

Direttore Responsabile
Gabriele Lepri

Direttore Editoriale
Giordano Rodda

Progetto Grafico
Chiara Musso

Servizi Fotografici
Marcello Rapallino, Gianni Risso, Andrea Pedroni

Hanno collaborato:
Diana Bacchiaz, 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:
Blue Brokers
Corso Torino 3/6 - 16129 Genova

Stampa
Press Up s.r.l.

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, Cogoletto, 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: Francesco Gabbani
(foto Chiara Mirelli)



SOMMARIO

PRIMAVERA 2017

2/ Il karma di Francesco

Il vincitore di Sanremo sarà anche a Genova, il 20 luglio

8/ I colori dell'anima di Modi

È arrivata «Modigliani», l'attesissima mostra dedicata ad Amedeo Modigliani a Palazzo Ducale

16/ Decibel, il cuore punk di Enrico Ruggeri

Lo scorso aprile successo di pubblico per «Noblesse oblige» al Teatro della Tosse, il tributo alla storica punk band milanese dei Decibel

20/ Il Biennale di Genova 2017

Dal 10 al 24 giugno 2017 SATURA Art Gallery organizzerà la II Biennale di Genova - Esposizione Internazionale d'Arte Contemporanea

28/ Il Carlo Felice tra storia e fiaba

Maria Stuarda e Turandot in programma per il cartellone primaverile dell'opera genovese

32/ La Via Francigena parla anche ligure

Dall'itinerario di Sigerico alla strada che i pellegrini ancora oggi seguono da Canterbury fino a Roma, passando da Sarzana e Luni

40/ Gloria Griggio tra scultura e pittura

La modella, scrittrice e pittrice presenta la sua esposizione personale

44/ Il mistero dei Templari

Nel 1118, Hugues de Payens ed altri otto cavalieri si riunirono nel cortile di un vecchio castello abbandonato in Terrasanta

56/ I segreti di San Lorenzo

La cattedrale presenta numerose curiosità che spesso gli stessi genovesi non conoscono

66/ Pigato, parlano i soci Go Wine di Savona

Otto grandi Pigato doc 2015 protagonisti della degustazione presso l'Enoteca regionale della Liguria di Ortovero

69/ L'alimentazione per combattere i tumori

Il convegno «Alimentazione, nutrizione e tumori: dalla prevenzione alla terapia» a Palazzo Tursi: il segreto per sconfiggere le patologie è anche nel cibo

72/ Il Valpolcevera Janua a Villa Durazzo-Bombini

La degustazione del primo Valpolcevera Spumante Metodo Classico, prodotto da Andrea Bruzzone, patron dell'omonima cantina-enoteca

74/ Da Natalidea aromi e sapori senza tempo

Dallo stoccafisso all'esotico kúrtoşkalács, tante occasioni di gusto per l'apprezzata fiera che ha salutato lo scorso 2016

77/ Enogastronomia e cultura contadina alla Brinca

La famiglia circella ha proposto la degustazione in anteprima di Abissi Golfo del Tigullio-Portofino Spumante Metodo Classico 2014 di Pierluigi Lugano

80/ Il grande successo di Eudi Show

Boom di presenze per l'evento che a Bologna ha fatto segnare 33.000 visitatori, quasi tutti subacquei praticanti, un +5% rispetto alla fiera del 2016



FOTOGRAFIE DI CHIARA MIRELLI

A close-up photograph of a person wearing a bright orange suit jacket. The person's right hand is raised, holding a yellow telephone receiver. Below the hand, a light blue rotary telephone is visible, with its dial showing numbers 2 through 0. The background is a solid light blue color. The overall composition is vibrant and focused on the interaction between the person and the telephone.

IL KARMA DI FRANCESCO

Francesco Gabbani si prepara all'Eurovision Song Contest dopo aver presentato il suo ultimo album, *Magellano*. Il vincitore di Sanremo sarà anche a Genova, il 20 luglio





Prima la doppia vittoria a **Sanremo**, l'anno scorso nelle Nuove Proposte e quest'anno tra i big, sbaragliando la concorrenza di Fiorella Mannoia ed Eraldo Meta. Ora l'Eurovision. Come Cristiano Ronaldo in Champions League, **Francesco Gabbani** sogna la tripletta: ma lo fa con la serenità che ha sempre contraddistinto la sua carriera, anche ora che è definitivamente decollata (*Occidentali's Karma* è stato, manco a dirlo, il pezzo più applaudito e ballato anche al concertone del Primo Maggio in Piazza San Giovanni). Insomma: comunque vada, panta rei. L'**Eurovision Song Contest**, in ogni caso, è un palcoscenico di assoluto primo piano: vi partecipano 42 Paesi, e la gara avrà luogo dal 9 al 13 maggio all'International Exhibition Centre di Kiev, sotto lo slogan di quest'edizione "Celebrate Diversity". In passato a trionfare per l'Italia sono stati Gigliola Cinquetti, nel 1964 con *Non ho l'età*, e Toto Cotugno, con *Insieme* nel 1990. E ora Gabbani è dato per favorito, con l'inseparabile scimmia («Ma dopo l'Eurovision mi piacerebbe

esprimermi per quello che sono: mi piace pensare che chi arriverà attirato da brani apparentemente più scanzonati veda che c'è anche un Gabbani che nell'album canta anche pezzi come Foglie al gelo o La mia versione dei ricordi», ha dichiarato in occasione della presentazione di *Magellano*).

Un anno da incorniciare, comunque, per il cantautore di Carrara: il video di *Occidentali's Karma* ha superato i cento milioni di visualizzazioni, il balletto lo conoscono ormai anche i sassi e la canzone che ha sbancato Sanremo è certificata triplo platino per gli oltre 150mila download e streaming. Sono arrivati perfino i complimenti di **Desmond Morris**, il celebre etologo autore appunto di «La scimmia nuda», prima citazione nel testo scritto ricchissimo di riferimenti, **da Eraclito a Marx**: «*il linguaggio gestuale di Gabbani sul palco e nel video è straordinario per come combina e armonizza culture e citazioni differenti. Poi sono andato a leggermi il testo della canzone e sono rimasto affascinato dalla sua bellezza, dalla sua cultura, dalla ricchezza delle citazioni. Mai sentito*

nulla di simile, forse solo in Bob Dylan e John Lennon».

E ora è arrivato **Magellano**, il nuovo album, il terzo di Gabbani. Pubblicato da Bmg Rights Management (Italy), il nuovo album prende il titolo dal nome del navigatore ed esploratore portoghese ed esprime con immediatezza **l'idea del viaggio, inteso non solo come il moto verso un luogo, ma anche come i percorsi che ognuno di noi compie durante la propria esistenza**. Il nuovo album riunisce nuovamente assieme a Francesco Gabbani gli altri co-autori di *Occidentali's Karma*, ovvero **Filippo Gabbani, Fabio Iacqua e il produttore Luca Chiaravalli**. È uscito il 28 aprile esce su CD, su vinile bianco a tiratura limitata e su tutte le piattaforme di digital download e streaming. Gli spartiti musicali dell'album, unitamente alle versioni Canzoniere ed un CD contenente le basi musicali originali, sono contenuti nell'edizione a stampa prodotta e commercializzata da Hal Leonard MGB.

«Abbiamo scelto di usare "Magellano" come titolo dell'album, perché



rappresenta una figura significativa ed emblematica. Quando abbiamo allineato i brani che avrebbero composto l'album, abbiamo scoperto una continuità concettuale tra gli stessi, che è appunto quella del viaggio, inteso soprattutto come scoperta di se stessi, attraverso varie sfaccettature. Le diverse canzoni contenute del disco possono essere identificate come le varie tappe del percorso musicale contenuto nel Cd», ha spiegato Gabbani. Gli fa eco **Fabio Ilacqua**, da tempo paroliere di Gabbani e autore anche del testo di *Occidentali's Karma*: «Nell'album si parla di viaggio, non tanto in senso letterale, ma più che altro in senso mitico, legato, da una parte, all'immaginazione e al desiderio di compierlo, e dall'altra all'incapacità di abbandonare un luogo sicuro per addentrarsi in quell'intricata foresta che ognuno di noi rappresenta. Un viaggio che è anche un sogno di fuga dall'incubo della quotidianità, dall'accettazione passiva di un modello educativo che impartisce a tutti e in maniera trasversale la stessa lezione. Il viaggio va inteso anche come una sorta di rottura degli schemi, una presa di coscienza tesa finalmente all'azione, alla protesta». Entusiasta anche **Luca Chiaravalli**, collaboratore storico anche di **Eros Ramazzotti**, **Laura Pausini**, **Giorgia** e **Francesco Renga**: «Questo Cd ha significato qualcosa di unico e lo dico dopo aver avuto modo di realizzare molti dischi, in carriera. A livello creativo è stato molto libero e ricco di affinità artistiche. Anche quando c'erano dei momenti in cui eravamo un po' incagliati, c'era sempre uno di noi che risolveva la questione e che soffiava sulla vela di Magellano, per far ripartire il nostro viaggio. Francesco Gabbani ci ha dato l'opportunità di liberare la nostra creatività e i brani sono intrisi del rapporto magico che si è andato a creare tra noi».

Il **20 luglio** Francesco Gabbani sarà anche a Genova, in occasione della 22esima edizione del **Palco sul Mare Festival**. Il prezzo dei biglietti è di 20 euro più diritti di prevendita: sono disponibili su happyticket.it e presso i punti vendita di Genova Dischi in piazza Soziglia, Disco Club in via San Vincenzo e Mentelocale a Palazzo Ducale.

Il concerto Genovese sarà l'unica

tappa ligure del tour di Gabbani, che parte il 19 giugno. L'artista arà accompagnato sul palco da Filippo Gabbani (batteria), Lorenzo Bertelloni (tastiere), Giacomo Spagnoli (basso) e Davide Cipollini (chitarra).

CHI È FRANCESCO GABBANI

Francesco Gabbani è un cantautore e polistrumentista nato a Carrara (MS) nel 1982. Si avvicina al mondo della musica da piccolissimo, complice il fatto che la sua famiglia possiede l'unico negozio di strumenti musicali della città.

A 18 anni firma il suo primo contratto discografico che lo porta, con il progetto **TRIKOBALTO**, a registrare due album. Nella primavera del 2010, Francesco lascia la band e, nel 2013, esce il suo primo album ufficiale da solista: **"GREITIST IZ"**.

Inizia nel 2015 la collaborazione di Gabbani con BMG Rights Management (Italy) in qualità di autore, firmando un contratto di esclusiva.

A febbraio 2016, Francesco vince la 66° edizione del Festival di Sanremo nella sezione nuove proposte con il brano **"Amen"** e si aggiudica il Premio della Critica Mia Martini nella sezione Nuove Proposte e il Premio Sergio Bardotti per il miglior testo. Il brano diventerà "disco d'oro" con oltre 25.000 copie vendute. **"Eternamente Ora"** (BMG Rights Management), l'album che contiene il singolo, entra nella Top 20 della classifica Gfk-Fimi degli album più venduti in Italia. I singoli successivi, che escono rispettivamente, a maggio e a settembre, sono **"Eternamente Ora"** e **"In Equilibrio"**. A maggio 2016 parte il tour che prosegue fino a settembre in tutta Italia con un grande successo di pubblico. Gabbani apre anche concerti di star nazionali e internazionali come Franco Battiato, Francesco Renga, Anastacia e Simply Red.

A novembre 2016 Francesco partecipa, in qualità di autore, al disco di Mina e Celentano **"Le Migliori"** col brano **"Il Bambino col Fucile"** e, nel dicembre dello stesso anno, scrive l'intera colonna sonora originale del film **"Poveri ma ricchi"** di Fausto Brizzi da

cui è tratto il singolo **"Foglie al Gelo"**. L'11 febbraio 2017 Francesco Gabbani vince la 67° edizione del Festival di Sanremo con **"Occidentali's Karma"** e, per la prima volta nella storia del Festival, un artista vince consecutivamente prima tra le Nuove proposte e poi tra i big. Oltre al Festival, vince il **Premio TIMmusic** come brano più ascoltato sull'omonima piattaforma dedicata alla musica in Streaming e annuncia che parteciperà all'Euro Song Contest 2017 che si terrà a Maggio a Kiev.

Il 14 febbraio il video di **"Occidentali's Karma"** totalizza 4.353.802 visualizzazioni confermandosi il primo video di un artista italiano più visto in un solo giorno in assoluto. Il singolo resta per settimane in vetta alle classifiche di vendita dei singoli e di airplay radiofonico. È la canzone con il video più visto nella storia dell'Eurovision. **"Occidentali's Karma"** è il brano che, in una settimana, ha fatto registrare il numero più alto di streaming (2.472.000) ed è entrato al numero 1 delle classifiche dei singoli con il maggior numero





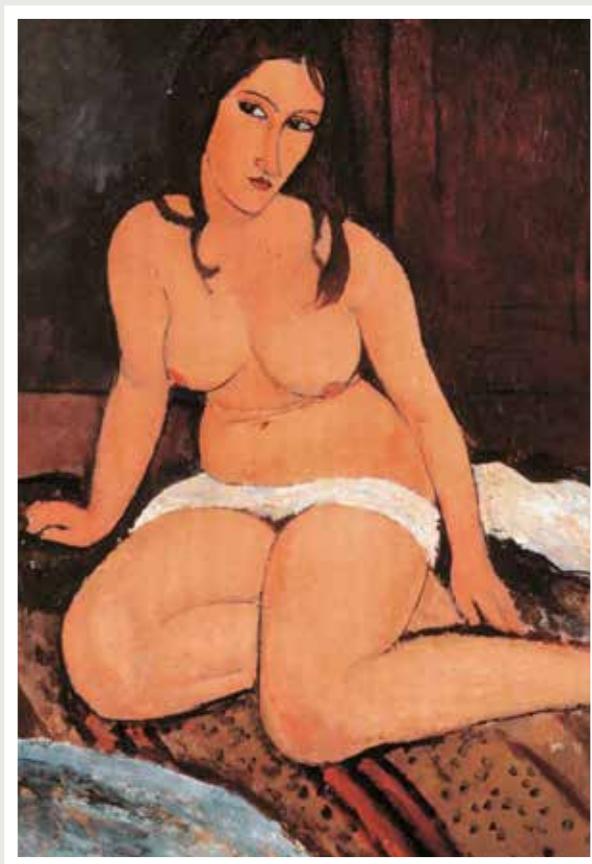
di streaming+download (47.175). Il 3 aprile "Occidentali's Karma" viene certificato triplo platino. Il video, a oggi, supera **100 milioni di visualizzazioni**.

"Magellano", il disco che contiene "Occidentali's Karma", è uscito il 28 aprile per BMG Rights management (Italy) e lo stesso giorno è partito un tour promozionale instore di presentazione del nuovo lavoro.

Il 27 maggio a Roma, Francesco Gabbani condurrà i TIM MTV Awards, che saranno trasmessi in diretta su MTV, MTV Music e VH1.

Il 19 giugno partirà, da Verona, il nuovo tour ufficiale organizzato da International Music and Arts.

I colori dell'anima



di Modì

È arrivata «**Modigliani**», l'attesissima mostra dedicata ad Amedeo Modigliani a **Palazzo Ducale**: una retrospettiva sul grande artista livornese, morto a soli 35 anni di tubercolosi nel 1920, con circa 30 dipinti e altrettanti disegni. L'esposizione di Modì – le opere arrivano da musei come il **Musée de l'Orangerie e il Musée National Picasso di Parigi, il Koninklijk Museum voor Schone Kunsten di Anversa, il Fitzwilliam Museum di Cambridge, la Pinacoteca di Brera** e da prestigiose collezioni europee e americane – sarà aperta dal 16 marzo fino al 16 luglio 2017 e si propone come l'evento artistico della primavera genovese, presso l'appartamento del Doge di Palazzo Ducale. L'obiettivo è mettere in risalto il grande valore dell'artista celebre per i suoi volti affusolati nel clima unico della Parigi di inizio '900.

Il genio del ritratto. Nella mostra di Palazzo Ducale, **organizzata e prodotta da Palazzo Ducale Fondazione per la Cultura e da MondoMostre Skira**, particolare attenzione viene rivolta all'aspetto centrale della sua ricerca, ovvero la sua predilezione per il ritratto. Numerosi sono i dipinti che Modigliani dedica a occasionali modelle ma anche ad amici e compagni d'avventura, protagonisti anch'essi della vita culturale parigina d'inizio secolo, tra Montmartre e Montparnasse.

Attraverso i suoi dipinti Modigliani testimonia l'effervescenza dell'ambiente artistico e culturale parigino di quegli anni, dove convivono e si incontrano grandi mecenati e mercanti come **Paul Alexandre, Paul Guillaume e Léopold Zborowsky**, accanto a scrittori come **Max Jacob, Jean Cocteau, Guillaume Apollinaire**, ad artisti come **Diego Rivera, Pinchus Krémègne, Henri Laurens, Léopold Survage, Juan Gris, Pablo Picasso**, protagonisti di un'irripetibile stagione di rinnovamento della pittura.

La sua pittura è di una qualità estrema, introversa, introspettiva, votata al ritratto che rappresenta indubbiamente l'elemento privilegiato attraverso il quale evidenziare la cifra stilistica di Modigliani che per primo



introduce uno strettissimo rapporto psicologico con il soggetto per poi avviarsi progressivamente verso una purezza e un'eleganza formale assolute. I suoi modelli preferiti sono i colleghi pittori, i letterati e gli intellettuali, gli amici più intimi, le persone che condividono il suo mondo.

La mostra rivolge la propria attenzione anche ai Nudi di Modigliani, e basterebbe il sensualissimo **Nudo disteso** del 1918 a testimoniare la sorprendente carica erotica unita a una capacità introspettiva altrettanto forte, e opere della piena maturità dell'artista, di intenso realismo, che emanano una forte sensualità e che all'epoca come detto suscitarono grande scalpore.

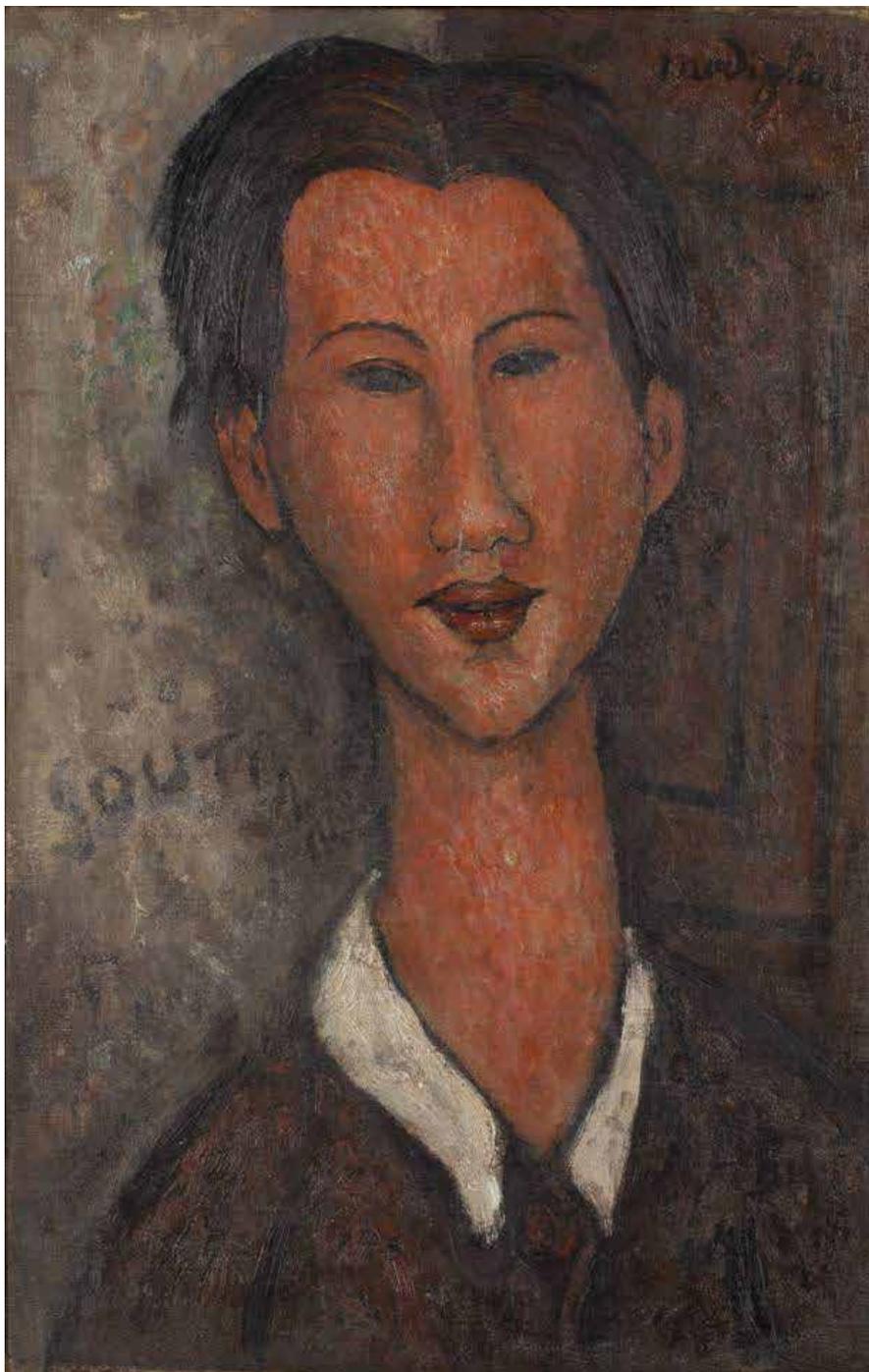
La sua prima esposizione personale alla Galleria Berthe Weill nel 1917

Pagina a fianco:

Nudo accovacciato, 1917
Olio su tela, 114 x 74 cm - Anversa, Koninklijk Museum voor Schone Kunsten

Sopra:

Cariatide, 1913 circa
Gouache su carta, 35 x 27,4 cm - Collezione privata



Sopra:

Ritratto di Chaim Soutine, 1917. Olio su tela, 55,5 x 35 cm - Collezione privata

Pagina a fianco, in alto:

Grand nu allongé - Celine Howard, 1918 circa. Olio su tela, 65 x 100 cm - Collezione privata

Pagina a fianco, in basso:

Testa di giovane donna, 1915. Olio su tela, 65,5 x 57 cm - Milano, Pinacoteca di Brera

è uno scandalo: chiude prima di iniziare perché la polizia ed il pubblico si sentono oltraggiati da quei nudi sensuali. Veri e propri capolavori, in mostra a Palazzo Ducale si possono ammirare lo straordinario *Nudo accovacciato* del Museo di Anversa, eccezionalmente prestato per l'occasione, e lo splendido *Nudo disteso* (**Ritratto di Celine Howard**).

IL PERCORSO DELLA MOSTRA

Dedo e Modi. Il bellissimo e fragile Amedeo, che da bambino

a Livorno tutti chiamano Dedo; il pittore sgualcito e inimitabile che si ubriaca nei caffè di Montparnasse, dal cognome italiano troppo lungo, abbreviato in Modi. Affascinato dall'occulto, Modigliani non poteva non leggersi un segno del destino: la pronuncia in francese è identica a "maudit", maledetto. La vita breve di Modigliani scorre troppo in fretta, **si consuma febbrile sullo scenario di una Parigi inquieta, tra le geniali proposte delle avanguardie artistiche e le cannonate della Grande Berta**, il terribile cannone tedesco che spara dal fronte della Prima Guerra Mondiale. La mostra si dipana tra i luoghi, le passioni, le ricerche, gli amici, gli eccessi e i capolavori di un artista che sembra non avere né maestri né seguaci: pare isolato dal suo stesso limpido stile, esclusivo e inconfondibile, che si esprime in ritratti e nudi femminili, sempre comunque in figure solitarie, immobili, di struggente purezza. Il tracciato biografico si intreccia con i temi dell'arte di Modigliani, cercando di restituire le atmosfere del suo tempo: ma intanto, nelle sale, si affacciano le figure che hanno segnato gli anni parigini del pittore. Presenze intense, eppure insieme evanescenti: belle e inafferrabili, come il mistero di un artista grande e sfortunato.

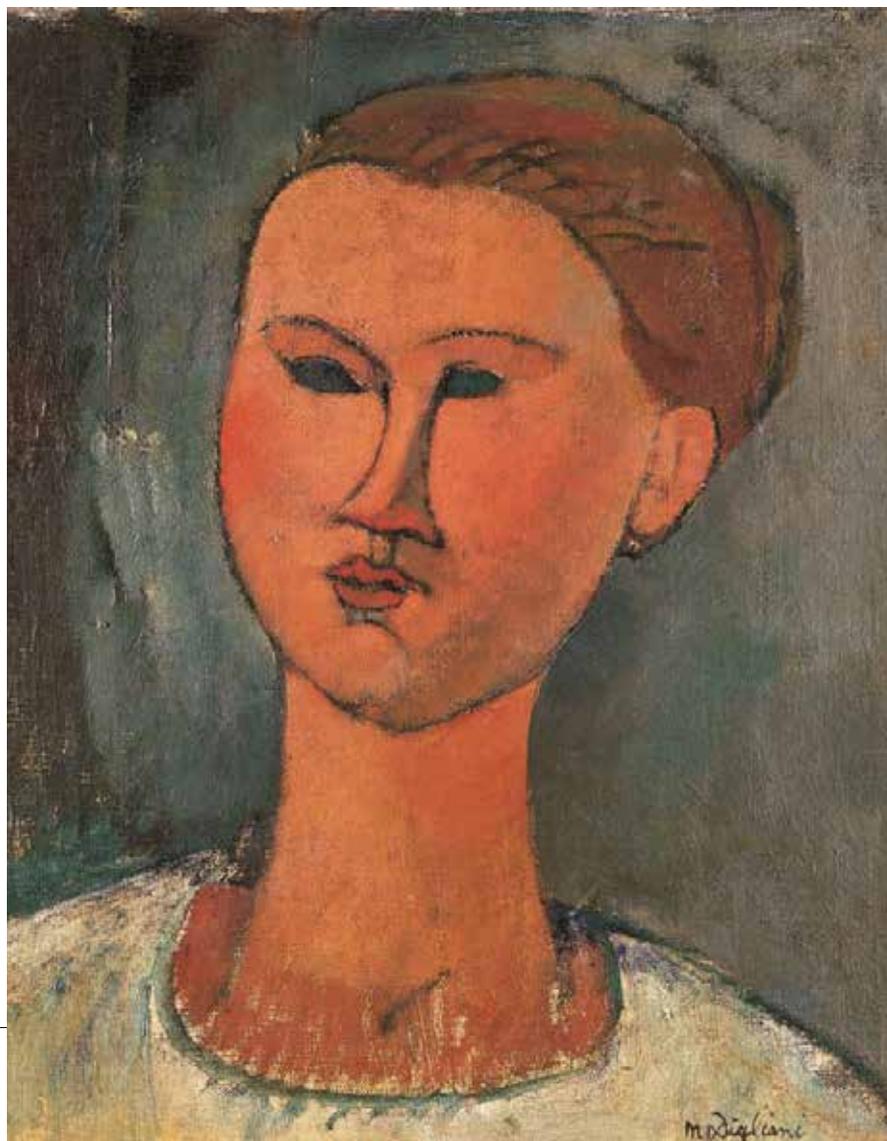
Un ragazzo toscano. Nato a Livorno nel 1884, Modigliani appartiene a una famiglia ben inserita nella storica comunità ebraica locale. La madre, Eugenia Garsin, di origine francese, è la figura determinante nell'infanzia e nell'adolescenza del pittore. Colta e sensibile, tiene un diario di famiglia che ci offre preziosi dettagli sui primi anni di vita di "Dedo". Amedeo mostra fin da bambino il talento per la pittura, ma anche gravi problemi fisici, soprattutto le ripetute pleuriti che la madre cerca di curare portandolo al caldo di Napoli e in vari centri termali. Eugenia registra senza scomporsi i risultati scolastici mediocri del figlio, e lo indirizza senza esitazione verso lo studio della pittura. L'adolescente Modigliani si forma nella recente tradizione livornese dei macchiaioli (l'ormai anziano Fattori esprime verso di lui parole di profetico elogio), poi prosegue verso i centri della grande tradizione artistica italiana: a diciotto anni frequenta la

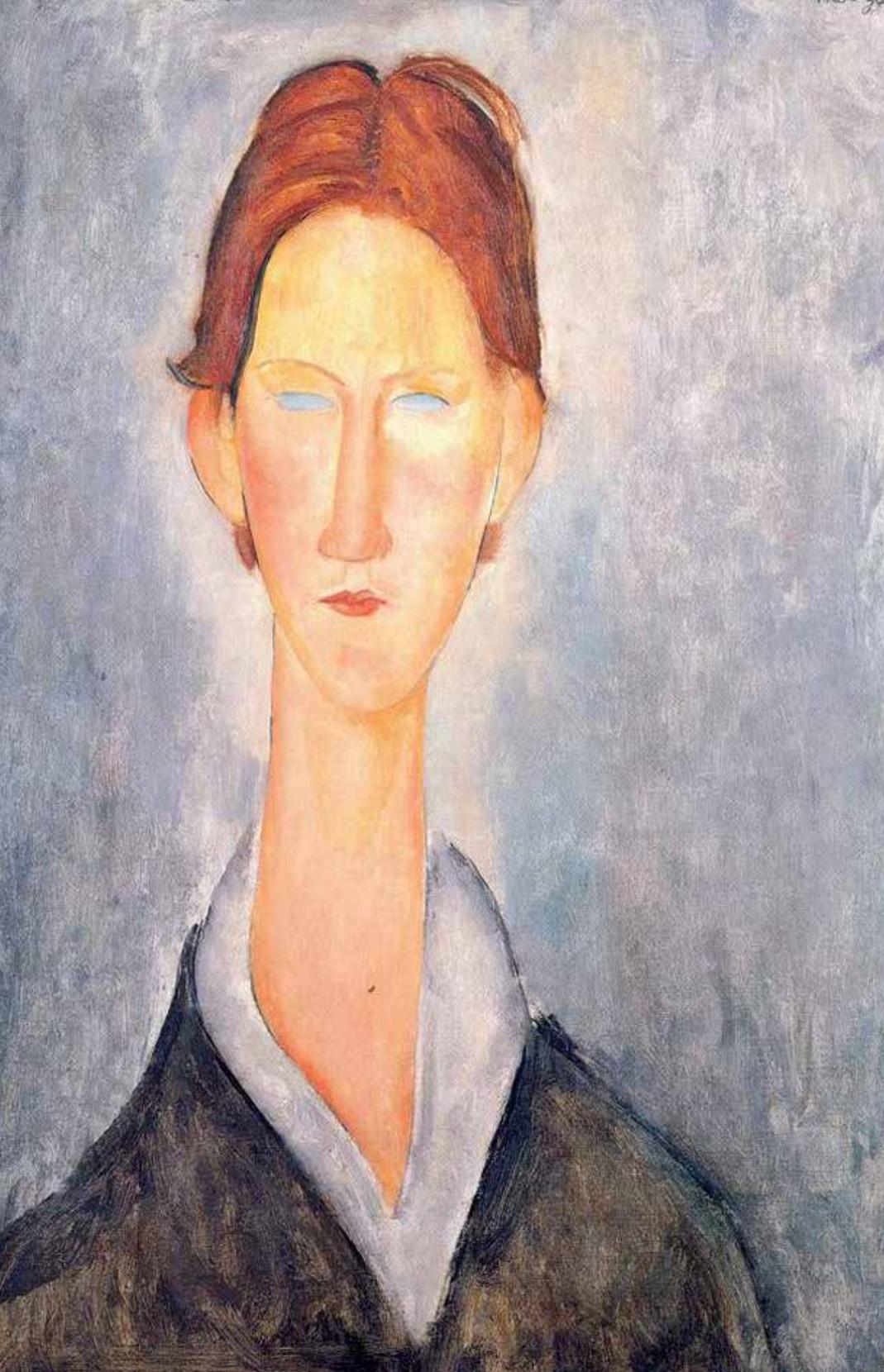


scuola di nudo a Firenze, poi i corsi dell'Istituto di Belle Arti di Venezia.

