinio del Comune di Alassio.

LA SEI GIORNI DEL NEBBIOLO

21A EDIZIONE DI **NEBBIOLO PRIMA AD ALBA**,
CON 489 VINI DI 244 AZIENDE TRA BARBARESCO,
ROERO E BAROLO

DI VIRGILIO PRONZATI

Alba è sempre al centro di molti dei più rilevanti eventi enoici internazionali. Oltre alle diverse rassegne

vinicole, da ben ventun anni ospita anche la più grande e importante manifestazione dedicata ai vini Docg derivati dal Nebbiolo. Nata nel 1995 come Alba Wines Exhibition, dal 2011 ha preso il nome di **Nebbiolo Prima**: un'iniziativa unica nel suo

genere, creata e organizzata sin dall'inizio dall'Unione Produttori Vini Albesi, con la collaborazione di altri importanti Enti, per promuovere, divulgare e valorizzare i pregiati vini del territorio. L'ultima edizione, svoltasi dal 9 al 13 maggio di quest'anno,





ha superato il successo delle precedenti, facendo registrare il più alto numero di vini e giornalisti partecipanti. Un'esclusiva, grande vetrina dove spiccano Barbaresco, Barolo e Roero.

All'esame degli oltre cento giornalisti del settore provenienti da 26 Paesi ben 489 vini di 244 aziende, suddivisi in Barbaresco, Barolo e Roero delle annate 2013, 2012, 2011 e 2010. A questi si sono aggiunti non meno di duecento vini delle stesse tipologie del millesimo 2006.

Una kermesse di sei giorni colma di degustazioni e visite a cantine. Prima tappa nel pomeriggio di domenica al Castello di Guarene, dedicata alla presentazione dell'evento col saluto e gli interventi del Presidente di Albeisa Alberto Cordero di Montezemolo e di Orlando Pecchenino Presidente del Consorzio di Tutela Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe e Roero. L'interessante incontro ha messo in evidenza il quadro completo delle rispettive superfici vitate e produttive. Di seguito, un ricco buffet con golosità esaltate da una vasta gamma di vini serviti da impeccabili sommelier AIS.

Secondo giorno, dalle 8 alle 13, inizio delle degustazioni al Palazzo Mostre e Congressi

di Alba. Il tasting comprendeva novantanove campioni anonimi di Barolo 2012 così suddivisi: 14 di Novello, 32 di comuni diversi, tre di Roddi, uno di Cherasco, uno di Diano d'Alba, due di Grinzane Cavour e 46 di Serralunga d'Alba. Considerata una buona annata, il 2012 ha lasciato alcune perplessità sulle diverse zone di produzione distribuite su terreni appartenenti al Tortoniano e Elveziano. Se i Barolo del primo dovrebbero risaltare per profumo e finezza, al contrario quelli dell'Elveziano sarebbero sinonimo di pienezza e austerità. Non è stato così: anche se ovviamente giovani, la maggior parte dei Barolo di Serralunga si sono espressi con minor freschezza, tannicità e struttura rispetto al passato. In poche parole, più pronti. Un quesito che, visto da entrambe le facce della medaglia, può anche avere effetti positivi. Influenza del clima? Solo il tempo ci darà la risposta. Da Novello, invece, Barolo di equilibrata struttura e persistenza, in particolare della menzione Ravera. Sottili ma più freschi quelli di Roddi, Cherasco e Diano d'Alba. Un po' sottotono, salvo alcuni, i trentadue di più comuni.

Terzo giorno con 105 campioni anonimi di Barbaresco 2013 così suddivisi: 33 di Bar-

baresco, 38 di Neive, 18 di Treiso, 12 di più comuni e 4 di Alba. In generale una buona annata per il Barbaresco: un sostanziale equilibrio qualitativo tra quelli di Barbaresco e Neive, i primi per maggior struttura, i secondi per l'olfatto; nella norma i quattro di Alba; su un gradino più alto, quest'anno, quelli di Treiso, che hanno senz'altro espresso una maggiore armonia.

Quarto giorno con 118 campioni di Barolo 2012 di cui 57 di La Morra, 41 di Monforte e 20 di Castiglione Falletto. Contrariamente all'anno scorso, i Barolo di La Morra hanno colpito sia al naso che in bocca, dimostrando in buona parte pienezza e sufficiente equilibrio, in particolare Brunate e Annunziata. Conferma dei Barolo di Castiglione Falletto: i più interessanti e completi nella scorsa edizione, hanno mantenuto in parte la consueta pienezza e persistenza e gradevole astringenza. Sempre tra le prime posizioni, Monforte questa volta è apparsa un po' sotto ai suoi standard. I suoi Barolo sono sempre stati di buona armonia e complessità, qualità che in quest'occasione sono risaltate in parte (nell'ordine) nei Perno, Castelletto e Bussia.

