

INVERNO 2016

in GENOVA

e Liguria magazine

ANDY WARHOL
L'artista che ha cambiato
la contemporanea

NANCY BRILLY
Una «Bisbetica»
dopo un anno difficile

PINO PETRUZZELLI
In scena la fatica
quotidiana dei vignaioli

SISTER ACT
Arriva anche a Genova
il musical campione d'incassi

SPECIALE NATALE
Le Feste? Quest'anno
sono in Riviera

VIRGINIA RAFFAELE

«LE MIE DONNE? LA SINTESI
DELLE OSSESSIONI
DELLA SOCIETÀ MODERNA»

€ 2,50



FABIO PARDINI

Camicie a Genova da oltre 10 anni

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

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

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

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



Direttore Responsabile
Gabriele Lepri

Direttore Editoriale
Giordano Rodda

Progetto Grafico
FOE

Servizi Fotografici
Marcello Rapallino, Gianni Risso, Andrea Pedroni

Hanno collaborato:
Leo Cotugno, Daniela Masella, Tiziana Maschi,
Ilva Mazzocchi, Andrea Pedroni, 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
Grafiche G7 sas
Via G. Marconi, 18/A
16010 Savignone (GE)

Distribuzione

Potete trovare InGenova e Liguria Magazine nelle edicole della provincia di Genova e nelle edicole più importanti di S. Terenzio, Lerici, Zoagli, S. Michele di Pagana, Portofino, Bogliasco, Arenzano, Cogoleto, Varigotti, Finalborgo, Laigueglia, Cervo, S. Bartolomeo al Mare, Diano Marina, Imperia, Pieve di Teco, S. Lorenzo al Mare, Taggia e inoltre nelle edicole di La Spezia (Piazza Caduti della Libertà, Piazza Verdi, Via del Prione, Piazza Garibaldi, Via Garibaldi, Piazza Cavour), Sarzana (Via Gramsci), Chiavari (Piazza Mazzini, Corso Dante, Piazza Nostra Signora dell'Orto), Rapallo (Piazza delle Nazioni, Via S. Anna), Santa Margherita (Piazza Vittorio Veneto, Via Bottaro), Camogli (Via al Porto), Recco (Via Serreto), Varazze (Corso Matteotti, Piazza Dante), Celle (Via Colla), Albisola Superiore (Corso Mazzini), 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: Virginia Raffaele



SOMMARIO

INVERNO 2016

2/ Uragano Virginia

Arriva a Genova Virginia Raffaele: tante maschere di femminilità in una sola artista

5/ Le donne di Newton

A Palazzo Ducale fino al 22 gennaio il grande fotografo in mostra

6/ Nancy Brilli, una «bisbetica» a tutta comicità

L'attrice milanese torna al Politeama Genovese a distanza di due anni

10/ Il musical «divino»

Arriva a Genova «Sister Act», la rievocazione teatrale del celebre film con Whoopi Goldberg

14/ «La crisi della stampa? È possibile uscirne»

Il Vicepresidente dell'Ordine dei Giornalisti liguri Dino Frambati fa il punto sulla situazione attuale del settore

17/ Storie di uomini e di vini

L'omaggio di Pino Petruzzelli ai vignaioli di Liguria con «Io sono il mio lavoro»

21/ Genova città Liberty

La città non è solo centro storico e Porto Antico

26/ Botteghe storiche, un patrimonio da salvare

Intervista con l'Assessore alla Cultura e al Turismo del Comune di Genova

28/ Warhol Pop Society

L'uomo che ha cambiato l'arte contemporanea in mostra a Palazzo Ducale

33/ Speciale Natale

Il calendario a favore dell'ENPA e le iniziative liguri per le Feste di Natale

49/ Tra Violetta Valery e Sir John Falstaff

Al Carlo Felice si chiude l'anno con La Tra-

viata, a fine gennaio arriva il Falstaff

52/ Giò di Busca a Portofino e Santa Margherita

Una mostra diffusa tra le due località per l'artista italo-svizzero

56/ Merlot e Cabernet, una coppia che non delude mai

Edizione 2016 di «Emozioni dal Mondo: Merlot e Cabernet insieme»

59/ Grappa Barile Day l'edizione delle sorprese

Ad aggiudicarsi il premio Milena Gabanelli e Marco Lillo

62/ I segreti del bugiando a Fabbriche di Voltri

Una delizia del passato ogni anno torna a deliziare chi ama i gusti del territorio

64/ «Mandilli» da sogno protagonisti a Varazze

La città celebra la sua De.Co «Mandilli de Vaze» c

66/ Croce Verde Pegliese sempre a favore di chi soffre

Il 18 dicembre grande festa per la consegna di due Fiat Doblo per l'assistenza ai disabili

68/ Da Corniglia la strategia per rilanciare lo Sciacchetrà

4° Festival dello Sciacchetrà nelle località delle Cinque Terre

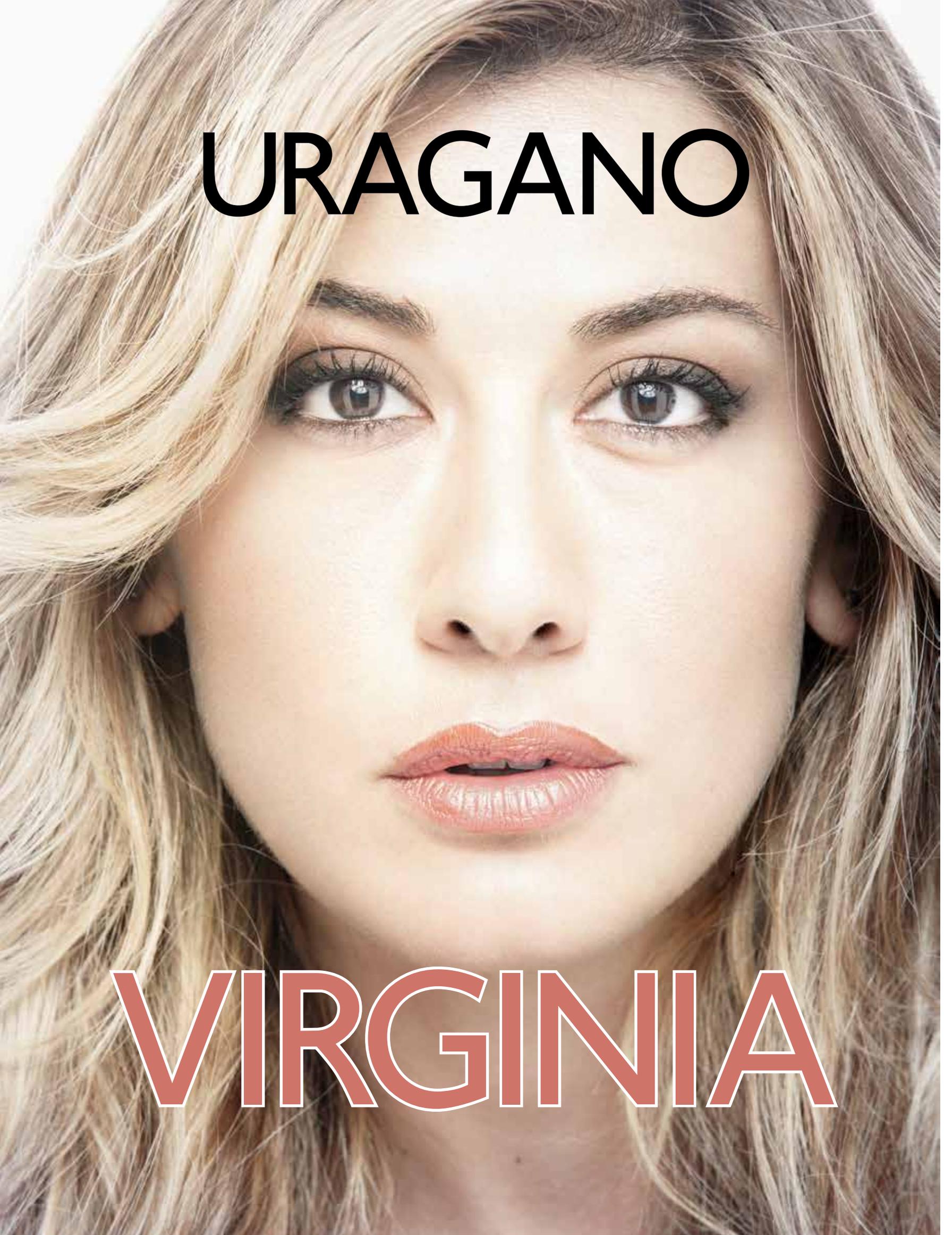
74/ Vincenzo Imperiale, la natura in fotografia

Sempre a contatto con la fotografia e apprezzato restauratore, racconta la sua arte unica

88/ Giochi d'acqua e riflessi di colore a Portofino

Primo Trofeo di Fotosub del comune di Santa Margherita Ligure



A close-up portrait of a woman with long, wavy blonde hair and light brown eyes. She is looking directly at the camera with a neutral expression. Her lips are painted with a vibrant red lipstick. The background is a plain, light color.

URAGANO

VIRGINIA

ARRIVA A GENOVA **VIRGINIA RAFFAELE:** TANTE MASCHERE DI FEMMINILITÀ IN UNA SOLA ARTISTA. «LE MIE DONNE? SINTESI DELLE OSSESSIONI DELLA SOCIETÀ MODERNA»

DI LEO COTUGNO

Chiamatela **ciclone**, ma sottovoce, perché potrebbe sentirvi. E poi seppellirvi, letteralmente: sotto un turbine di imitazioni, battute esilaranti, civetteria da palcoscenico. Graffiante, ma mai impertinente. Questa è **Virginia Raffaele**, che dall'8 al 10 dicembre farà tappa al **Politeama Genovese** con «**Performance**». Un'ora e quaranta minuti di *one woman show*, durante il quale si potranno ammirare tutti i suoi ormai leggendari personaggi femminili, icone del **pop** divenute il banco di prova prediletto per un'artista capace di offrire una comicità subito amatissima dagli italiani. Da **Belen Rodriguez** - già strepitosa la Raffaele con la trasposizione della soubrette argentina all'ultimo Festival di Sanremo, che l'ha consacrata al grande pubblico - ad **Ornella Vanoni**, passando per il ministro **Boschi**, la criminologa **Bruzzone**, **Ambra Angiolini**.

VANITÀ E SCALTREZZA. A quale spettacolo si potrà assistere l'8 dicembre al Politeama Genovese? Virginia sgrana uno sguardo che già dice tutto. «*Uno spettacolo dedicato a tutte le donne che sono state protagoniste del mio cammino artistico. Belen, Sabrina Ferilli, Ornella Vanoni, Federica Pellegrini: donne molto diverse tra loro, che tra arte, spettacolo, sport,*

potere e politica sintetizzano alcune delle ossessioni ricorrenti della società contemporanea. Quali? La vanità e la scaltrezza. Una donna vive tutto l'arco della propria esistenza tra la voglia di affermazione e, forse, la scarsa coerenza di sé; il risultato è un mosaico di enormi dimensioni che viene raccontato attraverso la lente deformante ed irriverente dell'ironia e della satira, tipici elementi che compongono il mio stile.

“ ho appena
compiuto trentasei
anni: l'età in cui
l'istinto si fonde
col coraggio ”

TRA MONOLOGHI E DIALOGHI - Performance di fortissima salacità, vero; ma anche **sottile investigazione sulle vanità** e i desideri “reconditi”

delle donne. Uno spettacolo ripartito in sezioni, che presenterà un viaggio nel mondo del potere che Virginia ha sondato regalandoci strepitose (e criticatissime) imitazioni: furono oggetto di polemiche piuttosto pepate le trasposizioni dell'attuale compagna di Silvio Berlusconi (allora ancora Presidente del Consiglio), **Francesca Pascale**, e dell'ex presidente della Regione Lazio, **Renata Polverini**. Ci saranno in scaletta? Possiamo scommetterci.

«*I personaggi monologano e dialogano tra loro*» spiega la Raffaele «*anche grazie alle proiezioni video, in un gioco di specchi e di rimandi. Qua e là, tra le maschere di attrici e personaggi famosi o inventati, ecco che appaio io, interagendo con le mie creature, come una sorta di narratore involontario che poeticamente svela il suo “essere-non essere”. La musica in scena fa da punteggiatura allo spettacolo.*»

QUELLA BELEN IRRESISTIBILE. Inutile ritornare troppo sull'argomento: Virginia Raffaele sulle scene ha saputo conquistare tutti grazie alla straordinaria trasformazione in una delle protagoniste per eccellenza dello spettacolo e gossip, **Belen Rodriguez**. La trasposizione della bellissima soubrette argentina ha attirato sulla simpatica Virginia una valanga di consensi e non poche critiche: chi



la considera irresistibile, chi la bolla come “volgare e qualunque”. Sull’argomento la Raffaele sceglie la strada della diplomazia: «*In scena Belen è estroversa, trascinante, proprio come sono io. Le critiche esulano spesso dal percorso artistico di chi sceglie la satira, e così è stato anche per me. Devo però riconoscere che questa imitazione alla Rodriguez ha portato decisamente fortuna: ha anche trovato il nuovo fidanzato...*». E quella risata “argentina” che chiude il siparietto è davvero allusiva. Altra sorpresa in arrivo. Belen non ha risparmiato complimenti all’artista romana: «*Sebbene debba migliorare la voce, non molto simile alla mia, Virginia è straordinaria. Ha due gambe strepitose, e non deve fare troppo la dieta senno perde i glutei*». Detto da un’icona della bellezza è una benedizione!

UNA PREDESTINATA. Scorrendo il passato di Virginia, nata e cresciuta tra il circo

dei fratelli ed il Luna Park dell’Eur creato e gestito dai nonni, viene da chiedersi come modulerà il suo corpo e la sua voce per sedurre il pubblico. La Raffaele è una predestinata: perché l’arte dell’imitazione è in assoluto una delle più difficili, non riguardando solo la “copia” di un altro essere vivente cercando di assomigliargli al meglio, ma è soprattutto **la capacità di coglierne ed esagerarne gli aspetti grotteschi**, per renderli visibili e gradevoli al pubblico nella loro forza dirompente.

Durante le sue prime esperienze di lavoro, Virginia si è avvicinata al mondo radiofonico mostrando eccezionali capacità di modulare la voce, come quelle delle segreterie telefoniche e dei call center. «*Mia nonna era un’acrobata cavallerizza. Assieme ai miei fratelli ho mandato avanti il circo con alterne fortune e un’intatta passione*». Per la cronaca, si parla del **Circo Preziosi**, mentre i

nonni dell’artista sono i fondatori del grande **Luna Park Paradiso all’Eur**, ancora oggi attrattiva per grandi e piccini.

Una predestinata sì, e da un quindicennio a questa parte. «*Nel 2001 con Francesca Milani e Danilo De Santis abbiamo dato vita al trio “Due Interi ed un Ridotto”. Forse in occasione di quest’esperienza ho davvero compreso che si poteva “dare di più”. Ed allora ho recitato nel “Plautus” con Carlo Croccolo, nella commedia greca “Le Nuvole” di Aristofane e nel varietà “Doppia Coppia”*».

LA TV E LA CONSACRAZIONE. I personaggi più stravaganti di Virginia Raffaele sono ovviamente quelli inventati. «*Vi consiglio la poetessa trans brasiliana Paula Gilberto Do Mar, una creatura sempre alle prese con un’ombra troppo scomoda; oppure l’eterna esclusa dai talent show musicali, Giorgia Maura. Questo è l’esempio a mio parere migliore di due donne diverse tra loro che rappresentano sul palco le ossessioni ricorrenti della società*».

Le tappe verso la celebrità Virginia Raffaele le ha bruciate in fretta. In tv ha riscosso un successo straordinario nella parodia dei *Blues Brothers* assieme a **Lillo e Greg**; di seguito sono venuti *Quelli che il calcio* con **Simona Ventura** nel 2009, dove apparve per la prima volta l’imitazione di Federica Pellegrini, e *Mai dire Grande Fratello* (spassosissime le parodie della maggiorata **Cristina Del Basso** e delle cantanti **Malika Ayane** e **Giusi Ferreri**).

«*Non cerco mai di fermarmi, ho compiuto 36 anni lo scorso 27 settembre; è l’età in cui l’istinto si fonde con il coraggio*», sorride l’artista.

DIETRO LE QUINTE. *Performance* è spettacolo in soluzione unica senza intervallo, scritto dalla stessa Virginia Raffaele in collaborazione con **Piero Guerrera** – che ne è il regista – e **Giovanni Todescan**. I numeri speciali sono di **Bruno Biagi** e **Valeria Coppo**. Tra gli altri personaggi da non perdere: **Marina Abramovich**, la portinaia di **Via Olgettina**, la sessuologa **Olinda Farnesini**, **Frau Kruger** e **Data von Duta**, irriverente caricatura della star del burlesque Dita Von Teese.

LE DONNE DI NEWTON

A PALAZZO DUCALE FINO AL 22 GENNAIO IL GRANDE FOTOGRAFO IN MOSTRA CON **HELMUT NEWTON. FOTOGRAFIE. WHITE WOMEN / SLEEPLESS NIGHTS / BIG NUDES**

Uno dei più iconici fotografi del Novecento arriva a Palazzo Ducale per un'esposizione di immagini da tre delle sue serie più note: *White Women*, *Sleepless Night*, *Big Nudes*.

Il progetto della mostra **Helmut Newton. Fotografie. White Women / Sleepless Nights / Big Nudes** nasce nel 2011 per volontà di June Newton, vedova del fotografo e presidente della Helmut Newton Foundation, e raccoglie le immagini dei primi tre libri di Newton pubblicati tra la fine degli anni Settanta e l'inizio degli anni Ottanta, da cui deriva il titolo della mostra e l'allestimento articolato in tre sezioni. I tre libri sono fondamentali per capire la fotografia di Newton, che li ha progettati personalmente, selezionando le immagini fotografiche e la loro impaginazione. L'esposizione, curata da **Matthias Harder** e **Denis Curti** e aperta al pubblico dal 14 settembre al 22 gennaio nel Sottoporticato di Palazzo Ducale, presenta per la prima volta a Genova oltre 200 immagini di Helmut Newton, uno dei più importanti e celebrati fotografi del Novecento.

Il percorso espositivo permetterà di conoscere un Helmut Newton più profondo e se vogliamo più segreto rispetto a quanto già diffuso: infatti, se l'opera del grande fotografo è sempre stata ampiamente pubblicata e con enorme successo su tutte le riviste di moda, non sempre la selezione effettuata dalle redazioni corrispondeva ed esprimeva compiutamente il pensiero dell'artista. L'obiettivo di Newton aveva la capacità di scandagliare la realtà che, **dietro il gesto elegante delle immagini, permetteva di intravedere l'esistenza di una realtà ulteriore**, che sta allo spettatore interpretare.

Obiettivo della mostra è presentare i temi distintivi dell'immaginario artistico di Helmut Newton, offrendo la possibilità ai visitatori di comprendere fino in fondo il suo lavoro come mai prima d'ora.

Promossa dalla Regione Liguria, dal Comune di Genova e da Genova Palazzo Ducale Fondazione per la Cultura, la mostra è organizzata da **Civita Mostre** in collaborazione con la Helmut Newton Foundation.

La mostra è accompagnata da una pubblicazione edita da **Marsilio**.

ORARI

Da martedì a domenica 10 -19 e lunedì 14 -19.

La biglietteria chiude un'ora prima

della chiusura.

Biglietti (comprensivi di audioguida):

11,00 euro intero

9,00 euro ridotto

Informazioni:

199.15.11.21 (dall'estero 02 89096942)

mostre@civita.it

www.newtongenova.it

www.palazzoducale.genova.it

*Qui sotto: Helmut Newton, **Sie kommen**, Paris 1981*



NANCY BRILLI



UNA «BISBETICA»
A TUTTA COMICITA'



DI LEO COTUGNO

Dopo due anni torna a Genova **Nancy Brilli**. La simpaticissima attrice milanese proporrà al pubblico – per il primo grande spettacolo in programma nel 2017 al Politeama Genovese – «**Bisbetica**», rivisitazione della celebre commedia di **William Shakespeare** *La bisbetica domata* dove, con un raffinato gioco metateatrale, ognuno in scena vestirà il duplice ruolo di attore e personaggio.

Una tre giorni (si inizia il **12 gennaio** alle ore 21, si chiude il 14 sempre alla stessa ora) che rivelerà **una donna capace di ribellarsi**, da vera “bisbetica” anche e soprattutto nella vita, ad **un destino che sembrava accanirsi in maniera spietata**. Dietro le battute istrioniche e la consueta carica di ironia che ha reso la Brilli inconfondibile anche sul palcoscenico teatrale, infatti, c'è una terribile malattia che solo di recente è stata sconfitta.

VINCERE CON IL SORRISO. A metà maggio di quest'anno Nancy Brilli era stata infatti sul punto di arrendersi all'endometriosi, una rara e dolorosa patologia che ne aveva spento lo sguardo accattivante. «*Tutto mi sembrava non avere mai fine. Ho avuto paura della solitudine e dell'abbandono e se ho potuto reagire e vincere la malattia è stato solo grazie al mio lavoro, dove il sorriso prevale sempre e tutto termina con un lungo, grande applauso*».

L'ATTRICE MILANESE TORNA AL POLITEAMA GENOVESE
A DISTANZA DI DUE ANNI CON LA TRASPOSIZIONE COMICA
DE “**LA BISBETICA DOMATA**”, IN UN MESCOLARSI
DI RAPPRESENTAZIONE E REALTÀ. DIETRO LE QUINTE
UNA DONNA PIÙ FORTE DELLA MALATTIA, INNAMORATA
DI FAMIGLIA E LAVORO

Foto di Federico Riva



Un 2016 in cui l'attrice ha dovuto convivere con altri durissimi imprevisti, tra cui un incidente domestico che l'ha quasi privata di un occhio. «In questi momenti così pesanti e decisivi puoi cercare di voltare pagina solo se possiedi una profonda fede in Dio e io ce l'ho, mai dimenticando il giorno in cui, a soli dieci anni, ho perduto la mamma».

Una *Bisbetica*, insomma, tutta da ridere, per dimenticare il dolore. «Episodi di vita come quelli di cui ho parlato

tirano fuori da noi una riserva supplementare di carattere, oppure spezzano in due. Sorridendo non si può dimenticare, ma si può continuare. Le donne di William Shakespeare sono molto pragmatiche, non amano il dolore ma la vita quotidiana composta di continui, sottili rapporti tra uomo e donna».

UNA PROTAGONISTA ASSOLUTA. Con la traduzione e la drammaturgia di **Stefania Bertola**, le musiche di **Alessandro**

Nidi, le luci di **Massimo Consoli** e la regia di **Cristina Pezzoli**, *Bisbetica* è un incrociarsi tra comico e pop di un classico della commedia inglese tradotto e rappresentato in tutti i maggiori teatri europei, Opera di Parigi e Vienna compresi.

Chi è veramente **Caterina**, la donna vanamente contesa da mille cuori e che riesce sempre a non farsi conquistare? «È una protagonista assoluta, a differenza della sorella Bianca, solo



apparentemente più mansueta», spiega la Brillì. «*Bianca vive il dualismo delle avances di due pretendenti, l'ingenuo Ortensio ed il romantico Gremio. È una donna anche ostaggio di un padre molto particolare, l'avidò e pretestuoso Battista: sino a quando Caterina non avrà preso marito, la sorella minore non potrà sciogliere i dubbi che la legano ai suoi due spasimanti. Un susseguirsi di situazioni simili ad una grande danza, che accomuna e caratterizza tutti gli altri artisti, dimostratisi pienamente all'altezza del compito da svolgere*».