Nel 1906 raggiunge per la prima volta a Parigi. Come Matisse e Picasso, anche il giovane Modigliani è colpito dalla pittura di Cézanne: la colonia di artisti italiani presenti a Parigi lo mette in contatto con un ambiente di straordinaria vitalità. Modigliani torna brevemente in Italia, ma la sua decisione è presa. Dal 1909 Modigliani si trasferisce a Parigi. E Dedo diventa Modi.

Tra scultura e pittura. A Parigi Modigliani abita in una singolare comunità di artisti: un edificio chiamato "Ruche" (l'Alveare), ai margini del quartiere di Montparnasse. Realizzato assemblando parti dei padiglioni smontati dopo l'esposizione universale dell'anno 1900, il palazzo ospitava economici alloggi e atelier per artisti. Modigliani condivide la residenza con **una cosmopolita comunità di artisti internazionali.** Inevitabili luoghi di incontro sono i caffè della zona, come La Rotonde e la Cloiserie des Lilas. Fra grandi bevute e interminabili discussioni sull'arte nascono gruppi, movimenti, idee. In





Sopra:

Giovane con i capelli rossi o lo studente, 1919. Olio su tela, 61 x 46 cm - Bruxelles, Kad Galerie, Collezione privata

Pagina a fianco:

Testa di fronte, 1912 – 1914. Matita su carta, 42,8 x 26, 2 cm - Collezione privata

questo continuo rapporto con artisti, letterati, modelle, galleristi e mercanti d'arte, Modigliani segue un percorso autonomo. E' affascinato soprattutto **dalla scultura africana, dal segno nervoso di Toulouse-Lautrec e dalle opere sorprendenti dello scultore romeno Brancusi**; sente di volersi esprimere soprattutto attraverso la scultura. Tra il 1910 e il 1914 Modigliani disegna bozzetti di volti e sinuose figure: il suo tratto grafico è

sempre più sicuro, ma realizza solo un numero limitato di sculture in pietra. Non è troppo soddisfatto dei risultati: la fatica del lavoro con lo scalpello e la polvere della pietra inalata peggiorano decisamente la situazione dei suoi polmoni, minati dalla tubercolosi.

Gli amici parigini. Pur consapevole di discendere dalla tradizione artistica italiana, che da secoli traduce i sentimenti e le emozioni in linee e colori, Modigliani è ora inserito nella vita artistica parigina. Molti suoi ritratti sono dedicati a colleghi artisti, ai mercanti d'arte, ai letterati e alle affascinanti figure di donne (poetesse, pittrici, cantanti, modelle) che ruotano intorno ai due poli d'attrazione delle avanguardie: **i quartieri di Montparnasse e di Montmartre, tra atelier di pittori e locali serali.**

Insieme a movimenti consolidati come i fauves e i cubisti, si delinea la cosiddetta "École de Paris", la scuola di Parigi, una definizione generica che raggruppa artisti molto diversi per stile e temperamento. Al pari dell'effervescente Picasso, Modigliani è un protagonista di questa scena in perpetuo movimento, animato da personaggi provenienti da nazioni diverse. Numerosi sono gli ebrei provenienti dall'Est, come Soutine e Kisling, i migliori amici di Modigliani. Il poeta Jean Cocteau ha lasciato una testimonianza appassionata di quegli anni, non solo attraverso gli scritti ma anche grazie ad alcune memorabili istantanee. Lo scenario delle avanguardie verrà incrinato dallo scoppio della Prima Guerra Mondiale e dalla partenza di alcuni artisti per il fronte.

Il nudo: esercizi di sensualità. I grandi nudi femminili di Modigliani sono una pagina fondamentale nell'arte del primo Novecento. Sollecitato dal gallerista di origine polacca Leopold Zborowski, che dal 1916 gli offre un appoggio costante e sicuro, Modigliani disegna e dipinge una serie di nudi femminili, per lo più in posizione distesa. Esposti in una mostra alla fine del 1917, i disegni e i dipinti di nudo suscitano un celebre scandalo, ritenuti oltraggiosi e volgari. Modigliani segue i contorni dei corpi femminili con l'ineguagliabile finezza del disegno di storica matrice toscana,

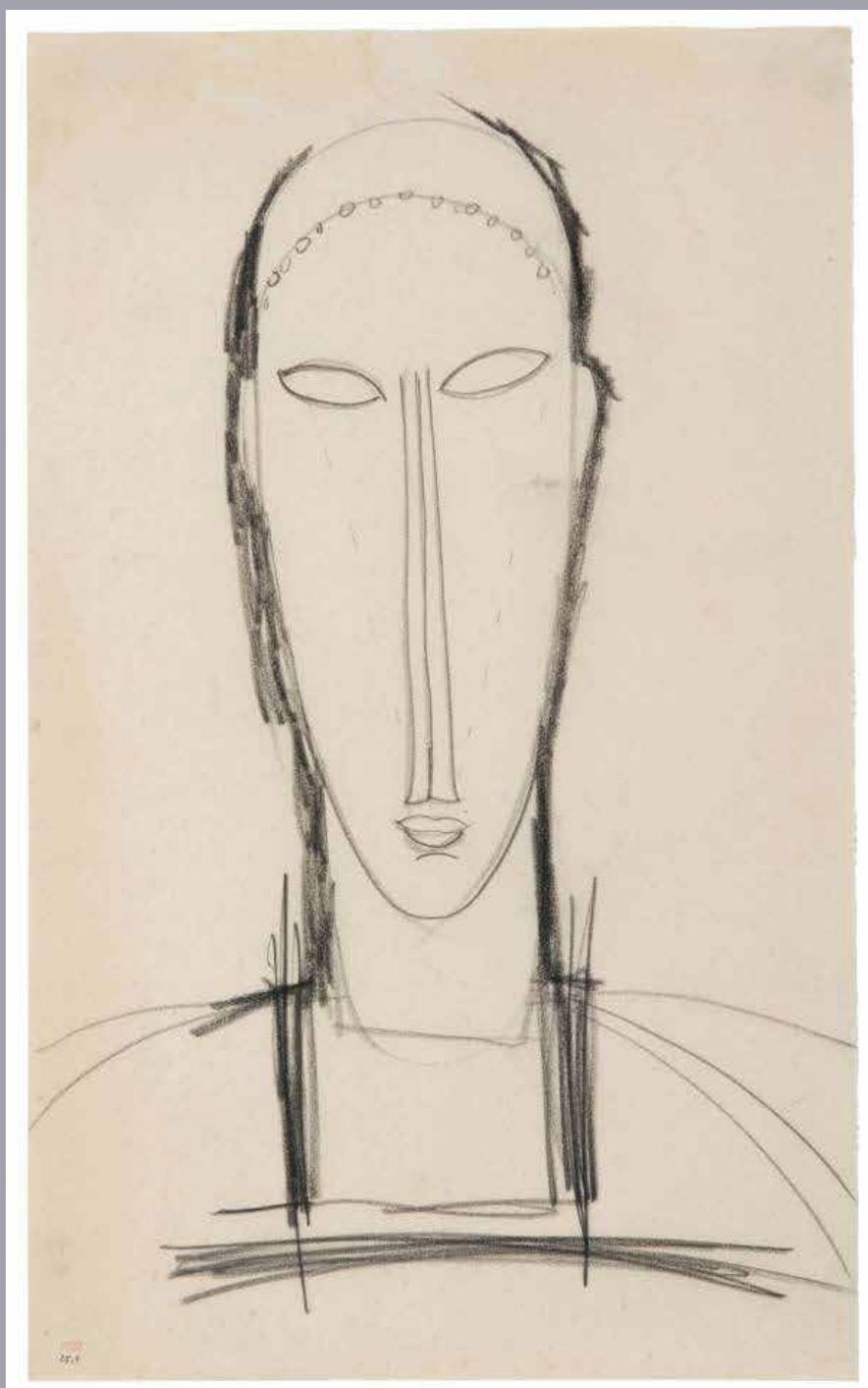
lasciando emergere una **sensualità istintiva**, lontanissima tanto dal tormentato erotismo evocato negli stessi anni da Egon Schiele quanto dalle grevi allegorie mitologiche o orienteggianti care al gusto borghese della Belle Époque. Pur attraverso tratti semplificati che ricordano l'esperienza della scultura, Modigliani presenta la bellezza del corpo femminile senza inibizioni, in modo diretto: nei dipinti, il colore rosso acceso accentua la sensualità.

Moïse Kisling. Questa sala è dedicata alla storia di una amicizia: quella che ha legato Modigliani a Moïse Kisling. Nato in Polonia nel 1891, Kisling si trasferisce a Parigi nel 1910, e si immerge nella comunità artistica di Montparnasse. E' una figura inconfondibile: **vivace, piccolo di statura, con il volto largo incorniciato dai capelli a frangetta.**

Kisling è in contatto con i cubisti e poi con i surrealisti, ma il suo punto di riferimento resta Modigliani, con cui per un certo periodo condivide anche lo studio. Modigliani lo ritrae più volte, gli dona anche alcune opere, e si diverte a dipingere alcuni dettagli all'interno delle tele di Kisling. Tuttavia, il loro stile resta ben distinto. Allo scoppio della Prima Guerra Mondiale Kisling si arruola come volontario nella Legione Straniera: ferito gravemente al petto durante la terribile battaglia della Somme, viene decorato e riceve la cittadinanza francese. Alla morte di Modigliani, nel gennaio del 1920, Kisling si occupa di tutto. Realizza un calco del volto dell'amico appena deceduto, avvisa i parenti italiani del pittore, organizza esequie "degne di un principe", pronuncia l'elogio funebre e si prende anche cura della piccola Jeanne, la figlia di Modigliani e di Jeanne Hébuterne, rimasta orfana.

Anna Zborowska e Beatrice Hastings. Ci sono rimasti in tutto circa trecento dipinti di Modigliani. Una ampia maggioranza di loro presentano volti di donne: bambine, ragazze, giovani, sempre in un sottile equilibrio tra la realtà fisica e psicologica dei personaggi e una purissima, quasi astratta, definizione lineare. Insieme alle modelle professioniste, **passano davanti al pennello di Modigliani le donne che hanno lasciato una**

traccia profonda nella sua vita, come la avventurosa giornalista inglese Beatrice Hastings, con cui il pittore ha una lunga e burrascosa relazione, e Hanka, la moglie del gallerista e mecenate Leopold Zborowski, punto di riferimento nell'esistenza di Modigliani dal 1917 in poi. Anche nel caso di persone ben conosciute, Modigliani non propone mai ritratti realistici, di taglio fotografico. Tra le caratteristiche più frequenti si notano gli occhi senza pupille, lievemente asimmetrici, che producono



un'espressione particolarmente intensa, indecifrabile ed enigmatica. L'inconfondibile allungamento delle figure (i colli di Modigliani sono proverbiali) conferisce alle due donne un tono di eleganza solitaria.

“Dipingere una donna è possederla”. Secondo le testimonianze degli amici, quando Modigliani dipingeva una donna non poteva essere disturbato per nessun motivo. Modigliani affermava: **“la bellezza è un dovere doloroso”**, alludendo al desiderio di andare oltre l'aspetto esteriore, e raggiungere l'anima della persona raffigurata, in un dialogo profondo di sensibilità e di affetti. Gli sfondi prevalentemente neutri, semplici toni di colore privi di elementi di ambiente, collocano le figure fuori da uno spazio definito, in una dimensione idealizzata. **La frequente forma ovale dei volti accomuna i dipinti e le sculture dell'artista, mentre il disegno estremamente stilizzato e bidimensionale del naso può ricordare le maschere tribali africane e le composizioni cubiste di Picasso**, ma sempre con la radice profonda del disegno toscano, dal Trecento in poi. Una identità stilistica a cui Modigliani, fino all'ultimo, non ha mai rinunciato. Gli amici ricordano che declamava a memoria i versi di Dante, e il poeta André Salmon aggiunge: “quella forma eccelsa che sempre dipingevi/ intatta ha seguito la sua essenza, Modigliani! /... il Duomo di Firenze si specchiava sulla Senna”.

L'angelo e il desiderio. Il percorso si conclude con due meravigliosi dipinti e con il ricordo dell'ultima donna amata da Modigliani, in un legame estremo, appassionato e tragico. Nel 1917 Modigliani conosce la diciannovenne **Jeanne Hébuterne**, studentessa di pittura, che nonostante la forte opposizione della famiglia, sarà la compagna del pittore negli ultimi anni di vita. Il 22 gennaio 1920 **Modigliani viene ricoverato in stato di incoscienza all'Hôpital de la Charité, dove muore due giorni più tardi.** Il giorno seguente Jeanne, incinta del secondo figlio, si uccide gettandosi dalla finestra del quinto piano. Il funerale di Jeanne e Amedeo, a cui partecipano gli amici più cari e molti abitanti di Montparnasse, è la fine

di un'epoca irripetibile. Solo dopo diversi anni i parenti Hébuterne hanno acconsentito che Amedeo e Jeanne fossero sepolti insieme nel cimitero parigino di Père Lachaise, sotto una lapide scritta in italiano. L'ultima parola, in questa mostra, va lasciata a **Jeanne Modigliani.** Figlia del pittore e di Jeanne Hébuterne, nata a Nizza nel novembre del 1918, aveva poco più di un anno al tempo della morte dei suoi genitori. Affidata alla nonna Eugenia Garsin, Jeanne ha raccolto in pubblicazioni e ricerche le memorie di famiglia, dedicandosi alla riabilitazione della figura del padre dalla “leggenda nera” dell'artista maledetto, fatta di droga, di alcool, di autodistruzione: *“Certo, Modigliani può aver rischiato la follia, può aver cercato l'eccesso, ma è la sua opera che va giudicata. E la sua opera dice che Modigliani è una pietra miliare dell'arte del Novecento, un artista senza seguito, unico nella sua maniera di essere. Unico e grande”.*

Il catalogo. Dedicata a uno degli artisti più emblematici e affascinanti del XX secolo, la monografia presenta un'ampia selezione di opere di Amedeo Modigliani, provenienti dai principali musei e collezioni private del mondo, ripercorrendo l'intero arco della breve e straordinaria attività del grande livornese, dagli esordi italiani all'intensa stagione parigina, segnata dal rapporto con i tre mecenati e mercanti Paul Alexandre, Paul Guillaume e Léopold Zborowski e dal raggiungimento di un linguaggio autonomo e personale.

Bohémien, eccentrico, raffinato, irrequieto: su Amedeo Modigliani aleggia la fama di artista maledetto, collegata anche alla curiosa omofonia tra il soprannome Modì e “maudit”.

Curata da **Rudy Chiappini**, la monografia intende sottrarre la figura di Modigliani alle proprie vicende biografiche, che ne hanno fatto, appunto, quasi esclusivamente il prototipo dell'artista “maledetto”, evidenziando il grande valore della sua ricerca in quel clima assolutamente unico creatosi a Montmartre e a Montparnasse nella Parigi d'inizio Novecento.

Un'opportunità unica per ripercorrere **una fondamentale stagione culturale che ha influenzato l'intera produzione**

artistica europea, così come l'opera di uno dei protagonisti più straordinari del panorama artistico non solo italiano, ma mondiale.

Pubblicata in occasione della mostra genovese, la monografia riunisce i saggi di Rudy Chiappini (*L'avventura di un predestinato*), Dominique Viéville (*Modigliani disegnatore: teste, figure, cariatidi e ritratti*), Nathalie Wiener (*Un'amicizia: Moïse e Amedeo*), il catalogo e le schede delle opere, oltre alla biografia, alla bibliografia e all'elenco delle esposizioni.

In occasione della mostra Modigliani, i Servizi Educativi e Culturali di Palazzo Ducale Fondazione per la Cultura hanno predisposto **un ricco programma di attività dedicate a pubblico delle scuole e delle famiglie**.

Diversi laboratori, condotti da atelieristi, illustratori e scenografi, sono stati progettati per le scuole di ogni ordine e grado, in modo da consentire agli studenti un approccio creativo e multidisciplinare all'arte e alla poetica di Modigliani. Sono inoltre in programma percorsi in mostra e visite guidate, calibrati per le diverse fasce d'età e disponibili anche in lingua straniera, per consegnare agli studenti le corrette chiavi di lettura della mostra. Una particolare attenzione è dedicata anche alla formazione dei docenti, con uno specifico corso di aggiornamento ispirato allo stile di Modigliani e alle sue fonti di ispirazione.

ORARI E BIGLIETTI

Da Lunedì a Domenica: 09.30 – 19.30
Venerdì: 09.30 – 22.00

Intero: euro 13,00; Ridotto: euro 11,00. La biglietteria chiude un'ora prima.

I biglietti per la Mostra, oltre che alla biglietteria di Palazzo Ducale, sono in vendita anche presso il servizio di prenotazione online VivaTicket.

Infoline e prenotazioni: Tel.: +39 010 9280010

Informazioni e prenotazioni scuole:
Tel.: +39 010 8171604, e-mail:
prenotazioniscuole@palazzoducale.genova.it



Sopra:

Ragazza con capelli neri detta anche *ragazza bruna seduta*, 1918. Olio su tela, 92 x 60 cm - Parigi, Musée Picasso

DECIBEL

IL CUORE PUNK DI
ENRICO RUGGERI



LO SCORSO APRILE SUCCESSO DI PUBBLICO PER “**NOBLESSE OBLIGE**” AL TEATRO DELLA TOSSE, IL TRIBUTO ALLA STORICA PUNK BAND MILANESE DEI **DECIBEL**. “**ABBIAMO VINTO ANCHE CON IL NOSTRO PASSATO, NON SIAMO DA BUTTARE VIA**” HA COMMENTATO UN EMOZIONATO **ENRICO RUGGERI**

DI LEO COTUGNO

A 40 anni di distanza da quelle serate “un po’ così”, fatte di musica punk incravattata e di bottiglie di Adelscott consumate a due passi dal Liceo Giovanni Berchet di Milano, i **Decibel** sono tornati a far ballare e cantare i loro sempre numerosissimi fans. A Genova, dove **la band fondata da Enrico Ruggeri assieme agli amici Silvio Capeccia e Fulvio Muzio** ha ancora un solido zoccolo di affezionati, il trio meneghino è arrivato in tournée sabato 8 aprile per un concerto-tributo che ha avuto grande successo.

Molti critici di musica e spettacolo lo hanno scritto e ribadito: gran parte dei gruppi emergenti del rock psichedelico si sono ispirati ai primi due album pubblicati dai Decibel, pochi mesi dopo la fusione degli Champagne Molotov, primo gruppo di Ruggeri, con i Trifoglio.

«Allora avevamo tante idee per la testa, sognando di fare il giro del mondo in motocicletta da un lato e sposare Brooke Shields dall’altro» attacca ridendo Enrico Ruggeri *«ma alla fine ciò che prevalse fu il provare l’esplorazione di nuovi orizzonti musicali, capaci di trasformarci in piccoli istrioni»*.

Da Punk a Contessa. I Decibel nascono così in un fumoso sottoscala del Liceo Berchet, dove fortissima era la contestazione studentesca negli Anni di Piombo. Silvio Capeccia, eccellente pianista e formidabile esecutore al minimoog elettronico, coglie al volo l’opportunità e con Fulvio Muzio *«chitarrista ancora più innovativo oggi di allora»*, per stessa ammissione di Ruggeri, muove a concretizzare il progetto. Il primo album della band è “Punk”, anno 1978. *«Indimenticabili le aperture dei concerti dei Colosseum, XTC e Adam and The Ants, i ragazzi si muove-*

vano tre ore prima del concerto per darci una mano a sistemare apparecchiature e verificare gli strumenti, eravamo smarriti e meravigliati di tutta quell’iniziativa...».

A Punk farà seguito “Vivo da re”, da cui è estratto il brano che ha fatto la storia dei Decibel: “**Contessa**”, celebre per l’apertura strumentale di Capeccia all’organo Vox Continental. *«Fu un’altra sorpresa, allora ci sembrò un azzardo, quasi una schifezza...»* torna a sorridere Enrico Ruggeri. *«Partecipammo al Festival di Sanremo, e il messaggio del gruppo fu chiaro: niente di pretestuoso, solo tanto divertimento all’insegna della musica ricercata»*.

Contessa vende mezzo milione di copie ed il nuovo 33 giri “Vivo da re”, prodotto da Shel Shapiro, furoreggia a tutte le più importanti manifestazioni musicali italiane, prima tra tutte il “Cantagiorno”.

Remake Nostalgia. Al Teatro della Tosse i Decibel hanno vista la presenza anche degli altri due grandi esponenti del gruppo, il bassista Mino Riboni ed il chitarrista Pino Mancini. *«Il battesimo genovese a Noblesse Oblige, che è stato pubblicato e presentato meno di un mese fa, il 10 marzo. Nel lavoro sono presenti undici inediti e la riproposizione di due brani storici: Genova è il trampolino di lancio per il nuovo tour nazionale che toccherà venti località»* precisa Ruggeri. Poi, sopraffatto dal remake-nostalgia: *«Questo lavoro è valso la vittoria con il nostro passato: questi tre ragazzotti un po’ attempati non sono ancora da buttare via»*.

Noblesse Oblige. Con l’intatta voglia di allora di stupire e divertirsi. Magari con una Adelscott come ai bei tempi. Alle spalle del trio, la super band che ha collaborato fattivamente al progetto, formata da Lorenzo Poli al basso, Massimiliano Agati alla batteria e Paolo Zanetti alla chitarra.

PINI MARITTIMI E PALME, UN PATRIMONIO DA SALVARE

LE PROPOSTE DI **BLUGARDEN** PER SALVARE LE PIANTE DELLA RIVIERA LIGURE DA UN KILLER PERICOLOSO E IMPLACABILE: **IL PUNTERUOLO ROSSO**

Le palme sono un prezioso “capitale verde” di molte splendide località turistiche affacciate sul Mar Ligure, sia sulla Riviera di Levante che su quella di Ponente. Purtroppo però sappiamo che è arrivato anche da noi un perico-

losissimo killer, il punteruolo rosso, che se trova palme non adeguatamente protette e trattate le mette in serio pericolo di vita.

Ma il salvataggio è possibile: ne sono un esempio due prestigiosi Hotel della catena Ciana di Santa Margherita Ligure, il Parco Hotel Metropole e l'Hotel Continental, i cui meravigliosi parchi affacciati sul golfo sono caratterizzati da un insieme di palme spettacolari (della specie *Phoenix canariensis*) tutte in perfetta forma e salute.

A Ponente un altro esempio di salvataggio di splendidi esemplari di palma che caratterizzano il verde pubblico cittadino si può vedere a Spotorno, anche nei molti parchi privati dove dominano spettacolari esemplari.

In tutti questi casi si è adottato un sistema integrato endoterapico e nebulizzante apicale proposto e installato dalla ditta di realizzazione e manutenzione del verde BLUGARDEN snc di Santa Margherita Ligure, all'avanguardia nello studio e la ricerca di prodotti ed interventi per la lotta ai numerosi parassiti della vegetazione; in special modo a quelli che colpiscono le piante di alto fusto di particolare prestigio che caratterizzano la zona costiera della Liguria. Gli esemplari di palme e di pini marittimi secolari sono costantemente monitorizzati, potati e trattati: i maestosi pini del suggestivo giardino del Grand Hotel Miramare di Santa Margherita Ligure, ad esempio, sono stati da poco potati e ne sono stati sostituiti i cavi di ancoraggio che li mantengono in sicurezza dai potatori professionisti di Blugarden con la tecnica del tree-climbing, mentre le palme adottano il sistema e i prodotti Blugarden per la prevenzione contro attacchi da punte-



ruolo rosso, funghi e altri parassiti. «Il sistema» spiega Gianluca Martinelli, Amministratore unico di Blugarden «è costituito da un innesto nel tronco della palma di 2 o 3 cannule per endoterapia fissa e di un impianto fisso bi-materico per nebulizzazione apicale di nostra progettazione che è già in fase di brevetto. A 3 anni dall'installazione sulle piante di parchi e giardini (ad oggi abbiamo circa 240 impianti) abbiamo un successo del 98%; nessuna palma ha subito attacchi mortali dal punteruolo e godono tutte di ottima salute, come chiunque può verificare. Inoltre il sistema endoterapico che noi adottiamo è ad oggi installato su circa 9.000 esemplari di palme in tutto il territorio italiano e molte di più sono quelle trattate e salvate in Spagna da dove proviene il brevetto. Il successo è clamoroso: 99 % di palme salvate e l'1% aggredito lateralmente è stato recuperato e salvato con un intervento chiamato dendrochirurgia».

«Questa operazione» ricorda Marco Traverso, Agrotecnico specializzato e Direttore tecnico della Blugarden «è, a differenza di quanto qualcuno crede, un intervento molto delicato e complesso, che se mal eseguito, senza cioè seguire la procedura sistemica corretta, porta alla morte della pianta; se eseguito a regola d'arte è in grado di salvare anche le palme già colpite da punteruolo, sempre che si intervenga immediatamente dopo una diagnosi precoce».

