capurro
dal 1901 Ricevimenti
QUANDO C'È UNA STORIA

#viziatidacapurro

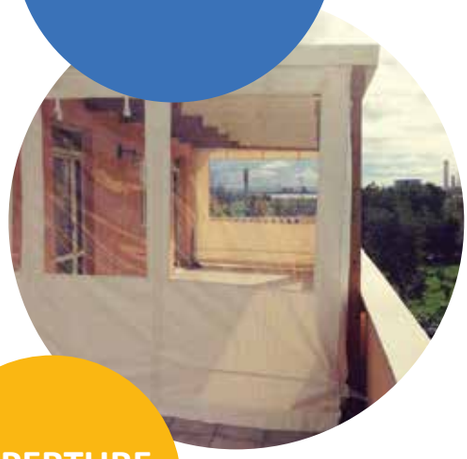
capurroricevimenti.com • info@capurroricevimenti.com
Passo dello Zerbino 1, 16122 Genova telefono + 39 0103628033

TAPPEZZERIA NAUTICA SU MISURA

CUSCINERIE E DIVANI PER LA NAUTICA E PER LA CASA

BIANCHERIA DA LETTO E BAGNO PERSONALIZZATA

COPERTURE NAUTICHE E CIVILI



ARREDAMENTO INTERNO PER IMBARCAZIONI: MOQUETTE

COPERTURE PER BARCHE

...E MOLTO ALTRO ANCORA!

SUN & SHADE

Scegli il tuo sole e la tua ombra

Via G. Piantelli 12H r, 16139 Genova
Tel./Fax +39 010 0981384
Mob.+39 3483385332 / +39 3464705527

info@suneshade.it

inGENOVA e Liguria magazine

Direttore Responsabile
Gabriele Lepri

Direttore Editoriale
Giordano Rodda

Servizi Fotografici
Marcello Rapallino, Gianni Risso, Andrea Pedroni

Hanno collaborato:
Luca Bartesaghi, Leo Cotugno, Irma d'Amaro, Daniela Masella, Ilva Mazzocchi, Virgilio Pronzati, Marcello Rapallino, Gianni Risso

Editore:
Frilli Editori
Via Priaruggia 33/r – 16148 Genova – Ge – Italia
Tel. 010-3071280 Fax 010-89300018

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

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

In copertina: Paolo Conte (Foto di Alessandro Menegatti)

SOMMARIO
AUTUNNO-INVERNO 2019

4/ Con quella faccia un po' così: Paolo Conte torna a Genova per AIRC
Lunedì 4 novembre il grande cantautore astigiano si esibisce al Carlo Felice in 'Fifty Years of Azzurro'

10/ Game of Kings, la prima serie medieval-fantasy girata in Liguria
Serata sold.out lo scorso 26 settembre per i nuovi episodi della serie ideata dalla D&E animation

16/ Tiler, lo street artist mascherato
Personaggi fantastici, luoghi degradati e un'identità misteriosa: a Genova, e non solo, fanno discutere le opere di Tiler

20/ 1° settembre 2019: 90 candeline per lo sorico trenino di Casella
Novant'anni dall'inaugurazione della linea che da Genova raggiunge Casella, con ancora oggi 250.000 passeggeri all'anno

22/ "Martin Eden" vince (con Marinelli) e convince
Oltre Joker: come sono andati gli italiani alla 76ª Mostra internazionale d'arte cinematografica di Venezia

26/ Tra suggestioni d'Oriente e tragiche passioni verdiane
Il «Marco Polo» di Enjott Schneider e il «Trovatore» verdiano con la regia di Marina Bianchi accompagnano l'autunno operistico del Carlo Felice

30/ Ney Aguiar, dal Brasile a Paganini
In Italia la prossima estate con il dj Ramilson Maia, il violinista brasiliano trova di frequente la sua ispirazione proprio a Genova

32/ Le "De.Co." liguri in festa a Cairo Montenotte
Sono più di 50 ormai i comuni che possono vantare almeno una Denominazione Comunale per i propri prodotti tipici, uno strumento efficiente di marketing territoriale

38/ "Fondali puliti" riparte alla grande
Quest'anno la popolare iniziativa nata per recuperare i rifiuti dei nostri mari torna ai fasti degli anni '90

44/ Pietro Bellantone, tanta passione tra arte, cibo e vino
I due nuovi appuntamenti di "Arte e Cultura a Palazzo Doria Spinola" e "Il Vino nell'Arte"