I ruoli dei due corteggiatori di Bianca sono affidati a **Federico Pacifici** (Gremio) e **Gianluigi "Igi" Meggiorin**, mentre Battista sarà interpretato da **Gennaro Di Biase**. Bianca è impersonata da **Anna Vinci** e c'è molta attesa per uno dei personaggi portanti della commedia, il Dottor Jolly, appannaggio di un poliedrico **Valerio Santoro**.

DUE SOCIETÀ A CONFRONTO. William Shakespeare amò confrontarsi con l'ipocrisia ed il velato, ironico humour della società inglese del XVI secolo, dove si adorava malignare sugli amanti

della cortigiana favorita o le scappatelle irriverenti del sovrano prepotente e succube. Oppure esplorare i pettegolezzi di palazzo, volti a esaltare o umiliare in un gioco perverso di pensieri e parole.

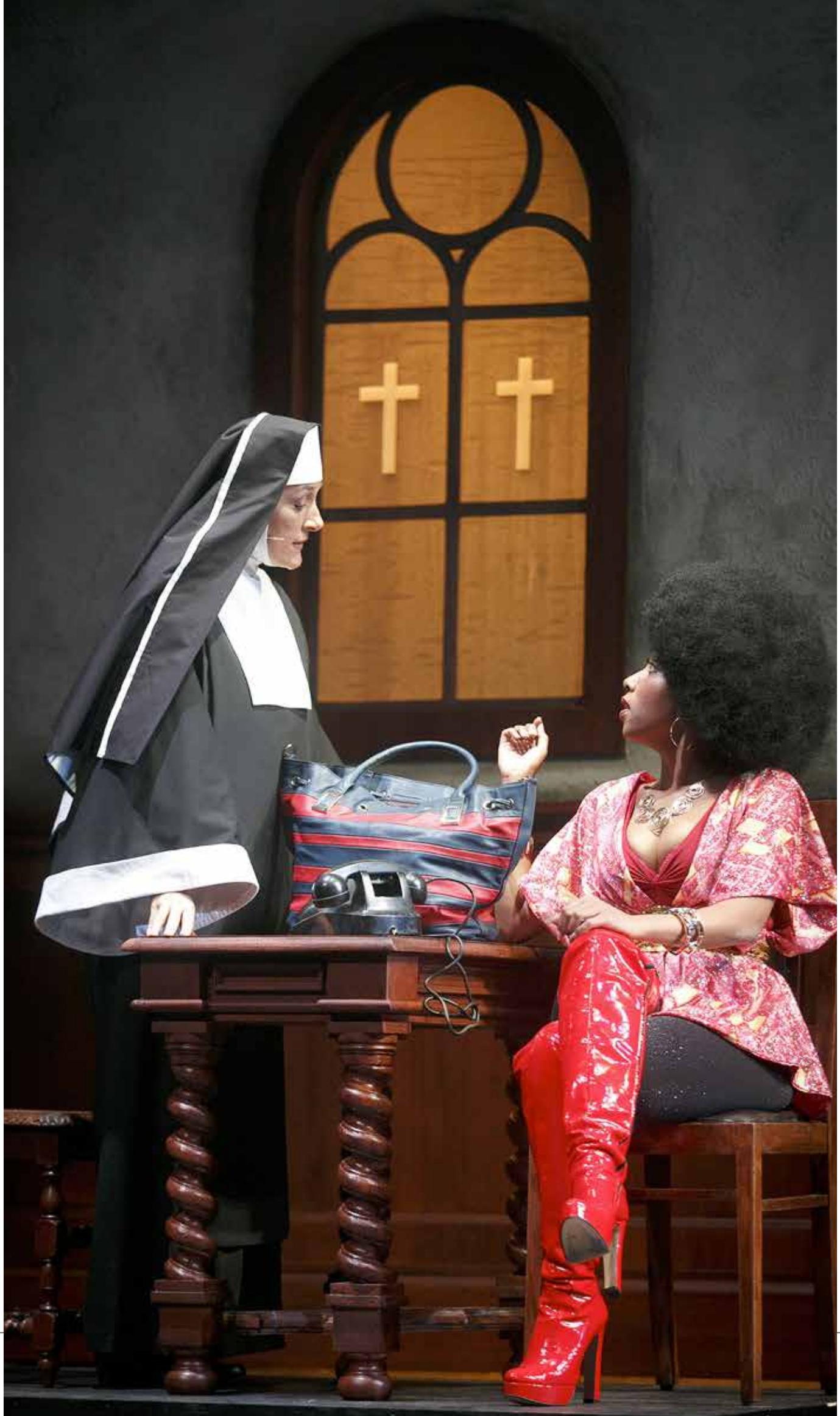
Nancy Brillì lo ribadisce parlando degli sfondi teatrali di *Bisbetica*. «È una sequenza ininterrotta di soldi, di trattative preconiugali, corteggiamenti furbi e colteriche finzioni. Da una parte una donna impenitente, bizzarra e perfino buffa; dall'altra l'uomo protervo e ambizioso che è immagine non solo della scalata sociale cinquecentesca, ma anche ritratto di quella che è la società attuale, dove più che mai ogni essere vivente ha alle sue spalle un cartello, un prezzo».

La belva incorreggibile si farà domare – come appunto sottolinea il titolo stesso della commedia – solo a prezzo di decine di tentativi. «*Sul palco vedrete una Nancy-Caterina spigliata, volitiva ed impenitente: spirito libero dentro e fuori. Il mio essere artista senza preconcetti*». Le musiche sono a cura di **Alessandro Nidi**, ispirati al musical anglo-americano *Kiss me Kate* di **Cole Porter**, che prende spunto proprio

dalla *Bisbetica*.

Un'eroina "diversa". Importante infine vedere all'interno della rappresentazione la volontà della regista, Cristina Pezzoli, di non fare mai di Caterina un'eroina vittima delle alterigie e cupidigie paterne. «*Piuttosto, vivere il rapporto uomo-donna nello stile di un'opera pop con forti valenze surreali: i destini degli attori e dei personaggi da loro interpretati avranno un destino parallelo a cui si giungerà attraverso i molti momenti di comicità*».

“ Caterina è spigliata, volitiva e impenitente: spirito libero dentro e fuori ”



IL MUSICAL «DIVINO»

ARRIVA A GENOVA “**SISTER ACT**”, LA RIEVOCAZIONE
TEATRALE DEL CELEBRE FILM CON WHOOPI GOLDBERG.
UN CAST DA RECORD PER NUMERI DA CAPOGIRO:
3000 REPLICHE IN SOLI DUE ANNI

DI LEO COTUGNO

Ricordate la svampita vedette **Deloris Van Cartier** cantare nei night di Reno, in Nevada, e poi essere la testimone involontaria (e scomoda) di un omicidio? Le fughe dal vendicativo fidanzato gangster Vince LaRocca – che la cerca ovunque pur di liberarsi di lei una volta per tutte – e l’approdo nel severissimo convento di St. Catherine, dove regalerà alle incredule consorelle la gioia di cantare pop e rock in chiesa dopo avere abbracciato suo malgrado l’abito monacale? Il regalo di Natale del **Politeama Ge-**

novese si chiama **Sister Act**. Un musical che arriverà nella nostra città sull’onda di un successo senza limiti, **quasi tremila repliche in due anni**, oltre dodici milioni di spettatori nella sola Europa, duecento nomination ai **WhatsOnStage Awards**. Un biglietto da visita che si commenta da solo.

SEMPRE ATTUALE. Nato dal geniale libretto di **Cheri** e **Bill Steinkellner**, con la collaborazione di uno dei più grandi coreografi americani, **Douglas Carter Beane**, e le musiche di **Alan Menken** (che nella propria carriera di compo-

sitore ha avuto al fianco mostri sacri quali Diana Ross, Michael Jackson, Quincy Jones e Bruce Springsteen) **Sister Act, il Musical** è basato sull’omonimo film con **Whoopi Goldberg**, *Sister Act, una svitata in abito da suora*, e la seconda parte, *Sister Act 2, più svitata che mai!*, che debuttarono nel 1992 e 1997. «*Ciò che rende accattivante e travolgente questa produzione*» spiega **Belia Martin**, attrice e soubrette madrilenas che sul palcoscenico interpreterà Deloris, ovvero **Suor Maria Claretta** «*è la sua attualità. Una trama semplice, con lo scontro tra i buoni e i*



cattivi via via sfumato in un crescendo di musica e grande partecipazione di pubblico che finisce sempre con l'unirsi al coro delle suore ballando e cantando a sua volta». Sister Act a Genova festeggerà il quinto anno di fortunatissime repliche nel Belpaese. «La tournée, iniziata al Teatro Nazionale di Milano come in quell'ottobre 2011, è stata sold out in ogni città italiana nella quale abbiamo fatto tappa. Per me non è stato facile cantare nella vostra lingua, anche se impararla è qualcosa di incredibilmente affascinante».

COME A NEW YORK. Lo schema musicale di *Sister Act* seguirà fedelmente la

traccia della fortunatissima edizione americana che ha letteralmente sbalordito Broadway. In occasione di quel debutto – nel settembre 2009 – la stessa Whoopi Goldberg apparve madrina dell'evento nel palco autorità, salutata dall'ovazione dei fans in delirio.

E ora il Politeama. Sedici motivi a fare da sfondo all'irresistibile Maria Claretta e quattro *reprise* mossi nei momenti più comici e movimentati del finale. «È una formula vincente, al pubblico piace e rende bassissime più agile» ammette **Francesca Taverni**, sul palco l'irreprensibile madre superiora. «Chi poi ha assistito al musical è rimasto entusiasta delle eccezionali doti vocali e

carismatiche di Belia, nata per questo spettacolo».

La cura artistica di *Sister Act* è affidata a **Saverio Marconi**, premio per la migliore regia nel 2012, quando proprio Francesca Taverni vinse agli Italian Awards il premio per la migliore attrice non protagonista. I brani musicali a fare da sfondo a inseguimenti, rosari, novizie, gangster e colpi di scena saranno in tutto 25, tra questi pezzi davvero straordinari come *Here within these walls* («Qui dentro queste mura»), *How I got the calling* («Come ho ricevuto la vocazione»), *I could be that Guy* («Potrei essere quel giovane») e *The life I never led* («La vita che

non ho mai vissuto»).

IL GENIO DI ALAN. Se la voce e la scatenata verve di Belia Martin caricano il pubblico di voglia di divertirsi e ballare, le armonie gospel e funky sapientemente create da Alan Menken fanno sì che *Sister Act* possa ritenersi in questo momento uno dei musical più innovativi sul palcoscenico.

Menken è un autentico genio del palcoscenico: ha ideato indimenticabili colonne sonore **Disney**, come quelle de *La bella e la bestia*, *Aladdin* e *La sirenetta*, nonché gli arrangiamenti de *La piccola bottega degli orrori*, tra le più alte espressioni del teatro contemporaneo nel settore. In occasione del debutto italiano al **Teatro Nazionale**

di Milano e nella successiva doppia settimana di repliche al **Brancaccio** di Roma, *Sister Act* è stato chiamato «musical divino», dove ogni dettaglio è curato con estrema attenzione.

IL CASTING. Questo il casting che potremo applaudire al Politeama Genovese **dal 15 al 18 dicembre** (negli ultimi due giorni di programmazione sono previsti due spettacoli, alle ore 16 ed alle ore 21): Suor Maria Claretta, **Belia Martin**; la Madre Superiora, **Francesca Taverni**; Monsignor O'Hara, **Pino Strabioli**; Curtis, **Felice Casciano**; Eddie, il tenente di polizia, **Marco Trespioli**; Suor Maria Roberta, **Veronica Aspeddu**; Suor Maria Patrizia, **Emanuela Tasciotti**; infine il ruolo

della direttrice del coro è ricoperto dalla bravissima **Claudia Campolongo**. Una curiosità: in alcune performance Maria Roberta è stata interpretata da **Suor Cristina Scuccia**, divenuta famosa per essere stata la vincitrice del reality show musicale "**The voice of Italy**". Ad alcune repliche di *Sister Act* ha presenziato anche un ospite d'onore di prima grandezza, **Gigi Proietti**: «*La dirompenza musicale di questo spettacolo mi ha lasciato senza fiato: la Martin e la Campolongo sono trascendenti, Francesca Taverni ha una voce portentosa di chiara ispirazione rock. Un musical al femminile? Sì, un musical con le caratteristiche delle donne, forte e chiaro, ricco di fascino, creatività, colpi di scena*».



«LA CRISI DELLA STAMPA? E' POSSIBILE USCIRNE»

IL VICEPRESIDENTE DELL'ORDINE DEI GIORNALISTI LIGURI
DINO FRAMBATI FA IL PUNTO SULLA SITUAZIONE ATTUALE
DEL SETTORE. E RACCONTA **LA SUA RICETTA PER IL FUTURO**



DI ANNA PROVERBIO

Da pochi mesi su Telegenova appare come editorialista, ogni lunedì sera alle 19.15, **Dino Frambati**, già seguito da un folto pubblico. Direttore del Gazzettino Sampierdarenese, collaboratore da più di trent'anni di numerose testate giornalistiche nazionali come Avvenire, Radio Vaticana, Conquiste del Lavoro (organo di stampa ufficiale Cisl), Il Piccolo di Alessandria, dal 2001 riveste la carica di Vicepresidente dell'Ordine dei Giornalisti Liguri. Appassionato di volo, pilota privato, è anche addetto stampa dell'Aereo Club genovese. Durante la settimana si può incontrare nel mobilificio Frambati a Sampierdarena che appartiene da più di cento anni alla sua famiglia, dove lavora insieme al fratello. Per cercare di capire come superare il grave momento che sta attraversando l'editoria e tutta la categoria dei giornalisti, gli poniamo qualche domanda.

Oggi l'editoria è in forte crisi. Quali i motivi e quali le speranze?

Alla base c'è la poderosa crisi che da anni sta sconvolgendo un po' tutto il mondo e l'Italia in particolare, dov'è forte e spalmata su tutti i comparti.

L'editoria è stata colpita in maniera molto intensa anche perché è in atto una mutazione profonda, dalla carta stampata all'immagine. Televisione, Internet, molti blog, magari non professionali ma che danno notizie, siti vari... Occorrerebbe regolare questo flusso per avere un'informazione professionale e quindi fermare la deregulation attuale. Ma questo dovrebbe farlo la politica che non ci ama, anzi. Diamo fastidio. Inoltre siamo troppi: in Italia ci sono oltre 100 mila giornalisti, più dei Carabinieri, quasi. Con la maggior parte che non trova lavoro, soprattutto i pubblicisti, e che viene pagata al pari dei raccoglitori di olive e dei "vù cumprà". Una vergogna che va da 2-3 a 10 euro a pezzo quando va bene. Al contrario c'è una minoranza di colleghi strapagata: pochissimi, peraltro, e quasi tutti schierati. Possibile che non esista un collega super partes, che non si capisca da quale parte stia e riesca ad ottenere grandi compensi? Inoltre, la concentrazione dell'editoria in mano di pochi – come sta accadendo – porterà a tagli e meno informazione. E la crisi ha fatto calare la pubblicità, per cui chi vive di questa si trova in grave difficoltà, ad esempio le piccole tv private. Queste sono una grande risorsa per l'informazione soprattutto locale, attualmente la più ricercata e interessante perché si vive sul territorio e nel proprio microcosmo. Sui grandi eventi c'è overdose di informazione dai grandi network.

Dici che i pubblicisti sono l'anello debole; cosa si potrebbe fare per migliorare la loro situazione?

Sì, confermo, e da vice presidente dell'Ordine Ligure e in Consulta nazionale mi sono sempre battuto su questo tema. Il lavoro va pagato, e quello di informare è un compito primario per la stessa vita democratica. Forma l'opinione pubblica. Con pochi soldi e pochissime tutele come si fa a mantenere una voce libera? Anche qui la politica dovrebbe studiare tabelle adeguate di compensi. Dicevo che siamo troppi. A che serve avere in tasca la tessera dell'Ordine e poi non lavorare, o farlo per un tozzo di pane?

Sarebbe meglio scremare la categoria, smagirla anche molto, ma portarla a redditi dignitosi e adeguati. Quando dico quanto siamo pagati la gente non ci crede, e senza questo perdiamo credibilità. È la madre di tutte le problematiche. Poi possiamo discutere di riforma dell'Ordine, editoria, ma a monte di tutto occorre essere pagati almeno in maniera adeguata alla difficoltà del mestiere, ai rischi che corriamo ogni giorno facendo informazione. Abbiamo colleghi sotto scorta perché minacciati dalla malavita organizzata e pagati 10 euro a pezzo.

Quanti sono i pubblicisti e che differenza c'è con i professionisti?

Su 100 mila giornalisti italiani, 75 mila sono pubblicisti; la grande maggioranza. La gente non ha percezione sulla differenza dei due Albi e di come avviene l'iscrizione. Ci considera giornalisti e basta. Ed è vero, contano esperienza, bravura e preparazione personale. Qui come in tutto nella vita. Non basta fare un esame o vincere un concorso per essere bravi ed io conosco ottimi pubblicisti e professionisti sui quali sono perplesso, così come ci sono pubblicisti che non sanno fare il mestiere. Ma questo è colpa dell'accesso troppo facile, perché probabilmente quando è stata istituita la figura del pubblicista era politicamente "comoda" un'iscrizione facile. Oggi occorre fare un po' di preparazione e qualche corso prima di essere iscritti. Ma è pur sempre risibile si possa esserlo con mille euro l'anno di reddito ed una trentina di articoli. È la legge, e chi possiede tali requisiti va iscritto, ma sinceramente è troppo poco. Comunque, per migliorare la qualità e la competenza, da tre anni sono stati istituiti corsi di aggiornamento per tutta la categoria.

Regole che cambieranno anche alla luce dell'Europa?

Spero di sì, entro fine anno il governo dovrebbe varare una riforma di editoria ed Ordine. Speriamo sia seria e mantenga le funzioni dell'Ordine che esiste in Italia ma meno in altri

stati europei. Molti lo detestano, ma credo invece sia importantissimo, direi indispensabile per vigilare sulla qualità della categoria. Ne faccio parte da figura istituzionale ormai da sedici anni e potrei scrivere un libro sulle cose importanti che abbiamo fatto per l'informazione e per l'opinione pubblica. Mi metto però a ridere quando sento parlare di quarto potere. Se si è letto attentamente il testo di questa intervista direi piuttosto che siamo... potere zero.

Che diresti ad un giovane che vuol fare questa carriera?

Che è bellissima; si vive la realtà come in nessun'altra attività. Si vive quello che accade da un osservatorio privilegiato, si conosce la realtà, si incrociano migliaia di persone. Però occorre avere coscienza che non basta la passione. Un giornalista deve avere tre doti, come ripeto quando faccio i corsi: senso della notizia, capacità di scrivere bene in italiano e soprattutto umiltà. Il mestiere porta un po' ad esaltarsi, ed è pericoloso. Poi occorre essere preparati. Seguire i corsi, ma anche prepararsi personalmente. Da vicepresidente mantengo un rapporto con i pubblicisti liguri, che sono quasi 1.300, attraverso comunicati che invio mensilmente. In uno di questi ho scritto: "per svolgere al meglio la nostra professione è opportuna una sorta di "auto" formazione continua, attenta e quotidiana, essendo sempre informati sugli accadimenti, avendo referenti esperti per ogni materia dal momento che il nostro lavoro ci porta ad occuparci di argomenti sempre diversi e che spesso conosciamo poco. Essere sempre attenti a tutto, avere curiosità e precisione, seguire gli organi di informazione è per noi doveroso, tenendo ben presente che la nostra attività forma ed influenza l'opinione pubblica e la mette al corrente di ciò che accade, stimolando quindi anche riflessioni, dibattito e persino emozioni. Questa è la logica dei corsi obbligatori, che ritengo tuttavia vada ulteriormente integrata con passione e preparazione personale. Altra indicazione è leggere i classici della nostra bellissima letteratura; in

fondo i poeti e gli scrittori dei secoli passati erano un po' antesignani del giornalismo. Narravano fatti e descrivevano situazioni. Ad esempio, il 5 maggio del Manzoni non è una sorta di "editoriale" per la morte di un personaggio storico che ha inciso nella vita dei popoli? E molte composizioni di tanti poeti non sono narrazioni di vita che offrono in qualche modo pure notizie dell'epoca?

I corsi obbligatori sono però visti come imposizione...

E' sbagliato, sono utili ed ora, per facilitare i colleghi, si possono fare

anche on line, non solo partecipando a quelli frontali, che tuttavia consiglio perché ci si incontra tra colleghi, si scambiano idee, informazioni, si fanno domande.

Ma, concludendo, c'è futuro per la professione?

Direi di sì. Legato alla crisi globale che se non sarà risolta rischia di compromettere l'intera economia planetaria, peggio che la guerra. Ma c'è sempre più necessità di informazione; di sapere cosa accade nel mondo, persino che tempo farà a come sono le autostrade per finire ai "massimi

sistemi". Conoscere le decisioni di chi governa, i delitti da aborrire. L'informazione è basilare ed essenziale nella vita e nella democrazia.

Per questo non mi stancherò mai di ripetere che va fatta con estrema coscienza. Nel mio sito, nelle mie mail riporto una frase del mio maestro Montanelli, con il quale iniziai, 36 anni fa, al Giornale. *"L'unico consiglio che mi sento di dare ai giovani è questo: combattete per quello in cui credete. Perderete, come le ho perse io, tutte le battaglie, Ma solo una potrete vincerne. Quella che si ingaggia ogni mattina davanti allo specchio"*. Credo che in questa frase ci sia tutto il senso del nostro mestiere.





L'OMAGGIO
DI PINO PETRUZZELLI
AI VIGNAIOLI DI LIGURIA
CON "IO SONO
IL MIO LAVORO"

STORIE DI UOMINI E DI VINI

DI VIRGILIO PRONZATI

Pino Petruzzelli sa raccontare e trasmettere le esperienze di vita più diverse. Gestì e parole che fanno emergere ricordi, fantasie ed emozioni, interpretazioni che fanno riflettere e divertire: acuto osservatore di gente e di fatti, Petruzzelli può essere all'occasione **pungente, vulnerabile, diretto come un dardo**, a volte istrionico ma sempre di una sensibilità unica. Geniali valori

espressivi intinti della **saggezza e straordinaria umanità** che solo un grande attore possiede.

Una delle sue ultime, magistrali prove ha avuto come scenario la **Casa della Resistenza**, già Centro civico di **Bolzaneto**, che raccoglie testimonianze e memorie della Seconda guerra mondiale in Valpolcevera.

La trama dello spettacolo teatrale **Storie di Uomini e di vini - Io sono il mio**



lavoro è incentrata su un vignaiolo e il suo vino, in un mondo fatto più di fatiche che di momenti felici. Petruzzelli impersona il vignaiolo **Dionigi** che, dopo anni di estenuanti lavori nel proprio vigneto e altrettante cure in cantina, ha ricevuto l'invito per ritirare un premio per il suo prodotto. Un'ora prima della cerimonia di premiazione rivive tutte le fasi della sua vita, nel segno di un legame con la terra sin da bambino. Prima per curiosità e poi aiutando papà, Dionigi scopre il mondo della vite e del vino: **un mosaico di fatica e inquietudini, dove soddisfazione e merito sono spesso appena accennati**. L'occhio vigile a scrutare il cielo per capirne i mutamenti, lo scasso per l'impianto delle viti e dei tutori che le sosterranno, i frequenti ripristini dei muretti a secco che, come un grembo materno, trattengono la terra. Dopo tre o quattro anni finalmente ci sarà l'uva. Ma prima le legature dei giovani tralci, ripetuti interventi contro l'oidio e la peronospora e, se Dio vorrà, la vendemmia: una festa per tutta la famiglia. Poi il lavoro in cantina: pulizia di botti e damigiane, cernita dei grappoli e pigiatura, seguiti da fermentazione, svinatura, trepidi assaggi, maturazione del vino, travasi e finalmente l'imbottigliamento.