Anche per questi motivi sarebbe auspicabile poter fare una diagnosi di ogni pianta presente sul nostro territorio, così da fermare la strage che purtroppo è già cominciata, con numerose palme da abbattere e di cui forse una parte potrebbe ancora essere salvata.

I prezzi di questo sistema di salvataggio e protezione sono tra i più bassi sul mercato, anche considerando che il costo per l'abbattimento, l'estirpazione del ceppo della palma e la successiva ripiantumazione di una nuova alberatura è circa 10 volte superiore; il tutto senza considerare che una palma, per raggiungere le dimensioni di molte di quelle che si andrebbero ad abbattere, impiega dai 50 ai 70 anni. Il danno di immagine arrecato alle nostre località turistiche, conosciute ed apprezzate in tutto il mondo, sarebbe enorme.



Blugarden

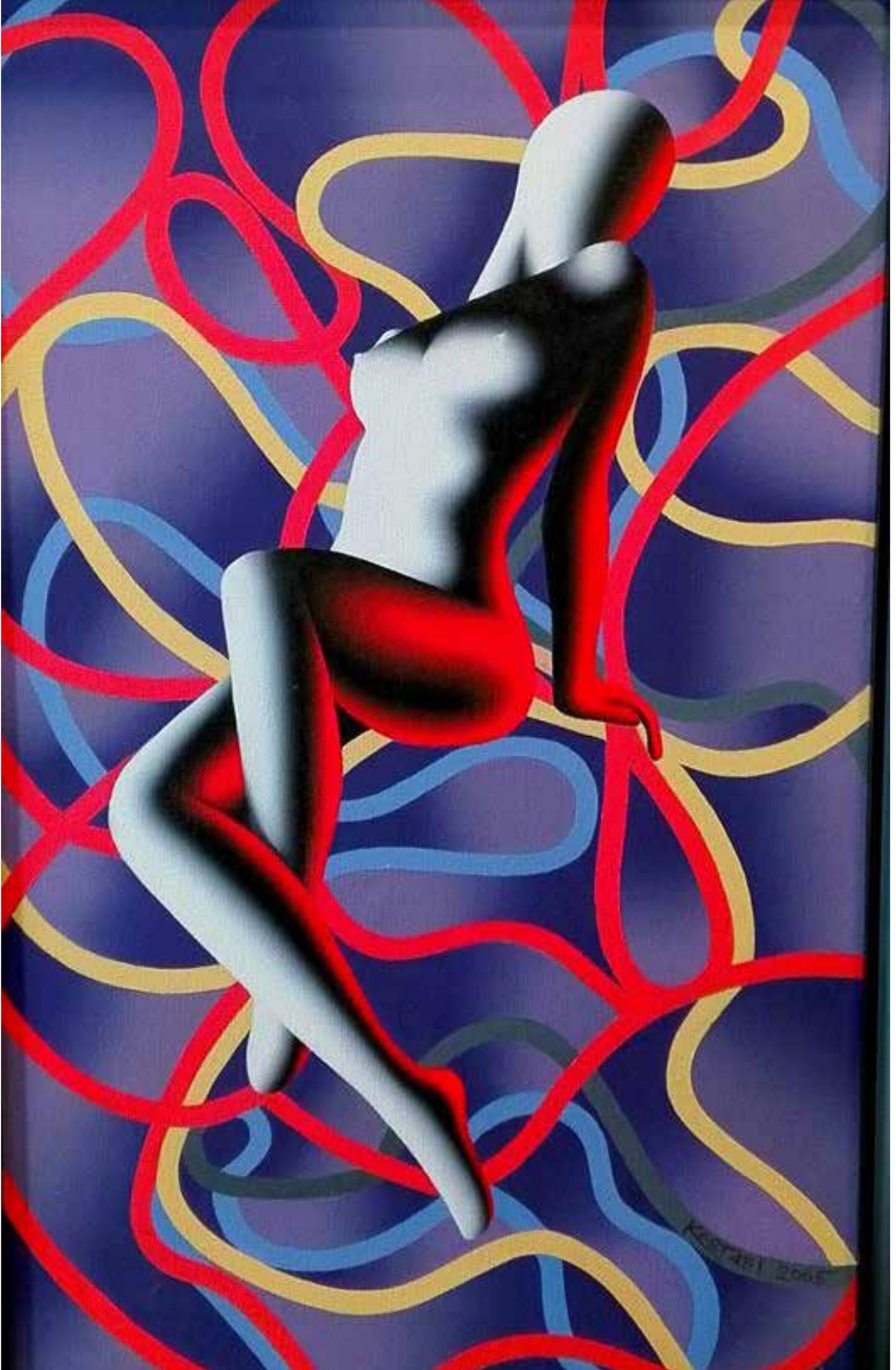
Blugarden snc è un'azienda di Santa Margherita Ligure, Genova, che opera nel campo della progettazione, realizzazione e manutenzione di aree verdi sia private che pubbliche in tutta la Liguria Nord Italia, Toscana e Costa Azzurra.

I nostri servizi:

Progettazione, realizzazione e manutenzione di aree verdi, sia private che pubbliche

- ▶ Potatura di tutti i tipi di piante, soprattutto ad alto fusto in arrampicata
- ▶ Manutenzione piscine
- ▶ Realizzazione di impianti d'irrigazione automatica
- ▶ Realizzazione di tappeti erbosi e prato inglese
- ▶ Cura e prevenzione delle malattie e/o attacchi parassitari e funginei di tutte le tipologie di piante. Sistema innovativo ed unico in Europa garantito al 90% per tutti i tipi di Palme contro il temibile Punteruolo Rosso
- ▶ Illuminazione scenografica
- ▶ Progettazione, realizzazione, allestimento e manutenzione di serre
- ▶ Realizzazione di pareti verdi in ingegneria naturalistica
- ▶ Realizzazione di gazebi e pergolati in legno e ferro con ombreggiatura di piante rampicanti di varie specie
- ▶ Specializzazione nella progettazione, realizzazione e manutenzione di parchi di Hotel, Condomini e aree pubbliche.

Via Dogali, 54/F - 16038 Santa Margherita Ligure (GE)
Tel. +39 0185 293507 - Cell. +39 366 9338375 - 347 7052456
blugardensnc@virgilio.it - 



II^A BIENNALE DI GENOVA 2017

DAL 10 AL 24 GIUGNO 2017 **SATURA ART GALLERY** ORGANIZZERÀ LA **II BIENNALE DI GENOVA** - ESPOSIZIONE INTERNAZIONALE D'ARTE CONTEMPORANEA

DI **DIANA BACCHIAZ**

Dopo i grandi successi **Artefiera 2017**, di cui qui di seguito alcune immagini, Genova si rivela una

città d'arte, dove artisti importanti e internazionali vengono a esporre e raccolgono vasti consensi.

Tra i più noti artisti ha partecipato ad **Artefiera 2017 Mark Kostabi**. Mark Kostabi nasce da una famiglia di





Sopra:
Diana Bacchiaz con un splendido Gio Sciello

A destra:
Milena Demartino, al centro l'artista Mark Kostabi, a destra il gallerista Pier Merighi

Pagina a fianco:
Terra, acqua, aria e fuoco di Ludmilla e Daria, due splendide artiste russe di Mosca

immigrati estoni in California, dove rimarrà per i primi anni della sua vita nella località di Whittier. Studia disegno e pittura alla California State University. Nel 1982, si trasferisce a New York e dal 1984 diventa un'importante figura di riferimento all'interno del movimento artistico

dell'East Village. Durante questi anni si diverte nell'uso provocatorio dei mass media con auto interviste con a tema l'arte contemporanea.

Dal 1987 viene riconosciuto come artista internazionale poiché le sue opere vengono richieste da gallerie di Giappone, Stati Uniti, Australia e Germania. Nel 1988 fonda "Kostabi World": il suo studio, galleria, ufficio a New York. Questa struttura produce grazie ai molti assistenti circa 1000 quadri all'anno, di cui solo una piccola parte porta la firma del maestro. Dal 1996 divide la sua vita tra New York e Roma dove diventa un modello per molti artisti italiani. Nei suoi dipinti sono presenti delle vere e proprie costanti, come la citazione di altre opere e la raffigurazione di soggetti senza volto che richiamano le figure dei manichini di De Chirico.

Tra le opere più ammirate anche quattro splendidi **Omar Galliani**. Nato nel 1954 a Montecchio Emilia, dove vive e lavora, Omar Galliani si è diplomato all'Accademia di Belle Arti di Bologna e insegna pittura all'Accademia di Belle Arti di Brera.

Galliani, oltre a insegnare a Milano all'Accademia di Brera opera e lavora a Mosca in Russia, dove ha raggiunto altissimi livelli di critica e di consensi di vendita, per cui ormai vive molto del suo tempo a Mosca, dove la cultura e l'arte italiana vanno per la maggiore con grande successo.





THYMIAMA®

RIOPROFUMERIA GENOVA

Siamo un piccolo negozio molto colorato e allegro, in Via Luccoli al n.59 R, nel centro storico di Genova, a due passi dal Carlo Felice e da Palazzo Ducale. Da noi puoi trovare tanti marchi certificati di prodotti cosmetici, integratori e linee di trucco naturale ed eco-biologico per potersi prendere cura al meglio di se stessi e di tutta la famiglia (pelosi compresi) in massima sicurezza, rispettando la natura.

Tutti i prodotti in vendita non contengono petrolatum e suoi derivati, PEG, siliconi, parabeni, cessori di formaldeide, Tetrasodium EDTA, ed altre sostanze poco sicure per la pelle e l'ambiente. Ogni prodotto ha una scheda con la formulazione INCI e un'apposita segnalazione nel caso sia adatto alle persone vegane o alle persone allergiche al Nickel.

In negozio organizziamo eventi per sensibilizzare le persone a conoscere e dare il giusto valore al benessere secondo natura, tramite promozioni, approfondimenti e lancio di nuovi brand.

Abbiamo una zona trucco, dove la nostra bravissima consulente di Make up è disponibile a darvi i migliori consigli.

Per coccolare il vostro benessere interiore trovate anche una selezione di pregiati infusi e prelibatezze per il palato.

La nostra filosofia si basa sul rapporto privilegiato con i clienti; ci piace scambiare opinioni, raccogliere critiche e consigli, instaurare una relazione amichevole con chi ci viene a trovare, perchè pensiamo fermamente che si possa crescere e migliorare con l'apporto e l'appoggio di tutti voi.





L'IMPORTANZA DELLA GUIDA SICURA

TUTTI I PARTICOLARI SUI CORSI ORGANIZZATI DA **EURO.FORMA**
GRAZIE ALL'ACCORDO CON **DRIVINCENTIVE**

Ogni anno in Italia migliaia di persone restano ferite o perdono la vita a causa di un incidente stradale. Moltissimi di questi incidenti potrebbero essere evitati se si conoscessero le tecniche di “Guida Sicura” e le principali regole di comportamento al volante e in auto.

EURO.FORMA, grazie ad un accordo stipulato con **DRIVINCENTIVE**, propone/promuove ed organizza “Corsi di Guida Sicura” affrontando sotto l'aspetto sia teorico che pratico le varie situazioni che si presentano nella normale circolazione, specialmente quando la stessa si svolge in circostanze particolarmente critiche o derivanti da emergenze, imprevisti o altro.

Il corso di guida sicura rende consapevoli ad una guida prudente, da una condotta che mette a repentaglio la propria e l'altrui incolumità, sviluppando capacità nel riconoscere

e anticipare le possibili situazioni di rischio sulla strada. In una giornata di corso vengono simulate, nella massima sicurezza, le principali situazioni di pericolo riscontrabili nella guida di tutti i giorni (frenata e frenata d'emergenza, acquaplaning, controllo sbandata, sovrasterzo-sottosterzo, scarto senza freni, controllo della perdita di stabilità del veicolo) nelle quali i partecipanti imparano a controllare le proprie reazioni, a conoscere i comportamenti del mezzo ed ad intervenire per controllare il veicolo.

Il corso di guida è strutturato secondo le indicazioni contenute nel protocollo sulla guida sicura avanzata che il Ministero dei trasporti ha stipulato con alcune aziende, tra cui l'Automobile Club d'Italia. Il programma didattico del corso di guida sicura avanzata è articolato in due sessioni a contenuto teorico (2 ore) e pratico-dinamico ossia

percorso + esercizi (6 ore) da svolgersi in una giornata presso l'autodromo Tazio Nuvolari Cervesina (Pavia).

Gli istruttori dei corsi di guida sicura sono tra i migliori professionisti in campo internazionale.

I corsi sono previsti durante tutto l'anno, secondo un calendario flessibile, si svolgono in una unica giornata, ma si possono organizzare sessioni speciali e progettare e progettare corsi speciali per eventi aziendali, attività di team building, incentive aziendali per l'azienda ed i partner.

I corsi standard Drivincentive ACI Genova hanno la durata di una giornata, ma si possono organizzare sessioni speciali e progettare corsi specifici per eventi aziendali, attività di teambuilding e qualunque altra esigenza, come, ad esempio, corsi di guida sicura, test drive, incentive aziendali per l'azienda e i partner, dimostrazioni e corsi con vetture 4x4. La filosofia di Drivincentive ACI Genova si basa sulla giusta quantità di teoria e soprattutto su tanta pratica in pista e su aree attrezzate, poiché solo attraverso esperienze emozionanti, che lasciano il segno, si possono fare i migliori progressi.

Corso Base: Il corso adatto a tutti, dai neopatentati agli automobilisti da anni, l'occasione per provare e imparare in assoluta sicurezza, ma in modo reale, a reagire alle situazioni pericolose che si potrebbero incontrare sulle strade.

Corso Avanzato: L'ideale proseguimento del corso base, al quale è necessario aver già partecipato prima di frequentare il corso avanzato. Grazie ad esercitazioni più impegnative, ad un miglior rapporto numerico istruttore-allievo, a più sessioni di guida in circuito è possibile ottenere il perfezionamento delle tecniche di guida con vetture più potenti e veloci. I Corsi Drivincentive si svolgono in un vero autodromo e in impianti innevati nei mesi invernali.

I Corsi si svolgono durante tutto l'anno, secondo un Calendario flessibile che si adatta alle esigenze dei Partecipanti.

Non solo know-how didattico, ma anche un vero e proprio autodromo a disposizione per i corsi di guida sicura, con le più moderne tecnologie fisse e mobili dedicate all'insegnamento.



Euro.Forma

Ente Nazionale Formazione Europea

Euro.Forma – Ente Nazionale Formazione Europea – intende consolidare e sviluppare la propria presenza nel settore della formazione professionale e della fornitura di servizi professionali legati alle attività formative, attuando in particolare azioni di orientamento e formazione professionale rivolte a giovani/adulti disoccupati in cerca di lavoro e di aggiornamento/riqualificazione per chi è già inserito nel mondo del lavoro.

La tipologia dei servizi offerti è finalizzata difatti a formare giovani risorse sui profili professionali emergenti e più richiesti dal mercato del lavoro contribuendo a preparare una forza lavoro più competente e capace di fronteggiare le nuove sfide del mercato, e nel contempo ad aggiornare lavoratori e/o manager aziendali per il potenziamento e la qualificazione delle loro competenze a fronte delle continue sfide proposte dal mondo economica.

Così come risulta dall'atto costitutivo Euro.Forma si prefigge di "..... promuovere, attuare e contribuire allo sviluppo ed alla formazione culturale, sociale e professionale dei lavoratori, dei giovani inoccupati, dei disoccupati, degli handicappati, dei ristretti e degli extra comunitari, delle donne, dei pensionati, di quanti rientrano nelle categorie protette o svantaggiate ed in genere e comunque di tutti i possibili destinatari di formazione, addestramento, aggiornamento, qualificazione e riqualificazione professionale".



I MIGLIORI CORSI

La possibilità di migliorare o cominciare il tuo percorso professionale dopo il completamento dei nostri corsi



MATERIALE

Ti verrà fornito tutto il materiale audio, video e cartaceo, necessario per il conseguimento del corso e per il tuo apprendimento



INSEGNANTI

Una formazione professionale e una consulenza affidabile dal nostro team di insegnanti e istruttori certificati.



CERTIFICAZIONI

Superato il corso riceverete un certificato che mostra il vostro successo, da poter presentare nella vostra carriera lavorativa

Viale Brigata Bisagno 2/28 - 16129 Genova - Tel./Fax: 010 8682130
Email: euroforma2004@libero.it - Web: euroforma.it - Facebook: Euro.Forma

INDARSENA OYSTER BAR: LA META DEL GOURMET

UNA SCELTA UNICA E STRAORDINARIA CON LE MIGLIORI **OSTRICHE** – E NON SOLO – PER GLI AMANTI DELLE GOLOSITÀ DI MARE



DI VIRGILIO PRONZATI

Ll Porto Antico di Genova è senz'altro il più suggestivo del Mediterraneo. Per secoli fu teatro d'intensi commerci e di storici eventi di marineria. Cambiano i tempi e le persone, ma non il suo fascino che conquista ancor oggi decine di migliaia di turisti provenienti da tutti e cinque i continenti. Non solo: l'antico Porto, Palazzo Ducale, i Rolli, Piazza De Ferrari, il Centro storico più grande d'Europa, il Cimitero di Staglieno e Ville prestigiose raccontano l'arte, cultura e storia della Superba. Ma a contribuire alla meritata notorietà c'è anche la gastronomia. Non propriamente "arte" come le opere musicali, pittoriche, scultorie e letterarie, ma sicuramente espressione di alto artigianato, figlia di una musa non minore.

Se c'è evoluzione, è proprio nella gastronomia. A parte i vari e noti

chef nostrani che forse starebbero meglio a Hollywood, molti altri hanno contribuito al miglioramento della cucina italiana, assurta oggi ai vertici mondiali. Creativa o tradizionale, la gastronomia è anche indice della civiltà di un popolo. Entrando nel dettaglio di quella ligure, spiccano l'assenza di spezie e di barocchismo e orpelli. In quella cosiddetta internazionale, in particolare ittica, spiccano i piatti di crostacei, cefalopodi, macruri e bivalvi. Di questi ultimi, le mitiche ostriche. Conosciute e mangiate da secoli, **le ostriche possono vantare un'ampia notorietà, essendo state nel passato cibo gradito da monarchi e personaggi famosi.**

E proprio dove sorgeva la Vecchia Darsena di Genova, di fronte al Sottomarino e di lato al Galata Museo del Mare, è sorto **Indarsena Oyster Bar**. Un locale specializzato nelle proposte ittiche, in particolare le ostriche provenienti dalla più vocata località francese. A distanza di otto anni dall'apertura, cresce continuamente la soddisfatta clientela. Un locale sobrio e accogliente, ideale per ogni occasione, condotto dal patron Carlo Gaggero, il popolare "**Gagge**" già noto ai genovesi per squisiti gelati d'autore e gran barman, coadiuvato dalla gentilissima e professionale signora "**Giuli**" (Giuliana Leardi, già Capo Addetto dell'Ufficio Controllo Traffico dell'Aeroporto di Genova e abile gelataia). Ecco le golosità servite a Indarsena. Tutte le più pregiate ostriche: **Fine de Claire e Spéciale de ClaireMarennes Oléron, la Bouzigues Spéciale de Mèze, Papillon Sauvage di Binic, Tsarskaya-l'ostrica dello Zar, la vera Cancale, Georget Irlanda, Muirgen-l'irlandese affinata in Francia, Belon di Belon, Gillardeau, Corsica e tante altre, crostacei e**

coquillages: **Tartufi di Mare, Clams, Mandorle, Granchio, Astice, Gamberi del Madagascar, Gamberetti grigi, Bulots, Bigorneaux, Ricci, Violet e il favoloso King Crab** (la zampa del Granchio Reale dei Mari del Nord), tutti prodotti che arrivano freschissimi due volte la settimana dalla Francia, da gustare nature o con le deliziose salsine. Non solo. Per chi non ama il cibo crudo, ci sono la **Soupe de Poisson**, il Carpaccio di pesce fresco e affumicato, Crostacei cotti, le Perle di Salmone Balik, i Formaggi francesi e **golosi dolci delle migliori Pasticcerie genovesi**. Il tutto abbinabile ai migliori vini Italiani, francesi e di altri Paesi esteri. Una scelta di gran pregio ma mirata che tiene conto dei prezzi. Oltre Champagne millesimati, ottimi vini come Muscadet de la Loire e Golfo del Tigullio-Portofino Bianchetta Genovese a soli 14-15 euro. Lo stesso anche nei piatti: la Panachè di frutti di mare a 23 euro (4 ostriche, 2 gamberi, 3 mandorle, 5 bulots e gamberetti grigi). Per una coppia che ordina due piatti di ostriche e altre leccornie con una bottiglia di vino, il conto si aggira sui 50-55 euro. **Ogni piatto di ostriche può essere realizzato secondo i propri gusti**. Partendo da quelli elencati, si arriva gradatamente all'apice con 60 euro per il Plateau Royal. Tutti serviti con ghiaccio e alghe, posti su apposite alzate, e completati con pane di segale e per celiaci, burro salato, pepe, limone, maionese e aioli. Per i dolci e gelati, fedeli al detto "a ognuno il suo mestiere", sono acquistati nelle migliori gelaterie e pasticcerie genovesi. Grande scelta e qualità nelle liste dei vini e dei distillati. Per chi desidera mangiare le ostriche a casa o in altri posti, ci sono le ostriche d'asporto. **Un'irrinunciabile sosta per gli amanti di golosità di mare.**

Infine l'indirizzo e telefono di Indarsena Oyster Bar: **Vecchia Darsena di Genova - Calata Andalò Dinero. Tel. (39) 347/7139020**. Chiuso il martedì.



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 Sommergibile)
 info e prenotazioni +39 347.7139020
 ORARIO 18-24 chiuso il martedì
www.indarsena.it



ANCHE da ASPORTO!



IL CARLO FELICE TRA STORIA E FIABA

MARIA STUARDA E TURANDOT IN PROGRAMMA

PER IL CARTELLONE PRIMAVERILE DELL'OPERA GENOVESE

DI DANIELA MASELLA

Il suono, l'ascolto, l'insieme musicale, le vibrazioni armoniche e melodiche, ogni stimolo creativo e artistico alimentano e rigenerano l'anima, la fantasia, l'introspezione, la mente e il corpo dell'uomo. Partendo da questa verità e prefazione vien da sé presentare ciò che il cartellone del **Teatro Carlo Felice** di Genova propone in primavera. Da maggio a giugno, vari e numerosi gli eventi, gli spettacoli classici e moderni, gli incontri, le conferenze, gli aperitivi, i balletti, la sinfonica e i concerti di grandi spessore.

Maria Stuarda, tragedia lirica di

Gaetano Donizetti su libretto di Giuseppe Bardari, dal 17 al 24 maggio propone un allestimento in coproduzione tra la Fondazione genovese e il Teatro Regio di Parma, sviluppando così una sorta di collegamento o secondo capitolo del ciclo delle "tre regine" donizettiane (iniziato la scorsa stagione con Roberto Devereux) la cui regia è interamente curata da Alfonso Antoniozzi.

L'opera esprime sentimenti intensi e passioni travolgenti. Un esempio ne è il secondo atto, in cui il momento di estrema tensione si evince dal confronto tra le due regine, Elisabetta I d'Inghilterra e Maria Stuarda. La prima rimprovera la cugina per

le sue azioni personali, private e politiche, provocando in essa una risposta violenta e fragorosa. Tale scrittura nella librettistica dell'epoca non era mai stata usata. Epiteti che Maria Malibran, prima interprete del personaggio di Maria Stuarda, nel debutto alla Scala del 1835 cantò liberamente, scatenando così una reazione di censura da parte delle autorità, che cancellarono il titolo dal cartellone dopo appena sei repliche. La trasgressione linguistica del libretto era probabilmente dovuta all'inesperienza del giovanissimo Bardari, autore del testo (tratto dalla tragedia omonima di Schiller), che appena diciassettenne dimostrò grande incoscienza. Un autore che in età adulta divenne invece magistrato e poi patriota, molto stimato da Garibaldi. Questa scena così dirompente e irreali rispetto alle regole del tempo conferì alle due figure femminili una nuova chiave di lettura per tutta la storia dell'opera precedente e per un Donizetti che era stato fino ad allora più leggero nell'Elisir d'amore e nel Don

Pasquale, e quindi capace di maggiore drammaticità, quasi verdiana. Così come la duplicità tra i sentimenti privati e le cariche pubbliche, la messa in gioco nelle vicissitudini dei singoli personaggi per i valori collettivi e d'importanza storica: la protestante Elisabetta contro la cattolica Maria Stuarda. Ma anche un omaggio alla donna, alla sua profondità emotiva e al suo eclettismo caratteriale, che tramite lo stile belcantistico il compositore esaltava in maniera esemplare: Maria, Anna Bolena, Lucia ed Elisabetta del Roberto Devereux ne coniugano tutte vocalmente la stupenda espressività.

Direttore d'Orchestra Andriy Yurkevych, regia Alfonso Antoniozzi, scene Monica Manganelli, costumi Gianluca Falaschi, luci Luciano Novelli.

Personaggi e interpreti: Maria Stuarda, regina di Scozia: Elena Mosuc, Desirée Rancatore. Elisabetta, regina d'Inghilterra: Silvia Tro Santafe, Elena Belfiore. Roberto, conte di Leicester: Celso Albelo, Tatsuya Takahashi. Giorgio Talbot:



Andrea Concetti. Lord Guglielmo Cecil: Stefano Antonucci. Anna Kennedy: Alessandra Palomba.

Dal 16 al 21 Giugno ritorna invece sul grande palcoscenico genovese la **Turandot**, dramma lirico in tre atti e cinque quadri di Giacomo Puccini, su libretto di Giuseppe Adami e Renato Simoni.

Direttore d'Orchestra Giuseppe Acquaviva/ Alvise Casellati (20, 21 e 22), allestimento Fondazione Teatro Carlo Felice, regia Giuliano Montaldo, scene Luciano Ricceri, costumi Elisabetta Montaldo Bocciardo e luci Luciano Novelli.

Personaggi e interpreti: Turandot: Norma Fantini – Tiziana Caruso. Calaf: Rudy Park – Mario Malagnini. Liù: Serena Gamberoni – Maria Teresa Leva. Timur: Mihailo Šljivi . Mandarino: Alessio Cacciamani. Ping: Vincenzo Taormina. Pang: Blagoj Nacoski. Pong: Marcello Nardis. Altoum: Max Renè Cosotti. Il Principe di Persia: Alberto Angeleri – Giampiero De Paoli – Antonio Mannarino. Due ancelle, Alla Gorobchenko – Roberta Cotrozzi –

Annarita Cecchini – Simona Marcello.

È un'opera innovativa, perfettamente in linea con la scrittura musicale che al tempo si udiva nei teatri europei; Richard Strauss ne era un esempio. Anche l'argomento era particolarmente singolare per Puccini: fu tratto da un racconto "cinese" che i librettisti suoi collaboratori attinsero dall'omonima fiaba teatrale di Carlo Gozzi del 1762. La protagonista non era una donna romantica, come Mimì, Manon o Butterfly, ma un'algida principessa vendicatrice e crudele, che per due terzi del melodramma dispensava morte e terrore. Per risaltare un tale temperamento femminile, il compositore costruì inedite suggestioni orientali rispetto alla Butterfly, meno seduttive ma più forti e distruttive. L'uso della dissonanza armonica, già sperimentata da Schönberg, fu uno di questi metodi musicali utile a caratterizzarne lo spirito e precorrerne lo stile dei musicisti italiani successivi a lui, come Malipiero e Casella. Il risultato fu la costruzione di una partitura in cui la famosa melodia di "Nessun dorma"



era controbilanciata da intere sezioni strumentali, dove l'orchestra assume il colore del ferro e dove alle delicatezze liriche di Liù, la vittima che si sacrifica per l'amato principe Calaf, risponde il canto complesso e potente di Turandot. Anche gli ironici personaggi come i ministri dell'imperatore Ping, Pong e Pang sono subito sostituiti da scene musicali di luminosità siderale. Una partitura che per questi motivi ha sempre esercitato su tutti gli ascoltatori un fascino unico. Turandot andò in scena per la prima volta alla Scala il 25 aprile 1926. Dopo "Tu che di gel sei cinta", intonato da Liù morente nel terzo atto, Toscanini depose la bacchetta annunciando al pubblico che l'esecuzione si fermava in quel punto per la morte dell'autore. Il completamento più eseguito è quello di Franco Alfano, basato sugli appunti originali di Puccini, ma dal 2001 esiste anche il finale di Luciano Berio, che ha seguito gli stessi schizzi, interpretandoli diversamente. Al Carlo Felice il capolavoro di Puccini va in scena nell'ormai classico, applauditissimo allestimento di Giuliano Montaldo.