47/ Sagralea fa cinquantadue nel nome dei vini liguri
tra i premiati Marco Rezzano, Presidente dell'Enoteca Regionale della Liguria dallo scorso anno

52/ "Sapersi comportare? Non passa mai di moda"
Luciano De Curtis, 30 anni di esperienza come maggiordomo di casa, ora propone corsi per non far dimenticare l'arte del bon ton

55/ Sciacchetrà, cosa fare per un futuro luminoso
All'8° Festival dello Sciacchetrà l'allarme di Luigi Grillo e di Heydi Bonanini

58/ Sugli scudi c'è la cultivar Razzola
Venticinquesima edizione del Premio Leivi, il più importante concorso olearo ligure

64/ Safari fotosub, un trionfo a Sestri Levante
Successo senza precedenti per i 39° campionati italiani di fotografia subacquea organizzati dal Club Sub Sestri Levante

78/ Fa.Di.Vi. e Lions, insieme per il pesto
Ottava edizione della gara di pesto nel mortaio all'associazione per il sostegno dei disabili di Genova al Centro residenziale sanitario riabilitativo "Nucci Novi Ceppellini" di Viale Teano

CON QUELLA FACCIA UN PO' COSI':

PAOLO CONTE

TORNA A GENOVA PER AIRC

LUNEDÌ 4 NOVEMBRE IL GRANDE CANTAUTORE ASTIGIANO SI ESIBISCE AL **CARLO FELICE** IN '**FIFTY YEARS OF AZZURRO**', SERATA DEDICATA AD AIRC E AI SUOI PROGETTI DI RICERCA SUI TUMORI PEDIATRICI

Foto di Dino Buffagni

51 anni fa, il 25 maggio 1968, Adriano Celentano pubblica con l'etichetta del Clan il suo quarantottesimo singolo. Il successo è clamoroso: 22 settimane nella top ten italiana e soprattutto i due brani, "Azzurro" e "Una carezza in un pugno", non fanno soltanto innamorare all'istante il pubblico, ma sono destinati a diventare entrambi classici della canzone nostrana. "Una carezza in un pugno" è opera di Gino Santercole e Nando de Luca, ed è ancora oggi un riconosciuto capolavoro; per sua "sfortuna", però, è il lato B di un pezzo che all'istante entra nell'Olimpo delle leggende senza tempo, con il suo particolarissimo andamento quasi da marcetta. "Azzurro" arriva dalla penna di Paolo Conte, un trentenne avvocato astigiano appassionato di jazz e di arti figurative, già autore per Celentano e Claudia Mori del brano trionfatore del Cantagiro, "La coppia più bella del mondo".

Mezzo secolo dopo, Paolo Conte è universalmente considerato uno dei massimi cantautori italiani, apprezzato in Italia come all'estero (soprattutto in Francia), con ben sei Targhe Tenco e un Premio Tenco (massimo "bottino" di sempre insieme a Fabrizio De André), un David di Donatello e un Nastro d'Argento per le musiche de "La Freccia Azzurra" e un'interminabile serie di onorificenze. Adorato dalla critica ma anche dal pubblico, Paolo Conte torna il 4 novembre a Genova – proprio lui che, nel 1975, regalò a Bruno Lauzi la leggendaria "Genova per noi" – per una serata di musica e impegno dove l'artista, accompagnato da un'orchestra, guiderà il suo pubblico in un viaggio a ritroso nei grandi classici di una carriera lunga più di cinquant'anni. 'FIFTY YEARS of AZZURRO' è uno spettacolo speciale a favore di Fondazione AIRC - Comitato Liguria per raccogliere fondi a sostegno dei migliori progetti di ricerca per la cura dei tumori pediatrici.

Il concerto di Paolo Conte per AIRC rinnova l'alleanza tra musica e ricerca oncologica per una serata di grande impegno collettivo con l'obiettivo di raccogliere fondi da destinare ai ricercatori impegnati in progetti di ricerca d'avanguardia per la cura dei tumori pediatrici. Ogni anno in Italia si ammalano di cancro circa 1.400 bambini (0-14 anni) e 800 adolescenti (15-18 anni). Grazie ai progressi della ricerca, circa l'82% dei bambini e l'86% degli adolescenti è in vita cinque anni dopo la diagnosi, ma servono terapie sempre più specifiche ed efficaci per le forme più rare e aggressive*.