Fasi delicate eseguite con amore e scrupolo, ma non sempre ripagate dalla qualità del vino. Per fare il vino buono ci vogliono vecchie vigne, come rammenta Dionigi. Non solo. Spesso il clima avverso, la grandine in primis, rovina mesi e mesi di appassionato impegno. Senza contare la necessaria esperienza: per fare un buon vino ci vogliono anni di lavoro. E inevitabili sono anche i dubbi e i ripensamenti: non era meglio un classico posto fisso? Ma superato il momento di sconforto, c'è **la gioia di aver creato un prodotto della terra che ha deliziato migliaia di passate generazioni**, socializza, esalta il desco quotidiano e sigla il rito della Santa Messa. Come affermava il compianto **Veronelli**, il Vino è il pianto della terra.

A precedere lo spettacolo la puntuale presentazione di Petruzzelli e della sua opera da parte di **Iole Murrini**, Presidente del Municipio V Valpolcevera, seguita dall'intervento del prof. **Franco Henriquet**, Presidente dell'Asso-

ciazione **Gigi Ghirotti** di Genova. Tra i presenti il Consigliere Regionale Rete a Sinistra **Gianni Pastorino** e **Pasquale Costa**, Vice Presidente e Assessore del Municipio V Valpolcevera. Degna conclusione con un brindisi di ottimo Spumante Metodo Classico Janua di **Andrea Bruzzone**, servito e descritto dal sommelier **Giovanni de Vecchis**.

L'opera realizzata e interpretata da Pino Petruzzelli fa parte del progetto culturale **Vignaioli di Liguria**, voluto e finanziato dall'Assessorato Cultura e Spettacolo della Regione Liguria. Ma chi è Pino Petruzzelli? Pugliese, 54 anni, scrittore, scenografo, attore nonché regista diplomato all'Accademia Silvio d'Amico di Roma. Con Paola Piacentini, sua compagna nella vita, fonda il **Centro Teatro Ipotesi** e dà vita a spettacoli, convegni, mostre e documentari su temi importanti ma comparsi di rado sui palcoscenici dei teatri. Significative le opere scritte a due mani col giornalista **Massimo Calandri** e con **Predrag Matvjevic** su inquietanti realtà sociali. Da due anni percorre un cammino tra culture meno conosciute e scomode, come quelle Rom e Sinti; una ricerca intensamente vissuta che, oltre a stimolarlo a scrivere "**Zingari: l'olocausto dimenticato**", lo dirige e l'interpreta. Ora "Storie di uomini e di vini", fatica teatrale ma anche libreria nella sua **Trilogia della Natura**: una testimonianza dei vignaioli nel loro mondo, **spesso sofferta, a volte felice**, ma sempre intensamente vissuta.

Petruzzelli caratterizza sul palcoscenico i suoi personaggi con gesti e frasi recitate in vari dialetti. Scene in cui si muove, ricorda o medita, rivivendo storie tristi, geniali, divertenti e di remota saggezza. **Un'ora e mezza in cui questi personaggi solo apparentemente secondari prendono vita**, trasmettendo i loro stati d'animo al pubblico, grazie alla magia di un attore che si propone con inedita modestia e semplicità. Questo singolare spettacolo, che ha raccolto significativi ed entusiasti consensi, è stato rappresentato in 14 piccoli comuni di tutto l'arco ligure, suggestive località dove vivono i vitivinicoltori mirabilmente descritti nel libro. E al termine di ogni spettacolo, un brindisi tutti insieme, con i vini del posto, i veri figli della terra.



VALPOLCEVERA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

SPUMANTE DI QUALITÀ METODO CLASSICO
BRUT



JANUA
AB

PRODOTTO IN ITALIA PER ANDREA BRUZZONE GENOVA - ITALIA

12% vol. 750 ml

L. 20/15
Contiene solfiti

A Mauro

Il 20 Agosto scorso il nostro apprezzatissimo collaboratore Mauro Ricchetti, colpito da un grave ictus, ci ha lasciati per sempre. Volentieri pubblichiamo un suo articolo postumo e abbiamo chiesto a sua moglie Anna Proverbio, anche lei nostra collaboratrice, di scriverne una breve biografia, unendoci al suo dolore e a quello degli altri familiari per la scomparsa.

La sua caratteristica principale era quella di non riuscire a tenere rancore. «Al passato non vi è rimedio, ma al futuro si può sempre rimediare», ripeteva spesso. Per lui non vi era affronto, torto o sbaglio che non potesse essere perdonato. Le cose che amava di più erano il lavoro, i viaggi, la famiglia. Detestava l'ozio, le feste, le vacanze ed il riposo. Il suo terrore era costituito dal non aver nulla da fare.

Da studente, a Genova, aveva frequentato il liceo scientifico Cassini, poi la sua famiglia si era trasferita a Napoli e lì si era iscritto alla facoltà di Architettura, diventando presto l'allievo preferito del professor Roberto Pane, fondatore del pensiero del restauro critico e grande amico di Benedetto Croce. Con lui si recò in Spagna, dove girò un documentario su Antoni Gaudì che vinse il premio al Festival del Documentario Scientifico di Padova nel 1963, in quegli anni l'appendice documentaristica del Festival del Cinema di Venezia.

Già da liceale Mauro aveva cominciato a realizzare dei filmati tematici, girati con la mitica Pathè Baby, la cinepresa di suo padre, e a Napoli, mentre studiava, era stato assunto come operatore alla RAI. Nel frattempo la sua famiglia era tornata a Genova e una volta ottenuta la laurea anche Mauro raggiunse i suoi famigliari. Qui preferì intraprendere la libera professione e nel contempo insegnare alla Facoltà di Architettura di Genova, anche se alla RAI di Napoli aveva vinto il concorso di primo scenografo.

Io lo conobbi all'Università, era l'assistente di Disegno dal Vero e dopo due anni ci sposammo.

Molti sono stati i progetti che ha realizzato nel corso dei 51 anni di vita insieme, tra questi il porto Carlo Riva di Rapallo, il restauro di Forte Begato progettato con i colleghi Semino e Taverna e poi porti in Venezuela, progetti in Cina, oltre al restauro del castello di Vinovo e tante altre opere architettoniche. Gli ultimi due lavori, che tanto lo avevano appassionato, sono stati il restauro del Castello dei Fieschi a Senarega ed il restauro del castello di Montessoro, attualmente in fase di ultimazione. Quando non era occupato da lavori di progettazione faceva ricerche per l'Università che l'avevano portato in Perù, Messico e Colombia. Ha collaborato con riviste prestigiose, come Geodes, Bell'Italia e tante altre. Ha scritto numerosi libri: Le Madonnette dei carruggi, Liguria sconosciuta, Ulivi e Pietre di Liguria, solo per citarne alcuni. Tra poco dovrebbe uscire il suo ultimo libro, dedicato alle edicole votive del Centro Storico di Genova, edito da Erga.

Recentemente ad un giovane architetto che gli domandava quale, tra i tanti suoi progetti, era quello che gli era piaciuto di più, aveva risposto: «Quello che devo ancora fare...». Io sono certa lo porterai a termine in un'altra vita.

GENOVA

CITTA' LIBERTY

LA CITTÀ NON È SOLO CENTRO STORICO E PORTO ANTICO.
BASTA GUARDARE IN ALTO E ANCHE **VIA XX SETTEMBRE**
CELA TESORI ALL'INSEGNA DEL GENIO CREATIVO

DI MAURO RICCHETTI

Come Napoli per il turismo internazionale è sempre stata Vesuvio e canzoni, così Genova fino a pochi anni fa era la **cattedrale di San Lorenzo** ed il **cimitero di Staglieno**. Oggi la nostra

città, che sta subendo un'indubbia trasformazione, sembra diventata quasi esclusivamente «**centro storico**», dove episodi architettonici spesso insigni sono soffocati da un notevole degrado del tessuto urbano che sovente allontana e respinge. Il turismo viene massicciamente indirizzato verso l'Acquario e il **Porto Antico**, quest'ultimo in via di progressiva

trasformazione in una sorta di luna park stabile dove di «antico» non c'è rimasto quasi nulla.

Tuttavia esiste **un'altra Genova**, ancora tutta da scoprire, forse meno nota, perché è **quella di tutti i giorni**, costruita nei primi decenni del 1900: quella di **via XX Settembre**, con le traverse di **via Maragliano**, **via Cesarea**, fino ad arrivare a **via Roma**:





la zona del centro, dove si svolge la vita più intensa e commerciale della città. Abbiamo mai osservato con attenzione o alzato lo sguardo in alto verso le facciate degli edifici di via XX Settembre? Ci siamo mai accorti dei massicci palazzi con le grandi date di costruzione scolpite sui portoni e tutte comprese **tra il 1902 e il 1930?**

Questo è il periodo dello stile **Liberty** o **Art Nouveau** che caratterizza indiscutibilmente la nostra città. Per anni abbiamo disdegnato questi eleganti palazzi, giudicati con sufficienza, tutti compresi nella ricerca del funzionale, dell'assoluto razionale. Il nostro disprezzo per ciò che sembrava inutile, superato, per il particolare decorativo, ha invece assopito la nostra fantasia e la stessa esuberanza dello spirito umano: **la nostra stessa libertà di pensiero.**

Le lisce pareti vetrate degli odierni edifici, tutte uguali, sono solo la fredda e alienante immagine di una città che allontana, quasi una prigione che respinge. Nei vecchi palazzi di via XX Settembre, **con le loro irrazionalità, la distribuzione interna spesso poco funzionale, le facciate così ricche di particolari assurdi,** di sculture grottesche, di colore e forme diverse, c'è almeno un tentativo di

personalizzare un'opera, **una ricerca di libertà espressiva e di gioia di vivere.** Nel decorativismo del **Coppedè** dell'edificio all'angolo tra via S. Vincenzo e Via XX Settembre, quasi gravato da una confusione stilistica

derivata da vaghe influenze cino-giapponesi ed egizie, vi è **un indubbio apporto di invenzione non solo a livello decorativo, ma anche strutturale;** soprattutto è un edificio che si colloca con prepotenza nel tessuto urbano,



caratterizzandone scenograficamente il contorno. Indubbiamente il palazzo appare come una dimora principesca, illusoria e vana, più che una casa di abitazione, ma **non certo una “macchina per abitare”, razionale forse, ma estremamente noiosa.**

Anche le logge di questi palazzi – i balconi festosi, le brutte teste delle cariatidi che sostengono i grandi sbalzi dei mensoloni modellati dalla luce – sono comunque tutti episodi da osservare con attenzione, non fosse altro che per la perfetta esecuzione dei dettagli. Le opere del Coppedè si distinguono subito, come il palazzo di via Maragliano al numero 2, **dove il decorativismo diventa esasperato divertimento a puro livello di forma.**

Ma esiste a Genova anche un Liberty **forse più nordico e meno volgare**, come si può vedere in certi palazzi di Via XX settembre alta, dove i piccoli balconcini poligonali si ripetono sulle facciate, espressione di una raffinata eleganza, che ricordano esempi di Torino e Parigi. Tutto il centro di Genova è in gran parte di influenza Liberty, sorto in **quel periodo in cui l'uomo ritornava ad essere creatore**, rivelando una sua vitalità in parte assopita dal rigore neoclassico, quasi rivivendo un nuovo rinascimento, più a livello di forma ma pur sempre ricco di entusiasmo e di amore per la vita.

Possono essere portati come esempi



due edifici: uno al **numero civico 29 di via XX Settembre**, opera dell'architetto **Orzali**, l'altro il **Palazzo dei Giganti** progettato dell'architetto **Carbone**; edifici profondamente vissuti ed elaborati da abili professionisti dotati di grande fantasia creativa. Che cosa rimarrà invece delle odierne case di via Donghi, di via Berghini, o dello stesso “Biscione”, delle banali palazzine di Albaro e degli anonimi edifici del dopoguerra, copie mediocri di esperienze lontane e inadeguate per la nostra città? Queste unità abitative rimarranno **soltanto per svolgere il ruolo di contenitori**, scatole per chiudere l'uomo in un suo quadrato senza vista mare e senza verde, anonimi

palazzi avulsi dal contesto della città e della sua storia.

Forse è giunto il tempo di dirlo. **L'uomo libero preferisce una casa meno razionale**, uno spazio meno calibrato per le sue esigenze studiate a tavolino. Ama le grandi facciate decorate e le brutte teste di donna che sostengono i mensoloni a sbalzo e tutti quei liberi giochi del Coppedè e dello stesso Gaudi di Barcellona con le ringhiere contorte e le facciate ondulate: **irrazionali certo, ma pur sempre opera di un genio creativo.**

Il pericolo odierno, almeno per Genova, è che i restauri di queste facciate vengano affidati a professionisti desiderosi solo di lasciare tracce del loro passaggio. È l'errore più macroscopico ed incolto che si possa compiere. **Il restauro deve essere privo totalmente di invenzione:** vanno lasciati i colori, i decori, anche i difetti dell'opera originaria. E per favore, almeno non dipingete di giallo ocra e arancione le facciate liberty della nostra città.

Lavateli soltanto, questi edifici, senza tinteggiature con pitture acriliche dai colori squillanti. **Essi sono opere d'arte**, anche se forse nessuno l'ha mai detto fino ad oggi. I palazzi liberty di Genova sono espressioni di un mondo nuovo, costituito da idee innovative e forza vitale. Dimostrazione di **quell'entusiasmo creativo che nel corso degli ultimi trent'anni abbiamo tristemente perduto**, guidati dai fili di un'informazione livellatrice e troppo digitalizzata, spesso travolti dall'ansia del vivere quotidiano.



TADDEI

TESSUTI – TENDAGGI

COMPLEMENTI DI ARREDO TESSILI

Presente a Genova dal 1962, il negozio **Taddei**, in Via Crimea 46 r. cancello, specializzato nella vendita di **tessuti e tendaggi**, è stato recentemente rinnovato. Fornito di un ampio e comodissimo parcheggio, questo punto vendita offre una vasta gamma di prodotti atti a soddisfare qualsiasi esigenza proponendo l'eccellenza delle grandi marche. «Per molti anni» racconta il titolare del negozio «si rivolgevano a noi soprattutto

specialisti del settore quali tappezzeri, artigiani, arredatori, ed avevamo una piccola parte di clientela privata; eravamo più orientati verso la vendita all'ingrosso. Attualmente, invece, abbiamo deciso di dedicarci maggiormente ai clienti privati».

Nel negozio completamente rinnovato, Taddei ha un laboratorio attrezzato per fornire ogni tipo di supporto per le tende, come bastoni fabbricati su misura accessoriati con finali, decorati

e scorritende, in modo da poter soddisfare appieno tutte le idee dei clienti.

Per quel che riguarda i lavori di tappezzeria, rivestimenti di divani, poltrone, letti, pouf e così via, Taddei si avvale della collaborazione di artigiani esterni il cui lavoro viene proposto al cliente, senza alcun ricarico sul costo della manodopera.

Oltre alle stoffe per tendaggi, nel punto vendita si possono acquistare tessuti coordinati con le carte da parati,



moquette, tappeti oltre a copriletti, lenzuola e tovaglie realizzati su misura, con materiali specifici di grande qualità ad ottimi prezzi.

Che tipi di tessuti proponete ai vostri compratori?

Quello che anche il cliente più esigente richiede, noi del team Taddei siamo in grado di fornirli. Abbiamo una gamma di stoffe per arredo che va dal classico, come damaschi o velluti, a tessuti inglesi di vario tipo, fino ad arrivare a materiali tecnici di ultima generazione indistruttibili, antimacchia ed anti-fiamma ed altri in ecopelle.

Avete un punto outlet, nel vostro show-room?

No, perché offriamo già uno sconto su tutta la merce giacente in magazzino e su quella in ordinazione.

Se qualcuno desiderasse un tessuto particolare che non avete a disposizione che cosa fate?

Lo ordiniamo e nel giro di pochi giorni riusciamo ad accontentare qualsiasi richiesta.

Oltre alla vendita quali altri servizi offrite?

Possiamo recarci direttamente a casa del cliente, prendere le misure senza alcun impegno e fornire preventivi gratuiti. Oppure sul nostro sito web è possibile contattarci, allegando le foto-



grafie del lavoro da eseguire e i relativi dettagli, ricevendo così un preventivo completo, senza muoversi da casa.

Nel corso degli anni come è cambiato il vostro lavoro?

Anche se la vendita di tessuti e complementi di arredo è rimasta inalterata nel tempo, pur arricchendosi di esperienza e di nuove tecnologie, dobbiamo rilevare che il numero degli artigiani specializzati in questo settore si è notevolmente ridotto; per questo motivo oltre al prodotto richiesto diamo ai nostri clienti un servizio "chiavi in mano" del lavoro commissionato. Possiamo anche fornire il recapito di

tappezzieri esperti che sappiamo essere seri ed onesti oltre che abili.

Per finire, qual è per voi la soddisfazione più grande?

Forse qualcuno potrebbe pensare il guadagno ed in parte potrebbe avere ragione, tuttavia per noi del gruppo Taddei è importante riuscire ad accontentare i nostri clienti rendendoli talmente soddisfatti da tornare con figli o nipoti o suggerendo il nostro nome ad amici. Noi così possiamo continuare un lavoro che amiamo e cerchiamo di realizzare sempre al meglio.



Taddei
Tessuti – Tendaggi –
Complementi di arredo tessili

Via Crimea 46 R – Canello
16129 Genova
Tel. 010318327- Fax 0103620625

email marioquistelli@fastwebnet.it
www.tessutigenovataddei.com

Lunedì 15-19
Martedì – Mercoledì – Giovedì – Venerdì 8-12 / 15-19
Sabato 9 - 13

BOTTEGHE STORICHE, UN PATRIMONIO DA SALVAGUARDARE

INTERVISTA CON L'ASSESSORE ALLA CULTURA E AL TURISMO DEL COMUNE DI GENOVA, **CARLA SIBILLA**, SULLE MISURE PER VALORIZZARE LA CITTÀ'

DI ANNA PROVERBIO

turistica: è cresciuta fortemente la percezione della città come interessante meta di viaggio. Storia e arte, il centro storico e i palazzi dei Rolli patrimonio Unesco; il mare, con il Porto Antico e l'Acquario, gli incantevoli parchi a levante e a ponente e la vicinanza alle Riviere, le botteghe storiche e i sapori della tradizione sono sempre più scoperti e apprezzati dai nostri turisti.

Che cosa si potrebbe fare per incrementare il numero dei visitatori, notevole risorsa per la nostra città?

Sviluppare una strategia di marketing e promozione sui mercati internazionali extra-europei di maggiore potenziale (Russia, Cina e Kazakistan). In questi mercati si agisce attraverso azioni mirate che coinvolgono diversi livelli:

Dopo aver ricoperto gli incarichi di Vicepresidente della sezione turismo di Confindustria, Presidente di Convention Bureau Genova e Presidente del Sistema turistico locale del Genovesato, **Carla Sibilla** dal 2012 riveste il ruolo di Assessore alla Cultura ed al Turismo del Comune di Genova.

Girovagando per la città si incontrano sempre più frequentemente turisti provenienti anche da paesi molto lontani, come Cina, Giappone, Australia. Questo vuol dire che la vocazione turistica di Genova – a cui molti non credevano – si sta finalmente concretizzando?

Genova è oggi una destinazione



relazioni istituzionali, promozione turistica, comunicazione, eventi e cultura, promozione d'impresa. Genova su questi mercati rappresenta alcune delle migliori potenzialità turistiche dell'Italia: arte e storia, mare, shopping e gastronomia. Naturalmente, lavorare sempre più con le compagnie aeree e aumentare i collegamenti è essenziale per il turismo che per il business.

Genova racchiude al suo interno un grande patrimonio artistico ancora poco valorizzato e pubblicizzato. Quali strategie si potrebbero adottare per farlo conoscere al grande pubblico italiano ed estero?

Stiamo affinando sempre più la comunicazione digitale: sta per partire una nuova campagna di web marketing nei mercati esteri che promuove i principali asset e l'autenticità della città, accanto ad un'intensa attività di relazioni con i media online e offline. I social media sono oggi essenziali per potenziare l'attrattiva di un territorio: in poche parole, vogliamo accrescere sempre più il valore del brand Genova. Diffondere nuove immagini e video della città, così come stimolare i turisti a raccontare la loro esperienza creando un nuovo ed efficace storytelling è il passo successivo di una nuova ed efficace strategia di comunicazione e branding. Allo stesso modo, la creazione di nuovi prodotti turistici, itinerari volti a scoprire ciò che più caratterizza la città, i tour al centro storico, ai palazzi rinascimentali e alle antiche botteghe storiche, una vera e propria riscoperta della città, oggi sempre più valorizzate e apprezzate da ogni tipologia di turista.

Indubbiamente il fascino delle botteghe storiche, che Genova ha saputo conservare come poche altre città italiane, deve far parte integrante dell'attrattiva turistica ancora poco conosciuta che merita di essere maggiormente pubblicizzata. Attualmente lo shopping delle grandi marche risulta ormai uguale nei centri commerciali di tutto il mondo, ma "andar per botteghe" fra caruggi e piazzette è un'esperienza unica e irripetibile.



Per tutelare questa unicità e tramandarla alle generazioni future, dal 2011 hanno unito i propri sforzi la Soprintendenza, il Comune, la Camera di Commercio e le Associazioni di categoria del commercio e dell'artigianato di Genova. Per far conoscere ai visitatori italiani e

stranieri della nostra città le antiche botteghe è stato ideato un "Tuo tour" personalizzato per far scoprire dei colori, dei sapori e dei profumi del centro storico di Genova, in modo che almeno in parte si riesca a salvaguardare dall'assalto dei negozi cinesi, indiani e pachistani, che se da un lato possono essere interessanti con le loro merci esotiche offerte a prezzi vantaggiosi, dall'altro snaturano e rendono meno caratteristica la nostra città.

Le attività commerciali che desiderano essere inserite nell'albo delle "Botteghe storiche" possono fare domanda di iscrizione se hanno 70 anni di attività e possiedono almeno tre dei cinque elementi essenziali identificati dalla Soprintendenza: elementi architettonici, arredi, attrezzature, documenti e contesto storico ambientale.

La domanda deve essere presentata alla Camera di Commercio che, dopo aver istruito la pratica, la sottopone all'attenzione della Soprintendenza che effettua un sopralluogo. I risultati vengono esaminati dalla Commissione composta da rappresentanti di Comune, Camera di Commercio, Soprintendenza, Associazioni di categoria del commercio e dell'artigianato (ASCOM Confcommercio, Confesercenti, Confartigianato e CNA).