Dal 6 al 9 luglio la **Carmen**. Balletto in due atti di Amedeo Amodio dal racconto di Prosper Mérimée. Solisti e corpo di ballo: Daniele Cipriani Entertainment. **Direttore d'orchestra Alessandro Ferrari, coreografia e regia Amedeo Amodio, musica Georges Bizet, adattamento e interventi musicali originali Giuseppe Cali, scene e costumi Luisa Spinatelli, assistente coreografo Stefania di Cosmo, orchestra del Teatro Carlo Felice.**

Una violinista, terminata una rappresentazione di Carmen di Georges Bizet, rivive il dramma della celebre sigaraia, quasi in un sogno: la rappresentazione reale termina e inizia quella surreale.

È il sogno il motore narrativo da la Carmen di Amedeo Amodio, creata per Aterballetto nel 1995, affidata alla produzione di Daniele Cipriani.

INFORMAZIONI

Galleria Cardinale Siri 6 – 16121 GENOVA
Tel. 010/58.93.29 010 59.16.97
Email: biglietteria@carlofelice.it e 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.



Via di Sottoripa 3/5 B - 16124 Genova
Tel. +39 327 2993849 - oldportgenova@hotmail.com



Il Salotto di Barbi
centro estetico

Sai che la **"ceretta"** può trasmettere
virus, funghi e batteri?*



Al **"Salotto di Barbi"**, piccolo centro estetico nel cuore di Genova, utilizziamo **Dosetta**, il nuovo dispositivo per l'epilazione a cera, senza contaminazione.

"Fai la ceretta in tutta salute", ci sono cose cge non si possono condividere!!!

Presentati con la rivista: avrai il 10% di sconto sulla tua prima ceretta!

*ricerca effettuata da: università Di Tor Vergata Roma

Piazza Soziglia, n°1/11d - Tel. 349 6219509
www.ilsalottodibarbi.it - il salottodibarbi





LA VIA FRANCIGENA

PARLA ANCHE LIGURE

DALL'ITINERARIO DI **SIGERICO** ALLA STRADA CHE I PELLEGRINI ANCORA OGGI SEGUONO DA CANTERBURY FINO A ROMA, PASSANDO DA **SARZANA** E **LUNI**. E TUTTA IN LIGURIA C'È ANCHE LA **VIA DELLA COSTA**





Non è facile essere Papa alle soglie dell'anno Mille. **Roma è poco più che una cloaca a cielo aperto**, con i grandi palazzi imperiali ormai sepolti dalla vegetazione. Quel poco che rimane viene saccheggiato per farci mattoni. All'apice del suo splendore, otto secoli prima, la città ospitava un milione e mezzo di abitanti; ora arrivano a stento a trentamila.

L'elezione del pontefice è di fatto un affare privato tra gli imperatori (gli Ottoni) e le più potenti famiglie romane, come i Crescenzi o i conti di Tuscolo. Quando un papa non si comporta come dovrebbe, nel migliore dei casi lo si depone. **Giovanni XII viene esiliato nel 964, accusato, tra le altre cose, di aver ridotto il Laterano a un lupanare**, appiccato incendi qua e là (un classico a Roma, dove ci voleva davvero poco perché le case prendessero fuoco), giocato a dadi invocando Giove e Venere, indossato l'elmo e la corazza, accecato il suo padre spirituale e, come se non bastasse, brindato al diavolo.

A Giovanni XIV era andata ancora peggio: alla morte di Ottone II, che lo sosteneva, gli avversari non ci pensano due volte a farlo imprigionare a Castel Sant'Angelo e a farlo morire di fame (o avvelenato: gli storici ancora non sono concordi).

Forse anche per questo il successore, papa Giovanni XV, cerca da subito di stringere alleanze all'estero, di aprire nuovamente la Chiesa romana verso gli altri grandi prelati esteri: gli arcivescovi

di Inghilterra, di Francia, di Germania e dell'Italia, che vuole conoscere personalmente. Perciò, al momento in cui questi ricevono il **pallium** – la striscia di stoffa di lana bianca sulle spalle che portano gli arcivescovi più



importanti – vuole essere lui stesso a consegnarlo con le proprie mani. E così da ogni angolo d'Europa i religiosi si mettono in viaggio, per un itinerario lungo, pericoloso ma affascinante.

Sigerico, detto "Il Serio", è uno di questi. Dall'abbazia di Glastonbury, dove viene ordinato monaco, ha una carriera importante, che lo porta a venire eletto arcivescovo di Canterbury nel 990, a quarant'anni.

Anche lui viene chiamato a Roma per ricevere il suo pallium. Obbediente si mette in marcia, scegliendo con

cura la strada da seguire: sono **1.600 chilometri di viaggio all'andata e altrettanti al ritorno**, col rischio di venire assaliti dai briganti, trovare valichi inaccessibili per il maltempo, attraversare zone paludose e malsane. Ma a Roma ci arriva, vede più di una ventina di chiese nel giro di un paio di giorni e, dopo essere stato ricevuto il papa, se ne torna a Canterbury.

A questo punto, però, Sigerico fa una cosa apparentemente di nessuna importanza, ma che invece si rivelerà cruciale nei secoli a venire: tiene un diario, e annota tutte le sue tappe nel viaggio di ritorno. Tocca località che oggi non esistono più o piccoli poderi, ma anche città. Venti chilometri al giorno, con qualsiasi tempo. Perlopiù a piedi. **Da Roma a Sutri. Vetralla. Acquapendente. Siena. San Gimignano. Lucca. Camaiore. Luni. Santo Stefano Magra. Aulla. Pontremoli.** Poi attraversa la Cisa (un valico importantissimo, uno dei pochi degli Appennini a non coprirsi di neve durante l'inverno, piega in Emilia fino a Fidenza, risale in Lombardia passando per Pavia, poi in Piemonte a Vercelli, Santhià, Ivrea, entra in Val d'Aosta e attraversa il passo del Gran San Bernardo.

Sigerico non si è inventato di sana pianta il percorso, ovviamente. È quel che rimane del tracciato delle antiche vie romane con le necessarie deviazioni, frutto dei tantissimi pellegrinaggi medievali verso San Pietro, di prove ed errori, perfino di miracoli: ad esempio mentre Moderanno, vescovo di Rennes, percorre la strada un paio di secoli prima di Sigerico, un evento prodigioso durante il cammino lo spinge a chiedere al re longobardo Liutprando il permesso di costruire un monastero in cima al Monte Bardone. E proprio il **Monte Bardone** sarà una tappa obbligatoria per passare dalla zona di Parma alla Lunigiana, per poi scendere fino a Roma.

In più, sappiamo che si trattava di un itinerario consolidato, tanto che non differisce in sostanza da quello che nel 1152 l'abate islandese **Nikulás da Munkaþverá** segue per arrivare a Roma e poi a Gerusalemme. In questi anni, il percorso viene già indicato con il nome che poi conserverà nei secoli a venire: la Via Francigena.





Via Francigena, o Franchigena, o più propriamente Via Francigene, visto che più di un percorso unico si tratta di un fascio di strade ricco di alternative. Con la caduta dell'Impero romano il fulcro politico dell'Europa si sposta altrove: in Francia, in Germania, in Inghilterra. Ma il valore simbolico e religioso di Roma è intatto: per questo ogni anno migliaia di pellegrini si mettono in viaggio. Il pellegrinaggio alla tomba di Pietro era del resto una delle tre «peregrinationes maiores», insieme a quella verso Santiago di Compostela e la Terra Santa.

Come detto, le varianti erano molte, soprattutto per quanto riguardava i passi e i valichi. **Sigerico attraversa il Gran San Bernardo, ma un altro percorso molto seguito è quello che da Chambéry passa per il Colle del Moncenisio e arriva in Val di Susa, poi Torino, Chivasso e Vercelli.** Altri punti difficili erano i guadi, come quelli del Po, dove spesso era necessario pagare una gabella. Sigerico lo passa a Calendasco, che giaceva sulle rovine dell'antico porto romano di Piacenza.

Insomma, è davvero impossibile parlare di un percorso unico: prima di tutto perché – com'è ovvio – i pellegrini arrivavano da ogni parte d'Europa, e chi arrivava proprio dalle zone della Francia meridionale o della Spagna di Santiago sceglieva altri itinerari; e poi perché l'occasione del periodo poteva suggerire deviazioni per puro spirito di prudenza. Ad esempio, **durante le guerre era altamente sconsigliato passare nei pressi di castelli o città fortificate**, che viceversa nei momenti di pace rappresentavano guardiani immobili e sicuri del percorso dei viandanti.

Le tappe, dal canto loro, non servivano soltanto a riposare, ma erano – e sono ancora oggi – parte di un itinerario di devozione. L'adorazione delle reliquie dei Santi conservati presso le diverse chiese, ad esempio. A Lucca si venerava il Volto Santo, un crocifisso ligneo che secondo la tradizione mostrava il vero volto di Cristo ed era arrivato fino a Luni su una nave priva di equipaggio, docilmente accostatasi alla costa su invito del vescovo lucchese. I pellegrini che arrivavano dalla Scozia o dall'Irlanda passavano nei pressi di Forlì, dove giaceva una chiesa, San Pietro in Scotto o



**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



Tra le colline di Fontanegli, a due passi dalla città di Genova, la Trattoria da Paulin, con la sua veranda esterna con vista sulle colline circostanti, può ospitare sino a una settantina di persone.

La cucina proposta è quella tipica genovese.



Sal. alla Chiesa di Fontanegli 7R - 16165 Genova - Tel. 010 8301927

www.trattoriadapaulin.it - 



in Scottis. Dopo la morte di San Francesco, in molti volevano portare omaggio al Santo passando da Assisi. Oggi la Via Francigena – con le sue deviazioni, o “diverticoli” – **sta attraversando un momento di intensa riscoperta, e pellegrini, anche in costume, scelgono di seguire le antiche mulattiere, sempre meglio segnalate, fino a Roma.** È un altro aspetto della rivincita del turismo slow, che consente di vedere angoli d’Italia fuori dalle mete più classiche, riscoprendo il piacere della camminata senza fretta e dell’enogastronomia delle diverse regioni attraversate. Come a Santiago. Nuove strutture ricettive stanno spuntando, anche in questo caso ostelli e agriturismi e non certo hotel di lusso. E le istituzioni dimostrano un interesse sempre maggiore: è un modo perfetto per valorizzare il territorio, senza inventarsi improbabili attrazioni ma basandosi sul passo paziente che migliaia e migliaia di pellegrini senza volto, nei secoli, dai re ai vescovi fino ai contadini più umili, hanno calcato sul suolo, giorno dopo giorno, con una determinazione che a molti oggi



appare sconosciuta.

La Francigena passa anche per la Liguria: per la precisione dalle incantate rovine di Luni e da Santo Stefano Magra, dopo aver svalicato la Cisa e prima di dirigersi in Lunigiana. Ma tra i vari "diverticoli" ce n'è anche uno che segue tutta la costa della regione, e che invece di partire da Canterbury sceglie come prima tappa Santiago di Compostela: è la **Via della Costa**, che con infinita pazienza Anna Rocchi e Silvio Calcagno hanno ricostruito basandosi su antichi documenti e riscoprendo con pazienza sentieri medievali e antichi tratti di via Romana quasi perduti, segnandoli con i cartelli e la freccia gialla. Un viaggio che passa per Sanremo, Torrazza, Andora, Loano, Noli, Varazze, la Commenda di Prè a Genova, Camogli, Sestri Levante, Levanto, Volastra, rimanendo lontani dalle strade ad alta percorrenza. Dodici giorni da Ponte San Ludovico fino a Sarzana camminando 30 chilometri al dì: le difficoltà di oggi non sono, per fortuna, quelle di Sigerico. Ma in tutto il resto si può tornare a essere veri pellegrini.



LA GINNASTICA PER TUTTE LE ETÀ

**DIMAGRANTE
TONIFICANTE
RIABILITANTE
DISTENSIVA
DRENANTE**

Programmi individuali mirati e personalizzati con le 7 macchine del benessere... più di 850 esercizi

Specifica per:

- Artrosi
- Discopatie ed ernie
- Reumatismi
- Fibromialgia
- Osteoporosi
- Dolori muscolari
- Rigidità articolare
- Sovrappeso e metabolismo lento
- Cellulite e ritenzione idrica
- Disturbi circolatori
- Stress ed insonnia
- Posturologia e tanto altro...



A.S.D. Palestra ARMONY LINE

via Sestri, 10/4 2° piano

tel. 010.6508283 www.armonyline.com



PROVA GRATUITA

+ 2 ore in coda all'abbonamento

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

www.giovanimorabito parquet.com

info@giovanimorabito parquet.it

Showroom: Via Cialdini, 17 R - Genova Voltri



Giovanni Morabito Parquet
Giovanni Morabito

Posatore qualificato Liv. 3 Secondo Norma UNI



DIAGHONAL

Diversamente cartoleria

400 M² DI AREA ESPOSITIVA PER OFFRIRE AI CLIENTI LA PIÙ AMPIA SCELTA DI ARTICOLI PER LA SCUOLA, L'UFFICIO E IL TEMPO LIBERO, MA ANCHE LABORATORI, EVENTI E UNO SPAZIO PENSATO COME SALA RIUNIONI.

DIAGHONAL è sicuramente una delle novità più interessanti nel panorama genovese, non solo per gli spazi, con i suoi 400 m² è la cartoleria più grande della città e probabilmente dell'intera regione, ma soprattutto per la filosofia che ha portato all'apertura del negozio. Guido Vassallo, titolare di **DIAGHONAL - diversamente cartoleria**, ci racconta cosa lo ha spinto a intraprendere questa avventura.

Partiamo dal vostro nome DIAGHONAL. Da dove nasce?

La storia del nome è strettamente legata al modo ottimistico che abbiamo di vedere il mondo e di affrontare le sfide. Abbiamo cercato un simbolo che rappresentasse il nostro modo di essere, la continua ricerca di miglioramento, il tendere verso il massimo. Per questo motivo abbiamo deciso di adottare nel nostro nome e nel nostro logo una linea diagonale che dal basso tende verso l'alto.

Abbiamo poi voluto trasporre quest'idea anche nel nostro negozio, sviluppando una libreria, anch'essa in diagonale, che attraversa la cartoleria creando spazi ma non barriere.

Perché "diversamente cartoleria"? cosa la rende così speciale?

Prima di lanciare **DIAGHONAL** ci siamo domandati in cosa potevamo es-

sere diversi, cosa ci avrebbe fatti emergere, la risposta che ci siamo dati è: **emozione e professionalità**. Il nostro obiettivo è rendere **DIAGHONAL** un luogo da vivere, una cartoleria dove si può trovare tutto quello di cui si ha bisogno con in più una serie di attività volte a coinvolgere, incuriosire, stimolare, emozionare.

Siamo partiti dal presupposto di non voler essere solo un negozio. Vogliamo diventare un punto di riferimento per i genovesi, un luogo di incontro

dove, accanto al tradizionale acquisto, si possano svolgere attività, laboratori, giochi, ma anche uno spazio per lavorare, dove è possibile trovare prodotti studiati e confezionati su misura e dotato di strumenti all'avanguardia come il portale che permette comodamente di impostare le stampe da casa.

DIAGHONAL È...

Un laboratorio grazie ai banchi disposti in varie aree del negozio su cui è possibile testare insieme a noi tutte



Orari di apertura:

dal lunedì al venerdì dalle 8.30 alle 19.00
sabato dalle 9.30 alle 13.00 e dalle 15.30 alle 19.00

le ultimissime novità.

Un luogo accogliente dove sentirsi come a casa e dotato di Wi-Fi.

Uno spazio attrezzato dove le neomamme possono allattare e cambiare i loro bambini.

Può diventare palcoscenico grazie agli scaffali mobili che all'occorrenza si trasformano in un piccolo anfiteatro.

Un luogo dove è possibile organizzare degli eventi, da quelli per i più piccoli come **Commesso per un giorno**, al concorso **Vestiti di Carta**.

DIAGONAL è tutto questo, ma quello che lo rende veramente speciale sono le persone che lo abitano quotidianamente, uno staff affiatato, una squadra con alle spalle anni e anni di esperienza, che conosce le esigenze dei clienti ed è sempre disponibile a trovare soluzioni per rendere l'impossibile una realtà concreta.

La cartoleria si sa, stimola la creatività.



Diagonal - diversamente cartoleria

Via D'Annunzio 32 - 16121 Genova - Tel.: 010 653 2962

email: info@diagonal.it - sito: www.diagonal.it

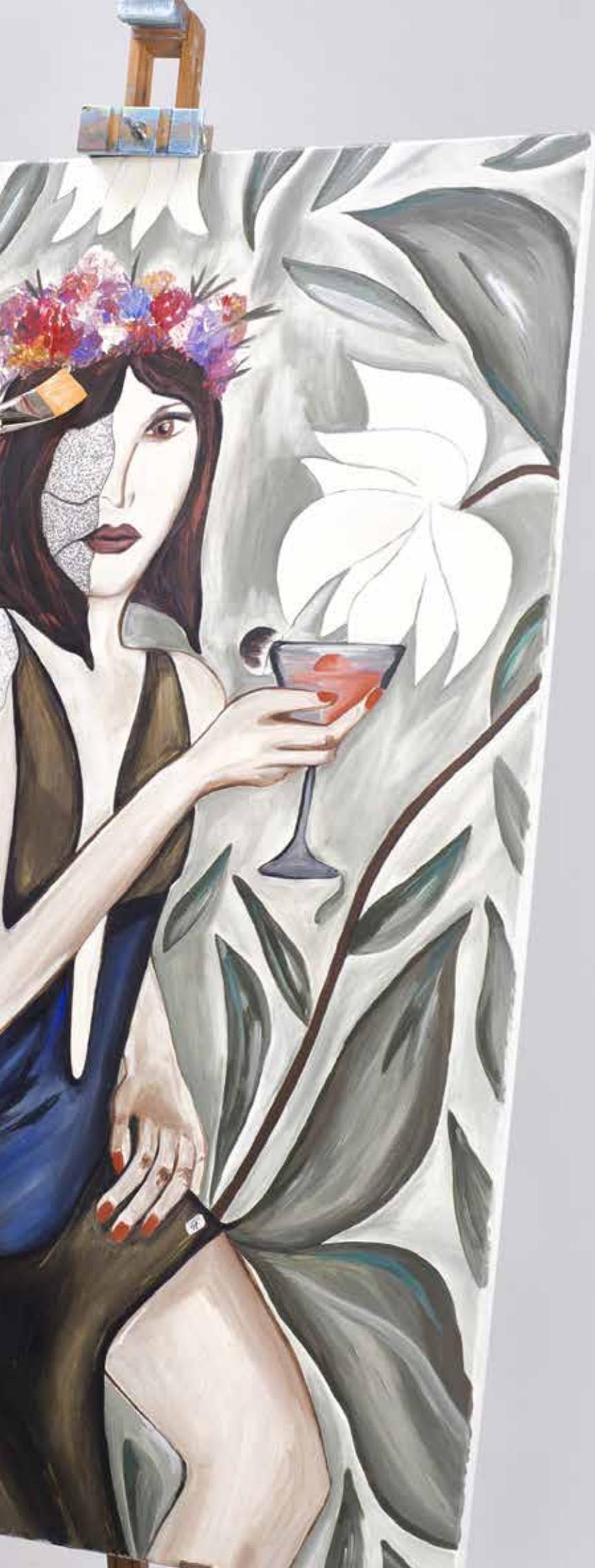


GLORIA GRIGGIO
TRA SCRITTURA E PITTURA



FOTO DI MARCELLO RAPALLINO





Scrittura e pittura, il binario univoco di un'artista poliedrica, due mondi distanti, e paralleli, in grado di rappresentare Psiche; inconscio e magia.

Dopo un variegato, e intenso, percorso attraverso il mondo della moda, come modella e giornalista d'opinione, **Gloria Griggio** pubblica "Dentro il male – Sentieri d'amore nel labirinto dell'Alzheimer" (Armando Editore, 2010), una testimonianza dura e sincera, e al contempo poetica, che racconta il vortice della stessa malattia. Oltre all'esercizio narrativo, che prosegue con la scrittura di un thriller, Gloria dipinge esprimendo lo stesso rapporto, diretto e limpido, che ha con la parola. Dopo la partecipazione a diverse mostre collettive, e lo studio di uno stile continuo e ricercato, presenta la sua esposizione personale con il vernissage **Colpi di stato d'animo**, una collezione corpo-temporanea volta a svelare i segreti dell'essere umano posto innanzi l'infinito potere della natura.

"Le Trottoir alla Darsena", domenica 7 maggio 2017, dalle ore 20.00, (P.zza XXIV Maggio, Milano).

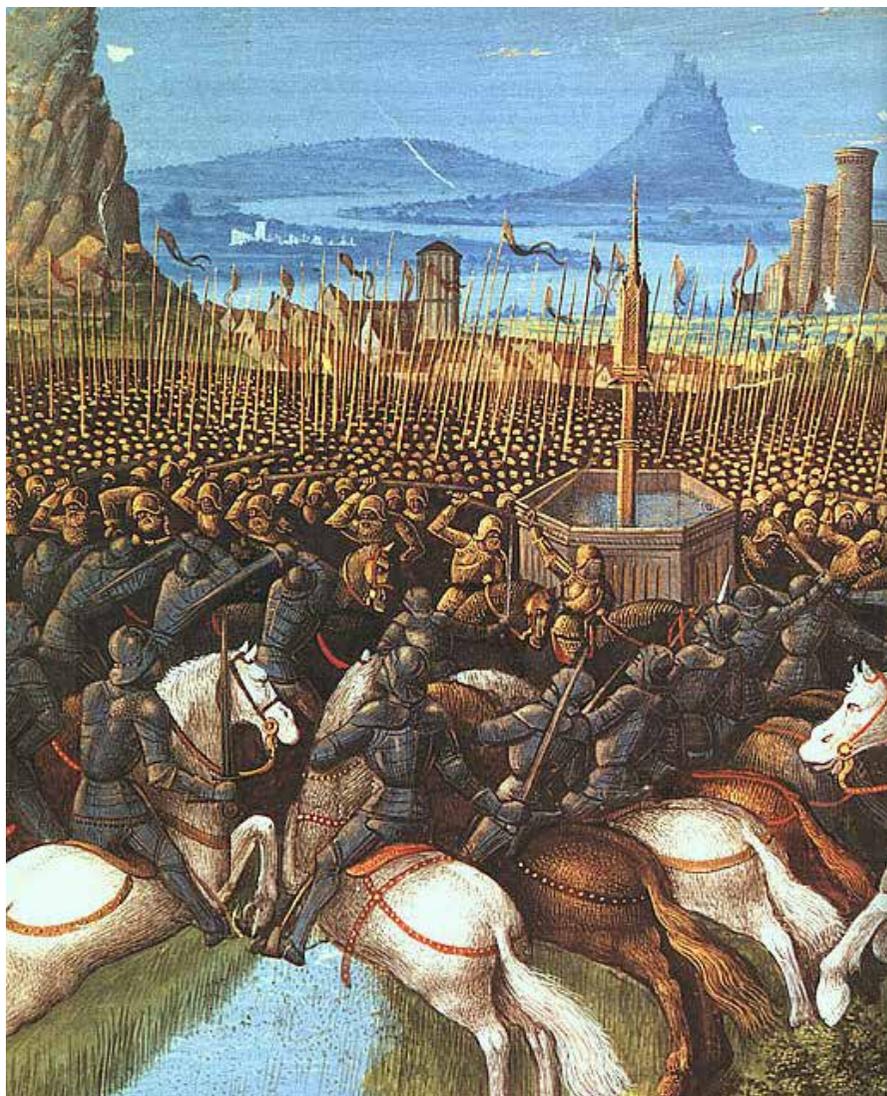
Vernissage coordinato dal noto scrittore **Andrea G. Pinketts**.

Mostra a cura di Alexia Solazzo.

Gloria Griggio
Sito web: www.gloriagriggio.it
griggio gloria@gmail.com

IL MISTERO DEI **TEMPLARI**

NEL 1118, **HUGUES DE PAYENS** ED ALTRI OTTO CAVALIERI SI RIUNIRONO NEL CORTILE DI UN VECCHIO CASTELLO ABBANDONATO IN **TERRASANTA** E STRINSERO UN GIURAMENTO D'AMORE PER L'UMANITÀ: I NOVE CAVALIERI AVEVANO DECISO DI NON FARE RITORNO DALLE CROCIATE E FONDARE COSÌ **L'ORDINE DEI TEMPLARI**



A destra:
La battaglia di Hattin del 1187.

Nella pagina a fianco, in alto:
La riproduzione di una cintura al
Convento di Cristo.



DI DIANA BACCHIAZ

Dal 1118, in poco tempo la confraternita dei **Templari** diffuse la propria influenza sull'intera Europa, provocando una vera rivoluzione dei costumi all'inizio del millennio. Mentre la maggior parte della nobiltà si preoccupava soltanto di arricchirsi sfruttando il lavoro di contadini e servi attraverso il sistema feudale, i cavalieri del Tempio avevano dedicato la loro vita, la loro fortuna e le loro spade a un'unica causa: **proteggere i pellegrini in cammino verso Gerusalemme**, elaborando inoltre un modello spirituale che li aiutasse nella ricerca della Sapienza. Due secoli dopo esistevano già più di cinquemila capitanerie sparse per tutto il mondo conosciuto, nelle quale si conciliavano due attività considerate fino allora incompatibili: la vita militare e la vita religiosa.

Le donazioni dei membri – e di



migliaia di pellegrini grati – fecero sì che l'ordine del Tempio accumulasse in breve tempo una ricchezza incalcolabile, che più di una volta servì per riscattare importanti personalità cristiane sequestrate dai musulmani. **L'onestà dei Cavalieri era talmente grande che sovrani e nobili affidavano ai Templari i propri valori**, limitandosi a viaggiare con un documento che ne comprovava l'esistenza. Questa scrittura poteva essere convertita in denaro in qualsiasi capitaneria dell'ordine, dove il portatore riceveva la somma indicata sul certificato: l'origine delle lettere di credito che si utilizzano ancora oggi.

La devozione spirituale dei Templari li portò a comprendere appieno la grande varietà di vie: **"Nella casa del padre ci sono molte dimore"**. Cercando infatti di evitare combattimenti per la fede, si impegnarono per riunire le principali religioni monoteiste, la cristiana, la giudaica e l'islamica. **Le loro cappelle cominciarono ad avere la cupola rotonda del tempio giudaico**

di Salomone, le pareti ottagonali delle moschee arabe e le navate tipiche delle chiese cristiane.

Tuttavia, come tutto ciò che precorre i tempi, a un certo punto i Cavalieri del Tempio cominciarono a essere guardati con sospetto. Il loro grande potere economico era invidiato dai sovrani, e la loro apertura religiosa fu considerata minacciosa dalla Chiesa. Un venerdì, **il 13 ottobre 1307, il Vaticano e i principali Stati europei avviarono una delle maggiori operazioni di polizia del Medioevo.** I Templari, condotti in prigione, vennero accusati di officiare cerimonie segrete con riti magici e ogni sorta di evocazione. Vennero confiscati tutti i loro beni e i membri della confraternita si dispersero nel mondo. Il Gran Maestro Jacques de Molay fu tratto in prigione a Parigi. Come ultimo desiderio chiese di morire guardando le torri della cattedrale di Notre Dame.

I sovrani di Spagna, allora impegnati nella riconquista della penisola iberica, decisero di accettare i Cavalieri che

Sotto:

Il Convento di Cristo a Tomar, Portogallo.

Nella pagina a fianco:

Jacques De Molay conquista Gerusalemme nel 1299. Sotto: De Molay viene condotto sul rogo.