I biglietti della serata per Fondazione AIRC per la ricerca sul cancro di 'FIFTY YEARS of AZZURRO' – lunedì 4 novembre, Teatro Carlo Felice di Genova - sono disponibili da oggi a partire da 42 euro attraverso la biglietteria del Teatro

Carlo Felice e online su ticketone.it, vivaticket.it e happyticket.it.
Banco BPM, partner istituzionale di AIRC, sostiene questo appuntamento per favorire la divulgazione scientifica e il coinvolgimento del pubblico al sostegno della ricerca sul cancro. Questa partnership si inserisce in una più ampia visione di responsabilità Sociale di Impresa, per coinvolgere i dipendenti, le loro famiglie, i clienti e le comunità locali.
Si ringraziano inoltre per il sostegno alla missione: De Cecco, Fratelli Carli, Montallegro, Rimorchiatori Riuniti e Spazio Genova.
Il Comitato Liguria Fondazione AIRC per la ricerca sul cancro, presieduto da Lorenzo Anselmi, è attivo dal 1981 e organizza e promuove ogni anno un ricco programma con numerosi appuntamenti di raccolta fondi che si affiancano alle campagne nazionali di AIRC. Grazie all'impegno del Comitato, dei volontari e dei sostenitori, per i ricercatori della Liguria, nell'ultimo anno, sono stati deliberati oltre 2.900.000 euro per il sostegno di 23 progetti di ricerca. (*Dati aggiornati al 15 gennaio 2019).

*Fonti dei dati: AIRTUM - I Tumori in Italia - Rapporto 2012 I tumori dei bambini e degli adolescenti | Ministero della Salute – Tumori pediatrici (per la percentuale di casi di tumore nella fascia 0-14 anni).

Tutte le informazioni sul concerto

Biglietti - Disponibili a partire da 42 euro su ticketone.it, vivaticket.it, happyticket.it, agenzie Vivaticket, biglietteria Teatro Carlo Felice
Informazioni – Comitato Liguria Fondazione AIRC – Tel. 010.2770588 – email com.liguria@airc.it
Ufficio Stampa Paolo Conte: Lucrezia Spiezio - Cell. +39 380 2678 858 - lucreziaspiezio@gmail.com
Management e booking Paolo Conte: Concerto Music – info@concerto.net
Coordinamento: Ventidieci – info@ventidieci.it

AIRC: Dal 1965 con coraggio, contro il cancro

Da oltre cinquant'anni AIRC sostiene progetti scientifici innovativi grazie a una raccolta fondi trasparente e costante, diffonde l'informazione scientifica, promuove la cultura della prevenzione nelle case, nelle piazze e nelle scuole. Oggi conta su 4 milioni e mezzo di sostenitori, 20mila volontari e 17 comitati regionali che garantiscono a circa 5.000 ricercatori - 62% donne e 50% 'under 40' - le risorse necessarie per portare nel più breve tempo possibile i risultati dal laboratorio al paziente. Dalla fondazione a oggi AIRC ha distribuito oltre 1 miliardo e quattrocento milioni di euro per il finanziamento della ricerca oncologica (dati attualizzati e aggiornati al 1 gennaio 2019). Informazioni e approfondimenti su airc.it.

PAOLO CONTE

BAND

Nunzio Barbieri
Chitarra – Chitarra Elettrica

Lucio Caliendo
Oboe – Fagotto – Percussioni –Tastiere

Claudio Chiara
Sax Contralto – Sax Tenore – Sax Baritono – Flauto – Fisarmonica – Basso – Tastiere

Daniele Dall'Omo
Chitarre

Daniele Di Gregorio
Batteria – Percussioni – Marimba – Piano

Luca Enipeo
Chitarre

Massimo Pizianti
Fisarmonica – Bandoneon – Clarinetto – Sax Baritono – Piano – Tastiere

Piergiorgio Rosso
Violino

Jino Touche
Contrabbasso – Basso elettrico – Chitarra Elettrica

Luca Velotti
Sax Soprano– Sax Tenore – Sax Contralto – Sax Baritono - Clarinetto

Foto di Daniela Zedda

IL PIÙ GRAN

DI PRODOTTI TECNICI PROFESS

ENORMI STOCK SEMPRE DISPONIBILI

Azzeriamo i lunghi tempi di attesa con uno stock di merce sempre disponibile, per garantirti tutto subito!