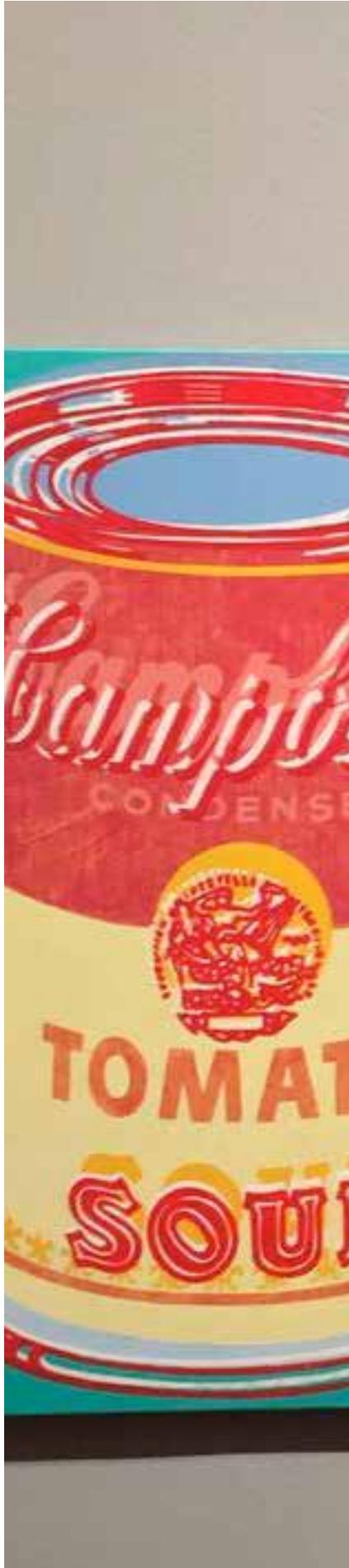
“ I social media sono oggi essenziali per potenziare l'attrattiva di un territorio: in poche parole, vogliamo accrescere sempre più il valore del brand Genova ”

WARHOL

POP SOCIETY

21.10.2016 - 26.2.2017

PALAZZO DUCALE





Sono passati trent'anni dalla morte di **Andy Warhol**, l'artista che forse più di ogni altro ha segnato il ventesimo secolo con la sua poliedricità e la straordinaria capacità di aprirsi a mondi fino a quel momento considerati "fuori" dall'arte. Curata da **Luca Beatrice**, prodotta e organizzata da **Palazzo Ducale Fondazione per la Cultura di Genova** e da **24 ORE Cultura - Gruppo 24 ORE**, la mostra **Warhol - Pop Society** presenta circa 170 opere tra tele, prints, disegni, polaroid, sculture, oggetti, provenienti da collezioni private, musei e fondazioni pubbliche e private italiane e straniere.

Il percorso tematico si sviluppa intorno a sei linee conduttrici: le **icone**, i **ritratti**, i **disegni**, il suo importante rapporto con l'Italia, le **polaroid**, la **comunicazione** e la **pubblicità**. Una mostra che copre l'intero arco dell'attività dell'artista più famoso e popolare del secolo scorso. Con lui si apre l'epoca dell'arte contemporanea, così come ancora la intendiamo oggi. Se nel calendario della musica pop c'è un ante e un post Beatles, l'unico fenomeno culturale e mediatico degli

anni Sessanta in grado di rivaleggiare con Warhol, allo stesso modo in quello dell'arte **dobbiamo parlare di un "Before Andy" e di un "After Andy"**. Soprattutto, Andy Warhol è stato capace di intuire e anticipare i profondi cambiamenti che la società contemporanea avrebbe attraversato a partire dall'era pop, da quando cioè l'opera d'arte ha cominciato a relazionarsi quotidianamente con la società dei mass media, delle merci e del consumo. Nella **Factory**, a New York, non solo si producevano dipinti e serigrafie: si faceva cinema, musica rock, editoria, si attraversavano nuovi linguaggi sperimentali in una costante ricerca d'avanguardia. Anche nei confronti della televisione, il nuovo medium per eccellenza, Warhol manifestava una curiosità straordinaria e, probabilmente, se fosse vissuto nei nostri tempi, **non avrebbe esitato a usare i social network e la comunicazione in rete**.

In mostra alcuni straordinari disegni preparatori che anticipano dipinti famosi come il **Dollaro** o il **Mao**; le celeberrime icone di **Marilyn**, qui presente sia nella serigrafia del 1967

sia nella tela **Four Marilyn**, della **Campbell Soup** e delle **Brillo Boxes**; i ritratti di volti noti come **Man Ray**, **Liza Minnelli**, **Mick Jagger**, **Joseph Beuys** e di alcuni importanti personaggi italiani: **Gianni Agnelli**, **Giorgio Armani** e **Sandro Chia**.

Un'intera sezione è poi dedicata alle polaroid, tanto importante e utilizzata da Andy Warhol per immortalare celebrities, amici, star e starlett e di cui si presentano oltre 90 pezzi.

Completa la mostra un video in cui il curatore Luca Beatrice racconta al pubblico la vita e le opere di Andy Warhol.

Andy Warhol nasce a Pittsburgh nel 1928, figlio di immigrati dell'Est europeo, e arriva a New York nel 1949 con pochi soldi in tasca. Inizialmente presta talento e immaginazione alle vetrine di Bonwit Teller. Poi disegna, illustra magazine, pubblicità, libri, copertine di dischi. Nel giugno del '63, quando è già l'artista più cool di New York, trasferisce tutto il materiale del suo studio al 231 di East 47th Street: nasce così la **Factory** che cambia completamente il modo di lavorare. Per la prima volta lo studio di un artista si apre al mondo, sferrando il definitivo colpo di grazia all'immagine e alla pratica del pittore tradizionale. Andy Warhol attenta così all'unicità della pittura, inventando il metodo della riproduzione seriale in serigrafia, poiché il **Novecento è il secolo dell'opera d'arte riproducibile tecnicamente**. Non solo, le sue immagini devono diventare immediatamente un'icona del luogo e del tempo, rimanendo impresse per sempre in chi le guarda, in un movimento di continua entrata e uscita dal mainstream e dal sistema per tornare a essere sperimentale e underground.

Non c'è linguaggio che Andy non abbia sondato: **dal disegno alla pittura, dalla fotografia al cinema, dalla musica all'editoria, dalla moda alla televisione**. La celebrità per lui è tutto.

Personaggio dalle mille sfaccettature, ogni volta che se ne affronta la poetica si finisce per rimanere stupefatti dalla ricchezza del suo operato. L'esatto contrario della banalità che, ironicamente, appiccicava a se

Nella pagina a fianco: Andy Warhol, **Senza titolo (Mao)**, 1972, serigrafia su carta, 91, 44x91,44cm, Collezione Teresa e Michele Bonuomo – Milano, ©The Andy Warhol Foundation for the Visual Arts Inc. by SIAE 2016.

Qui sotto: Andy Warhol, **Mick Jagger**, 1977, Polaroid, cm 33x35, Collezione privata Eugenio Falcioni, ©The Andy Warhol Foundation for the Visual Arts Inc. by SIAE 2016.



stesso con frasi del tipo: “se volete sapere tutto di Andy Warhol vi basta guardare la superficie dei miei quadri, dei miei film, della mia persona. Ed è lì che sono io. **Dietro non c'è niente**”.

GLI ORARI DELLA MOSTRA:

lunedì 14.30 – 19.00
martedì - mercoledì - giovedì – sabato
- domenica 9.30 – 19.00
venerdì - 9.30 – 22.00

La biglietteria chiude un'ora prima
(ultimo ingresso)

BIGLIETTI:

INTERO 13,00 euro
RIDOTTO 11,00 euro

INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI:

010/9868057
www.ticket24ore.it/warholgenova
www.warholgenova.it
www.palazzoducale.genova.it

SOCIAL MEDIA:

#mostrawarhol





Non il solito "Ostriche e Champagne", ma granchio, ricci, bulots, tartufi di mare, bigorneaux, gamberi, astici, mandorle, gamberetti grigi, e tutto ciò che potete trovare nei più forniti bar à huitres francesi...

Ma la specialità sono le Ostriche! Importando i suoi prodotti direttamente dalla Francia, Indarsena propone oltre 30 diversi tipi di ostriche nell'arco dell'anno, ed è quindi possibile gustare ogni settimana ben 7-8 tipi di Ostriche diverse!

INDARSENA

Oyster Bar Genova

VECCHIA DARSENA DI GENOVA
 (accanto al Museo del Mare e al Sommergebile)
 info e prenotazioni +39 347.7139020
 ORARIO 18-24 chiuso il martedì
www.indarsena.it



ANCHE da ASPORTO!

LE OSTRICHE: LA DELIZIA DEL GOURMET

DI VIRGILIO PRONZATI

Amata da Romani ed Egizi, presente sin dal '600 sulle tavole imbandite di reali e potenti dei principali Paesi europei, l'**ostrica** acquisì presto una straordinaria notorietà, soprattutto in Francia dove il suo consumo si diffuse nel XVII secolo. **Luigi XV** le prediligeva "a la tartare" (crude con limone); **Mirabeau** ne divorò addirittura 360, mentre **Balzac** ne mangiò ben 100 come antipasto. In Francia, pescate per decenni nel loro naturale habitat, si giunse a rischiare la scomparsa tanto che nel 1750 un decreto del governo di **Napoleone III** ne regolamentò la pesca.

Oggi l'**ostricoltura** (allevamento delle ostriche) rappresenta una delle maggiori fonti di reddito delle popolazioni delle regioni costiere atlantiche e mediterranee francesi, un fiorente commercio il cui prodotto viene esportato in numerosi Paesi, in particolare l'Italia. Prodotte nelle regioni della Bretagna (in minor quantità), della costa atlantica (bacini di Marennes, Oléron, Charente, Vendée e Arcachon) e del Mediterraneo (bacino di Thau), le ostriche si dividono in due categorie: le **ostriche piatte** e le **ostriche fonde**.

Le **piatte** (huitres plates) presentano la conchiglia piatta, liscia e perlopiù arrotondata (Bretagna) e sono di due tipi: le **Belon** a carne bianca (quelle di Arcachon sono chiamate **Gravettes**), le **Marennes** a carne verde.

Le **fonde** (huitres creuses) hanno una forma allungata e la conchiglia è più profonda e sbalzata. Queste ultime assumono colori e sapori diversi tra loro, secondo il metodo e del luogo in cui sono state allevate. Tra queste, le **huitres de parc**, le più classiche; le **fines de claire** affinate nelle Claires (bacini bassi con acqua di mare, dove prendono un colore verde); le **spéciales** le più grasse. Ecco infine alcuni consigli per meglio apprezzarne l'esclusivo sapore.

Servirle sempre all'inizio di un pranzo (per chi sa apprezzarle costituiscono l'intero menu), le ostriche si gustano vive al naturale, oppure irrorate con succo di limone o con una goccia di aceto allo scalogno, accompagnate da tartine di pane di segale imburrate. Tradizionalmente sposate a **Champagne brut** di sicuro lignaggio (come il Phillipponat brut Reserve), le ostriche si abbinano in modo eccellente anche a **vini bianchi secchi** dal fine e persistente bouquet, quali Muscadet de Sèvre et Maine "Domaine des Quatre Routes" dei *propriétaires-viticulteurs* Henri Poiron e l'ottimo Chablis del *propriétaire-récoltant* J. Billaud-Simon. Rimanendo a casa nostra, è una buona idea abbinargli il Franciacorta Brut Dosage Zero di Cà del Bosco, il Cinque Terre di Cheo e il Soave di De Bruno. Servire Champagne e Spumante a 6-7°C in slanciate flutes con stelo molto alto, mentre gli altri vini bianchi vanno serviti a 10°C in calici con stelo alto.



in
GENOVA
e Liguria magazine

SPECIALE
NATALE

PERCHÈ ANDARE ALL'ESTERO? PER RISPARMIARE SULLE CURE ODONTOIATRICHE

SPENDI LA STESSA CIFRA

Preventivi economici, ma senza dubbi sulla qualità

Dopo una visita accurata e senza impegno ti verrà indicato il trattamento adeguato alla risoluzione del tuo problema e potrai scegliere di iniziare subito le cure, magari finanziando l'intero importo della terapia

RIMANI IN ITALIA

HAI MOLTE PIÙ GARANZIE

Non dovrai affrontare un viaggio in caso di necessità

Protesi garantite 5 anni, prodotte esclusivamente da laboratori odontotecnici italiani e corredate dal certificato di conformità che ne attesta la provenienza e la qualità

VISITA GRATUITA

Per poter conoscere con serenità la nostra clinica



ODONTOIATRIA DI QUALITÀ

SMILECLIN®

Dir. San. Dott. Gaggino

IMPIANTO IN TITANIO 300 Euro

PRIMA VISITA GRATUITA

Risparmio garantito senza dubbi sulla qualità



GENOVA



010.532821

Via XII Ottobre 108 www.SMILECLIN.com

Cliniche Dentali
ITALIANE



MATERESE

centro per la prima infanzia



FOPPAPEDRETTI
l'albero delle idee



ANCHE CON POSSIBILITÀ
DI ACQUISTO ONLINE
SUL SITO UFFICIALE
E CONSEGNA A DOMICILIO



CENTRO FOPPAPEDRETTI
Via Canevari, 70/72 Rr - 16137 Genova

TUTTE LE MIGLIORI MARCHE
SPECIALIZZATI IN LISTE DONI

Tel: 010 8393494 - Fax: 010 876245
e-mail: info@materese.com - genova@iobimbo.it

www.materese.com

Buon Natale
AUGURI





*La Fata dei Bambini
giocattoli*

Dagli inizi del
1900 la Fata
dei Bambini
vende giochi per
i più piccoli, ma
anche per gli
adulti.

Vieni a trovarci
nei nostri punti
vendita di
via S. Luca e
di Galleria
Mazzini,
RICEVERAI UNO
SCONTO DEL 20%



GALLERIA MAZZINI, 15 R TEL. 010-562300
VIA S. LUCA, 75 R TEL. 010-2477002
GENOVA
lafatadeibambini.ge@libero.it

METAMORFOSI PER L'ENPA

UN NUOVO CALENDARIO
PER AIUTARE LA SEZIONE LIGURE
DELL'ENTE PROTEZIONE ANIMALI

IDEAZIONE E MAKE-UP: MARTINA CAMURATI

REALIZZAZIONE GRAFICA: THE HOF

FOTO: MARCELLO RAPALLINO E ANDREA PEDRONI

PER DONAZIONI: BANCA CARIGE AGENZIA 107

C/C 6175 1407 1907480

INTESTATO AD ASSOCIAZIONE ENPA

IBAN IT88 A061 7501 4070 0000 1907 480

Un ospedale, un rifugio, un luogo dove gli animali feriti possono trovare le cure necessarie al loro reinserimento in libertà ma non solo: il **Centro Recupero Animali Selvatici ENPA a Campomorone** è un luogo dove fare informazione su temi cruciali come la tutela ambientale e biodiversità.

La struttura, nata per volontà di **ENPA Genova**, è la prima in Liguria creata espressamente per questo scopo. L'obiettivo del centro è infatti quello di **prendersi cura dei selvatici in difficoltà e restituire loro la libertà**: gli ospiti sono animali giovani, spesso rimasti orfani, ma anche individui feriti o debilitati. Nella maggior parte dei casi la causa di queste situazioni è l'uomo. Il CRAS, quindi, si propone di riparare almeno in parte ai danni provocati all'ecosistema dalle attività umane. Tutto grazie all'aiuto delle persone di buon cuore e alla determinazione dei **volontari**, sempre pronti ad accogliere e a prendersi cura di nuovi ospiti col loro amore e le loro competenze. Aiutare gli animali significa anche conoscere e rispettare la natura e le leggi che la governano. A questo scopo il centro vuole essere un punto di riferimento per la **divulgazione sui più svariati temi naturalistici e ambientali**.

Intanto è stato realizzato anche un **calendario benefico** (alcune foto in queste pagine) realizzato per permettere alla sezione ligure dell'ENPA di raccogliere fondi per le proprie attività. Il progetto è stato realizzato con una collaborazione tra la make-up artist **Martina Camurati** (che ha realizzato i trucchi e ideato il tutto), l'agenzia **The Hof** (autrice della realizzazione grafica) e i fotografi **Marcello Rapallino e Andrea Pedroni**.

VERACRUZ

ristorante Messicano



"la comida como debe ser!"
il ristorante Veracruz propone tra le
altre cose tortillas fatte a mano,
guacamole fresco e veri tacos messicani,
il tutto accompagnato da birre
messicane, sangria e margarita frozen.
Non perdetevi la vastissima selezione di
tequila, mezcal artigianali e liquori
HECHOS EN MEXICO!!!



Via di San Bernardo 59-61 r 16123 - Genova (GE)
Prenota il tuo tavolo: 010.24.69.527
Info@ristoranteveracruz.it www.ristoranteveracruz.it



LUDOTECA

GIOCATTOLI PARTY e COMPLEANNI



www.italiatoys.it
010.8692530





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





Dal 1983 opera sul mercato Immobiliare con un'esperienza specifica nel settore, trasmessa dal fondatore Mario Roggero al figlio Roberto Roggero, attuale titolare.

Roberto Roggero
ex Codice Ruolo agenti Immobiliari N. 1514
Tel. 010.83.10.281 - Tel. Fax: 010.88.76.32
cell. 347. 8342666
email: info@immobiliareest.it
www.immobiliareest.it

oooooooooooo

Via Bobbio 54 r - 16137 Genova (GE) - ITALIA
Siamo aperti anche al Sabato dalle 9.00 alle 13.00
Pomeriggio, su appuntamento

PROFESSIONALITA' SERIETA' TRASPARENZA
ASSOCIATO FIAIP



PER CASA

UN MONDO DI IDEE



PER CASA NASCE NEL CENTRO COMMERCIALE "LE LAMPARE" AD ARENZANO IL 18 LUGLIO 2013 ESPANDENDOSI POCO DOPO CON L'APERTURA DI UN NUOVO PUNTO VENDITA NEL CENTRO COMMERCIALE DELLA VAL BISAGNO IL 1 DICEMBRE 2013 E INFINE AL TERMINAL TRAGHETTI IL 14 NOVEMBRE 2015.

DA NOI TROVERETE NON SOLO COMPLEMENTI DI ARREDO, MA ANCHE ARTICOLI REGALO, PROFUMAZIONI PER LA CASA, TESSILE CASALINGHI E FIORI. IL NOSTRO SCOPO E QUELLO DI OFFRIRVI UN COMPROMESSO TRA QUALITA' E PREZZO FRA I MIGLIORI A GENOVA...





VENITE A TROVARCI:
PIAZZALE BLIGNY
INTERNO CENTRO COMMERCIALE VAL BISAGNO
TEL. 010 8358868
VIA DI FRANCIA
INTERNO CENTRO COMMERCIALE LE LAMPARE
TEL. 010 9113100
PIAZZALE DEI TRAGHETTI
INTERNO CENTRO COMMERCIALE
TEL. 010 0899710





IL RISTORANTE DEL BANANO

Bassa Sto cucinando

PONTE EMBRIACO-AREA PORTO ANTICO 16128 GENOVA

TEL. 010 24729700

ilristorantedelbanano@gmail.com

**APERTO TUTTO L'ANNO - SALA INTERNA RISCALDATA
VIENI A PROVARE ANCHE I NOSTRI APERTIVI!!!**



BABBO NATALE? QUEST'ANNO E' IN RIVIERA

**DA CAMOGLI A FINALE LIGURE,
NATALE E CAPODANNO
SI FESTEGGIANO IN RIVA AL MARE**

Arriva Natale e la Riviera Ligure – a Ponente e a Levante – si prepara. A Camogli, “Enjoy Camogli - Natale e Capodanno” è pronto. Ascot, ProLoco ed Amministrazione proseguono a lavorare sinergicamente per l'organizzazione dei diversi momenti di accoglienza ed intrattenimento che vedranno Camogli protagonista del periodo natalizio.

Danielli

la pasta fresca



...dal 1967 produciamo Pasta di Alta Qualità mettendo come condizione principale la Genuinità e Freschezza delle Materie Prime che utilizziamo, come ad esempio il Basilico n.o.r. che ha reso famoso il nostro gusto a livello Nazionale

DI PEZZO ANTONIO E C. S.N.C.

Via Galata 41/r-16121 GENOVA TEL & FAX: 010 562383

info@daniellilapastafresca.it

www.daniellilapastafresca.it

➔ A breve apertura di un nuovo punto vendita al Mercato della Foce, in via Eugenio Ruspoli 3

Ottimo Gelato
Crepes dolci e salate
Tè caldo
Cioccolate calde
Cappuccini, caffè,
brioche e focaccia
SUPER!!!

18 comode sedute per poter gustare i nostri panini caldi, toast, focacce, tutti farciti al momento!

Ottimi primi e secondi piatti, insalatone. Spremute, bibite, birra, vino.

Locale accogliente, fresco d'estate e caldo d'inverno!



VIA RIMASSA 180 R
16129 GENOVA
TEL. 010.4073755
CONSEGNA A DOMICILIO
CI TROVI SU:

JUST EAT



“Enjoy Camogli” è l'ampio contenitore di eventi rivolti ai bambini ed agli adulti: nella splendida cittadina ligure verranno organizzate dal 12 novembre 2016 al 6 gennaio 2017 tante proposte da vivere, ammirare e gustare in prossimità dell'affascinante Castello della Dragonara (adiacente alla Basilica di Santa Maria Assunta); si potranno percepire le più autentiche emozioni del Natale e del Capodanno.

Nel portale web www.enjoycamogli.it si potrà trovare il programma aggiornato tempestivamente, il calendario di tutti gli appuntamenti giornalieri e relativi orari, l'elenco delle numerose attività locali, e tutte le informazioni degli rganizzatori.

Tutta la Città di Camogli partecipa all'evento nei differenti comparti e grazie a molteplici professionalità presenti nella patria di Babbo Natale al mare. Imprenditori ed operatori commerciali hanno deciso di investire decisamente nel potenziare un interessante progetto volto a proseguire un volano di comunicazione turistica e commerciale coordinato da Ascot e ProLoco, hanno accolto le diverse necessità operative ed hanno predisposto interessanti promozioni commerciali per il periodo della kermesse.



**IL NEGOZIO DEI
PROFESSIONISTI**

**APERTO ANCHE
AI PRIVATI**

**QUALITÀ
E QUANTITÀ**

**PER COSTRUIRE,
RISTRUTTURARE
E FARE MANUTENZIONE**

**GRANDE
CENTRO
EDILIZIA**

**ENTRI, ACQUISTI E CARICHI
IMMEDIATAMENTE**

GENOVA

Via Ponte Carrega, 20

BRICOMAN

PIU' PROFESSIONALE, MENO CARO

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



Insieme agli imprenditori, però, è presente proprio tutta Camogli e tutti coloro che da diversi anni collaborano ad organizzare una accoglienza turistica degna della bella cittadina ligure: **Tiziana e Lorenzo** proseguono il loro incredibile aiuto di ideatori del Castello, una “**signor architetto**” di Milano da poco residente a Camogli ha realizzato le progettualità, la **Falegnameria della Casa Circondariale di Marassi** ha realizzato le strutture di allestimento, un noto camogliano ha realizzato un magnifico **trompe l’oeil** grazie alla sua maestria già nota nel ripristino di facciate sulle case di Camogli, una preziosa “mano” ha facilitato l’allestimento della **cucina di Babbo Natale**, le mitiche **Nonne** stanno realizzando i fiocchi a maglia per guarnire il grande albero di Natale, alcune **Signore** stanno fasciando i pacchi dono con carte colorate, la **Sarta** sta realizzando gli abiti per **Elfi** e tutti gli allestimenti in stoffa, i maestri **Falegnami** prepareranno le sagome in legno per la foresta incantata, ed i diversi **Volontari** che più volte daranno continuità alla apertura del Castello di Babbo Natale e delle diverse situazioni presenti a programma. **Banda e Corale** cittadine cureranno l’aspetto musicale.