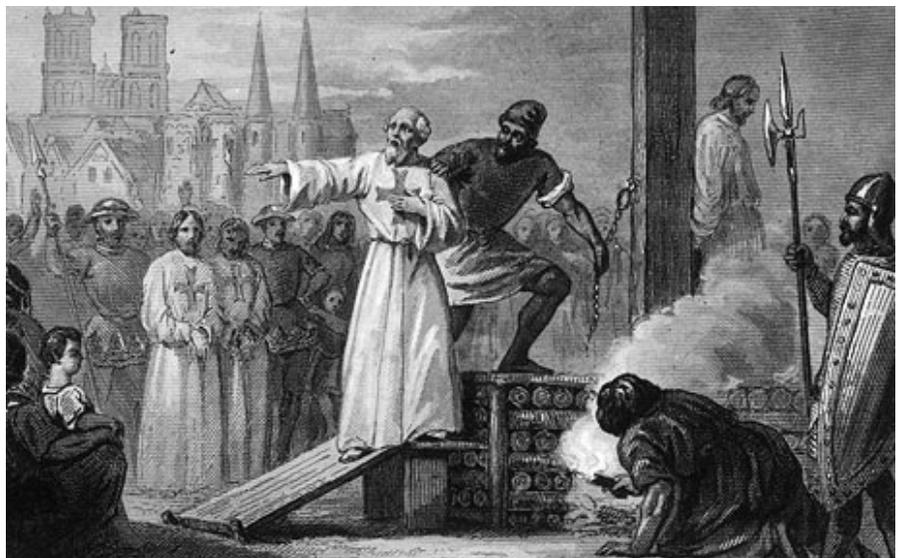


fuggivano da tutti i paesi d'Europa, affinché li aiutassero nella guerra contro i Mori. Gli esuli entrarono nei vari ordini spagnoli, fra i quali l'Ordine di San Giacomo della Spada.

I templari probabilmente praticarono l'alchimia, ne investigarono le leggi, ne attuarono le tecniche. Non potevano non conoscere questa disciplina antichissima e tramandata nel segreto dei sapienti e che consente il balzo di qualità nei più preparati prima, nell'umanità poi. Come la trasmutazione alchemica si esplica attraverso le tre fasi – al nero, al rosso e al bianco – l'epopea templare le subisce tutte e le sopporta coscientemente. I Templari nascono o ri-nascono, si affermano o si ri-affermano, e poi si espandono per affinità iniziatica perché nutriti ed allevati ad una tradizione che li fa ritrovare e dalla quale non è disgiunto il mito da Osiride a Hiram, e l'olocausto in dimensione di ri-generazione.

L'ordine del Tempio non dipendeva da alcuna gerarchia secolare o religiosa ed era sottoposto soltanto alla diretta autorità del Papa, così come risulta da una bolla di Innocenzo III del 1139.

Godeva del privilegio di procedere senza intoppi nella costruzione di una ricerca che, opportunamente vissuta, permetteva agli iniziati, di proiettare lo sguardo interiore verso la Verità celata e terribilmente misterica dell'universo in ogni suo aspetto e sublimazione. La meta: la trasmutazione interiore dell'uomo a riscatto della caduta adamica e la ri-unificazione con il principio unico. Cristo l'aveva predicato, sofferto e attuato nel

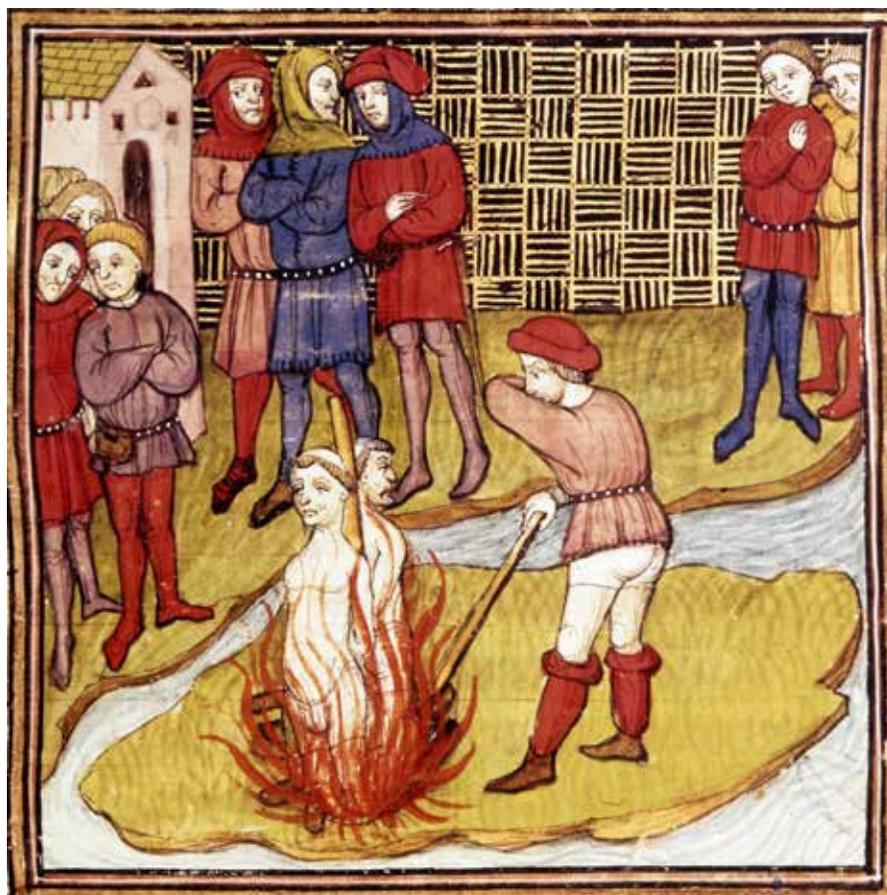




più tardi lo sintetizzerà la vocazione fulminea di San Francesco d'Assisi, chiamato "in sogno" a riedificare il Tempio che minaccia rovina. I Templari rappresentavano già **un momento di illuminazione ed uno scossone traumatico allo stagnante feudalesimo degli Stati**, ed ecco Francesco d'Assisi testimone ispirato dei fermenti del suo tempo. Nel 1219 egli parte per l'Oriente, passa in Siria, dialoga col sultano di Babilonia e si comprendono sul piano sufico. Si parlò di conversione degli infedeli. Ora ci si chiede invece se conversione o incontro tra due illuminati cavalieri che si ri-trovano.

I Templari erano arrivati faticosamente a comprendere il segreto della Grande Opera: lo celarono con saggezza umile e nascosta per il bene del mondo e dell'umanità. In un soffio nuovo furono in grado di incrementare tutte le buone attività sociali, di promuovere un principio di alfabetizzazione generale, di attuare un'architettura vibratoria che racchiudeva i sacri ritmi glorificanti il principio Uno e Trino. Elevarono gli animi in una testimonianza di altissima spiritualità

disegno salvifico universale; ma nel 1118, in poco più di un millennio, la strumentalizzazione aveva distorto il messaggio e l'opera. Un secolo



basata su principi di fraternità, libertà e giustizia. **Lavorarono in modo giusto e perfetto configurando un modello di una socialitas nova**, ampiamente ripagata dalla fiducia di quanti erano stati affrancati ed elevati. Ma in tempi di oscurantismo ce n'era in abbondanza per essere perseguitati ed arsi vivi. Oltretutto, per le innumerevoli donazioni, l'Ordine Templare era al centro di un autentico impero finanziario, opulento e indipendente, dinamico e articolato in sintonia muratoria. L'Ordine Templare mira alla conquista dell'Occidente e l'Oriente assurge così a sede simbolica; la sede effettiva si stabilisce in Europa dove i territori ricevuti in donazione sono immensi. Nel 1270 si parla di 100 commende solo in Francia. Nel 1307 si arriva a 200 commende. Alcuni storici sostengono che le capitanerie templari arrivarono a 9.000. **Oltre a centri di potere civile e militare, pur conservando una netta impronta monastica, esse divennero addensamento di ricchezze, non dissimili da ciò che oggi si chiama "banca"**. I Templari possedevano inoltre una fitta rete stradale che andava dalla Bretagna al Mediterraneo, porti, rade e flotte di navigli che erano sotto il dominio dell'ordine di Francia, Spagna e Portogallo. In ogni terra caduta sotto l'influenza di una Capitaneria, fiorirono commerci e industrie, prosperò la cultura, sorsero opere d'arte.

Se i mezzi finanziari dei Templari dovevano essere utilizzati nella lotta contro gli infedeli, occorreva un'amministrazione centralizzata ed efficiente. **Durante il secolo XII i Templari svilupparono un sistema a tre livelli amministrativi**, analogo a quelli degli Ospitalieri di Malta: la Commanderia o Convento, la Provincia e la sede centrale dell'Ordine. L'unità fondamentale di amministrazione in tutta la cristianità era nota come convento o Commanderia, talvolta come precettoria. Un convento veniva istituito quando l'ammontare della proprietà dei Templari in un'area particolare ne garantiva l'esistenza. Ciascuna casa era diretta da un'ufficiale chiamato commendatore o praeceptor; egli aveva la responsabilità amministrativa dei beni dei Templari



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

**PROFESSIONALITÀ,
COMPETENZA, QUALITÀ
E CORTESIA VI ASPETTANO.**



**DAL MARTEDÌ AL SABATO
DALLE 9.00 ALLE 12.30 - DALLE 15.30 ALLE 19.00**

CAMPODONICO ARREDAMENTI

Via Borgoratti 86 R - 16132 Genova - Tel. 010 3774429 - Fax 010 382678
campodonicoarreda@libero.it - www.campodonicoarreda.biz

nel suo distretto ed era il superiore di una comunità. Ma il Superiore di un convento doveva consultare i colleghi, e secondo i costumi doveva tenersi settimanalmente un capitolo ovunque risiedessero quattro o più membri. Commende venivano poi raggruppate per costituire province. Le isole britanniche costituivano una provincia; in Siria c'erano le province di Gerusalemme, Tripoli, Antiochia. Le province occidentali avevano l'obbligo di inviare annualmente un terzo delle rendite alla sede centrale dell'Ordine in Oriente. I maestri provinciali venivano nominati dalle autorità centrali, ma date le distanze non c'era una vera e propria supervisione. **L'amministrazione centrale era diretta a vita dal Gran Maestro, eletto a vita da una commissione di tredici fratelli.**

In ultimo vi era un organo del governo centrale, il Capitolo generale, che comprendeva Templari scelti dalle province e costituiva l'assemblea di tutto l'Ordine.

Prevaleva ovunque l'elemento cavalleresco, e anche il linguaggio era cortese: carissimo fratello, elettissimo e potentissimo fratello. I bei modi e le buone maniere venivano attentamente seguite. Anche Genova figurava tra i tanti centri che in Italia hanno visto la presenza rilevante dei Templari: le ricerche hanno stabilito che la **chiesa di Santa Fede** figurava come il quartier generale dell'ordine in questa città. Ulteriori indagini fanno pensare ai resti di una fortezza templare a Donetta di Torriglia. Fra le case scomparse della Liguria costiera si ricorda la "domus" di San Calogero de Pratis di



A fianco:

La chiesa sconsacrata di Santa Fede a Genova, anticamente appartenuta ai Templari.

Albenga, ceduta nel 1191 al vescovo della città per 750 lire genovesi e 10 soldi di canone annuo. Sorgeva nella piana albenghese, in regione Calende di Campochiesa. Anche Seborga è conosciuta come città templare.

Le case dei Templari ospitavano abitualmente alcuni non appartenenti all'Ordine. Spesso soggiornavano crociati che potevano vivere e combattere con i Templari in Terra Santa. C'erano poi individui noti come "donati" che condividevano la vita quotidiana templare senza emettere voti. L'ordine utilizzava spesso anche servi regolarmente retribuiti.

A differenza degli Ospitalieri (di Malta) che non nomina mai le sorores, la regola templare, approvata nel 1129 nel Concilio di Troyes, dedica loro un paragrafo dell'art. 54. Nel corso dei nove anni che precedettero l'approvazione dell'Ordine, i Templari accettarono tra di loro delle sorelle, in un sistema che si può ipotizzare sia quello delle case miste o doppie. Lo si deduce anche dalla versione francese della regola successiva a quella latina: "*Perllouse chose est compaignie de feme, que le diable ancien par compaignie de feme a degeté pluisors dou droit sentier de paradis. Dames por serors de ci en avant ne soient recues en la maison dou Temple; por ices, très chiers freres de ci en avant ne covient acostumer ceste usance, que flor de chasteé tous tens apparisse entre vos*".

Non pare quindi che le sorores accolte nel Tempio andassero a vivere in un convento proprio, ben separato dalla domus dei fratres sia fisicamente sia giuridicamente; sembra invece che proprio la convivenza con i fratelli sia stata all'origine della decisione di interrompere l'esperimento. Altri ordini, come ad esempio quello cistercense, cercarono di limitare l'accesso alle donne vedendole come una minaccia alla loro castità.

Ci sono giunte testimonianze di donne che entrarono nel Tempio per condividere la vita spirituale, professando povertà, castità e obbedienza; per esempio, in Catalogna, una certa Adaladis di Subirats. Alla fine del secolo XII proprio in Catalogna era attiva una casa doppia, a Rourrel, dove nel 1198 i fratres e sorores obbedivano ad una

Idea Donna
di Gio e Lena PARRUCCHIERE

*Promozione Spose
vieni a trovarci!!!*

presentando questo coupon
riceverai un simpatico omaggio

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



Idea Donna di Lena e Giovanna

Il Piccolo Lord

Usato CHIC

TUTTO L'USATO DI QUALITÀ PER L'INFANZIA

Abbigliamento,
attrezzature e giocattoli

Si organizzano

FESTE

con animazione e gonfiabili

Via Casaregis 90 R - GENOVA

Tel. 010 9751050 - Cel. 347 8949976 - ilpiccololord.mercatino@gmail.com

www.ilpiccololord.it -



donna, Ermengarda D'Oluja. Tra la fine del secolo XIII e gli inizi del XIV compaiono alcuni monasteri femminili: è il caso di quello presente nella domus templare di S. Iacopo in Campo Corbolini a Firenze e dell'intero monastero delle moniales cistercensi di Muhlen, nella diocesi di Worms, che passarono in blocco ai Templari di cui professavano la regola. Le testimonianze di *sorores templi* provengono in genere da province

occidentali. Esistevano inoltre delle benefattrici, cioè donne laiche esterne all'Ordine, che però partecipavano della vita spirituale facendo donazioni o altre opere.

La vita conventuale era basata sulla prassi monastica del tempo. C'era un periodo di noviziato, quantunque la regola non ne specificasse la durata. Dopodiché la vita era quella di un vero e proprio cenobio, e si officiava l'ufficio divino anche se a recitare i Pater non erano in tanti, perché la maggior parte erano analfabeti.

Si poteva mangiare carne tre volte la settimana e vestirsi di lino, precauzione non da poco, considerando il clima orientale. Il lavoro manuale non era un compito per tutti i membri, ma solo come penitenza veniva svolto dai cavalieri e dai sergenti d'arme. La maggior parte di essi non si recò mai in Terra Santa e quei fratelli che combattevano in Oriente normalmente limitavano il servizio a brevi periodi.

Le loro attività ben presto divennero finanziarie. **I Templari offrivano il servizio di custodia di denaro, gioielli, documenti ed altri beni, che tenevano al sicuro.** In Francia parecchi nobili avevano presso i Templari conti correnti, in cui venivano regolarmente versati i loro redditi e di cui l'Ordine si serviva per effettuare pagamenti a favore dei propri clienti. Durante la maggior parte del secolo XII l'Ordine funse da tesoreria per i re Capetingi.



I Templari organizzavano anche trasferimenti di denaro dei clienti da un luogo all'altro, e si rivelarono da subito importanti nel settore dei prestiti, emessi sovente a favore dei sovrani in Occidente; i re d'Aragona ad esempio si facevano anticipare le imposte. Il fatto che l'Ordine fosse sia militare che religioso lo rendeva un punto di riferimento idoneo per mettere al sicuro il denaro e gli oggetti preziosi, e la rete delle sue case in tutta la cristianità dell'Occidente facilitava i trasferimenti di moneta.

Le enormi ricchezze ed i privilegi dei Templari provocarono presto delle critiche e l'inizio di minacce e torture.

L'Ordine era troppo ricco perché potesse ulteriormente espandersi, a rischio persino di aggregare in un unico impero monarchie e signorie. Tutte le civiltà giunte all'apogeo subiscono processi involutivi e autodistruttivi per un'occulta catarsi estranea al volere manifesto: Filippo il Bello e Clemente V furono solo gli strumenti di questo ingranaggio pianificatore.

La completa e complessa organizzazione templare comportava forse l'esistenza di un collegio di alchimisti, accanto a costruttori di templi e a forgiatori di metalli, vicino anche a studiosi di religione dediti a pratiche esoteriche. Qualcuno ha ipotizzato anche che i Templari conoscessero in anticipo quale sarebbe stato il destino del loro Ordine: possedendo immense ricchezze, organizzazione militare, una flotta, strade e centinaia di capitanerie in tutta Europa, sarebbe bastato poco per difendersi spada in pugno, con un allarme generale per mobilitare in pieno tutte le forze; né si può pensare che il finale prima drammatico e poi tragico si profilasse tanto fulmineo da configurare un attacco a sorpresa. Una possibile risposta è di tipo iniziatico: voler stare e rimanere al di sopra delle parti.

Filippo il Bello mirava da una parte alla monarchia assoluta, e dall'altro si mostrava sempre più avido delle immense ricchezze dell'Ordine.

Chiese allora di entrare a far parte del Sovrano Ordine dei Cavalieri del Tempio. Jacques de Molay, Gran Maestro in carica, fiutò la manovra e la sventò riunendo il Capitolo ed appellandosi all'articolo dello Statuto

Dedicata a te

centro estetico e solarium

Bellezza, cosmetici
e cura del corpo

C.so De Stefanis, 114 • 16139 Genova • Tel. 010 8318298

La Pallina

PERLINE - PIERCING - BIJOUX

Piercing, bijoux, bigiotteria, minuteria,
dilatatori, plug, espansori, labret, cbr,
articoli punk, articoli street style,
portafogli, borse, guanti, sciarpe, cinture.

Ciondoli FILMS





Sopra:

Cavalieri Templari che giocano a scacchi in un manoscritto del 1283.

Sotto:

Pergamena con il simbolo dei Templari.



che esclude i principi dall'Ordine. Il rifiuto era il casus belli che il Sovrano aspettava per scatenare il suo piano. I Templari ne avevano piena coscienza, ma non presero nessuna iniziativa per mettersi tempestivamente in salvo. Verso la metà del 1307, abilmente fomentata da Filippo il Bello, in Francia si scatenò una pesante campagna denigratoria contro i Templari. **Le insinuazioni e le accuse andavano dalla magia all'eresia, dalla sodomia alle speculazioni economiche al fine di destabilizzare la corona.** L'opinione pubblica ne fu profondamente impressionata. A questo punto il re non esitò a erigersi a difensore pubblico della morale, della Chiesa e degli interessi

politici del regno. Come prima cosa tolse immediatamente ai Templari la guardia del tesoro reale, affidato loro qualche anno prima, quando una sommossa popolare aveva rischiato di detronizzare il re. Da questo istante, biecamente strumentalizzata, la tensione contro i Cavalieri del Tempio venne portata al punto critico. Ma ancora una volta l'Ordine non fece niente per smascherare gli intrighi del re.

Il Re tramò quindi per organizzare una grande inchiesta in tutta Francia, ma anche in questa occasione i Cavalieri non sentirono la necessità di prendere alcuna posizione di difesa esplicita, senza ricorrere nemmeno al papa, l'unica autorità riconosciuta.

All'alba del 13 ottobre 1307, una vasta retata scatta per ordine del re. Vengono tratti in arresto il Gran Maestro Jacques de Molay e centoquaranta Templari residenti nel regno. I prigionieri non reagiscono, né si muovono le capitanerie di Spagna, Portogallo o d'altri parti d'Europa. Da questo momento incomincia tra Clemente V e Filippo di Francia un tragico balletto di responsabilità.

I Templari in prigione intanto vengono inquisiti e torturati senza pietà. Alcuni di loro sono molto avanti negli anni, ma non se ne tiene conto. E con la violenza e la tortura si riesce ad estorcere ai prigionieri tutto quello che si vuole. Esulta Filippo e pubblica a gran voce quella sua prima squallida vittoria: «Gli eretici

hanno confessato!».

Ma improvvisamente qualcosa si muove. **I Templari chiedono di essere ascoltati e pubblicamente ritrattano le confessioni mostrando a tutti le piaghe lasciate dai ferri sulla loro carne.**

L'inaspettato colpo di scena sconvolge l'opinione pubblica. La giustizia reale sta per uscirne malconca, quando l'arcivescovo di Marigny, di nome Nogaret, uomo del re e ai vertici della commissione di Stato, accusa i Templari di gravissimo oltraggio e li condanna a morte sul rogo.

E la commissione papale di Clemente V che si era impegnata a difendere l'Ordine? Dopo essersi imposta per puntiglio giuridico alla commissione del re, dichiara esaurito il suo compito e propone che a condizione di non torturare più i prigionieri si proceda allo scioglimento della milizia del Tempio, alla confisca del suo immenso patrimonio e alla cattura dei Templari ancora in libertà. Il gioco era fatto.

Qualche giorno prima di essere portato al rogo, il Gran Maestro dell'Ordine Jacques de Molay conferma che vuoterà il sacco sulle vere ragioni di quell'infamia che coinvolge corona e papato, quand'ecco verificarsi un altro episodio mai spiegato sinora: una notte un misterioso personaggio scende nella cella del condannato e si racconta che i due parlarono a lungo e che avvennero proteste, esortazioni, recriminazioni, promesse, richiami. **Dopo quel colloquio rimasto avvolto nel mistero Jacques de Molay interruppe definitivamente la sua difesa e quella dell'Ordine e tacque.**

Il 18 marzo 1314, assieme al precettore di Normandia, al Visitatore di Francia e al Commendatore d'Aquitania, Jacques de Molay affronta il rogo; prima di spirare egli lancia il suo terribile anatema che puntualmente colpirà Clemente V, Filippo il Bello e Nogaret. Morirono a breve distanza anche i figli del re e di lì a poco la Francia venne travolta tra ferro e fuoco dalla guerra dei Cent'anni. I superstiti si rifugiarono in Scozia, portandosi il loro segreto, segreto che invano Clemente V aveva tentato di strappare loro. La tradizione vuole che dallo stabilirsi dei superstiti in Scozia sia nato il Rito scozzese antico e accettato.

**IL PIÙ GRANDE
SPECIALISTA**
DI PRODOTTI TECNICI
PROFESSIONALI
PER LA CASA E LE COLLETTIVITÀ

TUTTO
PER LA COSTRUZIONE,
LA RISTRUTTURAZIONE
E LA MANUTENZIONE

**LE MIGLIORI
MARCHE**
A PREZZI DA INGROSSO

GENOVA

Via Ponte Carrega, 20

BRICOMAN

PIU' PROFESSIONALE, MENO CARO

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



I SEGRETI DI SAN LORENZO

LA CATTEDRALE DI GENOVA PRESENTA MOLTISSIME CURIOSITA' CHE SPESSO GLI STESSI ABITANTI NON CONOSCONO. LEGGENDE DI UNA CHIESA SEMPRE AL CENTRO DELLA VITA PUBBLICA, TRA IL **SANTO GRAAL** E IL MISTERIOSO **ARROTINO**

Quando si pensa al vero centro di una città mossa come Genova, tutta conche, colline, saliscendi, per molti la risposta è una: la cattedrale di San Lorenzo.

Resa ancora più imponente dal grande stradone ottocentesco che collega Piazza Matteotti (un tempo "Piazza Nuova") a Caricamento, la chiesa bianca e nera – con le sue torri asimmetriche, i portali di gusto gotico, i famosi leoni dall'aria un po' triste – è **un'indiscutibile simbolo della città antica e moderna**. E, come tutte le cattedrali storiche, nasconde molti segreti.

UNA STORIA TORMENTATA

Secondo la leggenda, San Lorenzo

venne costruita in seguito a una tappa a Genova del santo insieme a papa Sisto II, entrambi diretti in Spagna. Non si trattò comunque della prima cattedrale cittadino: quel ruolo, infatti, per alcuni secoli spettò a San Siro. Nella sua lunga storia, **San Lorenzo ha attraversato stili e culture diverse, e mostra fieri i segni e le opere d'arte che i secoli hanno lasciato dalla facciata bicroma, segno di nobiltà, fino all'interno**. L'antica chiesa medievale venne ripensata in stile gotico a metà del tredicesimo secolo, e oggi ne restano i tre portali gotici, per i quali vennero chiamate maestranze francesi; poi, a metà del Cinquecento, a Galeazzo Alessi (lo stesso della basilica di Santa Maria in Carignano, o di Palazzo Lercari-Parodi e Palazzo Cambiaso nell'attuale via Garibaldi)



venne commissionato un ripensamento radicale dell'edificio, che però non venne mai portato a termine. Altre modifiche, come il restauro della scalinata e la collocazione ai lati dei leoni, arrivarono a fine Ottocento, quando venne tracciata via San Lorenzo e si abbattono alcuni edifici limitrofi, che erano stati costruiti senza controllo, per ridare dignità al sagrato. Già, il sagrato: il vero cuore della Genova medievale.

IL SAGRATO DELLA CHIESA

È impossibile trovare a Genova un sagrato che rivaleggi per importanza con quello che sta di fronte alla cattedrale di San Lorenzo: qui nei tempi antichi si svolgeva la maggior parte delle attività civili, economiche e politiche. Venne creato abbattendo diversi edifici, nella fitta trama urbanistica della città medievale. **Di fronte alla chiesa veniva designato**

il Doge (cerimonia spesso molto turbolenta), ma nei giorni comuni c'erano anche i besagnini con la loro frutta in arrivo dal contado e qualcosa di molto simile a un mercatino dell'usato. Il 24 giugno, giorno del santo patrono San Giovanni Battista, qui si vendevano le "benedizioni", ovvero **fasci di felci e foglie di noci e di sambuco ancora bagnate dalla rugiada della notte, considerata miracolosa**. Ma c'erano anche tipi poco raccomandabili da queste parti: nel Settecento imperversò a lungo un bandito, «O Serronetto», che approfittava del diritto di asilo concesso a chiunque raggiungesse i gradini della cattedrale per compiere i suoi furti nella zona e poi, in tutta fretta, tornare al sicuro, all'ombra della chiesa, dove i gendarmi non potevano arrestarlo. Una volta catturato venne condannato a dieci anni, ma evase ben presto e cambiò zona, scegliendo come "base" la Chiesa degli Incrociati.

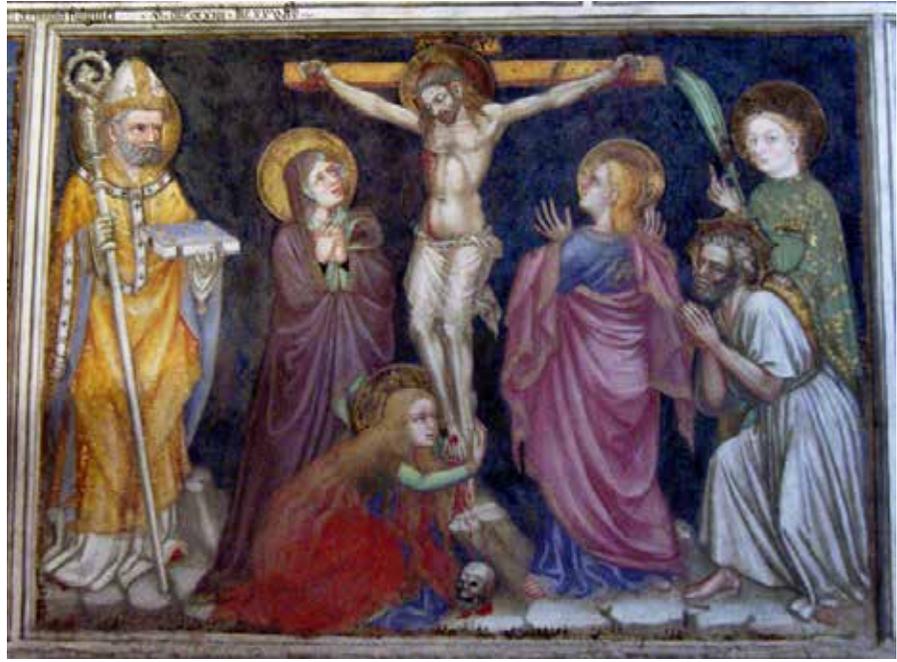


LE FERITE DI GUELFY E GIBELLINI

Sul finire del Duecento, Genova era una polveriera, malgrado la vittoria contro i Pisani nella battaglia della Meloria del 1284. Come negli altri comuni italiani, guelfi e ghibellini, le fazioni che sostenevano il papato e l'impero ma che più spesso seguivano dinamiche interne, aspettavano solo il momento giusto per darsene di santa ragione. Una rivolta particolarmente sanguinosa si ebbe il 30 dicembre 1296, immortalata nei versi di un anonimo poeta volgare:

**Un re vento con arsura
a menao gram remorim
enter Guerfi e Gibellin,
chi faito a greve pontura:
che per mantener aotura
e per inpir lo cofin,
de comun faito an morin
per strepar l'aotru motura,
ensachando ogni mestura
per sobranzar soi vexin.
per zo crian li meschin
e de tuti se ranguram.
Ma de tanta desmesura
pensser o a la per fin,
de chi ve li cor volpin
no ne fera con spaa dura.**

Per intere giornate si combatte per le strade, finché i guelfi non hanno la peggio e si rifugiano dentro San Lorenzo. Per i ghibellini la cosa non comporta particolari problemi etici:



assediano la chiesa e, per fare prima, le danno fuoco. Ci vuole l'intervento del vescovo di Genova, Jacopo da Varagine (lo incontreremo di nuovo tra poco), per porre fine allo spargimento di sangue, ma la chiesa è molto danneggiata, tanto che è necessario sostituire i colonnati interni e gran parte dei capitelli. Del resto il restyling era già stato avviato qualche decennio prima con la costruzione dei portali gotici e delle due torri campanarie, delle quali quella di sinistra non verrà mai completata.