Quinto giorno con 102 campioni così suddivisi: 47 Roero di cui 23 del 2013 e 24



Nelle pagine precedenti: a sinistra, i giornalisti degustatori all'opera; a destra, i vocati vigneti della Martinenga dei M.si di Gresy.

Qui sopra: Marco Parusso.

A fianco, sopra: Andrea Briano, Consigliere Nazionale dell' Onav e Maestro Assaggiatore.

Più in basso: i 489 vini in degustazione.

Riserva 2012, 55 Barolo 2012 di cui 14 di Verduno e 41 di Barolo. Un 2013 favorevole al Roero, con vini fruttati e pieni, non ancora pronti ma validi i Riserva 2012, in particolare nell'ordine quelli di Canale e Monteu Roero. Discretamente equilibrata la metà dei quattordici Barolo di Verduno. Quelli di Barolo, ancora immaturi e caratterizzati dalle note balsamiche, hanno espresso più di altri il proprio terroir, con punte di buon livello nei Cannubi. Degna chiusura il sesto e ultimo giorno con 65 campioni suddivisi in 21 Barbaresco Riserva 2011 e 41 Barolo Riserva 2010. Solo questo sarebbe stato sufficiente per essere presenti all'evento. Di ottimo livello la metà dei Barbaresco, dal discreto al buono l'altra metà. I migliori, nell'ordine, Barbaresco con Martinenga, Ovello Rabaja; Treiso con Rizzi e Casot; Neive con Basarin. Maggiore complessità e armonia nei Barolo Riserva 2010. Un'annata da ricordare che, per l'andamento climatico, ricorda le grandi del passato. Come per il Barbaresco, la metà dei Barolo era di ottima qualità, buona la restante parte. Qui c'è stata la rivincita di Monforte. A mio personale giudizio, uno dei due migliori vini in assoluto era della

Bussia. L'altro di Rocche dell'Annunziata di La Morra. Di seguito, Castiglione Falletto con Montanello, Pernanno e Vignolo; La Morra con Bricco Rocca; Monforte con cinque Bussia; Barolo con Costa di Rose e La Volta; Serralunga d'Alba con Badarina e Lazzarito.

Impegnative e di sicuro interesse le degustazioni effettuate nelle antiche e suggestive Cantine Calissano. Nell'occasione, numerose aziende hanno messo in degustazione varie annate di diversi tipi di vino. In particolare evidenza i Barolo del 2006, un'annata da rivalutare, ritenuta allora inferiore al 2007, ma che nel corso degli anni ha espresso vini profumati, freschi e sapidi, pieni ma snelli e, come confermato all'assaggio, di più lunga vita del 2007. Era già successo con le annate 1996-1997. Molto interessanti e piacevoli le degustazioni fatte nel pomeriggio nelle varie aziende. Nel mio caso: Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Gresy di Barbaresco, Parusso Armando di Monforte, Accademia del Barolo nel Castello di Barolo (nata nel 2011, è costituita da 12 produttori: Azelia, Michele Chiarlo, Poderi Luigi Einaudi, Poderi Gianni Gagliardo, Franco Martinetti, Monfalletto -

Cordero di Montezemolo, Pio Cesare, Prunotto, Luciano Sandrone, Paolo Scavino e Vietti. La sua missione è la divulgazione della conoscenza del Barolo nel Mondo). Poi ancora Agricola Molino di Treiso e Cavalier Bartolomeo di Castiglione Falletto. Nella prima, Marchesi di Gresy, una straordinaria verticale di Barbaresco Gaiun Martinenga dal 2012 al 1981, toccando via via i 2011, 2010, 2009, 2008, 2006, 2005, 2004, 2001, 1999, 1998, 1990, 1985. Ognuno con lievi differenze ma accomunato agli altri per complessità del profumo e armonia nel sapore. Un viaggio nel Barbaresco da ricordare. Da Parusso a Monforte, un tour virtuoso tra i Barolo della Bussia, iniziando dal 1998 al 2012, passando via via il 1999, 2006, 2007, 2010, e 2011. Attraverso le varie "tappe" si può comprendere l'esclusivo terroir della Bussia, e come ne caratterizza al meglio, assieme all'abilità di Marco, il Barolo. In ultimo, l'assaggio dello spumante Parusso brut metodo classico da uve Nebbiolo.