Il tutto viene curato e coordinato da un regia comune e sinergica tra **Ascot** (con la Presidente **Luciana Sirolla** quale deus ex machina) e **ProLoco**, dal supporto della Amministrazione Comunale, e dalla collaborazione con la S.E.F. di Rapallo per gli aspetti di comunicazione.

A **Finale Ligure**, invece, c’è **GiuEle, il Villaggio di Natale**. Nel verde della splendida vallata di Calvisio, ci si può immergere in un’atmosfera natalizia davvero unica: nuove

TECHNOGEO S.R.L.

SMALTIMENTO AMIANTO E EDILIZIA

BONIFICA AMIANTO

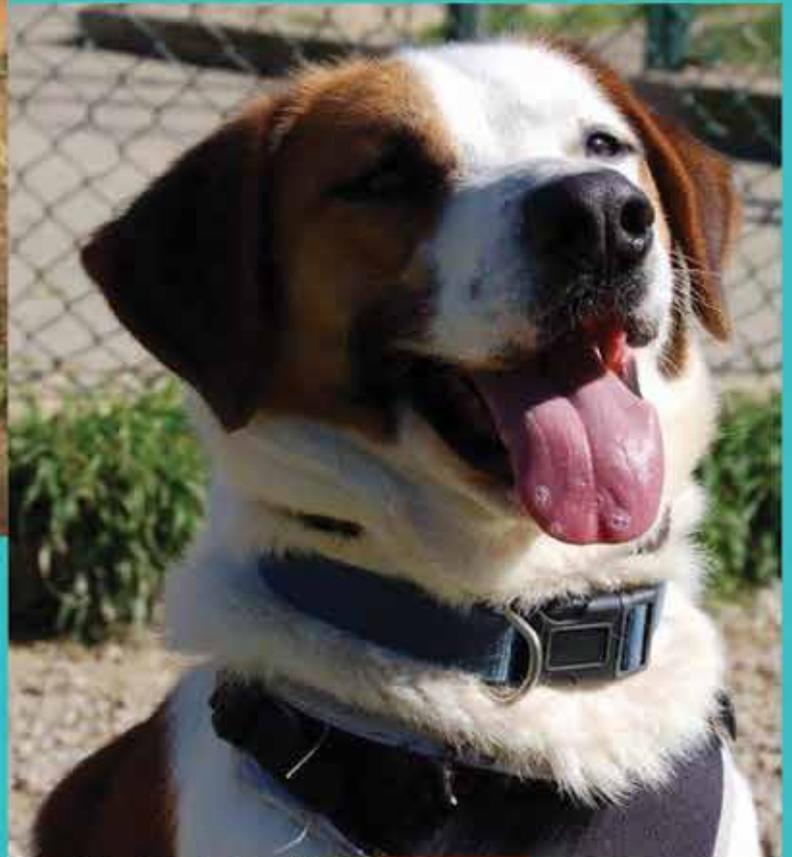
Smaltimento rifiuti pericolosi/speciali/inerti
Trasporto rifiuti pericolosi/speciali/inerti
Consulenze Amianto Geom. Marzia Neri
Consulenze gestione rifiuti
Fornitura Big Bag codificati
Fornitura materiale per confezionamento rifiuti
Fornitura kit/amianto
Edilizia Interni/esterni

Corso De Stefanis, 134 R - 16139 GENOVA
Tel. 010 8448668
Cell. 347 3994598 Cell. 348 2683053
technogear@gmail.com

www.technogear.it



Rendi felice
anche noi
questo Natale!



Noi siamo al Canile
Monte Contessa ad
aspettare tutti voi!!!



Via Rollino 92 (Sestri Ponente, GE)

Telefono: 0106500617

Mail: canilegeuna@libero.it

IBAN: IT52U06175014300000001980780



CRISTAL

Articoli Regalo

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



scenografie, nuove attrazioni e nuovi spettacoli saranno la cornice del Villaggio di Natale a Finale Ligure.

Non mancheranno i mercatini natalizi mediterranei dove trovare oggetti e prodotti tipici della nostra regione; il grande albero; Babbo Natale e la sua casa; i laboratori ludico didattici; la pista di pattinaggio su ghiaccio ecologico; la città in miniatura; l'ottovolante di Babbo Natale; i pony games; i menù della tradizione alpina. Il trenino che collega il Villaggio con **Finalborgo**, uno dei borghi più belli d'Italia.

Le nuove attrazioni di quest'anno, tutte da provare: il Regno del Ghiaccio, il Labirinto dell'Avvento, la **Tenda Magica** con mirabolanti spettacoli.

Ogni sabato sera andrà in scena l'**After Dinner Show**, lo spettacolo per tutta la famiglia che vi catapulterà nel magico mondo dei più amati spettacoli e musical natalizi con coreografie emozionanti, performance, acrobazie strabilianti e magiche melodie che cattureranno il cuore di adulti e bambini.

Il cuore dell'edizione 2016 del villaggio di Natale a Finale Ligure è la **Tenda Magica**.

Tutti i giorni alle ore 11.00, 15.00 e 17.00 il Christmas dream show con **Mister David**, campione del mondo di Street Magic, acrobati, equilibristi e le ballerine dello Speed di Milano. Ogni sabato sera i **comici di Colorado** vi aspettano nel Christmas After Dinner Show per concludere la giornata in allegria.

Per chiunque voglia concludere la giornata con un ottimo menù Natalizio, sarà possibile fermarsi al ristorante del Villaggio di GiuEle, aperto anche a pranzo nei week end, per gustare i piatti della tradizione alpina (**bourguignonne, raclette, pierrade**) accompagnati dai prodotti dell'azienda agricola Cà di GiuEle.

Questi gli orari del villaggio GiuEle a Finale Ligure:

Dal 12 novembre al 22 dicembre aperto tutti i weekend dalle 10.00 alle 20.00.

Dal 23 dicembre all'8 gennaio aperto tutti i giorni dalle 10.00 alle 20.00.

Giovedì 8 e venerdì 9 dicembre aperto tutto il giorno dalle 10.00 alle 20.00.

Il sabato sera il villaggio rimane aperto fino alle 22.00.

emmepiled
A Natale siamo tutti più buoni!
 Venite a trovarci nel nostro punto vendita
 in Via Natale Gallino 33A/R
 16164 Genova (GE)
 emmepiled@emmepiled.com
 www.emmepiled.it



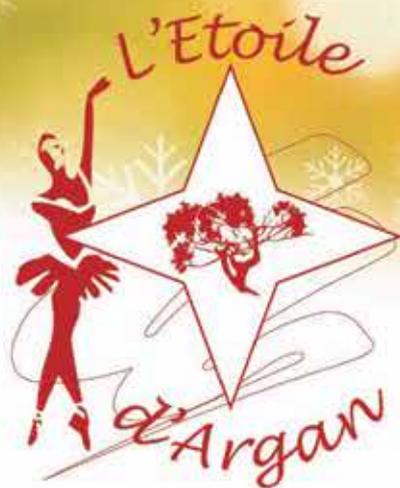
BIJOUX
ABBIGLIAMENTO
PROFUMI
BORSE

Iolanda Querci è un nuovissimo negozio di accessori moda, cosmesi e articoli per la casa.

Qui la donna moderna trova tutto ciò che le serve per essere trendy: pelletteria, abbigliamento, profumi e bigiotteria di marche esclusive.

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





l'etoile d'argan

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



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

Antiossidante
Rigenerante
Nutritivo

Ricco di:
Vitamine
Tocoferoli
Squalene
Steroli
Carotenoidi
Polifenoli





L'ECCELLENZA E IL DESIGN RADDOPPIANO. CONCESSIONARIA JAGUAR E LAND ROVER QUEENLAND.

Vieni a scoprire la nostra gamma nello Showroom Jaguar e Land Rover di Genova.
Ti aspettiamo in Concessionaria.

QUEEN LAND

Viale Brigate Partigiane 3c rosso, Genova - 010 531021
concierge.queenland@landroverdealers.it
concierge.queenland@jaguardealers.it
queenland.landrover.it - queenland.jaguar.it

TRA VIOLETTA VALERY E SIR JOHN FALSTAFF

AL CARLO FELICE SI CHIUDE L'ANNO CON **LA TRAVIATA**, A FINE GENNAIO ARRIVA IL **FALSTAFF** NELL'ALLESTIMENTO DI LUCA RONCONI

DI DANIELA MASELLA

Nel cuore e nel vivo della stagione lirica e sinfonica del **Teatro Carlo Felice**, dicembre, gennaio e febbraio sono mesi particolarmente rappresentativi per un cartellone musicale importante, collaudato, coinvolgente e d'interesse per un pubblico globale. Dal 15 al 29 dicembre **La Traviata** di **Giuseppe Verdi**: il teatro propone un personale allestimento completamente nuovo, con la regia di **Giorgio Gallione**, che contemporaneamente alla sua trentennale attività di direttore artistico del Teatro dell'Archivolto di Genova ha sempre realizzato numerose regie di opere liriche, con titoli sia di repertorio che contemporanei. Direttore d'Orchestra **Massimo Zanetti** e **Alvise Casellati** (recite 27, 28, 29 dicembre). Scene e Costumi di Guido Fiorato,

assistente alla regia Luca Baracchini, assistente alle scene Anna Varaldo, assistente ai costumi Francesca Marsella, luci Luciano Novelli ed infine coreografia di Giovanni Di Cicco. Alcuni nomi di spicco del cast principale: **Violetta Desirée Roncatore**, **Alfredo Stefan Pop**, **Giorgio Germont Vladimir Stoyanov**.

Nella *Traviata* di Verdi e Piave non ci sono personaggi di corte, intrighi o faraoniche scenografie relative a un particolare periodo storico. La protagonista, **Violetta Valery**, non è una nobildonna ma una fanciulla di facili costumi che dopo un percorso dissoluto e disagiato si innamora – ricambiata – di un gentiluomo. Tuttavia l'amore di cui si narra è disperato, disapprovato e disprezzato dal padre di lui, che fa di tutto per creparlo, corromperlo e affievolirlo, ma con scarsi risultati: il legame dei due amanti trionferà ugualmente, pur spezzato dalla morte della prota-

gonista, oramai malata gravemente di tisi e condannata ad una fine annunciata. Il coro nella storia rappresenta uno spaccato della società benestante dei salotti fatti di voluttà e ambiguità, che ben descrivevano la stessa borghesia a cui apparteneva il pubblico che il 6 marzo del 1853 andò al Teatro La Fenice di Venezia per assistere alla prima dello spettacolo. La vicenda non è un'invenzione letteraria, ma è ispirata a fatti veramente accaduti nella Parigi di una decina d'anni prima, così come li aveva descritti **Alexandre Dumas** figlio, nel romanzo *La signora delle camelie*. Portare la contemporaneità in scena provocò da parte della censura, a sostituzione del titolo con *Amore e morte* e la retrodatazione settecentesca del tutto, al fine che il pubblico non si sentisse chiamato in causa in prima persona. Tali accorgimenti non servirono a molto: la prima di *Traviata* fu ugualmente un **clamoroso diluvio di fischi e proteste** senza paragoni nella storia della lirica.

Se il soggetto era troppo spinto per i melomani di allora, la musica non era da meno. L'audacia della trama mise in moto la creatività di Verdi che, sull'onda di quanto sperimentato con *Rigoletto*, si lanciò in **un'altra avventura musicalmente innovativa**. Il Preludio a sipario chiuso non è solo una sintesi dei temi conduttori che si godranno in seguito (quello della morte di Violetta e quello del suo trasporto per Alfredo). A questa costruzione armonica consolidata il compositore dà un significato psicologico nuovo, come se rappresentare fin dall'inizio l'umanità della protagonista, prima ancora che questi entri in scena, fosse più rilevante che rispettare i canoni operistici. Violetta – intrigante e disinibita nel primo



atto, compagna fedele di Alfredo nel secondo, capro espiatorio del perbenismo borghese nel terzo – ha tre momenti vocali gradualmente differenti, per i quali occorre un interprete di grande elasticità e talento. Nel libretto i protagonisti si esprimono più in prosa che in poesia; Verdi dà alle sue melodie un cantabile orecchiabile, come nel lungo dialogo in cui il padre di Alfredo, Giorgio Germont, costringe Violetta a rinunciare all'amore per il figlio in nome dell'onore della famiglia: la musica, in questa scena memorabile, esalta emozioni nascoste dietro le parole. E così Verdi dimostra modernità e una poesia infinita e intramontabile.

Dal 24 al 31 gennaio 2017 il **Falstaff** sempre di **Giuseppe Verdi** è presentato dal Carlo Felice in coproduzione datata 2013 tra Fondazione Teatro di San Carlo, Fondazione Teatro Petruzzelli Bari, Fondazione Teatro del Maggio Musicale Fiorentino e ripreso in questa stagione dalla regista **Marina Bianchi**. È l'ultimo lavoro di **Luca Ronconi**, uno dei più grandi registi italiani di prosa e lirica del secondo dopoguerra, scomparso nel 2015. Un *Falstaff* ambientato in un vago passato, con dei semplici teloni come quinte ed uno spazio scenico definito dagli oggetti stessi distribuiti a gruppi, che Ronconi, all'epoca, ideò e presentò in questa disposizione nei giorni del debutto. Il regista considerava il protagonista un personaggio atemporale, sicuramente burlone, ma anche burla-



to e abituato a sotterfugi ed espedienti, ciononostante anarchico, squattrinato e desideroso di arricchirsi. Vecchio, ma interiormente giovane e quindi sbilanciato, un po' mitomane, con una personalità complessa e forse anche infantile: insomma un incoerente colerico, con a tratti folgorazioni immediate. Le scene sono di **Tiziano Santi**, i costumi di **Maurizio Millenotti**, la direzione d'orchestra è affidata ad **Anrea Battistoni**. I personaggi e gli interpreti: *Sir John Falstaff* **Carlos Alvarez**, *Ford* **Alessandro Luongo**, *Fenton* **Pietro Adaini**, *Mrs Alice Ford* **Rocio Ignacio**, *Nannetta* **Leonore Bonila**, *Mrs Quickly* **Elisabetta Fiorillo**, *Meg* **Manuela Custer**.

Con la maturità degli ottant'anni, Verdi riscopre l'opera comica, con ottimi risultati. Il suo ultimo capolavoro teatrale risalta non solo per la qualità musicale e la costruzione armonica, ma anche per la modernità della partitura. *Falstaff* rappresenta un testamento pregnante per tutto l'operato verdiano e per i futuri compositori che ne fruiranno. Gli strumenti nella buca dell'orchestra sono protagonisti quanto le voci sul palcoscenico, le seguono e sostengono, tratteggiando per ogni protagonista e situazione dei bozzetti psicologico-musicali precisi e calzanti. La melodia e il declamato si alternano senza soluzione di continuità, dando origine a un'azione che scorre fluida a seconda dell'intreccio teatrale. Un teatro novecentesco, pensato in forma di commedia. Anche **Arrigo Boito**, autore di una gemma librettistica – sia per i versi colti e raffinati che per la "sceneggiatura" nuova – tratta da due testi di Shakespeare, *Enrico IV* (prima e seconda parte) e *Le allegre comari di Windsor*, dimostra grande intuito e competenza. Shakespeariana resta nell'adattamento anche la morale: gli uomini non sono tutti onesti, c'è chi vive per ingannare l'altro, ma attenzione: l'inganno a sua volta è sempre in agguato. La speranza è l'ultima a morire, e in mezzo alle miserie umane, piccole e grandi, si possono incontrare sentimenti disinteressati, come l'amore tra Fenton e Nannetta.

Dal 17 al 22 febbraio **Così Fan tutte** di **W.A. Mozart**, dramma giocoso su



libretto di **Lorenzo Da Ponte**. Altro capolavoro imperdibile, con la regia di **Ettore Scola**.

Per la sinfonica quattro i concerti da menzionare: il 23 dicembre **Igudesman & Joo: UPBEAT**, con Orchestra del Teatro Carlo Felice.

1° gennaio 2017, ore 16.00, **Concerto di Capodanno**. Direttore **Alpesh Chauhan**, musiche: **Leonard Bernstein**, Ouverture da *Candide*; Danze sinfoniche da *West Side Story*; **Antonín Dvořák**, Sinfonia n. 9 in mi minore op. 95 (B. 178) "Dal nuovo mondo".

27 gennaio 2017, **Giornata della memoria**. **Jonathan Webb** direttore, **Ilya Gringolts** violino; **Sergej Prokof'ev**, *Ouverture su temi ebraici* op. 34b, **Mieczysław Weinberg**, *Concerto per violino e orchestra in sol minore* op. 67, **Kurt Weill**, *Sinfonia n. 2*.

Il 3 febbraio **Ramin Bahrani**, direttore e solista Orchestra del Teatro Carlo Felice: **Johann Sebastian Bach** Aria dalla *Suite N. 3 BWV 1068*; *Concerto in La maggiore per pianoforte e orchestra* BWV 1055; *Contrappunto n. 1, n. 4 e n. 5 dall'Arte della Fuga* BWV 1080; *Concerto in fa minore per pianoforte e orchestra* BWV 1056; *Contrappunto n. 9 dall'Arte della Fuga* BWV 1080; *Concerto in re minore per pianoforte e orchestra* BWV 1052.

Il 24 febbraio **Alan Buribayev**, direttore, Orchestra del Teatro Carlo Felice: **Modest Musorgskij**, *Una notte sul Monte Calvo*; **Michail Glinka**, Danze da *Una vita per lo Zar*; **Milij Balakirev**, *Sinfonia n. 1* in Do maggiore.

INFO BIGLIETTERIA

Galleria Cardinale Siri 6 – 16121 GENOVA

Tel. 010/58.93.29 010 59.16.97

Email: biglietteria@carlofelice.it
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.

Pasticceria Panificio Le Palme

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

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

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

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

Viale Franchini 9b/R
Genova
Tel. 010 321663

DOPPI PARODI GIOIELLERIA

Da sempre vi accompagnamo
nelle scelte con serietà
e professionalità



LeoPi 530

BARBENSIPRATI
MADE IN ITALY

Via Colombo, 68 r. - 16121 Genova

Tel. 010 585992 -

Seguici su
Facebook

Gioielleria POPPI PARODI

GIO' DI BUSCA A PORTOFINO E SANTA MARGHERITA

UNA MOSTRA DIFFUSA TRA LE DUE LOCALITÀ PER L'ARTISTA ITALO-SVIZZERO. A ORGANIZZARLA, L'ONLUS LILIUM, PRESIEDUTA DALLA DOTT.SSA **TIZIANA MASCHI**

Affascinante ed istrionico, l'artista italo-svizzero **Gio' di Busca** è approdato a **Santa Margherita Ligure** e a **Portofino**, reduce da una serie di mostre di grande successo in Italia e all'estero, con un'importante esposizione delle sue opere in bronzo. La **Onlus Liliium**, con il patrocinio dei comuni di Santa Margherita Ligure e di Portofino, è stata promotrice e curatrice della "mostra diffusa" che la Presidente, Dott. ssa **Tiziana Maschi**, ha presentato durante il vernissage a Villa Durazzo, con la partecipazione

dell'autore stesso, del Sindaco di Santa Margherita, l'avv. **Paolo Donadoni**, di appassionati, collezionisti, studiosi e critici d'arte, nonché i giornalisti.

Insolita modalità espositiva che ha dato la possibilità a tutti gli ospiti delle due cittadine del Levante Ligure di avvicinare all'arte liberamente, gratuitamente e potendo anche interagire con un'opera, **Emitheos**, potendo apporre la propria firma sul basamento: in un solo giorno tutto lo spazio era già stato occupato dalle firme.

Sì, **Emitheos**, in due gigantesche

versioni in bronzo, una a sentinella dell'ingresso del porto di "Santa" e un'altra in Piazzetta a Portofino.

Un uomo forte, incontaminato, posizionato su di un plinto che ne dimostra l'integrità e la forza di sopportare e reggere le situazioni, con sapere. È un uomo tatuato, è forte, è marino, è un Nettuno guerriero che ci riporta ai valori dell'antichità. Gio' di Busca con esso vuol rappresentare la supremazia del bene sulla corruzione. Non ha la testa perché ognuno di noi possa immaginare di metterci la propria. Vuol essere **un faro per l'era**







moderna.

Alla domanda su come nascono queste opere, Gio' di Busca ha risposto di cadere in una specie di catalessi da cui una forza interiore lo sprona e poi lo costringe a tirar fuori dalla materia le sue opere, ricche di sensibilità e di significati.

Accanto ad Emíteos, sempre a Portofino e fotografata da migliaia di turisti, un'altra grande scultura in bronzo, particolarmente cara all'autore e frutto di un lungo e faticoso lavoro: **"Le tre età dell'uomo"**. Sparse per Santa Margherita Ligure, nei luoghi di maggior interesse e a suscitare la meraviglia e gli apprezzamenti dei passanti, c'erano invece **"America"**, **"D.N.A."**, **"Francesca"**.

Nella saletta Vietri di **Villa Durazzo** sono state esposte alcune opere di dimensioni minori, così come nei giardini del **Grand Hotel Miramare**.

La mostra si è conclusa il 22 settembre, e le foto delle sculture e del paesaggio ligure che faceva da sfondo sono state diffuse in tutto il mondo.

A febbraio Gio' di Busca esporrà a Milano in una importante rassegna d'arte e in seguito parteciperà alla **Biennale di Venezia**.

CHI È GIO' DI BUSCA

Nasce a Milano nel 1959 da padre italiano e madre svizzera.

Fin dalla giovane età è attratto da ogni forma d'arte e si dedica alla pittura incoraggiato da esperti e critici quali Oreste Marini e Gustavo Prada.

Si interessa alla scultura e ancora studente al liceo artistico decide di passare un periodo a Parigi nello studio di Emile Gilioli, uno scultore franco-italiano di fama internazionale. Finito il liceo artistico si iscrive allo IUAV di Venezia dove studia architettura. In seguito si laurea in architettura al Politecnico di Milano.

Giò di Busca ha lavorato presso prestigiose società in Italia e all'estero come architetto e designer distinguendosi per la sua poliedricità. ma è nella scultura che si realizza la

sua passione artistica, la sua ricerca interiore, la sua creatività ed il suo amore per la bellezza.

Le sue opere racchiudono culture radicalmente opposte e sono legate alla natura e alla musica ma anche a una tecnica antica e moderna allo stesso tempo.

Lo studio e la ricerca continua creano un nuovo codice estetico a favore e a difesa della bellezza rifiutando ogni omologazione.

L'insieme delle opere straordinariamente vario include sculture in bronzo e acciaio inossidabile, dipinti ad olio e disegni. Giò di Busca vive e lavora nel Canton Ticino in Svizzera.





Siggi ©



MERLOT E CABERNET, UNA COPPIA CHE NON DELUDE MAI

L'ITALIA SI CONFERMA AL PRIMO POSTO NEL CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE "EMOZIONI DAL MONDO: MERLOT E CABERNET INSIEME" 2016

DI VIRGILIO PRONZATI

Che il Concorso Enologico Internazionale «**Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme**» sia unico nel suo genere per la sua vocazione "globale" è ormai noto a tutti. Un evento di grande successo, costruito e consolidato nel tempo, organizzato dal **Consorzio Tutela Valcalepio e Vignaioli Bergamaschi**. Per la sua autorevolezza il Concorso ha ricevuto il patrocinio dell'O.I.V., l'Organizzazione Internazionale della Vite e del Vino, e il consenso del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali della Repubblica Italiana, col sostegno di vari enti e aziende. Quest'anno l'edizione tenutasi dal 13 al 15 ottobre nei fastosi saloni dello storico **Palazzo Maestri di Cenate Sopra** è stata davvero da record: ben **236 vini** provenienti da 21 nazioni, valutati da 83 giurati di cui 42 stranieri di 27 diversi Paesi.