Un'altra ferita causata alla chiesa delle guerre intestine di Genova? La si può

Sopra:

Jacopo da Varagine con la sua *Legenda Aurea*.





Sopra:

Ritratto di Guglielmo Embriaco detto Testa di Maglio.

Sotto:

Il Sacro Catino.

Nella pagina a fianco:

Il cagnolino, il braccio e la scacchiera.

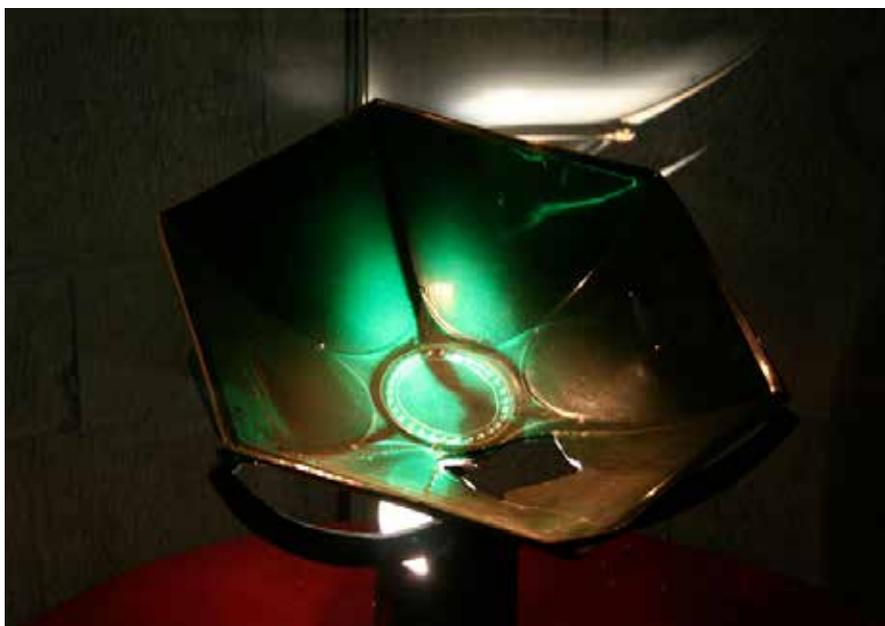
vedere sul portale laterale, quello di San Gottardo: i buchi sulle colonne altro non sono che i segni dei dardi di balestra scagliati durante un altro dei disordini tra le fazioni della città.

IL SACRO CATINO. O IL GRAAL?

Molti genovesi sanno che uno dei "candidati" per il Santo Graal – la coppa usata da Gesù durante l'Ultima

Cena, o secondo altre tradizioni quella che Giuseppe d'Arimatea utilizzò per raccogliere il sangue di Cristo dopo la crocifissione – si trova proprio in San Lorenzo. Si tratta di una sorta di scodella di forma esagonale del diametro di 32 centimetri, in realtà un manufatto islamico del nono-decimo secolo, che però secondo alcuni è una copia fedele dell'originale.

Il Sacro Catino con il pezzo mancante. A lungo fu creduto di smeraldo, anche se in realtà è di pasta vitrea verde. A portarlo a Genova fu un condottiero illustre: **Guglielmo Embriaco detto Testadimaglio**, che prese parte alla prima crociata del 1099 insieme a Goffredo di Buglione e contribuì in maniera decisiva alla presa di Gerusalemme. Anche Cesarea cadde sotto gli implacabili assedi di Guglielmo, e fu proprio lì, nel 1101, nel tempio di Erode, che il guerriero ritrovò la reliquia. A raccontare la storia è ancora il beato Jacopo da Varagine, nella sua Cronaca genovese: *«E questa pietra di smeraldo ha un fulgore e una lucentezza così straordinari, che tutti gli altri smeraldi, messi vicino ad essa, perdono il loro fulgore e la loro lucentezza perde vigore*



a causa del suo eccessivo splendore».

Una volta giunto a San Lorenzo, il Sacro Catino non ebbe vita facile: i tentativi di furto (anche illustri, come quando l'esercito di Carlo V, nel 1522, cercò di impossessarsi del Tesoro della Cattedrale) vennero coronati dal successo nel 1806 quando Napoleone conquistò la città e portò il prezioso piatto a Parigi. Dieci anni dopo venne restituito a Genova, ma rotto in dieci frammenti. **Una volta ricostruito, si scoprì che ne mancava un pezzo, che secondo alcuni è ancora da qualche parte al Louvre.** Eppure c'è chi dice che i francesi non siano mai riusciti a prendere l'originale, ma solo una copia creata apposta contro i ladri: una descrizione settecentesca descrive il Catino come alto 16 centimetri, mentre quello attuale è poco più della metà.

Al momento il Sacro Catino si trova presso l'**Opificio delle pietre dure di Firenze** per un restauro, ma chi volesse vedere la sua più illustre rappresentazione non ha che da guardare gli affreschi di Palazzo San Giorgio, sulla facciata che dà su via della Mercanzia: **la quarta statua dipinta è proprio quella di Guglielmo Embriaco**, che in mano stringe il prezioso tesoro portato a Genova da Cesarea.



IL CAGNOLINO DELLO SCULTORE

Una delle curiosità più note della cattedrale è quella della statua del cagnolino dormiente: si trova a metà altezza, a destra del portale più vicino a via San Lorenzo. **Bisogna guardare con attenzione**, perché ormai i segni del tempo – e di chi lo sfiora come augurio di buona fortuna – l'hanno quasi consumato. Secondo la leggenda, uno degli scultori che lavorò alla chiesa aveva un cane che adorava ma che morì prima della fine dei lavori: **venne quindi immortalato per sempre nella pietra dal suo padrone.** Un'altra tradizione racconta che il cagnolino avvertì lo scultore di un crollo imminente, salvandolo, anche se il fedele animale perì sotto le macerie. Comunque sia, da tanti secoli – molti di più dei grandi leoni di Carlo Rubatto, che risalgono al 1840 – il cane di San Lorenzo rimane lì, a sonnecchiare e ad





Sopra:
Particolare del piatto di Salomè.

Nella pagina a fianco:
Particolare dell'Arca Processionale del Battista.

accogliere i visitatori che conoscono la sua storia.

IL BRACCIO E LA CROCE

Una bizzarra quanto antica incisione alla base del campanile della cattedrale, sempre dalla parte di via San Lorenzo, raffigura un braccio teso e con una croce sopra la mano. Ha un significato ben preciso che non molti conoscono: significa infatti che la cattedrale era di proprietà della città di Genova e dei suoi cittadini, e non della curia. **Fino a non molti decenni fa, infatti, i bilanci del Comune avevano ancora segnate le spese per la manutenzione di San Lorenzo.**

LE SCACCHIERE DI SAN LORENZO

Tra gli altri simboli che adornano l'esterno di San Lorenzo c'è anche una scacchiera; si trova verso la base della torre di sinistra, dove c'è Porta San Giovanni. È rossa e bianca, di 64 caselle, e la sua origine non è chiara, così come la sua funzione. Si sa però che quella della scacchiera è una simbologia molto diffusa e importante. Per alcuni studiosi è riconducibile ai cavalieri Templari (che del resto

a Genova non mancavano, tanto che si hanno testimonianza della loro presenza nella chiesa di Santa Fede). Anche se il capoluogo ligure non fa parte del tracciato della Via Francigena – che passa invece da Luni nell'estremo Levante – si trova comunque sull'itinerario della strada che da Roma conduce a Santiago di Compostela o alle Sante Marie della Camargue. **Nulla di più facile, quindi, che vedere cavalieri diretti alle crociate o in pellegrinaggio passare da queste parti.**

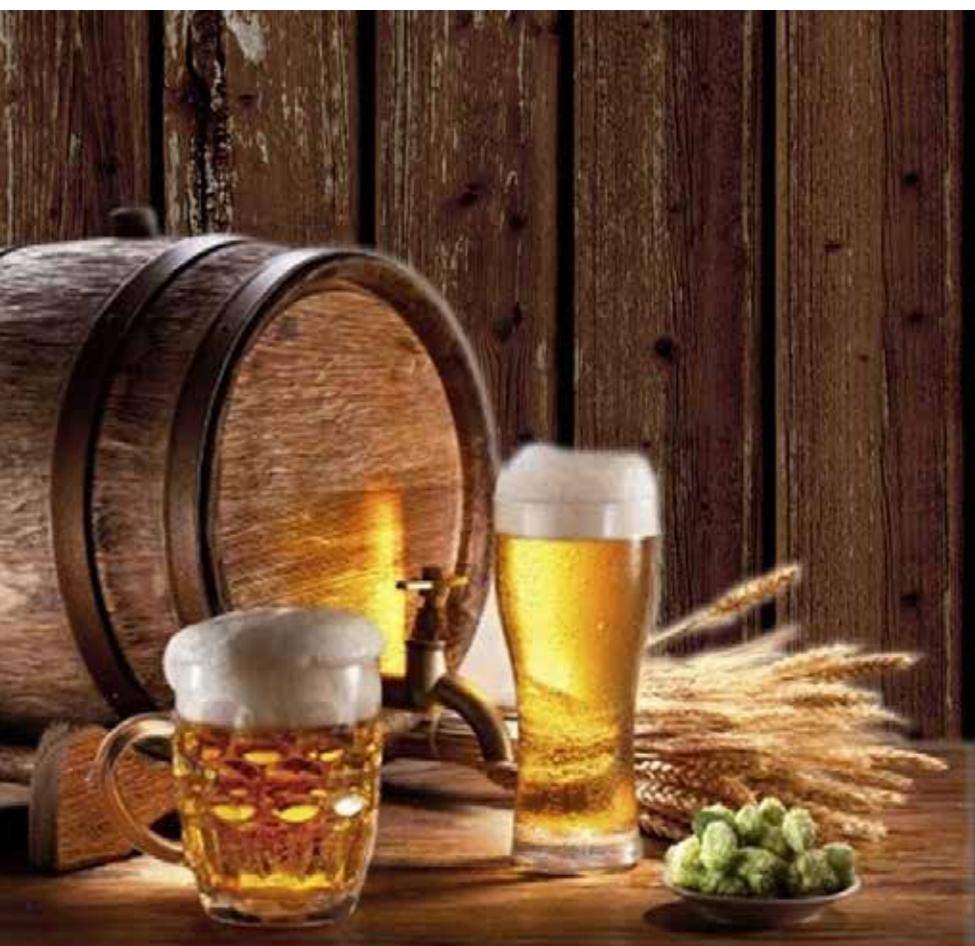
Ma perché la scacchiera è un simbolo templare? Senza addentrarsi troppo nell'esoterismo, basterà ricordare il **Beuceant**, ovvero il vessillo templare composto da una parte bianca e una nera, simbolo dell'eterna dualità dell'universo e spesso disegnato con tanti quadrati alternati. Il Caffaro, nei suoi annali, racconta però una storia diversa: quella di **una battaglia tra genovesi e pisani combattuta a tavolino proprio con alfieri e pedoni tra i due dogi**, conclusa con la vittoria della Superba e con il riconoscente omaggio anche sul fianco della chiesa di San Lorenzo.

C'è anche un altro simbolo che solletica la voglia di mistero di molti sulla

cattedrale, ed è la cosiddetta “**triplice cinta**”. Il motivo del bianco e del nero caratterizza tutta San Lorenzo, compreso lo scalone che conduce al principale ingresso della facciata: ebbene, proprio qui, sul terzo gradino bianco, si trova un particolare graffito, che mostra tre quadrati uno dentro l'altro e quattro linee che uniscono gli angoli opposti e le metà opposte dei lati. In altre parole, il classico “filotto” o “mulino”, quello che si trova dietro i giochi di dama: l'interpretazione più tradizionale suggerisce infatti che si tratti di un'altra scacchiera, questa volta molto più praticabile, tracciata chissà quanti secoli fa per svagarsi un po'. Ma davvero è tutto così semplice? **Ci sono altre due triplici cinte nascoste a San Lorenzo, una delle quali sugli scalini del Battistero, rimasto chiuso per un restauro durato molti anni.** E la triplice cinta è un simbolo antichissimo che si trova sparso per tutta l'Italia, soprattutto nel Gargano: rappresenterebbe l'orientamento dell'uomo nello spazio e l'opposizione della terra e del cielo, non diversamente



dal “centro sacro”, un altro tra i simboli esoterici fondamentali. Ma che quello di San Lorenzo si tratti di un segno con un profondo significato, o semplicemente un modo dei nostri antenati per passare un po' il tempo, non è dato sapere.

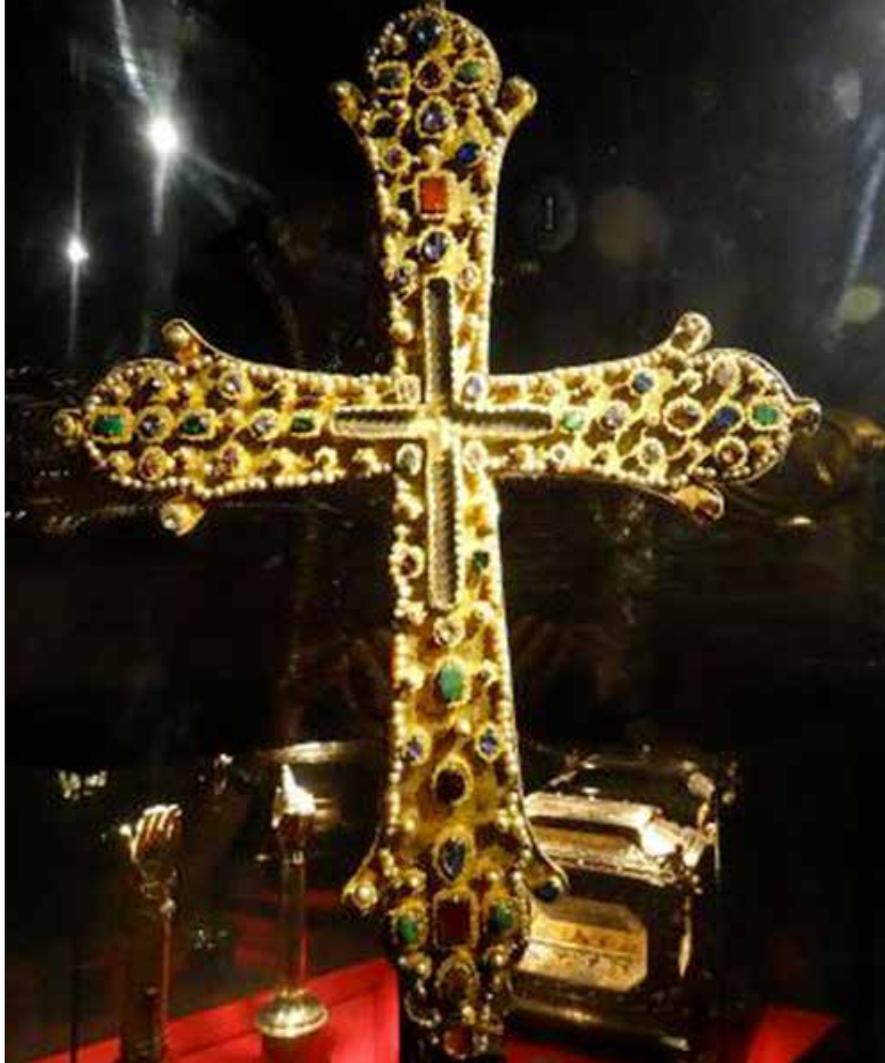


28 ERBE

Nel cuore del centro storico, in una delle piazze più famose di Genova vi aspetta il 28 Erbe, famoso per la grande varietà di birra. Gin Bar, Birreria e molto molto di più!

P.zza delle Erbe 28 R - Tel. 349 3298501 -





IL PIATTO DI SALOMÈ

Il Museo del tesoro della cattedrale di San Lorenzo è una raccolta straordinaria di pezzi di grande bellezza, circa una cinquantina, molti dei quali hanno una storia affascinante e sono legati soprattutto al culto di San Giovanni Battista. Oltre al Sacro Catino, il reperto più celebre è sicuramente **il Piatto di San Giovanni, quello dove secondo la tradizione fu presentata la testa del Battista a Salomè**. La reliquia arrivò a Genova dalla Francia, forse confiscata ai Templari, dopo essere stata donata a Giovanni Battista Cybo, papa Innocenzo VIII: si tratta di un piatto rotondo di calcedonio di epoca imperiale romana, a cui poi nel Quattrocento è stata aggiunta una testa del santo e una lamina d'oro sui bordi. Osservando il piatto in controluce – notando inoltre le crepe coperte sul retro da un astuto motivo a tralicci – si può capire il perché del calcedonio: questo tipo di quarzo è infatti iridescente e dona al capolavoro un fascino cromatico quasi irreali, ancora avvertibile ai giorni nostri.

Sopra:
La Croce degli Zaccaria.

Nella pagina a fianco:
L'arrotino.

LE CENERI DEL BATTISTA

Dopo essere stato fatto decapitare per volere di Salomè, il corpo di San Giovanni Battista fu portato a Sebasta, in Samaria, per essere venerato, finché l'imperatore Giuliano l'Apostata, fieramente anticristiano, lo fece bruciare e disperdere le ceneri. Anche in questo caso però ci fu l'intervento di un monaco che raccolse i resti e li custodì in un contenitore nel suo convento. Più di sette secoli dopo Guglielmo Embriaco, durante la prima Crociata, rinvenne le ceneri scavando sotto l'altare maggiore della chiesa di Myra. **Ben tre manufatti sono custoditi a San Lorenzo per ospitare le ceneri del Battista:** l'Arca del Barbarossa, del dodicesimo secolo, donata dal sovrano; lo Stipo delle ceneri, un cofanetto fiorentino in argento dorato con cristalli intagliati, intarsi marmorei, smalti e pietre; e soprattutto l'Arca processionale, una vera e propria cattedrale tardogotica in miniatura, in argento dorato e con finissime decorazioni della vita del Battista, con agli angoli i quattro santi protettori della città (San Giorgio, San Lorenzo, San Giovanni e San Matteo). Dentro l'Arca le ceneri del Battista vengono portate in processione il 24 giugno.

LA CROCE DEGLI ZACCARIA

C'è ancora almeno un oggetto, tra i tanti, che ha una storia importante tra quelli custoditi dentro il Museo del Tesoro di San Lorenzo: la Croce degli Zaccaria, **uno straordinario capolavoro in lamina d'oro con incastonati smeraldi, zaffiri e perle**. Al suo interno ci sono due frammenti di legno attribuiti alla Vera Croce di Cristo. Fu Barda, fratello dell'imperatrice Teodolinda, a commissionare l'opera nel nono secolo per poi donarla alla basilica di San Giovanni di Efeso. La croce venne poi rubata dai Turchi nel 1304, quando saccheggiarono la città, ma il signore di Focea riuscì a riacquistarla in cambio di un'ingente quantità di grano. Dopo altri tentativi di furto venne infine donata alla cattedrale di Genova nel 1380, e da quel momento divenne parte integrante del rituale per la nomina dei nuovi dogi. Ancora

oggi la Croce viene esposta in chiesa, durante il Venerdì Santo.

L'ARROTINO

Tra le figure più conosciute della cattedrale c'è la statua che si trova dietro al leone di destra: regge tra le sue mani un disco con uno spuntone, forse una meridiana, ed è familiarmente noto come "l'arrotino". Si erge sopra un leone stiloforo, molto più antico di quelli di Rubatto (risalente circa al tredicesimo secolo), ed è possibile che avesse anche un gemello dall'altro lato, vicino al portale di San Giovanni, dato che proprio lì si possono vedere ancora un altro leone stiloforo con relativa mensola. L'arrotino potrebbe ritrarre uno dei principali artefici della chiesa (la pietra tonda rappresenterebbe quindi quella di fondazione dell'edificio), e si è parlato anche di San Giovanni Evangelista o dell'arcivescovo Jacopo da Varagine. E c'è anche chi dice che in realtà la figura rappresenti **Giano, il mitologico fondatore della città**. Ma per i pragmatici genovesi da secoli non ci sono dubbi: quella pietra è una mola da arrotino, e la statua non è altro l'omaggio ai tanti artigiani operosi della città.



PIETRONILLA
bijoux

Ti aspetto con i miei bijoux
realizzati amorevolmente a mano,
tutti i giovedì dalle 9,00 alle 17,00
in Piazza della Vittoria al MERCATINO
dell'ARTIGIANATO CREATIVO.
Realizzo anche bijoux su commissione
ed eseguo PICCOLE riparazioni.

su : Pietronilla Bijoux di Chiara Musso • TEL. 329 2022175

maiuguali®
bijoux

Laboratorio artigianale di bigiotteria e accessori

Via San Vincenzo, 158 r. - 16121 Genova - Tel. 347 4297242 -

PIGATO: PARLANO I SOCI GO WINE DI SAVONA

OTTO GRANDI PIGATO DOC 2015 PROTAGONISTI DELLA DEGUSTAZIONE PRESSO L'ENOTECA REGIONALE DELLA LIGURIA DI ORTOVERO

DI VIRGILIO PRONZATI

Nel panorama enologico ligure spicca, più di altri, il Pigato: un vitigno che trova nell'Albenganese – e in parte nell'immediato Imperiese – i suoi territori ideali. Della stessa famiglia del Vermentino e coltivato nelle medesime zone, il Pigato dà vini di minor acidità fissa ma dotati di maggior morbidezza e profumi. Come tutti i vitigni “intel-

ligenti”, genera vini diversi, passando dai secchi ai dolci e, da alcuni anni, agli spumanti; negli abbinamenti è insuperabile nei piatti col pesto.

Due cenni storici sul vitigno e sul vino: il vitigno pigato, secondo alcuni accreditati studiosi, sarebbe originario della Tessaglia, antica regione della Grecia. La sua introduzione in Liguria risale presumibilmente alla fine del 1600. Per le sue caratteristiche ampelografiche potrebbe derivare da un clone di Malvasia. Il suo nome deriva dal termine dialettale ligure (in particolare d'Albenga) “pigau” o “pigou”, per le sue piccole macchie di colore marrone ruggine presenti sull'acino, chiamate localmente “pighe”. Sebbene fosse già noto nel Savonese, il vitigno pigato fu citato per la prima volta nel «Bollettino ampelografico» del 1883. Pochi anni fa nell'Albenganese erano prodotti – oggi, purtroppo, rari – dei Pigato amabili, dolci e passiti. La sua zona elettiva è situata nell'Albenganese (dove è massicciamente coltivato), mentre nell'Imperiese è presente in certa misura nell'alta Val d'Arroscia; quasi raro, sebbene raccomandato, nel Genovesato e sconosciuto nello Spezzino. Se impiantato fuori della sua naturale zona elettiva, perde le sue caratteristiche “pighe”. Le sue uve danno origine a uno dei migliori vini della Liguria.

Per far meglio conoscere e approfondire le qualità del Riviera Ligure di Ponente Pigato, Gioacchino La Franca, già funzionario dell'ICE in Inghilterra e Germania e da tempo Presidente del Club Go Wine di Savona, ha promosso per i suoi associati una degustazione di otto grandi Pigato Doc 2015

Sotto:

Il dottor Jacopo Fanciulli, direttore dell'Enoteca Regionale di Ortonovo e il sommelier Giancarlo Alfano, Delegato AIS di Savona.



nell'Enoteca Regionale della Liguria di Ortovero: una bella struttura diretta dall'agronomo Jacopo Fanciulli, che funge validamente da enoteca per degustazioni, convegni sul tema e ottimo posto di ristoro per assaporare molti dei più noti piatti liguri, abbinabili con vini Doc regionali. La degustazione, guidata da chi ha scritto e da Gioacchino La Franca, comprendeva otto Riviera Ligure di Ponente Pigato 2015, serviti impeccabilmente dal Delegato AIS di Savona Giancarlo Alfano. Ecco nell'ordine i produttori degli otto vini:

La Vecchia Cantina - Pigato di colore paglierino con lievi riflessi dorati, dal profumo intenso e persistente, ampio e varietale dove spiccavano la pesca gialla, salvia, miele e fiori di ginestra; in bocca, secco ma morbido, sapido, caldo, pieno ma snello e di buona persistenza.

Poggio dei Gorleri - Pigato Cynus di colore paglierino scarico ma brillante, dal bouquet fine e composto dove emergono note di pera, fiori di basilico secchi e erbe balsamiche e aromatiche; in bocca, secco, fresco, discretamente morbido, delicatamente caldo, di buona struttura e persistenza.

Feipu dei Massaretti - Pigato La Palmetta di colore paglierino intenso, dal profumo ampio e persistente, con note di pesca gialla e pompelmo, salvia e



Sopra:
Un grappolo di Pigato.

A fianco:
I degustatori e i sommelier AIS.

timo; in bocca è secco ma morbido, leggermente sapido, caldo, di buona struttura e persistenza.

Sotto:

Gioacchino La Franca mentre premia Jacopo Fanciulli, direttore dell'Enoteca Regionale di Ortovero. A fianco il produttore Lorenzo Turco.

Più in basso:

Il nostro Pronzati con Gioacchino La Franca, presidente Club Go Wine di Savona.

Tenuta Maffone - Pigato di colore paglierino scarico con riflessi verdolini, dal profumo un po' sottile ma molto persistente, varietale, con sentori floreali, vegetali e fruttati di acacia e narciso, erbe di montagna, corbezzolo e pesca di vigna; in bocca è secco, molto fresco e sapido, pieno ma snello e continuo.



Riccardo Bruna - Pigato Le Russegghine di colore paglierino un po' carico, dal profumo intenso e persistente, composito, con sentori di fiori d'acacia, pesca di vigna, balsamico e lieve di anice e vaniglia; in bocca è secco, sapido e fresco, di buona struttura e persistenza.

Enrico Dario - Pigato Superiore U Baletta di colore paglierino un po' carico, dal profumo pronunciato e persistente, varietale, con sentori fruttati di pesca gialla, pompelmo, salvia e miele; in bocca è secco ma morbido, caldo, lievemente sapido, di buona pienezza e continuità.

Durin - Pigato I S-cianchi di colore paglierino deciso, dal profumo intenso e persistente, varietale, con sentori fruttati, floreali-vegetali di pesca bianca, lieve mandorla amara, salvia e erbe aromatiche leggermente appassite; In bocca è secco ma morbido, appena fresco ma sapido, pieno e persistente.

Bio Vio - Pigato Grand Pèrè di colore quasi ambrato. Dal profumo abbastanza intenso, persistente, con sentori di frutti gialli maturi quasi avvizziti (pesca e albicocca), erbe aromatiche secche dove spiccano i fiori di basilico secchi; in bocca è secco, poco fresco ma sapido, con piacevole vena tannica, pieno e continuo.