Trasferimento al Castello di Barolo, ospiti dell'Accademia del Barolo, per un altro impegnativo tasting di nove Barolo, preceduto dalla proiezione di slides che descrivono le caratteristiche pedoclimatiche della zona di produzione. Ecco la sequenza dei vini, commentati ognuno, dal produttore o dall'enologo: 1° Barolo 2011 (Grinzane Cavour) di Pio Cesare; Barolo Gattera (La Morra) 2011 di Cordero di Montezemolo, 3° Barolo Rocche dell'Annunziata (La Morra) 2011 di Paolo Scavino; 4° Barolo Cerequio (La Morra) 2011 di Michele Chiarlo; 5° Barolo Cannubi (Barolo) 2011; 6° Barolo Enrico VI (Castiglione Falletto) di Cordero di Montezemolo; 7° Barolo Preve (Serralunga d'Alba) 2011; 8° Barolo Bricco Voghera (Serralunga d'Alba) 2007 di Azelia; 9° Barolo Rocche di Castiglione (Castiglione Falletto) 2011. Tutti i vini hanno evidenziato al meglio le caratteristiche dei rispettivi terroir.

Una qualità complessiva che, espressa in centesimi, si attestava su 86-87 punti. Infine, la piacevole sosta nelle rispettive cantine di piccoli e bravi produttori. Molino di Treiso, condotta dal giovane Marco Molino; i suoi validi vini sono prodotti con vecchie vigne della vocata località Ausario. Tra i vari prodotti, spiccano i Barbaresco Ausario e Teorema e un buon Barbera d'Alba 2014, entrambi prodotti in quantità limitata. Poi Cavalier Bartolomeo di Castiglione Falletto, dove il patron Dario Borgogno produce piccole partite di due Barolo derivate rispettivamente dai crus San Lorenzo di Barolo e Altenasso di Castiglione Falletto, entrambi in commercio con le annate 2011 e 2012, dall'ottimo rapporto qualità-prezzo.

Parlando del resto, sempre efficiente e pro-

fessionale l'organizzazione, ottimale per le degustazioni la sede del Palazzo delle Mostre e congressi, l'ospitalità alberghiera, nel mio caso l'Hotel I Castelli di Alba. Due le cene con i produttori: la prima nel noto ristorante La Ciau del Tornavento di Treiso con le specialità dello chef stellato Maurizio Garola, uno dei templi della cucina piemontese e non solo, l'altra nel ristorante Cantina del Rondò di Neive, un suggestivo e accogliente locale ricavato da una vecchia cantina, dove sono proposti deliziosi piatti tipici langaroli realizzati dalla chef Emanuela Merli. Ghiotti anche i pasti serviti al termine delle degustazioni, impeccabile il servizio dei sommelier dell'Ais (Massimo Battaglio, Marlena Deja, Laura Meinardi, Eddy e Eleno Molfardini, Fabrizio Prandi, Renzo Ravotti e Rosalba Rolando, coordinati da Giancarlo Germano responsabile dei servizi).

Due parole su Albeisa: l'Unione Produttori Vini Albesi, che vanta oggi quasi 280 soci, conta entro la fine del prossimo anno – come afferma il presidente Alberto Cordero di Montezemolo – di raggiungere la soglia delle 300 aziende. Nel 2015 sono state ben 16 milioni e mezzo le bottiglie utilizzate dai produttori di questo angolo del Piemonte. Riconoscibile, classica ed elegante, dal 2007 la bottiglia è prodotta anche in una versione che ha un peso di circa il 22% inferiore rispetto al modello tradizionale, per un totale di 125 grammi in meno. Con una storia che parte dal Settecento, oggi l'Albeisa è senza dubbio un esempio di successo importante nell'identificare fin dal contenitore l'espressione di un territorio vitivinicolo unico, coniugando la funzionalità con l'essenza delle Langhe.