Una **vetrina internazionale** dove spiccano vini di ogni angolo del mondo, prodotti con i due vitigni più diffusi sul nostro pianeta. Conferme e sorprese nell'assegnazione delle medaglie: **l'Italia** si trova ancora, come nel passato, al **primo posto**, conquistando **38 delle 71 medaglie d'oro assegnate** a 15 dei 21 paesi in concorso, così distribuite: **17 alla Lombardia** (di cui 7 in bergamasca), **10 al Veneto**, **3** rispettivamente a **Friuli e Trentino Alto Adige**, **2** alla **Toscana** e **una** a **Lazio, Puglia e Abruzzo**. Veniamo alle conferme dall'estero. **Croazia** premiata con 6 medaglie,





Israele con 5, l'**Argentina** e la **Turchia** premiate con tre medaglie ciascuna. Di rilievo i risultati di **Ungheria** e **Slovenia** con due medaglie a testa, e buoni per **Serbia**, **Germania**, **Repubblica Ceca**, **Sud Africa**, **Slovacchia** e **Georgia**. Ma le sorprese vengono dall'Asia con **Russia** e **Cina**, che si aggiudicano tre medaglie ciascuna.

Qualità, aromi varietali e struttura hanno contraddistinto i vini in concorso, caratteristiche che in gran parte sono state riconosciute dai giudici delle sette commissioni. Indicativa la coesione tra le giurie che, nel caso dell'Italia, hanno scelto di premiare lo stesso vino, un prodotto bergamasco che ha messo d'accordo tutti: **IGT Cabernet della Bergamasca "Villa Redona" 2010**. I tecnici gli hanno assegnato una **medaglia d'oro**, i giornalisti l'hanno scelto come **Premio Stampa per l'Italia** e i blogger l'hanno selezionato per il **Web Award**.

I 15 premi della stampa che sono assegnati da una giuria di giornalisti in numero di uno per nazione posto il superamento della soglia degli 85 punti. 15 su 21 paesi partecipanti, dato che testimonia l'altissimo livello dei campioni in concorso.

Questi i Paesi partecipanti: Argentina, Bosnia Erzegovina, Cina, Croazia,

Francia, Georgia, Germania, Israele, Italia, Malta, Perù, Repubblica Ceca, Russia, Serbia, Slovacchia, Slovenia, Spagna, Sud Africa, Svizzera, Turchia e Ungheria. Questi invece i Paesi degli 83 commissari per le sette commissioni: Argentina, Bulgaria, Cina, Colombia, Croazia, Francia, Giappone, Israele, Italia, Lettonia, Malta, Moldavia, Perù, Polonia, Russia, Serbia, Slovacchia, Slovenia, Sud Corea, Spagna, Stati Uniti (USA), Svezia, Svizzera, Regno

Pagina a fianco: i giornalisti degustatori Pier Luigi Nanni e Inga Vaisbla; sotto, i giornalisti degustatori Andrea Briano, Rocco Lettieri e Giorgio Colli.

Qui sopra, al microfono il Presidente della Cantina Soc. Bergamasca Emanuele Medolago Albani con Sergio e Sara Cantoni, rispettivamente, Direttore e PR della medesima cantina.

Qui sotto, presentazione del convegno tecnico-scientifico.



Unito, Repubblica Ceca, Turchia e Ungheria.

Per attribuire la Gran medaglia d'oro era necessario un punteggio di almeno 92/100, per la medaglia d'oro almeno 85/100, per la medaglia d'argento punteggi di almeno 82/100. Il numero delle medaglie era subordinato al non superamento del 30% dei partecipanti. Le menzioni del Premio della Stampa sono state attribuite da commissioni di giornalisti. Le menzioni, ex-aequo, sono state attribuite una per nazione al vino con il punteggio più alto in quella nazione e comunque superiore a 85/100. La quantità minima di vino per partecipare al concorso è stata di **1.000 bottiglie**.

Di estremo interesse anche il convegno tecnico-scientifico **"Il futuro della viticoltura ed enologia dal punto di vista della sostenibilità ambientale"**, svoltosi nell'ampia Sala Mosaico della Camera di Commercio di Bergamo. A illustrare ai numerosi presenti le varie tematiche sono intervenuti sei relatori di vaglia.

Enrico Peterlunger, Docente di Viticoltura e presidente del Corso di Laurea Magistrale dell'Università di Udine, ha dimostrato come ridurre notevolmente l'uso dei pesticidi nei vigneti, incrociando varietà vinifere con vitigni resistenti alle maggiori malattie. **Vittorio Veronelli**, Vicepresidente IBMA Global CEO



CBC, ha enunciato come con il biocontrollo degli insetti dannosi per la vite, si riducono in gran parte l'uso di fitofarmaci.

È stato poi il momento di **Valerio Mazzoni**, Entomologo della Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige, che ha presentato un innovativo sistema di controllo degli insetti dannosi alle viti, creando confusione sessuale per mezzo di particolari vibrazioni effettuate sulle foglie, seguito da **Francesco Anaclerio**, Responsabile Centro Sperimentale Vivai Cooperativi Rauscedo, che ha minuziosamente illustrato come si possano ottenere notevoli risultati contro le malattie utilizzando nuovi e resistenti vitigni.

A seguire, **Vladimir Tzapelik**, Presidente dell'Independent Wine Club (Russia), ha tracciato l'aspetto storico e ampelografico dei vitigni e la selezione di ibridi per utilizzare in Russia nei moderni vigneti,

mentre **Claudia Quini**, Chemical Engineer dell'Istituto Nacional de Vitivinicultura de Mendoza, ha sostenuto che sono necessari controlli pratici nei vigneti con sistemi bio e biodinamici sugli effetti dei cambi di clima sul sistema produttivo. Degna conclusione del professor **Mario Fregoni** dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza che, oltre alla magistrale conduzione del convegno, ha posto ulteriori quesiti da affrontare e risolvere nei prossimi anni.

Terminati gli interventi, l'enologo **Sergio Cantoni** e la signora **Suzana Zivic** – rispettivamente direttore e segretaria del Consorzio di Tutela Valcalepio – hanno comunicato al folto pubblico l'atteso elenco dei vincitori del 12° Concorso Internazionale Emozioni dal Mondo 2016. Vini che saranno messi in degustazione nello stand del padiglione dedicato alla Regione Lombardia al **Vinitaly** di Verona, che si terrà **dal 9 al 12 aprile 2017**. Infine, due parole sugli itinerari turistici-culturali e tecnici: il primo dedicato al **Tiepolo** e il secondo, più tecnico, con la visita alla **Viticoltori Bergamaschi**, la più grande e importante realtà produttiva del Bergamasco. Ottimali l'ospitalità, i pranzi e le cene.



Qui sopra, al centro il prof. Mario Fregoni, conduttore del convegno.

Qui a sinistra, la Cantina Sociale Bergamasca.



GRAPPA BARILE DAY

L'EDIZIONE DELLE SORPRESE

AD AGGIUDICARSI IL PREMIO GRAPPA BARILE 2016,
LA CONDUTTRICE DI *REPORT* **MILENA GABANELLI**
E **MARCO LILLO** DEL *FATTO QUOTIDIANO*

DI VIRGILIO PRONZATI

Senza togliere nulla alle precedenti edizioni, questa ventunesima **Festa della Grappa Barile** è stata semplicemente straordinaria. Tantissimi invitati, illustri personaggi premiati, *tasting* di grappa di grandi millesimi e non poche sorprese. **Luigi Barile**, malgrado le 84 primavere, possiede una non comune vitalità, geniali idee che trasforma in realtà ma, soprattutto, onestà intel-

letuale e generosità a favore di chi si prodiga per aiutare gente e ambiente. La sua storia ricorda quella dei personaggi che con sacrifici e fatiche sono saliti in alto: **senza colpi di fortuna, ma con molta perseveranza**, da un'infanzia di sacrifici e stenti. Da ragazzo ha fatto vari mestieri, poi, un po' più grande, il fornaio e l'operaio nell'industria e nell'edilizia. Ma non gli bastava. Dopo aver preso l'attestato delle scuole medie in un solo anno, ha proseguito gli studi diplomandosi ragioniere. Da quel momento, aperto **uno studio**

di commercialista, è iniziata per lui una seconda vita: non più sacrifici ma tante e meritate soddisfazioni. Che cosa c'entra con la grappa? Molto. Nel 1976, acquistando con l'amico **Bormida** una vecchia distilleria, ha iniziato un lungo percorso che nell'ultimo decennio gli ha permesso di coronare un sogno: **produrre la migliore grappa in assoluto**. Gratificato dal giudizio del grande **Luigi Veronelli**, Luigi Barile produce vere **Grappe d'autore**, vincitrici d'importanti concorsi internazionali dedicati ai distillati, come quelli



di Londra e Bruxelles. Inoltre le sue grappe sono andate in dono a capi di stato dei vari G8 e G20. Benché sia apparso sulle prime pagine di quotidiani e riviste, Luigi Barile ha mantenuto la sua semplicità. Al suo fianco, nella vita e nel lavoro, la moglie Saveria.

Usando solo **vinacce fresche di dolcetto** dei viticoltori della zona Doc del **Dolcetto d'OVADA**, Luigi Barile, mediante alambicchi a bagnomaria scaldati con fuoco a legna, produce un distillato di rara eccellenza, ricco di aromi e sapori. Dal 1976 a oggi ci sono state solo poche e meticolose innovazioni. Dopo quarantaquattro anni di eccellenti grappe bianche e invecchiate, nel 2014 esce in commercio la prima **grappa biodinamica**, nata dalla distillazione di vinacce del viticoltore **Stefano Bellotti**, invecchiata per quattro anni in acciaio. Una novità assoluta e curiosa: oltre l'armonia in bocca e l'ampiezza, persistenza e finezza al naso, un'esclusiva etichetta disegnata

nel 2012 dalla giovanissima **Clara**, secondogenita del sindaco **Marco Doria**. Nell'evento del 16 ottobre scorso, presentato e condotto magistralmente dalla regista-filmaker **Wilma Massucco**, il clou è stato rappresentato dall'attesa cerimonia di consegna del **Premio Grappa Barile 2016**. A leggerne le motivazioni e premiarli l'ospite d'onore, il dottor **Flavio Gaggero**, uomo di cultura, filantropo e dentista dei VIP e degli ultimi, premiato a sua volta nell'occasione con una pregevole opera in rame raffigurante il compianto amico **Don Andrea Gallo**. I premiati non hanno bisogno di presentazioni: **Milena Gabanelli**, conduttrice di *Report*, e **Marco Lillo** del *Fatto Quotidiano*, due grandi giornalisti d'inchiesta. Assente giustificata Gabanelli, già inviata di guerra per Mixer, conduttrice di *Professione Reporter* e dal 1997 di *Report*, con una carriera di successo iniziata nel 1982. Marco Lillo è anche scrittore, autore dei volumi *Il Bavaglio* nel 2008 e *Papi*

nel 2009, e nel 2010 del DVD *Sotto Scacco* che denuncia i rapporti tra mafia e politica. Dopo 9 anni a *L'Espresso* partecipa nel 2009 alla fondazione del *Fatto Quotidiano*. A entrambi la prestigiosa Grappa Barile Biodinamica, consegnata da Saveria e Luigi Barile.

In seguito – anche se Barile lo scorso anno aveva detto che sarebbe stata l'ultima volta – si è ripetuto in diretta **il rito della distillazione**. Avvolto da vapori, aromi e profumi, Luigi Barile ha trasmesso e raccontato la nascita della grappa a tutti i presenti. Poi la graditissima **degustazione gratuita di ben cinque grappe**, passando da quella bianca maturata diversi anni in acciaio alla biodinamica, terminando con le affinate in botte di 12, 18 e 40 anni. Tra le sorprese accennate all'inizio, Luigi Barile, insieme alla Sindaco di Silvano d'Orba **Ivana Maggiolino**, ha iniziato il percorso per la **messa in tutela da parte dell'Unesco della storica distilleria come patrimonio culturale**.

L'altra sorpresa sicuramente interessante e curiosa, è la partecipazione di Luigi Barile nella fiction televisiva *Le Donne di Genova*. Ben cinquanta puntate che saranno trasmesse su **Telegenova** in prima serata, dopo il telegiornale delle ore 20. Un progetto nato da un'idea di **Francesco Mortola**, giornalista Mediaset. L'autrice e sceneggiatrice è **Pinuccia Messina Lanza**, mentre la regia è di **Wilma Massucco**. Dulcis in fundo, gradita da grandi e piccini, l'enorme torta creata da **Bottaro & Campora Ricevimenti**, che come ogni anno sigla la manifestazione. Infine un doveroso ringraziamento ai coniugi **Sandra e Mario Ghiglino**: per anni hanno versato e servito le grappe Barile in degustazione raccontate da chi ha scritto.



Qui a sinistra: da sinistra Saveria Barile, Flavio Gaggero, Luigi Barile, Marco Lillo e Wilma Massucco (foto di Mara Musante).

Sopra, la grande torta. Nella pagina precedente, il folto pubblico e il momento della distillazione. In apertura, Luigi Barile con la sua grappa del 1976 (foto di Carlo Grifone).

I SEGRETI DEL BUGIANDU A FABBRICHE DI VOLTRI

UNA DELIZIA DEL PASSATO OGNI ANNO TORNA A DELIZIARE CHI AMA I GUSTI DEL TERRITORIO. QUEST'ANNO ANCHE L'ABBINAMENTO CON I VINI DEL SUDAMERICA

DI VIRGILIO PRONZATI

Da ben ventiquattro anni a **Fabbriche di Voltri** si tiene la **Sagra del Bugiandu**: una golosità del passato che, superando l'usura dei tempi e delle mode, è ancora oggi molto apprezzata. Si tratta di una sorta di polenta fatta con farina di frumento e patate, olio extravergine di oliva e sale marino. Anche il condimento è particolare: si tratta dell'antica salsa d'aglio, oggi resa meno piccante e più morbida per la decisa aggiunta di pinoli e parmigiano reggiano. **Un mangiare del passato**, in uso tra le genti più umili delle numerose e piccole località collinari dell'entroterra voltrese, solcato dai torrenti **Cerusa** e **Leira**. Oggi si può trovare forse ancora sulle tavole di qualche

famiglia di **Fiorino** e **Sambugo** ma soprattutto a **Fabbriche** (borgo sviluppatosi nel 17° secolo per l'insediamento di iutifici, filande e cartiere) durante i quattro giorni della Festa dedicata a **San Bartolomeo Apostolo**.

Il merito di averne salvate la ricetta e la preparazione è dei fratelli **Giampietro** e **Riccardo Parodi** e **Dino Ginogi**, e la sagra è realizzata con la collaborazione di un gruppo di amici locali. Ovviamente tutto a titolo gratuito. Nell'ultima decade di agosto, dal 25 al 28, centinaia di persone di tutte le età, provenienti da Voltri e da Genova, salgono a Fabbriche per gustarsi il Bugiandu. Quest'ultimo assieme all'antica **farinata di zucca** (oggi desueta), la **focaccia con l'olio e con la salvia** (diverse da quelle genovesi) e la primogenitura della farinata "**co-i gianchetti**" tiene alto il vessillo della

cucina voltrese.

Se nelle edizioni passate il Bugiandu era accompagnato da vini liguri e delle vicine regioni, quest'anno si è sposato con **pregiati vini dell'America del Sud**. Un filo che ricorda l'esodo di molti genovesi e liguri, che sono migrati in gran parte in Cile e Argentina. A celebrare il matrimonio esperti enogastronomi e sommelier Fisar tra cui **Riccardo Parodi**, **Giovanni Valentini**, **Giovanni Valle e signora**, chi ha scritto e il capo area dell'azienda cilena **Apaltagua di Santiago** che, in anteprima, ha fatto degustare quattro pregiati vini aziendali, abbinati poi al Bugiandu con varie salse.

Eccone le schede: Rosè Spumante Metodo Classico (da uve Carmenere). Alla vista: colore rosa tenue con nuances ramate e perlage fini, fitto e continuo. Al naso: intenso e fine con sentori di piccoli frutti rossi boschivi. In bocca: secco, molto fresco e sapido, di equilibrata struttura e molto persistente.

Bianco Collecion Limited edition (da uve Marsanne, Roussanne e Viognier) - Alla vista: colore paglierino scarico con riflessi verdolini. Al naso: intenso e ampio, fine, con netti sentori di glicine, pesca e albicocca e umori boschivi. In bocca: secco, fresco e sapido, un po' minerale, caldo, di buon corpo e persistenza.

Riesling Reserva - Alla vista: paglierino molto scarico. Al naso: intenso, ampio e fine, con netti sentori di fiori d'acacia, limone e pompelmo, mela e albicocca quasi mature. In bocca: secco, fresco e sapido, minerale, di buona struttura e persistenza.

Grial Carmenere Icona - Alla vi-



sta: colore rubino intenso e vivo. Al naso: intenso, ampio e fine, con netti sentori di prugna, mora e mirtillo maturi, tostato e boisé. In bocca: secco, sapido, caldo, pieno ma snello, giustamente tannico, di grande persistenza.

LA RICETTA DEL BUGIANDU (PER CIRCA 7 CHILI E MEZZO)

4 kg di patate a pasta bianca possibilmente delle montagne genovesi; 2 kg di farina di grano tenero; 4 litri d'acqua; 150 g di sale grosso marino; 120 gr di olio extravergine di oliva ligure.

In un grande pentolone cilindrico e alto fare bollire le patate nell'acqua col sale. Togliere metà dell'acqua, aggiungere la farina e continuare a far cuocere a lungo pestando al centro con un bastone (simile a una mazza da baseball più piccola e con testa piatta) per eliminare i grumi e amalgamarle gli ingredienti. Aggiungere l'olio e continuare al far cuocere pestando e mescolando. Se il composto è poco morbido, aggiungere una parte dell'acqua rimasta. Raggiunta la cottura ottimale, senza più pestare e mescolare, lasciare ancora 5-6 minuti sul fuoco per farlo asciugare. Togliere dal fuoco e, ancor caldo, versarlo su una madia.

Con le mani bagnate d'acqua fresca, tornire subito il Bugiandu, dandogli la forma del formaggio Grana Padano. Tagliarlo col filo a fette spesse un centimetro, porle nel piatto e condirle col sugo preferito. Se con salsa all'aglio e il pesto, abbinarci il Riviera Ligure di Ponente Pigato 2015 servito a 11°C in calici con stelo alto. Con salsa di noci abbinare il Golfo del Tigullio-Portofino Vermentino della medesima

Giovanni Morabito Parquet
dal 1998

Fornitura e posa pavimentazioni in legno interni ed esterni, recupero conservativo pavimentazioni in legno già esistenti...

Via Cialdini 17 R 16158 Genova
Tel. 338.6208396
info@giovanimorabitoiparquet.it
www.giovanimorabitoiparquet.com
Showroom: Via Cialdini 17 R - Genova Voltri

 Giovanni Morabito Parquet
Giovanni Morabito

POSATORE QUALIFICATO LIV.3 SECONDO NORMA UNI 11556

ADERENTE A:
 EDILEGNOARREDO ASSOCIAZIONE FEDERALE ARREDO

ASSOCIATO A:
 ASSOCIAZIONE RIVESTIMENTI PAVIMENTAZIONI IN LEGNO

 PREFINITO • POSATORE QUALIFICATO
PAVIMENTAZIONI E RIVESTIMENTI IN LEGNO
3
RIPPL
UNI 11556



annata e servito alle stesse modalità. Con sugo di funghi (in rosso) sposarci il Golfo del Tigullio-Portofino Ciliegiolo e il Valpolcevera Rosso 2013-2014, serviti entrambi a 16°C in calici con stelo medio. Con salsicce al sugo accompagnarle con Pornassio 2013-2014 servito a 16-17°C nei calici prima citati.

Salsa all'aglio (per 5 preparazioni di Bugiandu).

2 kg di Grana Padano grattugiato; 1 kg di pinoli di Pisa o nazionali; una testa d'aglio di Vessalico, dell'Astigiano o del Piacentino; 15 centilitri di olio extravergine di oliva ligure; un po' d'acqua di cottura delle patate.

Per piccole quantità si può usare al meglio il mortaio, mentre nel cutter si sminuzzano finemente l'aglio con pinoli e olio. Sempre rimestando, aggiungere il formaggio e di seguito un po' d'acqua di cottura delle patate. La salsa dovrà essere giustamente densa e cremosa. Oltre alla salsa d'aglio, col tocco, sugo di salsicce, sugo di funghi, di noci e, interessante, col pesto. Quest'ultimo è sicuramente tra i condimenti più congeniali, in quanto il Bugiandu è simile alla pasta delle trofie (gnocchi in genovese).

A lato: Riccardo e Giampietro Parodi con due piccole e bravissime aiutanti.

Nella pagina precedente: la preparazione del Bugiandu.

“MANDILLI” DA SOGNO PROTAGONISTI A VARAZZE

LA CITTÀ CELEBRA LA SUA DE.CO. “MANDILLI DE VAZE” CON LA MANIFESTAZIONE “LA NOTTE DEL MANDILLO”

DI VIRGILIO PRONZATI

Uno dei mezzi più efficaci per valorizzare un territorio è senz'altro la gastronomia: in compendio fatto di prodotti tipici sapientemente elaborati che hanno dato vita a piatti del passato e di oggi che caratterizzano ogni località. Ogni comune ha i suoi “mangiari” che, anche se all'apparenza simili ad altri, sono vere e proprie peculiarità. Restando in Liguria, alcuni piatti identificano una città: **Trenette col pesto** e **Cappon magro** a Genova, **Testaroli** e **Mesciua** a La Spezia, **Gran pistau** e **Brandacujun** a Imperia, **Farinata bianca** e **Buridda di stoccafisso** a Savona. Proprio quest'ultima, con la sua provincia, vanta il più ricco giacimento gastronomico dell'intera regione. Di gran pregio ortaggi, frutta, pescato, ovini, conigli e pollame, olio extravergine di oliva, vini, salumi, erbe aromatiche e dolci. A Varazze, primo comune confinante con il Genovesato, esclusive golosità: l'antica **Zeaia di Alpicella** (testina di maiale e altri pezzi di carni in gelatina) e i **Mandilli de saea col Marò** (storica salsa di fave fresche). Una pasta fresca e secca molto sottile, di forma quadra con lati di 6 centimetri, con impresso lo stemma e il nome di Varazze, di cui il comune di Varazze ottenne tre anni fa la Denominazione Comunale. Che cos'è la De. Co.? Uno strumento di marketing territoriale, che certifica la provenienza di un determinato prodotto o manufatto (comparto enogastronomico e/o artigianale) legato a un territorio. Identifica il prodotto e le lavorazioni a esso connesse, valorizzando le tradizioni del territorio di riferimento. Molteplici sono

le categorie economiche coinvolte nel progetto, le quali, tramite il patrocinio dell'Amministrazione Comunale, usufruiscono dei benefit dell'azione programmata di agricoltori, allevatori, artigiani, attività produttive; in particolare i ristoratori, chesvolgono azione diretta di comunicazione sul consu-

matore, attraverso lo sviluppo di una sinergia avente come obiettivo la valorizzazione del territorio.