Terminata l'interessante degustazione, la visita a un vigneto locale guidata dal dottor Fanciulli. Rientro nel ristorante dell'enoteca per assaporare le golosità realizzate per l'occasione dal produttore Lorenzo Turco (autore tra i vari vini del Granaccia), sposate ai vini presenti in enoteca e da quelli portati da Antonio Basso, patron dell'azienda Durin. Prima di ritornare a Savona, una doverosa tappa al Centro di sperimentazione e assistenza agricola di Albenga, sede della Commissione d'assaggio per i vini Doc Riviera ligure di ponente. Ad attenderci Max Berriolo, giovane e valente enologo e presidente della commissione che, illustrando chiaramente quanto viene fatto nel centro, ha risposto esaurientemente alle numerose domande fatte dai soci Go Wine di Savona.

L'ALIMENTAZIONE PER COMBATTERE I TUMORI

IL CONVEGNO “**ALIMENTAZIONE, NUTRIZIONE E TUMORI: DALLA PREVENZIONE ALLA TERAPIA**” A PALAZZO TURSI: IL SEGRETO PER SCONFIGGERE LE PATOLOGIE È ANCHE NEL CIBO

A fianco:

Guglielmina Costi Monaci con In Genova e Liguria Magazine.

DI VIRGILIO PRONZATI

Molti bravi ricercatori hanno dedicato e dedicano gran parte della loro vita a curare il cancro, e la loro opera ha portato a dei risultati fondamentali. Prevenzione e tempestività sono sicuramente fattori positivi, ma purtroppo non sempre vincenti: è necessaria la corretta informazione fornita non solo a chi ne è colpito, ma a tutta la popolazione. Proprio su questo tema alcuni mesi fa si è tenuto nel Salone di Palazzo Tursi, gremio di pubblico, l'incontro-dibattito “Alimentazione, nutrizione e tumori: dalla prevenzione alla terapia”.

A illustrare le patologie derivate da un'alimentazione sbagliata o quanto meno poco equilibrata, eminenti professori quali Giovanni Ucci, Direttore Generale IRCCS San Martino-Ist, Manlio Ferrarini, Direttore Scientifico IRCCS San Martino-Ist, Andrea Puppo, Presidente Lega Tumori di Genova, Giovanni Adami, Presidente Corso di Laurea in Dietetica, Francesco Copello, Direttore Medicina del Lavoro IRCCS San Martino-Ist, Samir Giuseppe Sukkar, Responsabile UO Dietetica e Nutrizione Clinica IRCCS San Martino Ist, Alessandra Rivella, Presidente Associazione ANNA, con la conduzione del bravo giornalista Mario Paternostro.





Entrando nel vivo degli interventi, riguardanti argomenti disparati come alimentazione e cancro, alimentazione preventiva, il supporto nutrizionale nel paziente oncologico e il counseling alimentare nel paziente oncologico in fase terapeutica, molto seguito l'intervento del professor Samir Giuseppe Sukkar, organizzatore dell'even-

to. Sintetizzando, il Prof. Sukkar ha sostenuto che se nel ventesimo secolo le maggiori malattie infettive sono state debellate nel mondo occidentale, dall'altra parte c'è stato un progressivo incremento di quelle croniche degenerative, in particolare neoplastiche. Studi epidemiologici hanno confermato che quest'ultime, molto spesso, erano causate dall'alimentazione.

Da tempo nei paesi industrializzati l'insorgenza di queste gravi patologie è da correlarsi al sistema di vita e in particolare alle rispettive tradizioni e abitudini alimentari, con piatti realizzati da basi alimentari diverse: verdure, ortaggi, frutta, pasta, olio extravergine e prodotti ittici, uniti a razionali cotture sono favorevoli a mantenersi in salute, mentre l'eccesso di carni suine, bovine, insaccati, dolci e prolungate cotture con grassi animali ne possono causare l'insorgenza. Se la corretta alimentazione può aiutare a prevenire processi cancerogeni, la buona nutrizione migliora l'efficacia delle terapie oncologiche e ne limita gli effetti col-

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

laterali.

Nelle cure di pazienti colpiti da tumori è sempre importante la collaborazione tra oncologo e il nutrizionista. Il riuscito e affollato incontro è stato preceduto dai saluti delle varie autorità: Stefano Balleari, Vicepresidente del Consiglio Comunale, e dagli specialisti del settore, Paolo Bruzzi, Direttore UO Epidemiologia e Statistica IRCCS San Martino Ist (Alimentazione e cancro Evidenze Epidemiologiche), Simona Inferrera, UO Dietetica e Nutrizione Clinica IRCCS San Martino Ist (L'alimentazione preventiva), Samir Giuseppe Sukkar, Responsabile UO Dietetica e Nutrizione Clinica IRCCS San Martino Ist (Supporto nutrizionale nel paziente oncologico), Miriam Cornicelli. Lega Tumori di Genova (L'esperienza della Lega Tumori di Genova).

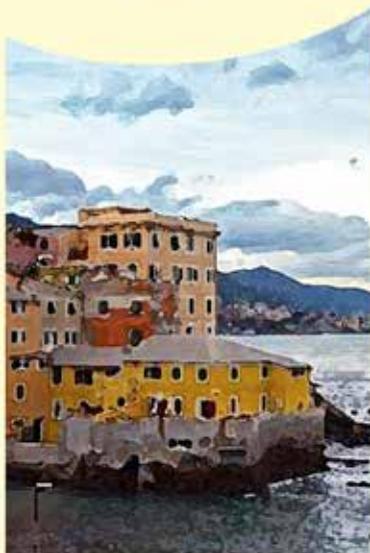
Piacevole finale con un aperitivo di frutta fresca e ortaggi offerti dal Mercato Ortofrutticolo di Genova, realizzato dagli allievi dell'Istituto Alberghiero Marco Polo e un sacchetto con tre frutti freschi come mela, aran-



cia e melograno (anch'essi donati dal Mercato), veri frutti della salute, consegnati da Guglielmina Costi Monaci, presidente dell'Associazione Piatto di Nettuno, da sempre promotrice di eventi importanti imperniati su gastronomia e salute. Tra i numerosi presenti, le socie della citata associazione, signore Casareggio, Gaetti, Tixi e la dietista Nanetti.

Sopra:

Al microfono: il professor Giovanni Ucci, alla sua sinistra il professor Samir Giuseppe Sukkar.



Il Guscio di Boccadasse, Pizzeria, Ristorante e Camiceria, è situato a poco meno di 100 metri dalla bellissima spiaggia di Boccadasse.

Il locale offre uno splendido giardino e un dehor, e si caratterizza per la qualità dei prodotti e del servizio, la disponibilità e gentilezza da parte dello staff e un prezzo contenuto.

Il Guscio di Boccadasse offre antipasti, pizza, focaccia al formaggio (anche al tartufo!), camicie, primi piatti, secondi piatti a base di pesce, secondi piatti a base di carne e squisiti dessert preparati giornalmente dallo chef. Il tutto accompagnato da ottimi vini e interessanti birre.

Il Guscio di Boccadasse è aperto tutte le sere dalle 19:30 a mezzanotte.

Durante l'inverno, la primavera e l'autunno.



IL VALPOLCEVERA JANUA A VILLA DURAZZO BOMBRINI

LA DEGUSTAZIONE DEL PRIMO **VALPOLCEVERA SPUMANTE METODO CLASSICO**, PRODOTTO DA **ANDREA BRUZZONE**, PATRON DELL'OMONIMA CANTINA-ENOTECA

Di **VIRGILIO PRONZATI**

Sempre più spesso ville e dimore storiche genovesi sono le location preferite per presentazioni e degustazioni di vini pregiati. L'ultima si è tenuta nella fastosa Villa Durazzo Bombrini di Cornigliano, quartiere del ponente genovese. Costruita dal 1752 su progetto di Pierre Paul De Cotte per il marchese di Gabiano, Giacomo Filippo II Durazzo, la villa si presenta come il modello delle dimore aristocratiche francesi. Con vari passaggi, la storica struttura fu acquistata alla fine del diciannovesimo secolo dalla famiglia Bombrini e dal 2008 è di proprietà della società "Per Cornigliano", costituita appositamente nell'ambito dell'azione di recupero delle aree deindustrializzate di Cornigliano, che l'ha adibita a sede di mostre, eventi musicali, spettacoli e conferenze.

Oltre che per l'eleganza e il carisma, Andrea Bruzzone, patron dell'omonima cantina-enoteca, l'ha scelta per la sua collocazione. Lo scorso anno pre-

sentò in anteprima il suo Valpolcevera Spumante Brut Janua alle Terrazze di Palazzo Ducale, richiamando in città più di mille persone. In quest'occasione, al contrario, ha fatto andare i genovesi a Villa Durazzo Bombrini di Cornigliano. Scelta quanto mai appropriata, siccome questa delegazione è la zona del Valpolcevera Coronata, vino dal ricco bagaglio storico. Bruzzone da anni valorizza i vini Valpolcevera Doc. Suo il Janua, primo Valpolcevera Spumante Metodo Classico, ottenuto da scelte uve Vermentino e Bianchetta Genovese di vigneti dell'età media di 18 anni situati sulle colline di Genova Fegino e Sant'Olcese, dei conferitori Fulvio Ferrando, Franco Trucco e Luigi Cordazzo.

È stato pigiato in vigna e fermentato in botte d'acciaio inox a temperatura controllata. Dopo la svinatura, alcuni travasi e chiarifica, il vino, addizionato di lieviti selezionati neutri (provenienti dalla Champagne), la liqueur e fosfato d'ammonio, ha iniziato il ciclo del metodo Champenois. La permanenza sui lieviti è stata solo di nove mesi, in quanto lo Spumante Janua doveva uscire sul mercato prima di Natale. Dopo la sboccatura fatta alla volée, l'aggiunta dello stesso vino e un dosaggio minimo (3% di zucchero purificato). La gradazione alcolica è di 12%. A controllare le fasi di produzione l'enologo Ettore Ariano, specializzato in vini spumanti. La denominazione Janua deriva dall'antico nome di Genova, datogli in onore del dio Giano Bifronte. Millecentocinquantesi bottiglie prodotte, vendute ognuna al prezzo medio in enoteca di 21,00 euro. Non solo: da alcuni anni, Andrea Bruzzone produce validi vermouth, distillati e liquori. Per accompagnare i suoi prodotti, An-

Sotto:

I sommelier di servizio a villa Durazzo Bombrini.

A fianco:

L'affollato salone di Villa Durazzo Bombrini.





drea Bruzzone ha invitato i produttori di golosità tipiche e artigiani della Valpolcevera: Salumificio Parodi; Cascina Castello; Cooperativa Monte di Capenardo Macelli; Azienda Agricola Forte Diamante; Birrificio Artana; Caffè Ronchese; Organizzazione mezzi storici di Teresio Parodi; Vintage Gariccio; Gocce di memoria. Tra i numerosi ospiti, noti ristoratori e enotecari liguri, colleghi della stampa, assaggiatori

Onav, sommelier Ais e Fisar, tra cui i rispettivi delegati provinciali Massimo Ponzanelli, Antonio del Giacco e Mattia Briganti, e il presidente regionale Ais Alex Molinari. Il servizio dei vini, presentazione e accoglienza, è stato eseguito dai sommelier Ais Delegazione di Genova, Livia Merlo, Laura Gaggero, Adriana Gheresi, Mario Giacompol, Claudio Mastrodonato, Riccardo Pedemonte e Luca Tonelli.

IL VALPOLCEVERA DOC SPUMANTE CLASSICO BRUT JANUA

All'aspetto è brillante, di colore paglierino scarico con perlage discretamente fine, fitto e continuo. Al naso si presenta intenso e persistente, fine, con sentori di pesca bianca quasi matura, erbe aromatiche, fiori di camomilla selvatica e umori boschivi. In bocca è secco, abbastanza fresco, sapido, delicatamente caldo, di equilibrata struttura e persistenza, con piacevole fondo sapido-amarognolo. Al retrogusto, si percepiscono le note sapide, fruttate, floreali e vegetali. Servirlo nelle flutes a 7-8°C.

Piacevole ed invitante come aperitivo, ideale con antipasti caldi e freddi di mare, friscu di erbe e di pesce, torte classiche di ortaggi e verdure, bavette con frutti di mare, minestra di rossetti e orata al vapore.



Si organizzano aperitivi a tema, feste di laurea, compleanni.

**VINI DI OTTIMA QUALITÀ
BIRRE ARTIGIANALI,
pasturana, civale,
beer in, vallencello, gin, vodka,
tequila e rum ricercati.**



Piazza Posta Vecchia 3/4 Genova Centro Storico

Tel. 389 263 6086 -



DA NATALIDEA AROMI E SAPORI SENZA TEMPO

DALLO **STOCCAFISSO** ALL'ESOTICO **KÜRTOSKALÁCS**, TANTE
OCCASIONI DI GUSTO PER L'APPREZZATA FIERA
CHE HA SALUTATO LO SCORSO 2016



DI **VIRGILIO PRONZATI**

FOTO DI **PIETRO BELLANTONE**

La fine del 2016 ha coinciso con Natalidea, iniziativa gradita ai genovesi e non di tutte le età. Migliaia di giochi, abbigliamento, elettronica, specialità gastronomiche, casalinghi, arredamento, ecc. Un po' tardiva la mia cronaca, per ripetuti attacchi alla mia salute (non è ancora finita). Frequentando da molti anni "i giardini" del cibo, del vino, nonché dell'extravergine, non potevo non scrivere di alcune golosità, di cui un'ungherese e due di casa. Infine, rari a vedersi, decine di varietà di tuberi, alcuni di rape e di aglio. Come si fa per gli ospiti, il primo è il kürt skalács: conosciuto in casa, sconosciuto o quasi, negli altri Paesi.

Recentemente conobbe ampia notorietà, guadagnandosi la fama di dolce più gradito e consumato dai visitatori dell'Expo di Milano. Il kürtoskalács (dall'ungherese "kürto": 'camino', per la sua forma) è il dolce più antico di questa nazione. Originario della Terra dei Siculi regione dell'antica Transilvania, questo dolce è presente ovunque: in pasticcerie, panifici, botteghe artigiane e sui banchi di piccole e grandi sagre, dove è fatto al momento. Dalla pasta simile ai croissant, è ideale per la colazione mattiniera. E' composto da una sottile sfoglia lievitata e zuccherata, tagliata a strisce e arrotolate attorno ad un cilindro di legno, come un grosso cannolo e cotto su uno spiedo cilindrico che ruota lentamente.





Pagina a fianco:

La sfida Tünde Héjja-Makai col kürtőskalács e Fabio Ventriglia con lo stoccafisso. Sotto, Maria Kaszoni e la figlia Tünde Héjja-Makai con in mano rispettivamente, il kürtőskalács crudo e cotto.

In questa pagina:

Riccardo Nobile "U Camugin" mentre prepara panisette e fritto di pesce espresso; sotto, Marina Muscarà nel suo stand colmo di biodiversità.

Prima della cottura il kürtőskalács va fatto rotolare schiacciandolo leggermente per renderne uniforme l'esterno, spennellato con burro fuso (o margarina e strutto) e zuccherato. Tolto caldissimo dallo spiedo, secondo i diversi gusti, si può spolverarlo di cacao e cannella in polvere, passarlo su semi di cumino e papavero, scaglette di cioccolato, noci e nocciole macinate minutamente. Il risultato? E' un dolce morbido all'interno, con sottile crosta croccante, dai diversi aromi e sapori speziati. In Italia piacerebbe sia dolce che salato. Per esempio, essendo cilindrico e vuoto, la farcia per il salato potrebbe essere una mousse di prosciutto, di fegatini di pollo e fonduta. Per il dolce ancor più semplice: riempito con crema chantilly, montebianco e gianduia.

La presenza a Genova dello stand ungherese non è un caso. Il dr. Pietro Bellantone, Presidente delle Associazioni Culturali EventidAmare e Liguria-Ungheria, assieme a Maria Csonotos, addetta consolare al Consolato Ungherese a Genova e Segreta-

ria dell'Associazione Culturale Liguria-Ungheria, da almeno un decennio progettano e realizzano importanti manifestazioni in entrambi i Paesi. Da questo connubio nacque alcuni anni fa la pasta tricolore: un prodotto di qualità che, oltre ad avere gli stessi colori, suggella l'amicizia e la collaborazione tra liguri e ungheresi.

Passando a quelli di casa, da qualche



ACUSTICA IVALDI TI AIUTA A SENTIRE MEGLIO E A RISOLVERE LE PRATICHE LEGATE AL SERVIZIO SANITARIO NAZIONALE

- CONTROLLO GRATUITO DELL'UDITO
 - PROVE AUDIOMETRICHE
- PROTESI ACUSTICHE CON TECNOLOGIE AVANZATE MINIATURIZZATE
- FORNITURE ASL E INAIL AGLI AVENTI DIRITTO
- FITTING E REGOLAZIONI PROTESI ACUSTICHE
- ACCESSORI PER TV E TELEFONIA E CELLULARI
- FORNITURA PILE PER APPARECCHI ACUSTICI

Via Ciro Menotti 158 R • 16154 Genova Sestri P. • Tel. 010 6045484
E-mail: acusticaivaldi@gmail.com • 

secolo hanno fatto la storia della cucina genovese e ligure la farinata e la panissa. Entrambe fatte con la farina di ceci, per lungo tempo sono stati i “mangiari” della gente più povera. **Già nel Medioevo scaricatori di porto e manovali ne erano i maggiori consumatori, per il basso costo e l'alto potere calorico-nutrizionale.** Le teglie di farinata sono ancora oggi le regine nelle tipiche botteghe, così come (in parte) la panissa, la polentina di farina di ceci cotta a lungo, versata in teglia, lasciate raffreddare e tagliata a piccole losanghe, condita poi con sottili rondelle di cipollotto, pepe nero macinato, sale e olio extravergine di oliva. Un piatto antico che sembra attuale, da cui un antipasto sia estivo che di tutto l'anno. **Dalla panissa alle panissette il passo è breve:** a fette, bastoncino grande e piccolo, tonde, quasi quadrate e fritte. Ancor calde e con un pizzico di sale fino, sono irrinunciabili.

La seconda golosità nostrana è il merluzzo che, secondo com'è trattato, prende il nome di stoccafisso (in genovese stokkefiscie: pesce bastone) quando è eviscerato e fatto essiccare all'aperto per 3-4 mesi; baccalà quando è privato di tutto, tagliato a grossi pezzi e conservato sotto sale. **Se il baccalà ha un posto importante nella cucina ligure, ancor di più lo stoccafisso:** «stocche e bacilli» (stoccafisso e piccole fave secche) ha origini medioevali. Accomodato, cioè conciato con altri ingredienti, è gradito ben oltre i confini nostrani. Nella versione brandacujun è simile a una specialità provenzale. Delizioso nelle frittelle: i mitici friscu de stucchefisce sono uno dei più antichi cosiddetti street food.

In ultimo, ma non meno importante, l'introduzione di un tubero che cambiò in meglio la nostra e tutte le altre cucine: la patata. Dalla patata si ottengono centinaia di piatti, per la maggioranza salati, spazianti dagli antipasti ai dolci. Non solo: oltre che straordinariamente versatile è ricca di preziosi elementi minerali utilissimi per la nostra salute. L'utilizzo della patata (nelle sue varietà) nella gastronomia, prima in quella di casa, poi in quella dei locali pubblici, fu merito dell'agronomo francese Antoine Auguste Parmentier. Prigioniero in Germania nel periodo della guerra dei Sette anni (1756-1763), Parmentier, costretto a cibarsi di patate, si convinse profondamente del loro valore nutritivo tanto che, **tornato in libertà, promosse con successo una capillare campagna a favore della patata in tutta la Francia**, affinché se ne diffondesse la coltivazione e il suo consumo. Ancora oggi in Francia le preparazioni culinarie che hanno come base o contorno le patate sono chiamate Parmentier (o alla Parmentier). Versatile in cucina, la patata è consigliata nell'alimentazione per l'apporto moderato di calorie, la quasi assoluta mancanza di grassi, la ricchezza di sali minerali e di glucidi, nonché la presenza di vitamine, in particolare la vitamina C o acido ascorbico che, notoriamente, inibisce lo scorbuto. 100 gr forniscono 85 kcal. Doveroso citare gli stand dove sono stati presentati e resi disponibili per la degustazione alcuni prodotti: **Ungheria, Camugín, Norge e Muscarà.**



Macelleria

Come una Volta



Carni, salumi e altre bontà della terra

Gastronomia

Una macelleria e gastronomia nel cuore di San Fruttuoso dove potrete gustare prodotti di alta qualità e trovare ogni giorno una vasta gamma di offerte!

ENOGASTRONOMIA E CULTURA CONTADINA ALLA BRINCA

LA FAMIGLIA **CIRCELLA** HA PROPOSTO LA DEGUSTAZIONE IN ANTEPRIMA DI **ABISSI** GOLFO DEL TIGULLIO-PORTOFINO SPUMANTE METODO CLASSICO 2014 DI **PIERLUIGI LUGANO**, TITOLARE DELLA CANTINA ED ENOTECA BISSON DI CHIAVARI

DI VIRGILIO PRONZATI

Sergio Circella, patron del ristorante La Brinca di Ne – unico tre Gamberi in Liguria – da anni promuove serate a tema che riscuotono sempre più il consenso

di esigenti gourmet. Con basi sceltissime, spesso biologiche, e del territorio, la famiglia Circella realizza piatti di straordinaria armonia, esaltati dai vini che Sergio seleziona continuamente. In più, durante le ghiotte serate, il cliente ha la possibilità di acquistarli a

Sotto:

Pierluigi Lugano con una gabbia di *Abissi* appena emersa dal mare.





Sopra:

Da sinistra: Pierluigi Lugano, Sergio Circella, Mario Sanguineti e il nostro Pronzati.

prezzi molto convenienti. Nell'ultima serata di dicembre che ne ha concluso la serie del 2016 Sergio Circella si è superato: protagonista la presentazione e degustazione in anteprima di Abissi Golfo del Tigullio-Portofino Spumante Metodo Classico 2014 di Pierluigi Lugano, titolare della Cantina ed Enoteca Bisson di Chiavari. Al riuscito matrimonio dei vini "Bisson" con i saporosi piatti della Brinca ha fatto seguito anche un curioso e goloso saggio di cultura contadina.

Pier Luigi Lugano è sicuramente un personaggio del mondo del vino ligure e non solo: senza squilli di tromba e grancassa, ma con tenacia e professionalità, si è ritagliato una solida immagine nel contesto vinicolo ligure e nazionale. Da anni autore di vini Doc del levante ligure, Lugano, con il suo «Abissi» ha richiamato l'attenzione mondiale della stampa non solo di settore: un grande fatto mediatico internazionale, che ha messo in vetrina l'intero Tigullio valorizzandone tutte le risorse. Pier Luigi Lugano è stato infatti il primo produttore al mondo ha realizzare uno Spumante Metodo Classico ottenuto col metodo di spumantizzazione subacquea, tutelato da un apposito brevetto. Un doppio merito, poiché le uve da cui deriva sono

dei vitigni autoctoni: Bianchetta Genovese, Vermentino e Cimixa. Dalla difficile annata 2014 Lugano ne ha saputo trarre il meglio, creando uno spumante dall'aspetto brillante, dal colore paglierino discretamente intenso con perlage fine, fitto e continuo. Al naso oltre l'intensità e persistenza spiccano le note floreali e vegetali di fiori immaturi di acacia e d'erbe secche aromatiche, in particolare quelle iodate e minerali che, in perfetta simbiosi con freschezza, molta sapidità ed equilibrata struttura lo caratterizzano. La cultura contadina è portabandiera valori che sostengono da sempre i principi alimentari che salvaguardano la salute dell'uomo e dell'ambiente: tra i suoi più genuini interpreti c'è Fabrizio Bottari, che nella sua azienda agricola Villa Rocca in Val d'Aveto coltiva biodiversità come la patata Gianita, le fagiolane bianche e frutti boschivi, da cui sono nati alcuni piatti della serata che hanno deliziato i numerosi e affezionati clienti.

Entrando nel dettaglio, il menu che ha creato Sergio Circella è stato un riuscito connubio tra gastronomia e territorio, sposato con i vini dell'azienda Bisson: Assaggi di Gianita con extravergine locale e Guniggiu magru con extravergine locale abbinati al Golfo del Tigullio-Portofino Doc Bianchetta Genovese U Pastine 2015; Lattata di fagiolane bianche Quarantine dell'Aveto con baccalà accompagnata ad Abissi Golfo del Tigullio-Portofino Doc Spumante 2014; Picagge rustiche al pesto di mortaio con patata Quarantina bianca genovese e zucca accoppiate con Golfo del Tigullio-Portofino Doc Cimixa Villa Fieschi 2015; Cinghiale in casseruola ai gusti con polenta di mais locale abbinato con Braccorosso Granaccia Colline del Genovesato Igt 2009; La torta di Cioccolato e mandorle, cobelletto ripieno di ribes nero biologico dell'Aveto idealmente accompagnati a Il Granaccio Passito 2009 e gran finale con Grappa di Abissi.

Tra i numerosi gourmet e enoappassionati Mario Sanguineti, vincitore nel 1977 del Concorso nazionale per miglior sommelier Ais, Enrico Sala, presidente dell'Associazione gastronomica l'Ippopotamo, Sergio Garreffa, già miglior sommelier ligure nonché

tra i primi classificati di altri concorsi nazionali Ais, Matteo Circella, attuale miglior sommelier di Liguria, l'enologo Gian Carlo Stellini e la giornalista Mara Musante.



Sotto:

Pierluigi Lugano all'assaggio della prima bottiglia emersa di Abissi.

A destra:

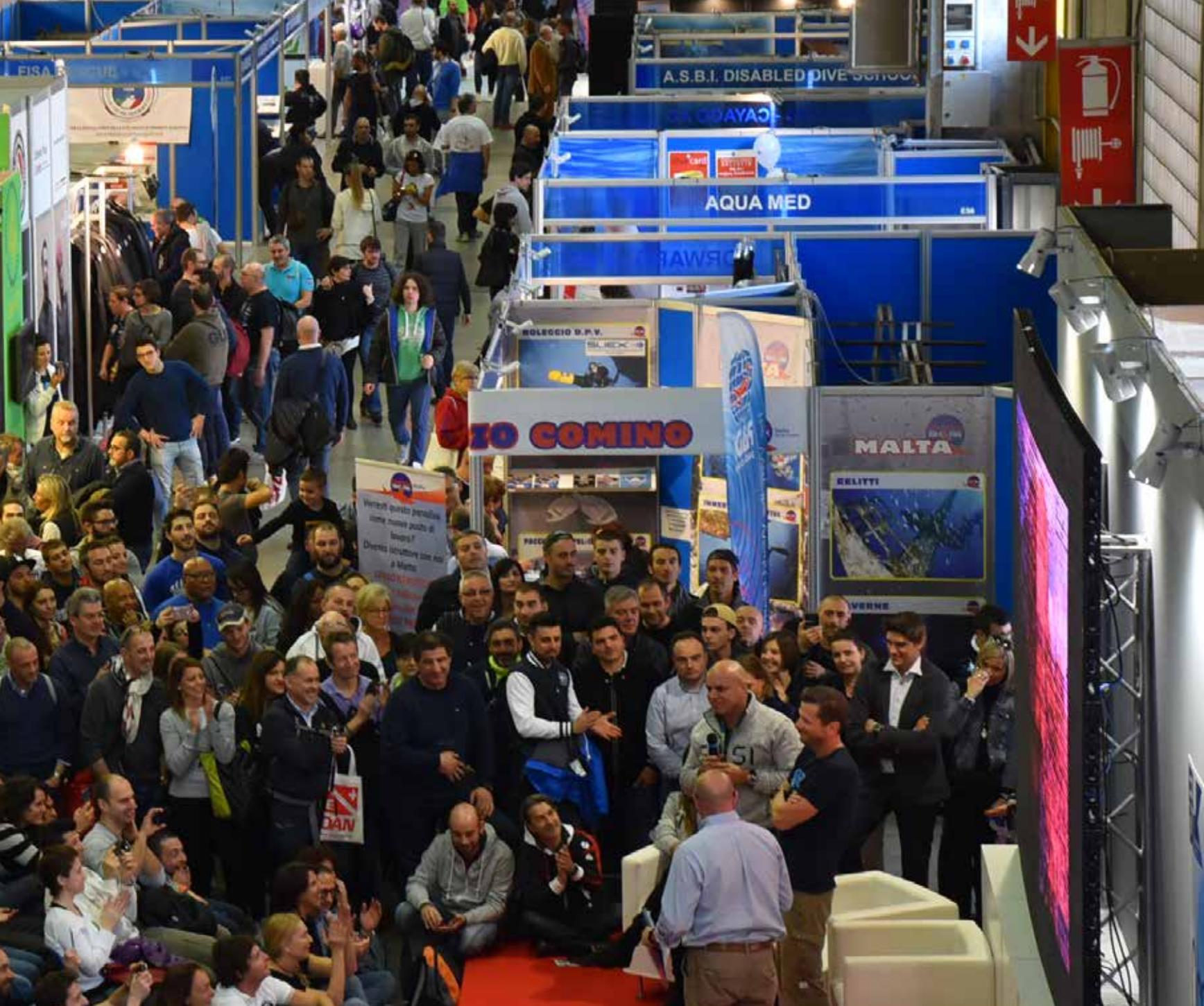
Sergio Circella, patron del ristorante La Brinca e Pierluigi Lugano, autore di Abissi.