QUALITÀ E QUANTITÀ

In negozio trovi un'esposizione curata di oltre 1000 varietà di piastrelle esclusivamente di 1ª scelta: consistenza, compattezza del colore, assenza di piccoli crateri e complanarità secondo le normative vigenti, garantiscono la migliore scelta d'acquisto

LE MIGLIORI MARCHE

Vieni in negozio e scegli fra un'ampia gamma di prodotti di qualità delle migliori marche ai prezzi meno cari del mercato sempre!

BRICOMAN

PIÙ PROFESSIONALE, MENO CARO

NDE SPECIALISTA

SSIONALI PER LA CASA E LE COLLETTIVITÀ

CIRCUITO DRIVE IN
Il nostro Centro Edilizia è una grande area esterna che offre un servizio pratico e rapido per acquistare le merci voluminose. Velocità di acquisto, enormi stock e prezzi bassi sempre: la formula giusta per i tuoi progetti di lavoro

FERRAMENTA
Il nostro Banco servito ti offre l'opportunità di acquistare serrature, cilindri e protettori, duplicare telecomandi e chiavi e richiedere la realizzazione di tapparelle su misura

FINESTRE, PERSIANE, PORTE BASCULANTI, FALSI TELAI E CANCELLETTI
Porta le misure, richiedi un preventivo al nostro Banco servito e scopri come ricevere il tuo ordine a casa o in cantiere. Qualità e personalizzazione in base alle tue esigenze

TINTOMETRO
Oltre 1800 colori di qualità professionale. Con la macchina tintometrica è possibile realizzare tinte per muri interni, esterni, impregnanti, smalti per legno e ferro, scegliendo il colore che preferisci. Inoltre, grazie allo spettrofotometro, è possibile replicare il colore del tuo supporto con altissima precisione. Su ordinazione puoi usufruire del servizio del tintometro industriale adatto alle grandi superfici

GENOVA Via Ponte Carrega, 20 rosso

Per info: tel. 010/0995211- Per info e ordini online: **bricoman.it**

Da lunedì a sabato 7.00 - 20.30 / domenica 8.30 - 20.00

lavorainbricoman.it

Idrosanitaria - Elettricità - Ferramenta - Vernici - Piastrelle - Legnami - Edilizia

GAME OF KINGS

LA PRIMA SERIE MEDIEVAL/FANTASY GIRATA IN LIGURIA

SERATA SOLD-OUT LO SCORSO 26 SETTEMBRE PER I NUOVI EPISODI DELLA SERIE IDEATA DALLA **D&E ANIMATION**

Nasce tutto da un'idea dell'associazione culturale genovese D&E Animation, già nota in Liguria per le cene medievali con delitto, i teatri e gli spettacoli inerenti al medieval-show. Dopo quasi dieci anni di attività, la decisione è stata quella di fare un passo ulteriore verso lo spettacolo, ovvero il cinema. Troppo semplice iniziare con un banale cortometraggio che prevede un mercato ultra saturo e pochi sbocchi, così è stata fatta la scelta di una serie a episodi, destinata al web, anche perché sarebbe stata la prima in assoluto, di questo genere, in Liguria. Dario Rigliaco, responsabile di produzione (in quanto presidente di D&E Animation) e autore, ha lavorato a soggetto e sceneggiatura, Gioele Fazzeri ha "sposato" l'idea prendendosi le responsabilità di regia e post-produzione, oltre che delle colonne sonore. Un team di ragazzi giovani ma non di primo pelo, visto le esperienze sul campo che hanno permesso di costruire una squadra forte e con grandi ambizioni. Al lavoro fin da subito,

sono iniziate le riprese all'inizio del 2018 per poter presentare al cinema la prima metà della serie in autunno del medesimo anno.
Detto fatto: a ottobre 2018 Game of Kings fa registrare un record con circa 1500 spettatori in poco più di quattro proiezioni. Un risultato incredibile, che premia il lavoro di questi ragazzi e gli permette di reinvestire tutto l'incasso per realizzare la seconda parte del progetto, ovvero gli episodi fino al nove. Subito al lavoro, senza sosta e senza pause, il 2019 ha visto una squadra crescere sotto tutti i punti di vista, a partire dal make up e gli effetti speciali, con il testimone passato da Valentina Avena al team di Jessica Iaci, fino all'audio passato nelle mani dell'esperto Riccardo Raffo, e l'inserimento di Giorgia Bertagna al fianco di Greta Ghiazza nell'aiuto alla regia. La scenografia rimane nelle mani del Cri Eco team (Gianluca Messina e Cristina Peruzzi), i fotografi ufficiali sono Vova Li e Marino Carmelo, con il supporto di Matteo Benvenuti, sponsor manager. Per il resto, la spina dorsale della produzione restano i ragazzi soci di D&E Animation, che si occupano di tutto ciò che serve sui set. Una macchina perfetta, formata da persone che svolgono i loro compiti per pura passione, senza percepire denaro, solamente con la voglia di emergere in qualcosa di unico, di incredibile.