ARTE E GOLOSITA' DALLA LIGURIA A BUDAPEST

NEL MOM PARK, XII DISTRETTO DI BUDAPEST, L'**ITALIAN FESTIVAL 2016** CON LE DELIZIE DELLA TRADIZIONE ENOGASTRONOMICA LIGURE, MUSICA E ARTE

DI VIRGILIO PRONZATI

Da oltre un lustro Genova è al centro di una serie di eventi culturali e gastronomici di rilievo internazionale promossi dalle Associazioni Culturali Liguria-Ungheria ed EventidAmare, in collaborazione con il Consolato Onorario di Ungheria di Genova: eventi gastronomici e artistici che, a distanza di alcuni anni, sono ricordati ancor oggi per il successo ottenuto. Per la gastronomia, il primo incontro

dei genovesi con i prodotti d'eccellenza ungheresi si è tenuto al ristorante Il Baluardo del Porto Antico, mentre per la cultura e l'arte un gremito convegno alla Biblioteca Civica Berio con relatori italiani e ungheresi. Di seguito, numerose mostre allestite in palazzi storici cittadini con opere d'insigni pittori, scultori e fotografi liguri e ungheresi; perfino nel Padiglione dell'Ungheria all'Expo di Milano sono state apprezzate golosità liguri. Ma gli eventi più importanti sono senz'altro stati realizzati (dal 10 giugno al 10 luglio 2016) nella capitale magia-

ra, dalle due citate associazioni insieme con il Mkisz, l'Istituto Italiano di Cultura e il Mom Cultural Centre di Budapest.

Per la parte enogastronomica, di grande successo è stata la partecipazione all'Italian Festival 2016 allestito nell'incantevole MOM Park nel XII Distretto di Budapest, con presentazione e degustazioni guidate di tipici e pregiati prodotti agroalimentari liguri, quanto mai apprezzati dai numerosi visitatori. Per la parte artistico-culturale, invece, due distinte iniziative: l'applaudito concerto di Carlo Marrale, unico musicista



italiano presente e fondatore dei Matia Bazar, che ha cantato canzoni del suo repertorio e di altri cantautori liguri; e la mostra "Artisti liguri a Budapest" (dal 14 giugno al 10 luglio), presso il MKISZ, in Andrassy ut 6, il più bel viale di Budapest, nominato dall'Unesco Patrimonio Mondiale dell'Umanità. Indicativo l'elogio di Gian Luca Borghese, Direttore dell'Istituto Italiano di Cultura della capitale magiara: «Eventi del genere sono quanto mai utili per potenziare i rapporti culturali tra l'Ungheria e l'Italia».

Presenti all'inaugurazione della mostra e nei giorni seguenti Gian Luca Borghese, Agnes Urban, segretaria del bellissimo MKISZ (sede dell'Associazione Ungherese degli Artisti d'Arte figurativa e Applicata) di Budapest e, infine, Daniele Grosso Ferrando, critico e storico dell'arte, curatore del catalogo della mostra che, magistralmente, ha presentato tutte le opere esposte, con un apprezzamento particolare per quelle dei cinque allievi del liceo artistico genovese Klee-Barabino. Graditissima la presenza di Szigeti Tamàs, fotografo ungherese di fama internazionale. Presenti, tra le artiste, le "nostre" Arianna Defilippi, Maria Pia Fiorentini e Patrizia Targani Iachino.

Tutte le iniziative sono state ideate e presentate dal Dottor Pietro Bellantone di Eventidamare e dell'Associazione Culturale Liguria-Ungheria con la collaborazione di Maria Csontos, segretaria dell'Associazione Culturale e addetta consolare. Significativi i patrocini della Regione Liguria, di Città Metropolitana di Genova, dell'Assessorato alla Cultura del Comune di Genova, dell'ICE di Budapest, della Camera di Commercio di Genova e del Liceo Artistico Statale Klee-Barabino di Genova. A siglare la manifestazione due ricchi buffet: quello realizzato da Agnes Urban con i suoi collaboratori e uno "ligure-ungherese", con degustazioni guidate da Maria Csontos di "Bandierine Ricce" e "Foglie di Paprika", insaporite con pesto genovese, salsa di noci e salsa di gulyas (di Maria Csontos), e tanti dolci tipici della Liguria.

Le aziende presenti: azienda Pesto Più di



Genova Prà con Pesto genovese e salsa di noci; azienda genovese Prodotti d'Amare con Salsa di Gulyas (preparata anche per quest' occasione da Maria Csontos) e la pasta secca "Bandierine Ricce" e "Foglie di Paprika"; Enoteca Andrea Bruzzone di Genova-Bolzaneto con Vini bianchi e rossi liguri; Piccardo & Savorè di Imperia con l'Olio extra vergine di oliva; Drago Forneria Genovese con Pandolce genovese; Pasticceria DolceArt con Pinolata e dolci di pasta di mandorla; Bianco Forno con Dolci di pasta sfoglia; La Sassellese con Baci di dama; Erga Edizioni con Grafica ed editoria.