Con queste prerogative, l'assessore al Turismo Filippo Piacentini, con la collaborazione di Silvia Defilippi e Stefano Carattini (preposti alla promozione turistica comunale), ha promosso uffi-



cialmente la De. Co. **Mandilli de Vaze** (Fazzoletti di Varazze) varando la manifestazione **La notte del Mandillo**. La sera del venerdì 26 agosto in dodici ristoranti di Varazze sono stati serviti i Mandilli de Vaze conditi altrettante diverse salse realizzate per l'occasione dai rispettivi chef. Appena nata, l'iniziativa è stata un successo. Soddisfatti i ristoratori e ancor più i turisti, deliziati dai Mandilli e coinvolti dall'intrattenimento musicale offerto dal Comune. La pasta Mandilli de Vaze è prodotta dal pastificio artigianale Fiorini di Varazze.

I LOCALI CHE HANNO PARTECIPATO A QUESTA PRIMA EDIZIONE

Terracqua - Piazzetta De Vigerio 13;
Maiostina - Via Malocello 15; **Boma** - Via dei Tornitori 2-Marina di Varazze;
Bri - Piazza Nello Bovani 12/13;
Al solito posto - Via Santa Caterina 29/30; **Blu di Mare** - Via Genova 43;

Blackstone Café - Via San Nazario 40;
Doria - Piazza Doria 6; **Il Borgo** - Via Matteotti 70; **Mira** - Via Santa Caterina 4; **Le Riviere** - Via Santa Caterina 23; **Santa Caterina** - Piazza Santa Caterina 4.

LE STREET BLUES BAND CHE SI SONO ESIBITE

Piazza Bovani: **Davide Serini and his pocket blues band;**

Piazza Dante: **Sam and the band;**

Piazza Beato Jacopo: **Piero De Luca and the Big Fat Mama;**

Piazza Sant'Ambrogio: **Edoardo Chiesa trio;**

Piazza Doria: **Eliana Zunino trio;**

Walking band per le vie delle città: **Pe-senti String Band.**



Sopra: Mandillo di Varazze De.Co. del pastificio artigianale Fiorini di Varazze.

Nella pagina precedente: Mandilli de Vaze con moscardini creati dallo chef Renato Grasso del Ristorante Santa Caterina di Varazze.

OTTICA SPARVIERO



*3 min. fermata
De Ferrari*

**ORARIO CONTINUATO
09.00/20.00**

**Via S. Lorenzo, 103r
010.2468926**



www.otticasparviero.it

ottica.sparviero@tiscali.it



CROCE VERDE PEGLIESE, DA SEMPRE A FAVORE DI CHI SOFFRE

IL 18 DICEMBRE GRANDE FESTA CON **FABRIZIO CASALINO**,
I TRILLI, **DANIELE FACCI** E **LUCA SEMPLICI** PER LA CONSEGNA
DI DUE FIAT DOBLÒ PER L'ASSISTENZA DEI DISABILI

DI VIRGILIO PRONZATI

Se è vero che fa più notizia un fatto di cronaca nera che un altro di solidarietà e beneficenza, è un motivo in più per far conoscere e diffondere i **gesti di bontà e altruismo**. E se quelli che fanno del bene al prossimo sono sempre meno, fortunatamente non sono in via di estinzione. Parlando di “ordinaria” beneficenza – quella vera e lontana dai

riflettori – emerge l'opera del Dott. **Flavio Gaggero**, dentista dei VIP e degli ultimi.

Amico fraterno di don **Andrea Gallo**, Flavio Gaggero per anni ne ha condiviso le scelte, dando concreti aiuti alla **Comunità di San Benedetto al Porto** e alla comunità pegliese. Le sue numerose e affollate manifestazioni, siglate dalla partecipazione gratuita di famosi personaggi dello spettacolo, hanno contribuito all'acquisto d'importanti strumenti diagnostici, defibrillatori e ambulanze.

Nel mese di dicembre, un'altra sua testimonianza di genuina generosità verso i meno fortunati. In occasione

della Festa della **Croce Verde Pegliese** (presieduta da Flavio Gaggero) che si terrà domenica 18 dicembre alle ore 14.30 nella tensostruttura dell'Unione Sportiva San Marziano, in piazza Santa Maria Immacolata a Pegli, avverrà la consegna di due **Fiat Doblo 120 M-jet** come unità di assistenza per disabili.

A rendere ancor più piacevole e invitante l'evento, le performance di star dello spettacolo come il comico e cantautore **Fabrizio Casalino**, che condurrà la serata, e l'esibizione canora de **I Trilli**, del tenore **Daniele Facci**, del rapper **Luca Semplici** e del cantante **Gabriele Gaggero**.

Nel corso della manifestazione, orga-

nizzata dalla Croce Verde Pegliese e da PegliLive, ci sarà inoltre la presentazione del video di **Andrea Benzi** e **Paolo Guerra**, realizzato su un intervento operativo dalla AB+, la consegna di due targhe – rispettivamente al più giovane e al più vecchio dei volontari – e la donazione volontaria per l'acquisto di una nuova autoambulanza per la Croce Verde Pegliese. Un ringraziamento a **Mirko Credito**, **Enrico Testino** e **Lorenzo Piacentini** per la promozione della lodevole iniziativa.

Qui sotto: il rapper Luca Semplici-

Più in basso, il disco con i successi de I Trilli.

Nella pagina a fianco, le due Fiat Doblò 120 m-jet per l'assistenza dei disabili.



**Ferramenta
Francesco**

**Ferramenta
San**

FERRAMENTA
CASALINGHI
UTENSILERIA
COLTELLERIA
GIARDINAGGIO
SEMENTI
DUPLICAZIONE
CHIAVI (ANCHE AUTO
AFFILATURA
(FORBICI, COLTELLI, UTENSILI DA
GIARDINO)

e mail
ferramenta.genova@live.com
tel e fax
010 745 66 30

via Costantino Reta 36
Genova Bolzaneto

Idea Donna
di Gio e Lena PARRUCCHIERE

**A GENNAIO
E FEBBRAIO 2017**
PRESENTANDO
QUESTO COUPON
AVRAI UNO
SCONTO DEL 5%
SU COLORE,
PERMANENTE
E BALAYAGE

VIA LOANO 27 R - 16156 GE PEGLI
TEL. 010 66.36.87



DA CORNIGLIA LA STRATEGIA PER RILANCIARE LO SCIACCHETRÀ'

4° FESTIVAL DELLO **SCIACCHETRÀ** NELLA LOCALITÀ DELLE
CINQUE TERRE, PER UN PASSITO DA RISCOPRIRE

DI VIRGILIO PRONZATI

Quarta edizione e tappa del **Festival dello Sciacchetrà** a Corniglia; la prossima si terrà a Riomaggiore, quinta località delle Cinque Terre. Corniglia, frazione di Vernazza affacciata sul mare, possiede come le consorelle un fascino particolare: meta di turisti provenienti da tutto il mondo, ha conservato gran parte dell'assetto originale risalente al Quattrocento. La sua economia deriva

dal turismo e dal vino, e per quest'ultimo è citata anche nel **Decameron** di **Giovanni Boccaccio**. L'abate di Cluny, fatto prigioniero da Ghino di Tacco e sofferente di mal di stomaco, fu curato dal suo carceriere con fette di pane abbrustolito e Vernaccia di Corniglia. Sebbene milioni di persone abbiano visitato e conosciuto le Cinque Terre, dei due vini Doc che vi sono prodotti la maggior parte dei turisti beve il tipo secco, e in piccola parte il dolce **Sciacchetrà**: un vino mito di limitata

produzione e dall'alto prezzo. Benché sia considerato uno dei più famosi vini passiti italiani, in realtà è conosciuto solo da una limitata parte d'intenditori o del settore. I più ne hanno solo sentito parlare poiché il vino è omonimo della celebrata zona turistica. Due valori complementari. Senza i vigneti terrazzati non potrebbero esistere le Cinque Terre, insignite dall'Unesco come **Patrimonio dell'Umanità**. Da qui la realizzazione del **Festival dello Sciacchetrà**.

I vini che sono prodotti nell Cinque Terre hanno caratteristiche uniche: secchi o dolci, spiccano per il bouquet e i sapori esclusivi, accomunati da note iodate uniche. Inoltre possono essere definiti “**ecologici**”, poiché i muretti a secco che contengono i vigneti evitano in gran parte il dissesto idrogeologico del comprensorio delle Cinque Terre. Lo Sciacchetrà è un vino d'indubbia qualità che, come per tutto, presenta luci e ombre. A favore un ricco bagaglio storico, una buona qualità globale, una discreta notorietà in Italia. A sfavore **l'esigua superficie vitata di soli 100 ettari**, la limitata produzione, la poca o scarsa notorietà all'estero e l'alto costo. Importanti quesiti di non facile soluzione che il Consorzio **Cinque Terre Sciacchetrà**, presieduto da **Heydi Bonanini**, l'**Associazione Amici delle Cinque Terre** presieduta dall'ex senatore **Luigi Grillo**, il **Parco Nazionale delle Cinque Terre** presieduto da **Vittorio Alessandro**, hanno messo all'ordine del giorno nel convegno del 6 agosto svoltosi nell'Oratorio dei Disciplinati sito nel centro storico di Corniglia, dal tema “**I produttori dello Sciacchetrà a difesa del territorio: recupero e valorizzazione delle**



Nelle foto di Mara Musante, qui sopra il nostro Pronzati con Heydi Bonanini, Presidente del Consorzio Produttori Sciacchetrà.

Nella pagina precedente, Corniglia.

Qui a fianco, i vigneti delle Cinque Terre.

Nella pagina seguente, parte dei relatori con al centro l'Onorevole Andrea Olivero.



terre incolte nelle Cinque Terre". Per rafforzare intenti e progetti sono intervenuti **Vincenzo Resasco**, sindaco di Vernazza, **Luca Fontana**, Direttore Dipartimento Agricoltura, Protezione Civile e Turismo della Regione Liguria, **Fabrizio Capellini**, Presidente Fondazione Manarola, **Andrea Costa**, Consigliere e Presidente Commissione Ambiente e Territorio della Regione Liguria, **Don Luca Palei**, Direttore Caritas diocesana di La Spezia, **Marco Piombo**, Presidente WWF Liguria e l'esperto **Massimo Comparini**, con conclusioni dell'Onorevole **Andrea Olivero**, Viceministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali. Moltiplici interventi moderati abilmente dalla nota giornalista **Egle Pagano**.

Riguardo al tema dell'incontro, spicca l'approvazione e la prossima realizzazione d'impianti di **vigneti di circa un ettaro di aree abbandonate**: un progetto che sarà realizzato dal Consorzio Produttori Sciacchetrà e la Caritas diocesana di La Spezia. Produttori e migranti richiedenti asilo impianteranno i vigneti di **Bosco** e ne seguiranno la conduzione. Un concreto aiuto per incrementare la produzione di Cinque Terre Sciacchetrà. Forme di collaborazione tra produttori e migranti sono già attive e funzionanti: ai ragazzi arrivati in Italia viene insegnato a ricostruire i tradizioni muretti a secco

delle Cinque Terre. Come rileva Heydi Bonanini, presidente del Consorzio Produttori Sciacchetrà: «I giovani migranti stanno già seguendo dei corsi di formazione per la coltivazione della vigna. Crediamo in questo progetto per il recupero dei terreni abbandonati e per un possibile ampliamento delle produzioni».

Tra i vari interventi per migliorare la diffusione e vendita dello Sciacchetrà sono da segnalare quelli Luigi Grillo, che ha proposto di invitare a spese dei comuni del territorio tre noti pittori, rispettivamente da Stati Uniti, Cina e Australia, per ritrarre i luoghi più suggestivi delle Cinque Terre. Le opere realizzate saranno messe all'asta e la somma derivata dalla loro vendita sarà utilizzata per il ripristino e miglioramento delle attività produttive locali. **Patrizio Scarpellini**, direttore del Parco Nazionale delle Cinque Terre, ha ribadito il rilevante apporto economico conferito al territorio, tutelando e salvaguardando l'ampia zona del Parco. Luca Fontana ha illustrato minuziosamente come sono e come utilizzare al meglio i piani di sviluppo rurale.

Dopo la visita alle cantine di Corniglia, funzionari del settore, produttori e giornalisti sono stati deliziati dai piatti di mare del ristorante **La Posada** di Corniglia. Nel tardo pomeriggio nella suggestiva piazzetta sita sopra le

sede del convegno l'attesa apertura dei banchi d'assaggio con i Cinque Terre Sciacchetrà e del bianco Doc dei seguenti produttori: **Begasti e Buranco** di Monterosso al Mare; **Forlini Cappellini** di Manarola; **La Polenza** di Corniglia; **Possa e Litan** di Riomaggiore. Ecco gli assaggi con il mio personale giudizio.

Heydi Bonanini 2014 - Paglierino carico con nuances dorate. Abbastanza intenso e persistente, con sentori di confettura di pesca, erbe balsamiche, mandorla secca e zabaglione. Dolce ma di molta sapidità, con vena iodata e tannica, caldo, discretamente pieno e continuo, di buona persistenza aromatica. Giovane. Malgrado l'annata si presenta mediamente equilibrato.

Buranco 2013 - Paglierino carico tendente al dorato. Intenso, persistente e ampio con netti sentori d'erbe aromatiche, confettura d'albicocca, buccia di cedro candita e arancia amara. Dolce ma sapido, con nota iodata, caldo, pieno ma snello, di buona persistenza aromatica. Ancora molto giovane.

Begasti 2011 - Ambrato intenso. Intenso e persistente, discretamente complesso, con sentori di confettura di pesca bianca, cioccolato, erbe aromatiche e lieve d'eucalipto. Molto dolce ma con riequilibranti note iodate e tannica, molto caldo, pieno e di molta persistenza aromatica. Giovane già molto invitante.

Forlini Cappellini Riserva 2011 - Topazio fumé. Intenso e ampio, persistente, con netti sentori di gelatina d'albicocca e pesca, miele millefiori, erbe aromatiche e confetto. Dolce ma non stucchevole per sapidità, nota iodata e lieve vena tannica, caldo, di equilibrata pienezza e di grande persistenza aromatica. Giovane ma invitante.

La Polenza 2012 - Ambrato vivo. Intenso e persistente, ampio, con netti sentori di gelatina d'albicocca, erbe aromatiche e balsamiche, miele, dattero e confetto. Dolce ma sapido, piacevolmente iodato, caldo, pieno e continuo, di grande persistenza aromatica. Giovane ma già di buon equilibrio.

Litan 2012 - Ambrato carico. Molto intenso e persistente, con netti sentori di confettura d'albicocca, miele di castagno, erbe secche aromatiche, un po' iodato e balsamico. Dolce ma sapido, con piacevole vena iodata e tannica,



caldo, pieno ma snello, di buona persistenza aromatica. Giovane ma abbastanza equilibrato.

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

Il secondo, **Cinque Terre Sciacchetra**, è ottenuto quasi esclusivamente dal vitigno Bosco. Un passito di buona longevità, che si esprime al meglio evolvendosi nel tempo. Di colore paglierino carico a giallo dorato da giovane (2-3 anni), si fa dorato carico con riflessi ambrati se mediamente affinato (5-6 anni), assume un colore ambrato con nuances rossicce se molto affinato (10-15 anni). Dopo un lunghissimo affinamento in bottiglia (dai 20 ai 30 anni) si presenta ambrato molto carico con netti riflessi rossicci tendenti al marroncino. Da giovane, al naso si presenta intenso, persistente e ampio con sentori d'albicocca e pesca e mature, e lieve di semi d'anice. Se mediamente affinato, si fa più composito e ampio, dove spicca la confettura d'albicocca e pesca, erbe secche aromatiche e lieve di vaniglia. Se lungamente affinato in bottiglia, si presenta con netti sentori di pesca gialla e albicocca mature e un po' essiccate, fico secco, prugna secca cotta, miele di castagno, e sempre di molta finezza e personalità. Dal sapore dolce ma non stucchevole, molto sapido, caldo, pieno, vellutato e suadente, di buona persistenza aromatica se mediamente affinato. Se molto affinato, diventa delicatamente dolce, sapido, caldo, vellutato ma nervoso per la piacevolissima vena tannica e iodata, di gran corpo e continuità, di estrema persistenza aromatica.

I produttori consorziati:

Azienda **Albana La Torre** di Campiglia
Azienda **Agricola Arrigoni Riccardo** di La Spezia
Azienda **Agricola Begasti** di Monterosso al Mare
Azienda **Agricola Buranco** di Monterosso al Mare
Azienda **Burasca** di Manarola
Azienda **Cantina Sassarini** di Monterosso al Mare
Azienda **Cantine Litan** di Riomaggiore
Azienda **Agricola Cheo** di Vernazza
Azienda **Agricola Forlini Cappellini** di Manarola
Azienda **Cantina La Polenza** di Corniglia
Azienda **Agricola Luciano De Battè** di Manarola
Azienda **Agricola Possa** di Riomaggiore
Azienda **Agricola Riccardo Fino** di Riomaggiore
Azienda **Agricola Walter De Battè** di Riomaggiore

1869
SCUOLA GERMANICA

SCUOLA GERMANICA DI GENOVA - DEUTSCHE SCHULE GENUA

La Scuola Germanica di Genova è una scuola bilingue internazionale dell'incontro interculturale nell'Europa unificata, integrata nella rete delle scuole tedesche all'estero. I nostri allievi ricevono un'ampia cultura di base, il cui fulcro è rappresentato dall'ambito linguistico e dall'ambito delle scienze naturali. L'integrazione dei programmi didattici tedeschi ed italiani così come il bilinguismo consentono agli allievi di conseguire il diploma di maturità sia tedesco (Reifezeugnis) che italiano, i quali danno loro accesso a tutte le università dei due paesi. Contraddistingue la DSG il concetto educativo e didattico unitario dal Kindergarten fino alla Maturità. Tale concetto tiene conto delle esigenze e delle condizioni di vita del mondo in rapido cambiamento del XXI secolo.



Scuola Germanica di Genova
Via Mylius 1
16128 Genova - Italia

Telefono: +39 010 564 334
Fax: +39 010 596 03 18
www.scuolagermanica.it

LA GINNASTICA PER TUTTE LE ETÀ

Programmi **MIRATI** e
PERSONALIZZATI con
l'esclusivo metodo
SEVEN TONING
le tue Sette Macchine
del **BENESSERE!**

PRIMA SEDUTA OMAGGIO
PRESENTANDOSI CON LA
RIVISTA ALTRE 2 SEDUTE
GRATIS IN CODA
ALL' ABBONAMENTO

Dimagrante ♦ Tonificante
Riabilitante ♦ Distensiva

SPECIFICA PER :

- ♦ Artrosi
- ♦ Discopatie ed Ernie
- ♦ Reumatismi
- ♦ Cellulite
- ♦ Disturbi circolatori e ritenzione idrica
- ♦ Osteoporosi
- ♦ Fibromialgia
- ♦ Stress
- ♦ Migliora la postura ...



Palestra ARMONY LINE
Via Sestri, 10/4 2° piano
Tel. 010.6508283







Giulio Bardelli

PHOTOGRAPHER



telefono - 3774866313

mail - giulio.bardelli@gmail.com

web - www.giuliobardellifoto.it

facebook - Giulio Bardelli Photographer

VINCENZO IMPERIALE

LA NATURA IN FOTOGRAFIA

SEMPRE A CONTATTO CON LA FOTOGRAFIA E APPREZZATO
RESTAURATORE, **VINCENZO IMPERIALE** CI RACCONTA
LA PROPRIA ARTE UNICA

DI LEO COTUGNO

È quasi impossibile, per i genovesi e non che ogni giovedì si avventurano alla scoperta del locale mercatino in Piazza della Vittoria, oppure per

un semplice caffè in compagnia, non imbattersi nell'atelier artistico di **Vincenzo Imperiale**. All'interno del semplice gazebo si trova un piccolo ma autentico tesoro artistico, elaborato



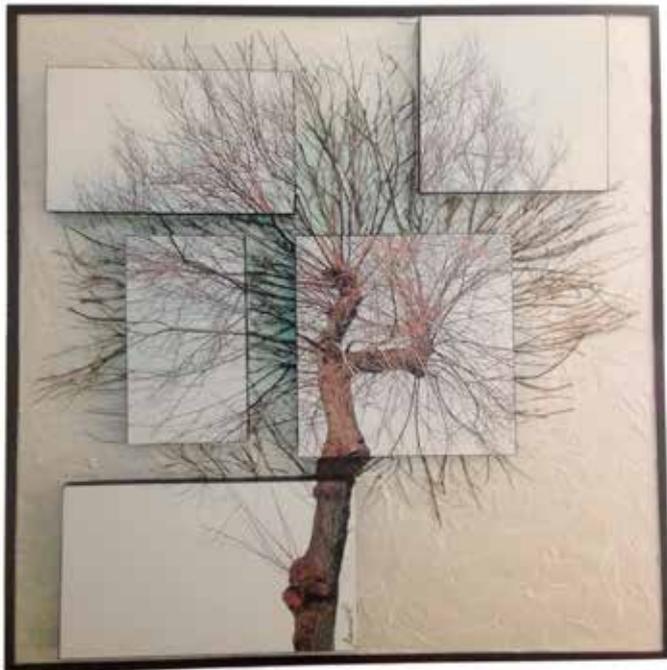


interamente a mano, usando tecniche e materiali di straordinario effetto creativo.

Lo abbiamo conosciuto più da vicino, con il risultato di apprezzare un uomo davvero “in perenne movimento”. Scatti, riprese e pazienti costruzioni dove alle spalle vi è una vena tanto singolare quanto inesauribile.

ANNI OTTANTA: GLI ESORDI. Nato nel 1955 a Genova, Vincenzo ha subito subito il fascino della fotografia. «Negli anni Ottanta ho lavorato in un'importante azienda fotografica come restauratore di materiale positivo e negativo, sperimentando i metodi della fotografia di laboratorio, nell'arte del viraggio e della colorazione manuale d'immagini in bianco e nero».

A proposito, doveroso - ed il sottoscritto lo ha imparato in “presa diretta” - precisare cosa sia il **viraggio**. «È un procedimento fotografico usato





Negli ultimi tempi l'attenzione dei media si è focalizzata sulla curcuma longa, e in effetti questa pianta a fusto sotterraneo è farmacologicamente molto interessante.

Della curcuma longa su usa il rizoma polverizzato, dal quale si ottiene una polvere giallo-arancione, colore attribuibile alla presenza dei curcuminoidi in essa presenti, e cioè la curcumina, la demetossi-curcumina e la bis-desmetossi-curcumina. Tali principi attivi hanno destato nella comunità scientifica grande interesse perché in grado di interagire con numerosi target biologici.

Da qui le numerosi azioni ad essa attribuite: antivirali, antimicrobiche, antiossidanti, ipoglicemizzanti, cicatrizzanti, ma soprattutto antinfiammatorie. Ciò che però non tutti sanno è che tali principi attivi hanno uno scarsissimo assorbimento a livello intestinale, per cui l'attività terapeutica della semplice curcuma polvere è scarsissima, se non quasi inesistente.

Nel tempo però sono state studiate diverse strategia per migliorarne l'assorbimento; una di queste è l'associazione con il pepe nero. D'altro canto però il pepe nero è sconsigliato in soggetti che soffrono di gastriti o reflusso gastroesofageo e inoltre è un potente inibitore delle fasi metaboliche 1 e 2, aumentando o in alcuni casi diminuendo l'assorbimento di numerosi farmaci. Tale strategia mostra quindi dei limiti per la sua assunzione in numerosi soggetti.