Valorizzazione del territorio, una scelta chiara: la serie è stata girata interamente in Liguria

La produzione indipendente è stata chiara fin dal principio, la serie sarebbe stata girata interamente nella regione Liguria. Su questo non c'è stato nessun dubbio, la volontà di costruire un qualcosa che valorizzasse il territorio regionale è sempre stato uno degli obiettivi di Game of Kings. «Ospitare i set di questa serie è una vetrina per ogni location che aderisce, noi siamo Liguri e dobbiamo valorizzare la Liguria, perché è una regione che merita pregio e valore», queste le parole di Dario Rigliaco, autore, riguardo alla scelta. Sicuramente rimanere in regione per la produzione è stato vantaggioso anche sull'aspetto economico evitando spostamenti costosi, ma non è solo per questo che la D&E Animation ha deciso di non oltrepassare i confini regionali.
È stata utilizzata molto la città di Genova, specialmente per i primi episodi, portando sotto i riflettori luoghi come La Bottega del Conte e la Taberna storica degli Alabardieri, locali antichi e per molti sconosciuti, posizionati nei vicoli di Genova. Il meraviglioso complesso museale di Santa Maria di Castello è stato utilizzato per gli interni del regno di Winrell, mentre il noto castello McKenzie è il regno dei mercanti di Daxos. I boschi della collina del Righi e delle cime chiamate Camaldoli sono i sentieri che collegano i vari regni, dove vedrete i personaggi passare più volte durante i loro viaggi. Il regno del nord, Sisborn, è popolato da persone simili ai vichinghi della storia, per loro sono state scelte le scogliere e spiagge di

Quarto dei Mille, Quinto e Nervi. Fuori dal capoluogo, il castello che vedrà l'assedio più grande mai girato in una produzione in Liguria è Castello Spinola di Campo Ligure, che ha ospitato per il set circa 150 figuranti. Nel levante sono state scelte due location molto particolari, il borgo di Cassagna (comune di Né) ha accolto parte delle scene ambientate nella contea di Prestonshire, il passo del Bocco e il lago Wasabi sono le esterne che completano i passaggi tra la contea e la cittadella. Nel ponente, il fiore all'occhiello è il borgo fantasma di Balestrino (SV) con annesso castello privato messi a disposizione della produzione per la battaglia finale all'interno della contea di Aaron Tauber. Prima di Game of Kings, il borgo disabitato fu aperto solo nel 2009 per una produzione mondiale, ovvero »Inkheart la leggenda di cuore d'inchiostro» di Iain Softley. Un vero e proprio tour mozzafiato per la troupe di Game of Kings, attraverso le montagne e il mare di Liguria.

Due anni di lavorazione, dalla scommessa del primo anno ai 26 sponsor del secondo con l'inserimento di personaggi di rilievo

Come tutte le cose, il primo approccio è una scommessa, e così è stato per Game of Kings. Un primo anno in sordina, il 2018, dove era più la curiosità di ciò che stava accadendo in città, piuttosto che l'interesse di capire realmente quale fosse l'obiettivo finale di una produzione indipendente supportata da una no profit culturale. Tuttavia i media iniziarono a scrivere e a pubblicare qualcosa durante i primi set, e ciò aumentò mese dopo mese, fino a ritrovarsi una troupe di Rai 3 su uno degli ultimi set dei primi episodi. Tutto andò avanti a bassa voce, fino alla prima proiezione al cinema America di Genova. Fu da quel momento, che la serie fece un salto non indifferente verso il pubblico, i giornali iniziarono a pubblicare articoli settimanalmente, le radio ospitavano interviste, le tv locali mettevano in onda gli episodi passati al cinema e su internet nasceva la versione web-serie.
Il 2019 è stato l'incoronazione di un progetto di grande visibilità, che ha permesso di coinvolgere 26 sponsor che si sono offerti di partecipare per supportare questa impresa, offrendo catering, prodotti e quant'altro per ottenere in cambio visibilità da un qualcosa che ormai era sulla bocca di tutti. Game of Kings interessava a marchi locali, imprese e addirittura a qualche multinazionale. Questo supporto ha permesso alla produzione di poter investire di più sulla qualità dei reparti, aumentandone il valore e la professionalità, per cui uno degli aspetti importanti sarà proprio vedere la crescita di un progetto così unico, dal primo al nono episodio, progressivamente. Questo non è tutto, l'ultimo anno è stato caratterizzato anche dall'ingresso di personaggi importanti all'interno del cast, come Pierluigi Ferrero (già sul set con Danny Glover, l'eroe di Arma letale e Predator, ha lavorato con il premio Oscar Murray Abraham, miglior attore protagonista con il film Amadeus di Milos Forman) nei panni dell'odiato fratello del Re dei nordici di Game of