Nella pagina a fianco: il MOM Park.

Qui sopra: Pietro Bellantone, Carlo Marrale e Maria Csontos.

BARBERSHOP
Genova
2ND FLOOR HAIR
GENOVA ITALY
VIA XII OTTOBRE 120R - TEL. 010.00.18.979

**BARBERSHOP
SCONTO 10%
PRESENTANDO
LA RIVISTA**

**2nd floor
HAIR**

Viale Sauli 5/8
Genova - Italy
+39 010 532887

I VINI DELLA WACHAU AL PALAZZO DEL PRINCIPE



DI VIRGILIO PRONZATI

L'Austria, oltre a possedere un grande patrimonio paesaggistico, culturale e gastronomico, produce vini di gran pregio: i suoi Eiswein, Beerenauslese e Trockenbeerenauslese sono noti in tutto il mondo, seguiti da vicino dai Grüner Veltliner e Riesling. Si dice che nelle piccole botti ci sia buon vino, e l'Austria ha una

superficie vitata di circa 45.500 ettari, di cui il 65% a uve bianche e il restante 35% a uve nere, da cui deriva una produzione media annua di 2.500.000 ettolitri, prodotti da 20.200 aziende vinicole. Inoltre in Austria, nel comune di Klosterneuburg, fu fondata nel 1860 la prima scuola di enologia al mondo.

Le nove regioni vitivinicole sono situate nell'Austria meridionale vicine alla sua capitale. **Wachau**: la più famosa zona vinicola

austriaca, situata a ovest di Krems, dove si producono grandi vini bianchi da Grüner Veltliner e Riesling. I suoi vigneti terrazzati sono tutelati dall'Unesco. Burgenland: zona vinicola orientale di 16.000 ettari ai confini con l'Ungheria. Comprende ben quattro regioni vinicole: Mittel-Neuburgenland, Sudburgenland, Neusiedlersee e Neusiedlersee-Hugelland. Il suo clima prevalentemente mite, crea le condizioni ideali per conferire ottimi vini rossi e muf-

SUCCESSO PER IL TASTING DEI VINI PROVENIENTI DALLA PIÙ FAMOSA ZONA VINICOLA AUSTRIACA, TRA **GRÜNER VELTLINER** E **RIESLING**



fati nei pressi del lago Neusiedler. Donau-land: prende il nome dal Danubio che la attraversa, si sviluppa a ovest di Vienna e comprende, a sud del Danubio, la zona di Klosterneuburg e a nord quella di Wagram. Ottimi i vini bianchi, in particolare il Grüner Veltliner. Kremstal: ottima per la produzione di Grüner Veltliner e Riesling. È situata a sud del Kamp. Thermenregion: regione vinicola e termale a sud di Vienna. Da buoni vini rossi e bianchi da uve autoctone (Zierfandler e Rotgipfler). Weinviertel: La più estesa regione vinicola austriaca, situata tra il Danubio e il confine ceco. Produce soprattutto vini bianchi leggeri e freschi. Il nome significa “quartiere del vino”. Wien: 600 ettari di vigne a contorno della capitale, da cui si ottengono vini beverini ma di buona qualità. Carnuntum: regione vinicola delimitata nel 1994, situata a sud-est di Vienna e delimitata dal Danubio a nord, produce vini bianchi e rossi. Kampthal: Regione vinicola che si estende lungo i lati del fiume Kamp a nord di Wachau. Sebbene recente come la precedente, questa zona vinicola comprende i famosi vigneti Langenlois, Strass e Zöbing. Dopo questa breve introduzione sull’Austria vinicola, concentriamo l’attenzione sui vini della Wachau. Il motivo è l’interessante degustazione dei vini di questa regione tenutasi recentemente a Genova nei fastosi saloni dello storico Palazzo del Principe, promossa da Vinea Wachau in collaborazione della Sezione Onav di Genova. Il ricco tasting comprendeva quarantaquattro vini così suddivisi: ventuno Grüner Veltliner spazianti dal 2013 al 2015 nelle menzioni Steinfeder (i più leggeri di alcol con massimo l’11,5%) Federspiel (tra gli 11,5 e i 12,5%) e Smaragd (minimo il 12,5%), venti Riesling delle annate 2007, 2011, 2013, 2015 e 2015 nelle stesse menzioni, un Grauer Burgunder, un Neuburger e un Weisburgunder, rispettivamente del 2014, 2015 e 2013 e tutti Smaragd.