IL GRANDE SUCCESSO DI EUDI SHOW

BOOM DI PRESENZE PER L'EVENTO CHE A BOLOGNA HA FATTO SEGNARE **33.000 VISITATORI**, QUASI TUTTI SUBACQUEI PRATICANTI, UN +5% RISPETTO ALLA FIERA DEL 2016



DI ILVA MAZZOCCHI

Come avevamo previsto, la grande fiera-evento della subacquea internazionale ha fatto registrare un successo veramente eclatante per numero di espositori, eventi collaterali e pubblico. Nel padiglione 36 della Fiera di Bologna, fra il 3 e il 5 marzo l'Eudi Show ha calamitato una vera marea di subacquei provenienti da tutta Italia e dall'estero, compresi Estremo Oriente e Americhe.

Gli oltre 33.000 visitatori, quasi tutti subacquei praticanti (+5% rispetto al 2016) hanno trovato nei 12.000 mq del padiglione ben 250 espositori con moltissime novità e hanno avuto

a disposizione più di 220 eventi collaterali riguardanti tutte le attività subacquee.

Per fare un resoconto completo della manifestazione servirebbero decine di pagine. Facciamo qui una selezione di news più interessanti per la nostra regione. Partiamo con la SEAC, la nota azienda di S. Colombano Certenoli che dopo sei anni di assenza ha nuovamente partecipato con un grande stand dove ha presentato anche due computer subacquei molto interessanti: il Jack per il controllo delle immersioni in apnea e il Guru per l'immersione con autorespiratore. Entrambi di completa produzione italiana. Molto interessanti novità anche negli stand della Mares con la linea X R Etended Range con



prodotti destinati alle esplorazioni più impegnative e della Salvimar, con le novità per pesca subacquea e free diving. Assai visitato dagli appassionati di pesca subacquea e apnea in particolare anche lo stand della Top Sub di Genova con l'ampia gamma di mute e la tradizionale possibilità del "su misura", fatto con rara maestria. Da segnalare anche l'evoluzione delle

didattiche che, seguendo le tendenze del mercato, hanno inserito nei loro programmi anche l'apnea. Fra le decine di personaggi del mondo sommerso da segnalare la famosa oceanografa Sylvia Earle, Umberto Pelizzari, Francisco Ferrera Pipin, Gianluca Genoni, tanti "nazionali" di pesca subacquea, fotografia sub, apnea. Fra gli eventi collaterali meritano



l'oscar sicuramente i concorsi di foto e videosub organizzati proprio de Eudi Show. Hanno ottenuto strepitosi risultati di partecipazione e qualità e nei video è stato superato il numero di 120, un vero record mondiale. Ottimo podio nella fotosub per Flavio Vailati del CI CA SUB Bogliasco Seatram.

Fra le esposizioni più visitate dal pubblico merita l'Oscar quella presentata da Enrico Porfirione con il patrocinio della Cressi di Genova e la collaborazione di Assosub e del portale www.apneaworld.com. In grandi pannelli, il noto collezionista ha esposto molti poster e manifesti originali e antichissimi di filmati e fumetti aventi per tema soggetti subacquei. Visitatissima anche la mostra di T-Shirt a tema eventi agonistici di fotosub, caccia subacquea e primati mondiali d'immersione in apnea esposta da Gianni Risso con Assosub.

Grande successo anche per le mostre fotografiche che contribuiscono fortemente alla promozione dei fondali liguri e del turismo. Zoagli ha presentato una selezione di immagini



Officina

ALAN CAR
MECCANICO & ELETTRAUTO MULTIMARCA



Via E. Toti 61R
16139 GENOVA
Tel. 010.8313847
alancarsas@gmail.com
P. IVA 02403930999

IMPRESA DI PULIZIA
AMMINISTRAZIONI CONDOMINIALI

Ditta **MARGHERITA**



VIA TEGLIA 30/3 - GENOVA - TEL. 389-5205946

maiuguali[®]
bijoux

Laboratorio artigianale di bigiotteria e accessori



Via San Vincenzo, 158 r. - 16121 Genova - Tel. 347 4297242 -

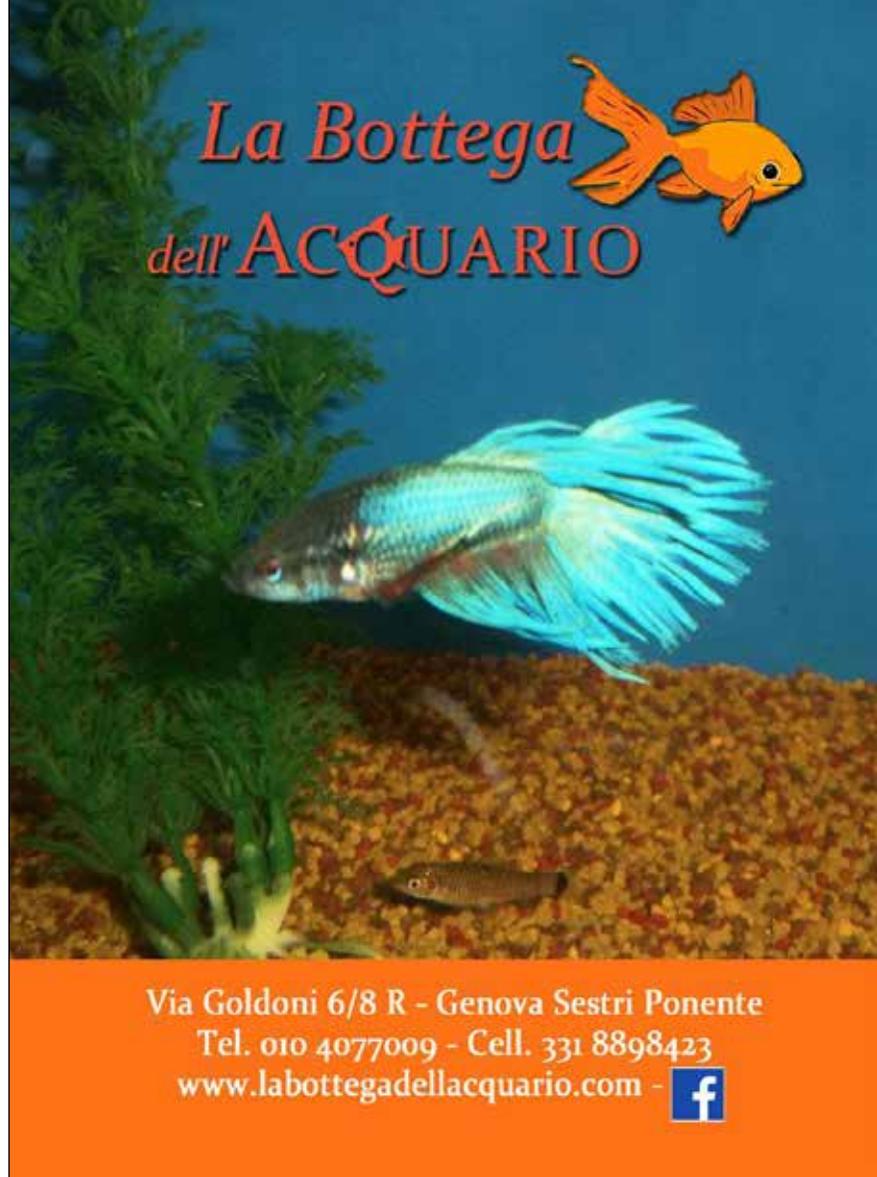




premiare in venti edizioni dei Trofei Madonnina del Mare e Trofeo Mares e Santa Margherita Ligure ha esposto le foto più belle del "1° Trofeo l'arcobaleno vivente dei fondali del Promontorio di Portofino" per il quale il Sindaco del Comune del Tigullio Paolo Donadoni è intervenuto per lanciare l'edizione 2017.

Il portale di Bogliasco www.apneaworld.com ha attribuito il Trofeo Sub dell'anno 2017 alla supercampionessa di apnea Alessia Zecchini del Team Salvimar - Fluyd per aver vinto: 8 titoli mondiali, 9 titoli italiani e stabilito 9 record mondiali, e a Daniele Arata diventato presidente della SEAC a soli 36 anni. Hanno consegnato gli ambiti trofei l'artista Ivan Leevan Bono e il sindaco di Santa Margherita Paolo Donadoni. Nell'occasione è stato annunciato per fine ottobre un nuovo Seychelles Underwater Photocontest con Mares, Squalo e Giosim, del quale presto daremo tutte le notizie

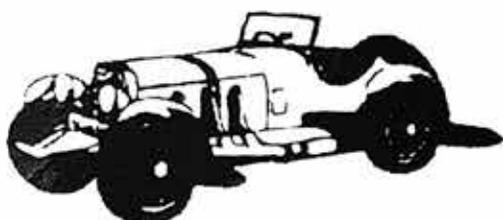
Per il 2018 è già stata confermata la 26° edizione di Eudi Show, dal 2 al 4 marzo e sempre a Bologna.



La Bottega
dell'ACQUARIO

Via Goldoni 6/8 R - Genova Sestri Ponente
Tel. 010 4077009 - Cell. 331 8898423
www.labottegadelacquario.com - 





BONSI ROMOLO & FIGLI S.n.c.

L'officina BONSI ROMOLO & FIGLI SNC nasce nel 1976 in via Merano 101 R Genova Sestri Ponente. È un'officina certificata ISO 9002 e AUTORIZZATA FIAT sia per autovetture Fiat, veicoli commerciali Fiat Professional e MULTIMARCHE. Il nostro Staff è composto da personale altamente qualificato e sempre aggiornato.

Presso la nostra struttura si possono usufruire dei seguenti servizi:

- OFFICINA AUTORIZZATA FIAT.
- LAVORI OFFICINA SU QUALSIASI VETTURA DI ALTRE CASE AUTOMOBILISTICHE.
- SOCCORSO STRADALE.
- CENTRO REVISIONI AUTO, MOTO, CICLOMOTORI.
- ELETTRAUTO.
- AUTOLAVAGGIO (sia lavaggi esterni rapidi che lavaggi interni più accurati con prodotti selezionati).
- GOMMISTA convenzionato Michelin (convergenza, equilibratura, deposito stagionale gomme).
- DIAGNOSI ELETTRONICA E COMPUTERIZZATA.
- INSTALLAZIONE GANCI TRAINO.
- INSTALLAZIONE IMPIANTI GPL ICOM E BRC.
- INSTALLAZIONE IMPIANTI H1.
- SOSTITUZIONE E RIPARAZIONE CRISTALLI (RAPIDGLASS).
- ASSISTENZA FLOTTE AZIENDALI E NOLEGGI A LUNGO TERMINE.



Bonsi Romolo & Figli Snc

Via Merano, 101 - 16154 Genova - Tel. 010 604 7682
Vico Dei Savignone, 7 R - 16157 Genova - Tel. 010 665691



Royal. Carrozeria

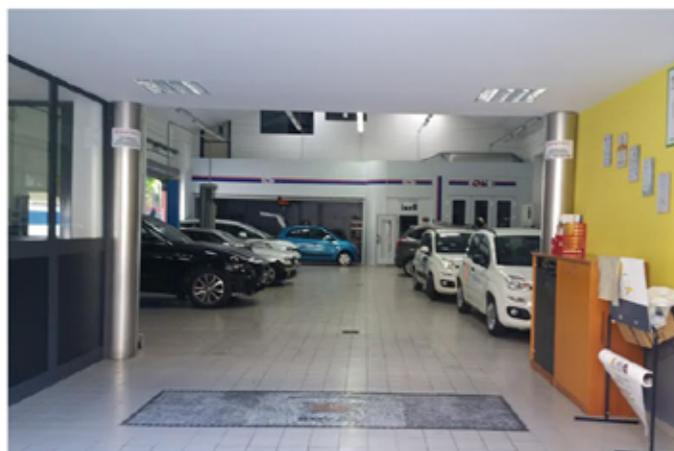
La Carrozeria Royal snc nasce nel 1970, in Via Merano 101 I R, dapprima carrozzeria autorizzata Renault e nel 2008, anche autorizzata Dacia. Nel 2005 la nostra struttura si amplia aprendo una nuova sede in centro città, più precisamente in Via al forte di San Martino 7, diventando anche carrozzeria autorizzata Fiat, ricoprendo così l'intero territorio genovese.

Nel 2011 la sede di Via Merano è stata completamente ristrutturata e rimodernata, avvalendosi di attrezzature all'avanguardia, con una particolare attenzione all'ambiente, utilizzando prodotti vernicianti ed ecocompatibili.

Le nostre strutture certificate Rina ed ISO 9001, offrono alla clientela un servizio a 360° garantendo riparazioni a regola d'arte.

La nostra Carrozeria offre una vasta gamma di servizi, senza nessun costo aggiuntivo:

- Vettura Sostitutiva • Soccorso Stradale
- Carrozzeria Rapida • Sostituzione Cristalli
- Tirabolli • Meccanica • Ricariche Condizionatori
- Ritiro e Consegna GRATUITA a domicilio
 - Controllo Scocca Computerizzato
 - Assistenza Legale - Vendita
- Ciclo Vernice (apposito per ogni tipo di veicolo)
 - Lucidatura con garanzia 5 anni
- Abilitati alla riparazione dei veicoli elettrici



CARROZZERIA ROYAL snc

Sede Legale e Operativa: Via Merano, 101 I R - 16154 Genova Sestri Ponente (GE) - Tel: 010 6140611

Sede Operativa: Via del Forte di San Martino, 7 - 16131 Genova Albaro - Tel: 010 317507

www.carrozzeriaroyal.com - 

SPOSE

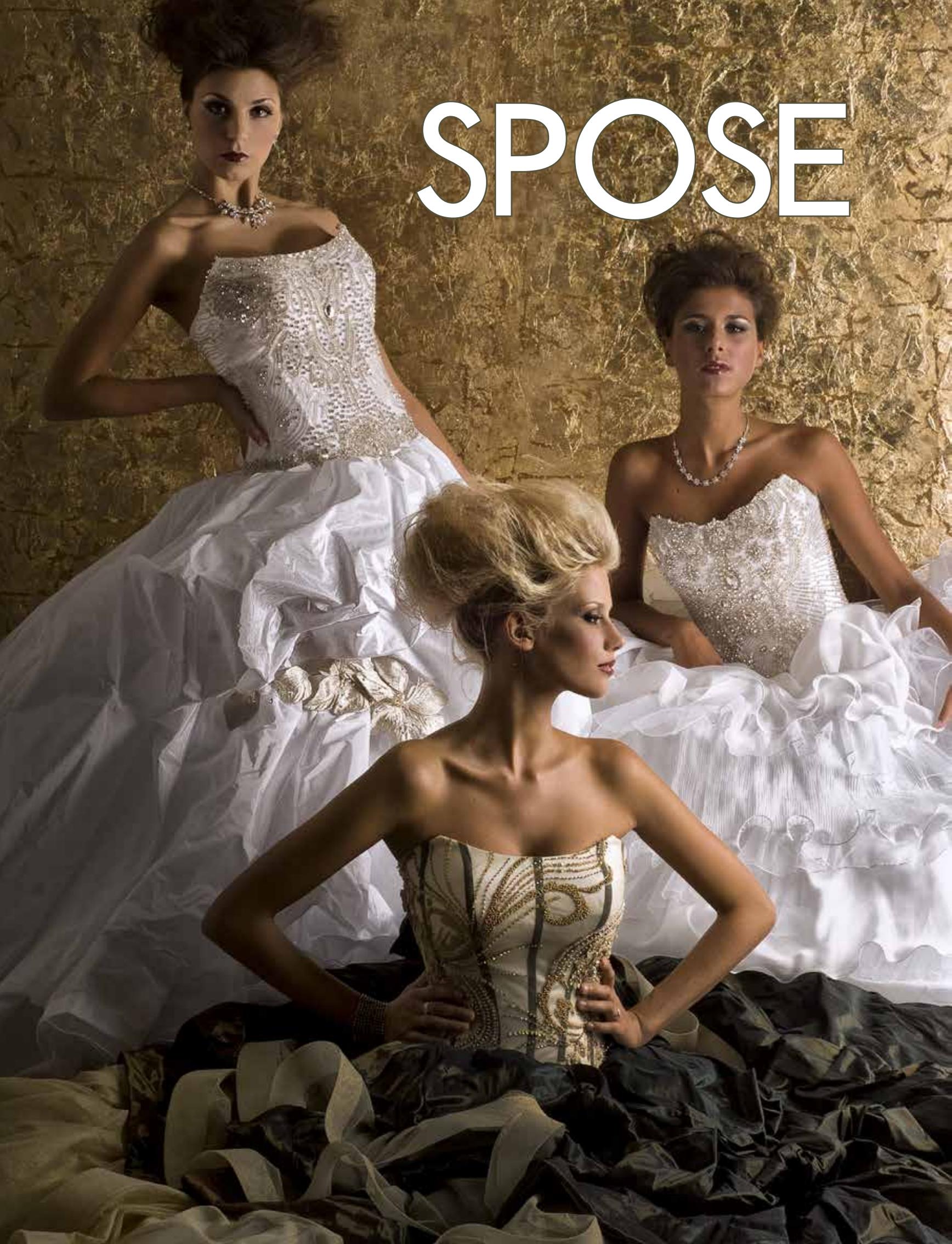


FOTO DI MARCELLO RAPALLINO



SAH HAR

MODELLA: SAH HAR
HAIR BY: FABIO & ANGELA
MAKE UP: ALESSIA LUCI
ABITI: NAPOLEAO CESAR

**SERVIZIO REALIZZATO PRESSO LO STUDIO
N21 DA MARCELLO RAPALLINO**







QUANDO NACQUE MIO FRATELLO

DI ANNA PROVERBIO

A volte, a Febbraio quando sono sul terrazzo della cucina che dà sul parco di Villa Schiaffino, per stendere i panni ad asciugare, mentre il sole ancora pallido rischiarava la mattinata, mi colpiscono folate di vento impetuoso. Questo di Febbraio è un vento particolare, anche se freddo; porta con sé il profumo della primavera. È un vento secco, che sembra spazzare via l'inverno appena trascorso.

Ogni volta che sento sul viso l'aria di Febbraio, io penso a quella notte di tanti anni fa.

Da un po' di tempo, mia sorella e io dormivamo a casa delle zie; io avevo quattro anni e mia sorella sei. La mamma in quel periodo era particolarmente stanca e le sue sorelle maggiori, non sposate, erano contente di tenere noi bambine a casa loro.

Era il 20 Febbraio. Eravamo andate a letto come al solito verso le dieci; un mattone caldo avvolto in un asciugamano veniva messo sotto le coperte ed io, che avevo sempre i piedi freddi, ve li posavo sopra. Mentre un senso di benessere mi invadeva, mi addormentavo beatamente. Mezzanotte era passata da un pezzo quando una voce ci svegliò.- "L'è natu un pirulin, l'è natu un pirulin" - gridava l'Adelaide sotto la finestra della camera da letto.

Corremmo tutti al balcone. La zia aprì le persiane ed io vidi il paese immerso nel silenzio, la luna alta nel cielo terso illuminava gli alberi ed il fiume che scorreva gorgogliando tra le rive. "L'è andò tutto ben, l'è bello grosso" continuò l'Adelaide, col suo strano accento veneto. Da qualche mese, questa ragazzotta di campagna aveva preso servizio in casa nostra: era alta e robusta, un paio di baffi scuri le adornavano il labbro superiore e neri e lunghi erano anche i peli che le ricoprivano le gambe, completamente storte dal ginocchio in giù. I miei genitori l'avevano trovata tramite il parroco che aveva ricevuto una lettera di raccomandazione, inviata da un prete suo amico ai tempi del seminario. Quando era arrivata era molto timida, sapeva cucinare solo la polenta e poche altre cose, ma negli ultimi tempi era lei ad occuparsi della pulizia di noi bambine. Ricordo che ci agguantava e ci strigliava con la spugna insaponata: "Ahi, mi fai male" - gridavo io, quando sfregava con forza dietro le mie orecchie, ma lei continuava imperturbabile fino a che la nostra pelle era tutta arrossata.

Aveva forza ed energia, abituata come era al lavoro dei campi. L'Adelaide si occupava anche di dar da mangiare ai gatti. A quel tempo viveva nel nostro giardino una gatta nera e bianca con due gattini. All'epoca degli amori, arrivavano grossi mici randagi per accop-

piarsi con lei. La notte questi gatti correvano sui tetti e lanciavano lamenti e guaiti contendendosi i favori della prescelta, e dopo qualche tempo, inevitabilmente, la pancia della nostra gatta si gonfiava. Ad aiutare la gatta a partorire erano mio padre e l'Adelaide. A lei spettava anche l'ingrato compito di far sparire quasi tutta la nidiata: come li eliminasse, non lo seppi mai. Noi bambine andavamo nel pollaio dismesso dove la gatta aveva scelto di partorire per vedere l'unico gattino superstite che succhiava il latte avidamente, con gli occhi ancora chiusi. L'Adelaide ci accompagnava, io mi accorgevo che la gatta la guardava con gli occhi tristi e imploranti che sembravano chiedere "Dove hai messo i miei gattini?". Allora l'Adelaide distoglieva lo sguardo e si allontanava facendo finta di niente. Quella notte non dormimmo più: le zie erano eccitate e contente, finalmente la loro adorata sorella più piccola aveva dato alla luce l'atteso e desiderato maschio. Poiché anche noi bambine volevamo vedere subito il fratellino, ci vestimmo in un baleno. La casa delle zie distava circa mezzo chilometro dalla nostra abitazione. Era la prima volta che uscivo nel cuore della notte, dovevamo essere ben coperte, perché non ricordo di aver avuto freddo. Il paese era avvolto nel silenzio più assoluto; le finestre delle case erano tutte chiuse e così le porte. Non incontrammo nessuno nel tragitto, l'Adelaide ci aveva preceduto veloce. Quando arrivammo sotto la nostra casa vidi che era l'unica con le finestre illuminate. Salimmo di corsa le scale col cuore che batteva forte.

Un piccolo ingresso introduceva in cucina: lì mio padre, completamente vestito, stava seduto al tavolo della cucina e chiacchierava col medico, nostro cugino Gustavo, sorseggiando una bevanda calda.

Le zie e mia sorella corsero in camera da letto. Io mi tolsi il cappotto e piano piano le seguii. Mi fermai sulla soglia colpita dal disordine inusuale della stanza. Il lampadario a gocce diffondeva una luce vivida, il lenzuolo era macchiato di sangue così come l'asciugamano che spuntava da un catino posto sopra ad uno sgabello. Rimasi interdetta e chiesi: «Perché ci sono queste macchie?». Vidi che i grandi si

scambiavano un'occhiata d'intesa; la levatrice e l'Adelaide, che stavano sistemando dei cuscini dietro la schiena della mamma, sorrisero maliziosamente. Poi la zia mi disse: «Vedi, la mamma ha sentito la cicogna, che portava un fagotto legato sul becco, battere sul vetro; subito è corsa ad aprire la finestra per prendere il bambino, nella fretta è inciampata e si è fatta male ad un ginocchio». A queste parole tutti assentirono con sollievo, io non ero molto convinta ma capii che da quelle bocche cucite, non avrei saputo altro. D'altronde mi sarebbe piaciuto molto vedere la cicogna che portava il bambino. Una volta in Ottobre al mio paese era arrivata una cicogna e si era fermata sul tetto della chiesa; noi bambini stavamo ore e ore a guardarla mentre preparava il nido con pezzi di legno, oppure mentre dormiva ritta su una gamba sola. Poi così come era venuta se ne era andata per non tornare più. Immersa in questi pensieri stavo ferma sulla soglia della camera da letto. Allora la mamma mi disse: «E tu, non vieni a vedere il fratellino?». Mi avvicinai alla culla e scorsi due piccole mani rosse che stringevano il lenzuolino ed un viso circondato da folti capelli scuri, paonazzo e grinzoso come quello di un vecchio. Stupita guardai la mamma e dissi: «Come è brutto!». Tutti risero, anche la mamma: il neonato dal visino tumefatto ed arrossato era il suo terzo figlio ed ella sapeva che di lì a poco sarebbe diventato un bellissimo bambino, come difatti avvenne.

Di ciò che successe dopo non ricordo più nulla, probabilmente mi addormentai su una sedia o sul divano del soggiorno. Quando riaprii gli occhi eravamo di nuovo sul portone della casa delle zie, mio padre ci salutava dal finestrino dell'automobile. Forse il papà, vedendo noi bambine insonnolite, aveva tirato fuori dal garage la sua Balilla e ci aveva riaccompagnate a casa insieme alle zie.

L'indomani mattina quando mi destai il sole era già alto nel cielo, i raggi filtravano attraverso le persiane disegnando strisce luminose sul pavimento di graniglia. Ripensai agli avvenimenti della notte e mi sentii di colpo più grande: ormai non ero più la piccola di casa, ero diventata anche io sorella maggiore.



Unione Italiana dei Ciechi e degli Ipovedenti ONLUS

Via Caffaro 6, interno 1, 16124, Genova, è l'indirizzo della sede dell'**Unione Italiana Ciechi e Ipovedenti Onlus**: in un appartamento sito al primo piano, operano quanti intendono contribuire alla costruzione di una società sempre più rispettosa dei diritti e della dignità di chi ha problemi di carattere visivo. Tutti i soci sono appunto persone con grosse difficoltà alla vista che si danno da fare per far conoscere i loro problemi, per ottenere i miglioramenti che più possono rispondere alle loro esigenze e per controllare che quanto viene fatto non degeneri a loro svantaggio. Chiedere che le malattie agli occhi vengano diagnosticate e curate fin dai primi anni di vita di tutti i bambini, ottenere che quanti studiano siano sostenuti nel loro percorso formativo, premere per un collocamento lavorativo che consenta loro di essere inseriti nella società piuttosto che assistiti a vita, come ormai è ampiamente dimostrato sia possibile, impegnarsi per l'accesso alla cultura, alla mobilità urbana, nonché ad un'attività sportiva, alle risorse a disposizione di tutti: questi gli obiettivi che i soci si pongono e che si prefiggono di perseguire con passione. Il fiorire di sistemi di guida a terra, di semafori sonori, di avvisi parlanti all'interno degli autobus, la conoscenza e la diffusione di strumenti per raggiungere tali obiettivi, nonché una preparazione informatica adeguata al pieno uso di computers e di I-Phones, ecco alcune delle realizzazioni pratiche cui si dedicano. Nelle attività organizzate dall'UICI, figurano anche corsi di teatro, concerti e visite guidate. L'Associazione è aperta alla collaborazione di tutti: per conoscere meglio i problemi di chi ha difficoltà visive attraverso la lettura delle riviste

edite a livello nazionale, dall'Associazione stessa, per partecipare come accompagnatori, volontari e amici; per sostenere le iniziative attivate, nella consapevolezza che migliorare la vita di chi ha problemi alla vista, significa anche migliorare la società di tutti noi. **Anche tu puoi collaborare concretamente agli obiettivi dell'associazione: donando il 5 x 1000 con il 730**, con il Modello Unico e con il CUD, da firmare nell'apposito spazio con l'indicazione del Codice Fiscale 00465930105 "Unione Italiana dei Ciechi e degli Ipovedenti Onlus - Sezione di Genova", attraverso obblazioni detraibili fiscalmente e lasciati di altra natura.

Per qualsiasi informazione basta presentarsi all'associazione, oppure telefonare allo 010 2510049, o andare sulla pagina Facebook UIC Genova o sul sito **www.uiciliguria.it**.

Vi aspettiamo in Via Caffaro 6/1, desiderosi di diventare amici e di collaborare con voi per il raggiungimento di questi e altri obiettivi, per far sì che la società sia sempre più una società di tutti.