Un altro metodo è quello di associare la curcuma a sostanze grasse e/o micelle che in effetti ne aumentano notevolmente la biodisponibilità, col difetto però del costo molto alto e la mancanza di sperimentazione in vivo.

Recentemente si è sperimentata sull'uomo la curcuma fitosomiale, ottenuta associando la curcuma alla lecitina di soia secondo un metodo brevettato.

Si è così ottenuto un notevole miglioramento del suo assorbimento a livello intestinale e inoltre un più rapido attraversamento delle barriere cellulari ottenendo un fitoterapico a costi contenuti. È stato testato nell'infiammazione muscolare conseguente ad esercizio fisico prolungato, in disordini epatici associati al diabete, nelle retinopatie, nel glaucoma e nella sindrome dell'occhio secco. Inoltre l'effetto protettivo dell'estratto di curcuma si è visto sul fegato intossicato da alcool, sulle mucose intestinali delle persone affette dalla sindrome del colon irritabile ed in ultima analisi, in un recente studio clinico, la curcuma fitosomiale ha dimostrato di avere un ruolo importante nel ridurre il processo infiammatorio delle articolazioni.

Riassumendo, ancora una volta la natura ci mette a disposizione una pianta meravigliosa, in grado di sostenerci nel mantenimento del nostro stato di benessere senza, dato il suo riconosciuto profilo di sicurezza, avere controindicazioni.



Le Erbe di Mati
erboristeria

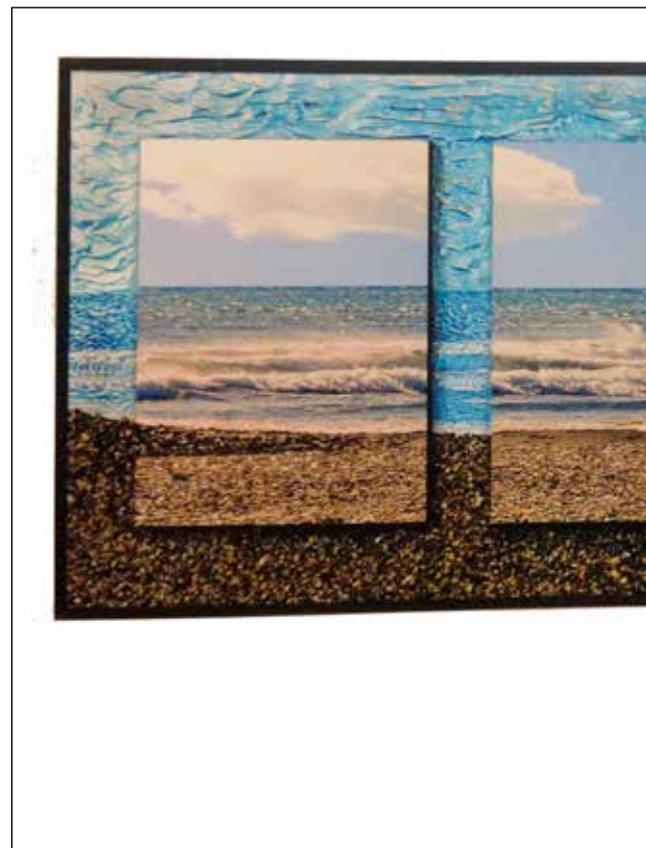
PRODOTTI PER OGNI TIPO DI DIETA
PRODOTTI FITOTERAPICI
COSMESI VEGETALE

Via Galata, 87 r. - Tel 010586124 - Genova
Piazza Palermo, 36 r. - Tel 0103620911 - Genova

originariamente nella fotografia analogica, per preservare l'immagine fotografica nel tempo ed ottenere un particolare effetto estetico. Ad oggi i viraggi più comuni, come quello seppia, hanno perso la loro funzione conservativa e vengono utilizzati in chiave creativa».

Imperiale ha alle spalle una longeva attività di collaboratore come fotoreporter, e ha fornito «ripresesui cambiamenti nel contesto urbanistico della città di Genova: fra i tanti, il porto, la sopraelevata, la metropolitana, il Matitone, la zona di Piazza Caricamento, Palazzo Ducale ed il Teatro Carlo Felice».

LE RIPRESE NATURALISTICHE ALL'ACQUARIO. Nei suoi molteplici scatti, una collezione enorme di immagini che l'artista presenta con elaborate cornici. «Possono essere impiegate come soluzione d'arredo originale – spiega Vincenzo – dove è sempre la bellezza del soggetto ripreso ad essere valorizzata ed esaltata. Il mio più grande interesse sono da sempre le riprese naturalistiche, una profonda e mai sopita passione: se posso confessare una piccola personale gelosia, è per gli scatti di specie protette all'Acquario.



Dagli scatti si passa alla vera e propria costruzione delle opere, eseguite interamente a mano con tecnica mista. Nell'arte si definisce così quella tecnica di realizzazione che prevede l'impiego di materiali e mezzi di vario genere. In pittura posso fare menzione di un olio su tela con particolari realizzati a pennarello; nella fotografia invece si va decisamente sullo specifico».

IL PROCESSO DI LAVORAZIONE. Come una perfetta catena di montaggio, le creazioni di Vincenzo Imperiale hanno alle spalle un processo di lavorazione, come già accennato in apertura, unico nel suo genere. «Le fotografie sono stampate ad altissima qualità con l'utilizzo di inchiostri garantiti nel tempo, montate su pannelli a loro volta lavorati con materiali diversi come stucchi e resine ed impreziositi da stoffe, pietre dure, strass, granulati di vetro ed altri materiali atti a mettere in risalto la tridimensionalità dell'immagine. I colori usati sono del tipo fosforescente, iridescente ed altri copulanti come polveri metalliche che conferiscono luminosità alla composizione».

Non resta che recarsi in Piazza della Vittoria: uno sguardo all'insieme e...ne rimarrete affascinati!



FERRAMENTA DAL 1935

RITA NERI
FERRAMENTA CASALINGHI COLORI

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



**PARRUCCHIERA UNISEX
GUISELLA**

**ESTETISTA - ACCONCIATURE
PER CERIMONIE SU APPUNTAMENTO**

Tel: 327 553 1454
Via Pre, 130 rosso - Genova





HARLEY DAVIDSON:

IL RADUNO A PEGLI

NELLE FOTO DI **MARCELLO RAPALLINO**
E **ANDREA PEDRONI**, I MOMENTI
PIÙ SUGGESTIVI DEL RADUNO
DELLE LEGGENDARIE MOTO





HARLEY-DAVIDSON

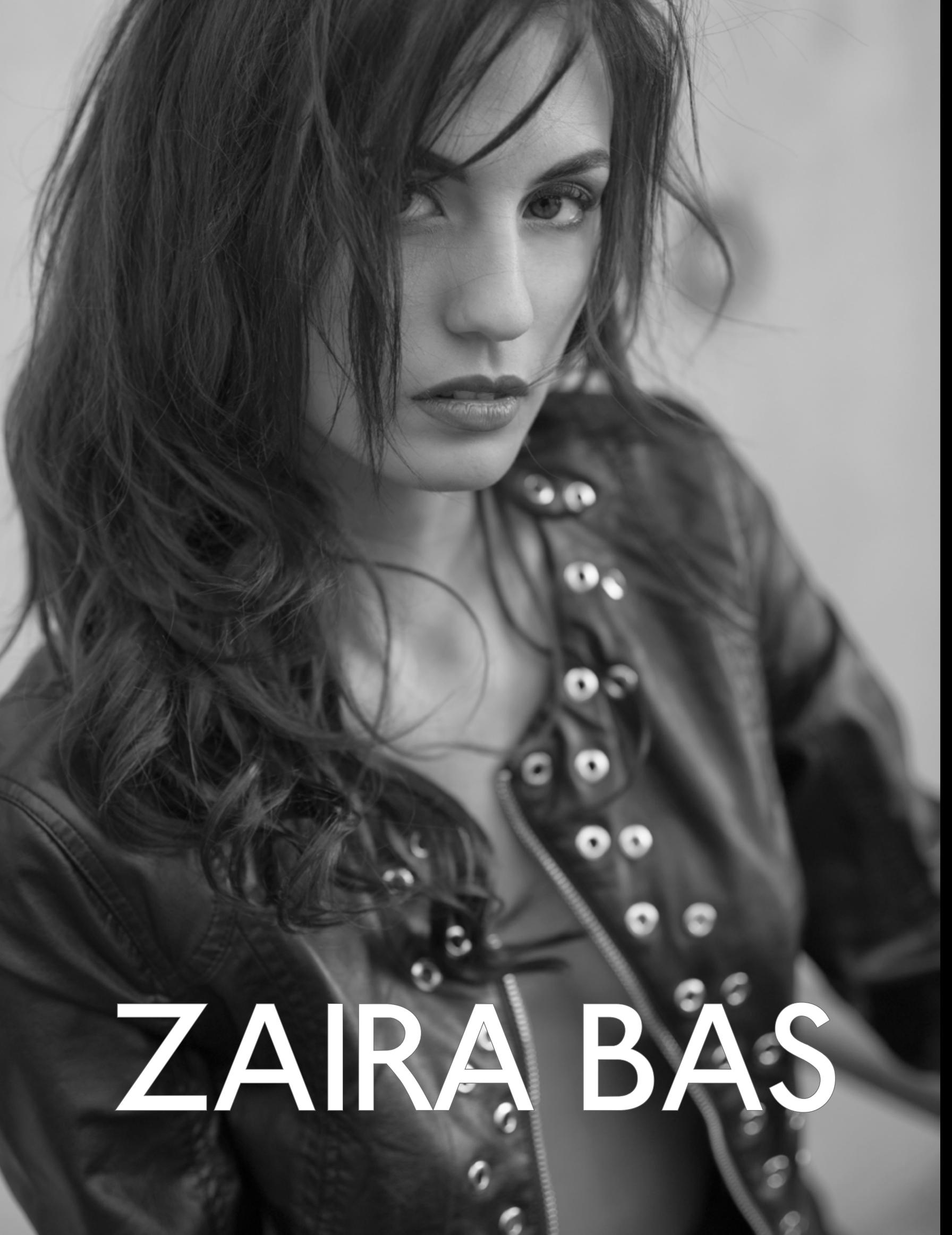
EAGLE
HARLEY-DAVIDSON

1200

5







ZAIRA BAS



MISS EARTH SPAIN 2014
TRA LE 8 SEMIFINALISTE A MISS EARTH 2014





AGENZIA: WAVE MANAGEMENT
FOTOGRAFO: MARCELLO RAPALLINO
MAKE UP: NICOLE GALANTE

A large school of fish, likely sea bream, swimming in clear blue water. The fish are silvery with a dark stripe along their sides. They are swimming in various directions, creating a sense of movement and depth. The background is a deep, vibrant blue, suggesting an underwater environment.

GIOCHI
D'ACQUA
E RIFLESSI
DI COLORE
A PORTOFINO

DI TAHON RISSO

**PRIMO TROFEO DI FOTOSUB DEL COMUNE DI SANTA
MARGHERITA LIGURE "L'ARCOBALENO VIVENTE NEI
FONDALI DEL PROMONTORIO DI PORTOFINO": A VINCERE
È MASSIMO CORRADI**



IMMAGINE DI MASSIMO CORRADI



ALESSANDRO RAHO



ADRIANA MORONI



ALESSANDRO GRASSO



FABIO VILATI



PAOLO SCALFO

DAVIDE LOMBROSO



«Se non avessi avuto un problema tecnico, non sarei rimasto più in superficie, non avrei visto quel branco di ricciole e non avrei scattato questa foto. D'altronde la fortuna è una forte componente della fotografia subacquea». **Massimo Corradi**, savonese di origine ma bogliaschino di immersione – tesserato con il **Ci. Ca. Sub Bogliasco Seatram** –, già vincitore di diversi contest fotografici e ben quattro campionati italiani di Safari Fotosub, commenta così la foto che gli ha fatto vincere la prima edizione del concorso internazionale di fotografia subacquea «**L'arcobaleno vivente nei fondali del promontorio di Portofino**» indetto dal Comune di **Santa Margherita Ligure**, con il patrocinio dell'Area Marina Protetta di Portofino e dell'Ente Parco di Portofino, con il supporto logistico dei Diving Center di Santa Margherita Ligure e del portale www.apneaworld.com. La premiazione si è tenuta a fine settembre nella sala consiliare del comune di Santa Margherita Ligure con l'eccezionale partecipazione della quasi totalità dei premiati, compresi quelli provenienti da altre regioni del Nord Italia e una ricca dotazione di premi forniti da note aziende come Cressisub, SEAC, Mares e AquaLung.

Anche in questa occasione una giuria molto competente ha saputo apprezzare e valutare al meglio le immagini in concorso. Eccone i componenti: **Alberto Gallucci** (fotografo subacqueo); **Mario Calabresi** (direttore de La Repubblica); **Paolo Donadoni** (presidente Ente Parco di Portofino e sindaco di Santa Margherita Ligure); **Giorgio Fanciulli** (Direttore AMP Portofino) e i rappresentanti del Gruppo Albergatori Santa Margherita Ligure - Portofino, Gruppo Balneari, Consorzio Marittimo del Tigullio, **Remo Sallo** (fotografo naturalista) e da **Gianni Riso** (giornalista e fotografo subacqueo).

Oltre 180 e foto presentate da 41 fotografi, italiani ed esteri; dieci i fotografi premiati, undici se si considera la menzione speciale ad **Angelica Zarafa**, la più giovane partecipante con i suoi 17 anni. Così il Sindaco di Santa Margherita Ligure **Paolo Donadoni**: «Ringrazio i giurati, Gianni Riso, i diving e tutti coloro i quali hanno lavorato alla riuscita di questa manifestazione che consente di condividere le bellezze più nascoste del nostro territorio. Queste foto ci rimangono come patrimonio permanente e potranno essere utilizzate nei materiali promozionali».

Di seguito la classifica:

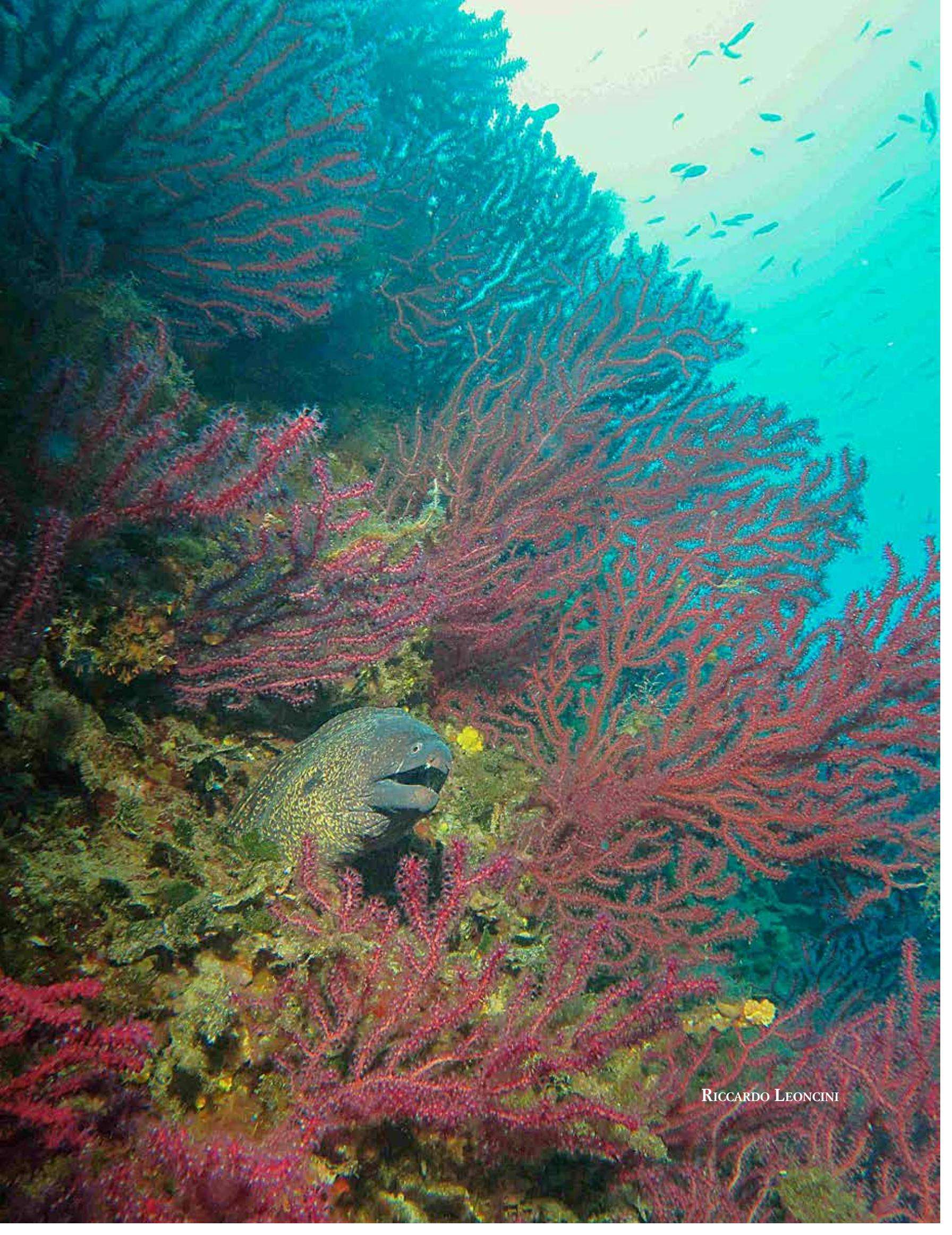
- 1° Massimo Corradi
- 2° Adriana Moroni
- 3° Alessandro Grasso
- 4° Flavio Vailati
- 5° Riccardo Leoncini
- 6° Paolo Scalfo
- 7° Davide Lombroso
- 8° Alessandro Raho
- 9° Ivano Benedetti
- 10° Ruggero Caravita

Menzioni d'onore: Lino Stancanelli, Paolo Scalfo, Angelica Zarafa.

Premio www.apneaworld.com al Tortuga Diving Portofino per il maggior numero di partecipanti.

Hanno collaborato le ditte: Aqualung, Cressi, Mares e SEAC, la Nikon, l'AMP di Portofino, le riviste Il Subacqueo e SUB e l'Editrice La Mandragora.





RICCARDO LEONCINI

EUDI SHOW FA VENTICINQUE

ALL'EDIZIONE PER IL QUARTO DI SECOLO DELLA FIERA BOLOGNESE DEDICATA AL DIVING, ANCHE UN GRADITO RITORNO: QUELLO DELLA SEAC DI SAN COLOMBANO CERTENOLI

DI GIANNI RISSO

Tutti i sub a Bologna in marzo per la XXV edizione. L'evento più importante per tutto il mondo della subacquea è in programma nuovamente nel capoluogo emiliano dal 3 al 5 marzo 2017, nell'area espositiva di Bologna Fiere. Dopo l'eclatante successo del 2016, gli organizzatori di Assosub, con la regia di Dante Porta, annunciano una edizione particolarmente ricca di contenuti e si prefiggono di battere nuovi record. Gli spazi espositivi hanno fatto registrare il tutto esaurito fin dall'inizio di novembre, e anche per gli eventi collaterali gli spazi sui due palchi interni dedicati sono al gran completo. Di fatto la 25° edizione della fiera spe-

cializzata si consolida in posizione di primo piano in campo europeo ed è ormai un appuntamento da non mancare per tutti i subacquei praticanti una qualsiasi delle varie attività, tra fotografia, video sub, snorkeling, apnea, pesca subacquea, immersioni tecniche, turismo, ricerca ecc.

Fra le tante novità e le presenze confermate dagli espositori, fa sicuramente scalpore il grande ritorno in Eudi della SEAC, una delle aziende specializzate fra i leader internazionali. La ditta di San Colombano Certenoli torna ad esporre dopo sei anni e lo fa in grande stile in uno stand di 100 mq, posto strategicamente nella zona Apnea Village. La decisione di tornare è stata presa dal management con Daniele Arata Presidente e i Consiglieri d'Am-

ministrazione Attilio Rapallini e Marco Arata. Ecco le novità che saranno presentate: il computer innovativo per immersioni con autorespiratore Guro, per gli apneisti il computer Jack che fra le sue funzioni ha anche l'algoritmo per il calcolo del Taravana e dell'emotisi. Per i patiti di caccia subacquea una nuova linea camouflage con fucili, mute Komoda, pinne, maschere e accessori. Per l'ARA il nuovo Jacket Pro 2000 e ci saranno novità anche per lo snorkeling con pinne e maschere.

www.eudishow.eu

Nella foto da sin. Marco Arata, Attilio Rapallini e Daniele Arata.



Vapensiero

VIN-CUXINN-A-FUGASSA-FAINÂ

PRIMA E DOPO TEATRO

CUCINA LIGURE

PIZZA E DOLCI FATTI IN CASA



VAPENSIERO: APPUNTAMENTO PRIMA E DOPO IL TEATRO...

Da quando avete iniziato?

Abbiamo aperto nel 2011 con l'intenzione di inserire un locale tipico tradizionale in una zona centrale adiacente ai Teatri Stabile e Genovese, nel quale i nostri clienti possano trovare i piatti della tradizione ligure insieme alla focacceria con farinata.

Per che cosa si caratterizza il Vapensiero?

Dato che apriamo solo alla sera, proponiamo un rapido preteatro oppure una serata in un ambiente caldo e familiare. Siamo anche un punto di riferimento per il dopo teatro. Aprendo alla sera possiamo preparare con cura e i tempi dovuti piatti come i pansotti fatti a mano, lo stoccafisso e le trippe alla genovese. Tutti gli impasti, dal pane alla focaccia fino all'impasto delle pizze, sono a lentissima lievitazione, la cottura è in teglia come si faceva una volta. Selezioniamo i migliori ingredienti che garantiscono un'alta qualità. I dolci sono fatti in casa, la carta dei vini è piccola ma ben selezionata.



Via Palestro, 28R, 16122 Genova

Telefono: 010 819 6009

www.buttega.it

BDM

Bûttega di Manezzi

I prodotti che ci distinguono e trovate nei nostri punti vendita, provengono da scambi che facciamo con le grandi aziende produttrici: noi diamo pubblicità e loro ci ripagano in merce, che a sua volta viene **offerta ai nostri tesserati a prezzi scontatissimi!**



TROVATE I NOSTRI NEGOZI A:

GENOVA FOCE
VIA CASAREGIS
Tel: 010 3623633

GENOVA CAMPI
VIA RENATA BIANCHI
Tel: 010 6532818

GENOVA BUSALLA
VIA GARIBALDI
Tel: 010 9641670

MILANO NEW!
VIA QUARANTA
Tel: 02 55230397

Presentando
questo tagliando
alle casse riceverete
la nostra tessera e il
20% di sconto per il
primo acquisto

BDM
www.buttega.it
shopping card



L'ECCELLENZA E IL DESIGN RADDOPPIANO. CONCESSIONARIA JAGUAR E LAND ROVER QUEENLAND.

Vieni a scoprire la nostra gamma nello Showroom Jaguar e Land Rover di Genova.
Ti aspettiamo in Concessionaria.

QUEEN LAND

Viale Brigate Partigiane 3c rosso, Genova - 010 531021
concierge.queenland@landroverdealers.it
concierge.queenland@jaguardealers.it
queenland.landrover.it - queenland.jaguar.it