Di alto livello i Grüner Veltliner, dotati di ampio, persistente e composito profumo floreale, fruttato e speziato, dove spiccano al naso fiori di pesco e acacia, pesca bianca e albicocca, pepe bianco e noce moscata. Secchi, molto freschi e sapidi, un po’ minerali, leggermente caldi, con buona struttura e molta persistenza. Leggermente al di sotto ma comunque decisamente validi i Riesling. A parte l’unico 2007 già ossidato, gli altri hanno espresso al meglio aromi varietale e terroir. Netti i sentori floreali, fruttati, balsamici, minerali e speziati di fiori campestri di alta montagna, nespola matura, note balsamiche e minerali di resine di conifere e idrocarburi, zafferano e macis. Secchi, molto freschi e sapidi, minerali, di equilibrata alcolicità, pieni e persistenti al sapore. Gli Smaragd si presentavano più morbidi e completi per il loro residuo zuccherino.

La riuscita degustazione è stata preceduta dalla presentazione di Massimo Ponzanelli, delegato provinciale dell’Onav, e dagli interventi di Michael Wagner, direttore di Vinea Wachau, e di Stefan Hick, capo cantiniere dell’omonima cantina. L’ottimo servizio dei vini è stato eseguito dai componenti del Consiglio Provinciale Onav di Genova. La Vinea Wachau (Vinea Wachau Nobilis districtus), fondata nel 1983 come associazione di produttori di vino Wachau, ne racchiude quasi la totalità. Il marchio di qualità può essere utilizzato solo dalle aziende inserite nell’associazione Vinea Wachau Nobilis districtus, la quale valorizza, diffonde e tutela i vini della Wachau. Tra il numeroso pubblico, noti ristoratori e enotecari, Simona Venni e Mattia Briganti, rispettivamente segretaria e Delegato Fisar della provincia di Genova, il Delegato Ais di Genova Antonio Del Giacco, il dr Enrico Sala dell’Associazione l’Ippopotamo, l’avv. Giada Orsini e il dr Christian Zerilli.

Nella pagina a fianco: Andrea Previtera, Massimo Ponzanelli, Michael Wagner e Stefan Hick.

Qui sopra: vigneti della Wachau.

Qui sotto: carta viticola della Wachau

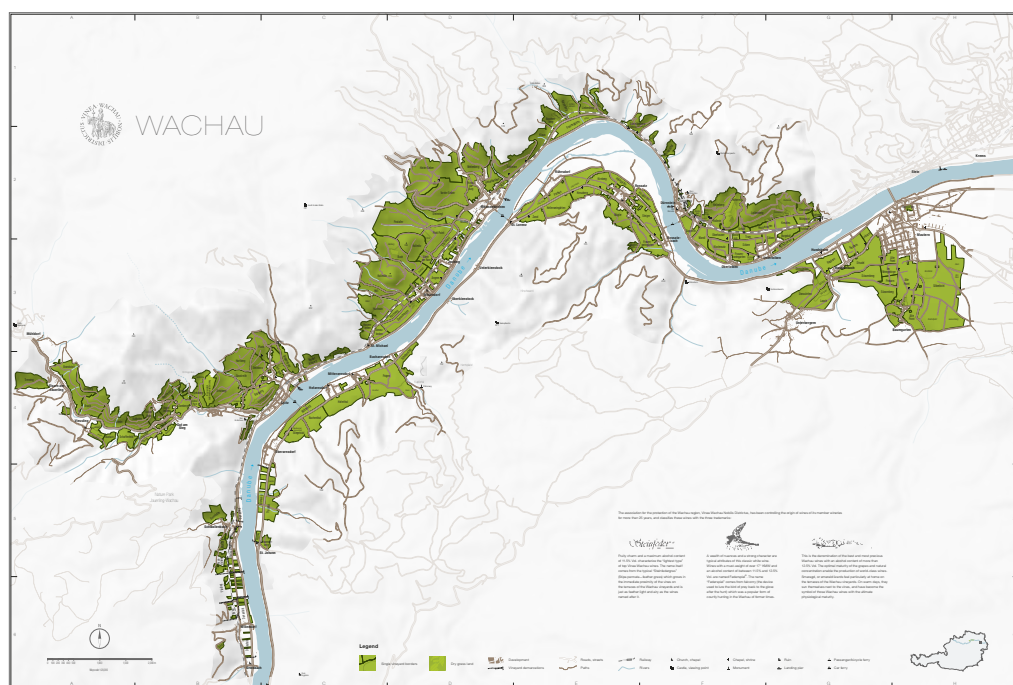




FOTO DI MARCELLO RAPALLINO

SCISS



SORS





PH: MARCELLO RAPALLINO
MODEL: CATALINA BIVOL
AGENCY: DS MODEL
MAKE-UP: GIULIA BERTONE
HAIR BY: FABIO & ANGELA
STYLING: RACHELE ANSALONI



A
ZOAGLI
L'ARTE
E' FATTA
D'ACQUA

DI ILVA MAZZOCCHI



Daide Lombroso - "Alien"

Massimo Corradi - "Spirografo con uova di calamaro"



LA MADONNINA DEL MARE TORNA AL SUO SPLENDORE GRAZIE AL LAVORO DI ITALSUB E AQUA. MASSIMO CORRADI SI AGGIUDICA IL XIII TROFEO MARES - FOTO AMBIENTE

Sono ormai vent'anni che a Zoagli si porta avanti con successo una manifestazione incentrata sulle celebrazioni per la **Madonnina del Mare**, promosse e organizzate sapientemente dal Comitato della Madonnina del Mare con il pieno supporto del Comune. Tra i punti di forza dell'appuntamento ci sono indubbiamente i concorsi di fotografia subacquea, che richiamano tanti appassionati dall'Italia e dall'estero per scoprire i fondali del nostro mare e immortalare la bella statua della Madonnina, posta a 9 metri di profondità di fronte a Zoagli.

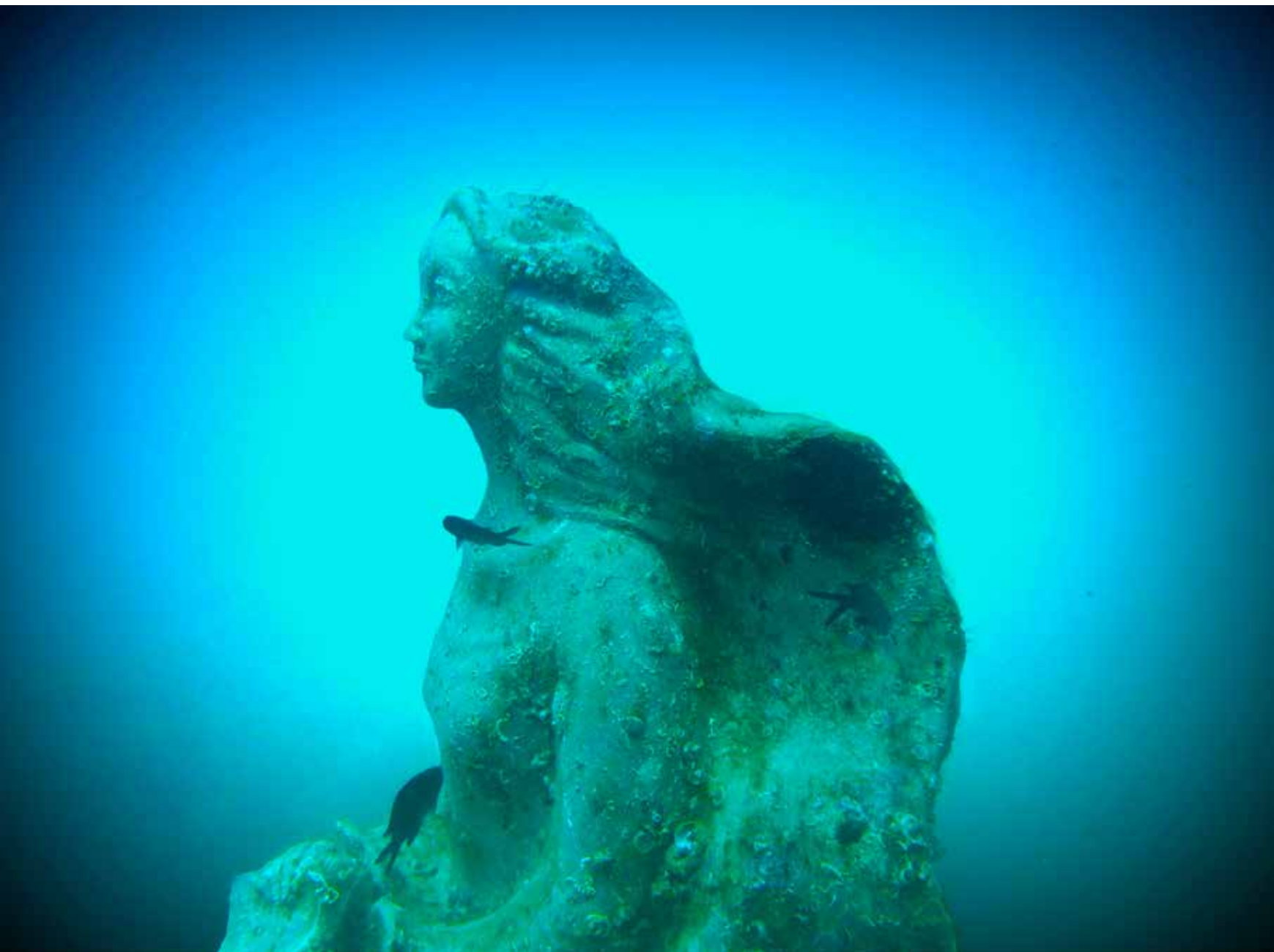
Quest'anno la statua è tornata al suo splendore grazie al lavoro fatto con l'idropuli-

trice dai tecnici della Italsub di Chiavari, in collaborazione con la società Aqua di Lavagna, e diversi fotografi sono riusciti a fare delle foto molto suggestive. Meglio di tutti ha fatto il milanese Flavio Vailati, che con la collaborazione di sua moglie in veste di modella ha catturato un momento di preghiera di fronte alla statua. Il genovese Pierluigi Colangelo ha giocato con le elaborazioni e si è piazzato al secondo posto vincendo anche il premio Giuseppe Casaretto per l'innovazione. Ottimo terzo il genovese Alessandro Grasso.

Per il XIII Trofeo Mares – foto Ambiente – ennesima vittoria per Massimo Corradi, savonese del CI CA SUB Seatram Boglia-

sco. La sua foto «Spirografo con uova di calamaro» ha pienamente convinto la giuria, aggiudicandosi il massimo assoluto dei punti e il premio speciale Giuseppe Casaretto per la biologia. Secondo posto per Alessandro Grasso e terzo posto a Davide Lombroso.

La folta adesione ha dato ottimi frutti e alla chiusura delle iscrizioni sono state presentate veramente tante foto belle e innovative. Lo ha confermato anche la qualificata giuria che le ha valutate. Ecco i nomi dei componenti: Mario Calabresi direttore di Repubblica, Sandro Galli presidente del Comitato Madonnina del Mare, Lucia Galli e Franco Casaretto del Comune di





Un'immagine di Annibale Simi







Un'immagine di Alessandro Grasso



Aldo Boglia - "Ti stavo aspettando"





Flavio Vailati - "La preghiera"



Il cerianto fluorescente

Ancora un'immagine di Alessandro Grasso





Zoagli, Remo Sallo fotografo naturalista e Gianni Riso fotografo Subacqueo. Il commento finale della giuria conferma che a Zoagli la fotografia subacquea è stata elevata al livello di arte con la A maiuscola. Il premio speciale “Apneaworld.com” per la cronaca è stato assegnato a Paolo Battiato per aver “catturato” abilmente un momento di raccoglimento in preghiera di Don Fabio Mazzino, parroco di Zoagli, immersi per la prima volta alla statua della Madonnina alla profondità di 9 metri, accompagnato dall’istruttrice subacquea Eleonora Milanese.

Hanno collaborato alla manifestazione anche Abyss Dive Service di Rapallo, Tecnoricami di Rapallo, Mare Sport di Rapallo, Grand Hotel Bristol Zoagli e Mercatino dell’Usato di Chiavari e Rapallo, Seterie Cordani, Seteria Gaggioli di Zoagli, Hotel Zoagli, Foto Leone Torino, Sun Line Torino, Giosim Correggio, Editrice la mandragora Imola, Isotecnic Castelnuovo del Garda, Mare Sport Rapallo, Nautica Discount Lavagna. Collaborazione tecnica www.apneaworld.com. A integrazione della mostra delle foto premiate è stata presentata una collettiva di foto subacquee al rientro da un festival franco – italo – brasiliano dedicato alla nautica e al mondo sommerso. Questi i nomi degli autori: Massimo Corradi, Adriano Penco, Domenico Roscigno, Rino Sgorbani e Gianni Riso.



Una foto di Walter Bassi