Kings, Obrot (Andrea Grifoni, King Arthur), Ivan Improta noto per la sua interpretazione nella serie Gomorra (Manolo), Titti Benvenuto e molti altri. Non solo attori di pregio, ma anche personaggi dello spettacolo come il noto youtuber conosciuto allo Zoo di radio 105 "sei_tu_sei?!", fino alla rock band SDR che ha inciso una sigla per la seconda parte della serie, o la collaborazione con il noto stunt Walter Siccardi (36 film internazionali).

Insomma, un cambiamento di visibilità non indifferente, rino alla proiezione dei nuovi episodi avvenuta con sold out il 26 settembre 2019 presso uno dei più importanti cinema della città di Genova, The Space al Porto antico.

D&E Animation, buona la prima, ma che intenzioni avete per il futuro? Risponde a questa domanda Dario Rigliaco, responsabile di produzione e autore: «Game of Kings è stato il nostro primo vero lavoro cinematografico, e grazie agli sviluppi è stato poi chiamato prodotto cross-mediale, in quanto si presta su diverse piattaforme, dal cinema alla tv e al web. Può essere proiettato come tv-movie o come serie a episodi. Un prodotto dinamico che alla fine di tutto potrà contare su oltre 200 minuti di durata. Ora siamo concentrati nella proiezione imminente dell'ultima parte della serie, a cui seguirà un percorso di partecipazione a festival del cinema e concorsi in Italia e all'estero. Questo prodotto è solo all'inizio di un percorso di crescita e promozione che mi auguro vada molto avanti. Tuttavia non ci siamo fermati per niente, dopo l'ultimo ciak la palla è passata alla post produzione, mentre io sto lavorando a un prodotto nuovo, slegato da Game of Kings, per il 2020, proprio perché nonostante GOK abbia bisogno del tempo giusto per essere promosso e diffuso, la D&E Animation non ha intenzione di fermarsi; anzi, gli obiettivi sono quelli di continuare a lavorare in questo ambito, anche l'anno prossimo. Sicuramente Game of Kings avrà un seguito, anzi, non vedo l'ora di iniziare la stagione 2, ma al momento giusto. Ogni cosa va fatta rispettando dei tempi e questa è una fase molto delicata, dove l'entusiasmo rischia di bruciare un percorso. Non posso svelarvi quale sarà la novità dopo GOK, ma posso dirvi che sarà qualcosa di altrettanto entusiasmante, e ancora una volta, sarà una prima volta, per Genova e per la Liguria».

DI BONAFÉ BRAZILIAN RESTAURANT

CHEF FERNANDO BONAFÉ

Di Bonafè Brazilian Restaurant è condito con gli ingredienti principali della vita: **amore**, **passione** e **dedizione**.

Lo Chef Fernando Bonafé ha origini italiane ma è nato e cresciuto in Brasile, luogo con una grande tradizione nella preparazione e taglio della carne, ed ha imparato il mestiere nei ristoranti più pregiati del Brasile.

Nel 2007 viene invitato a lavorare in Italia, e così da 18 anni ha fatto della ristorazione il suo mestiere. Chef specializzato nella preparazione e taglio della carne, ha lavorato in alcuni dei migliori ristoranti in Brasile, Italia e Francia (Saint Tropez, Isola Cavallo).

Creativo, esperto e molto appassionato ha sviluppato una propria linea di preparazione e taglio della carne, che incanta diversi palati.

Nel 2014 sposa una donna brasiliana, Regina Aguiar, che all'epoca era insegnante di storia in Brasile. Iniziano a lavorare insieme, Fernando si dedica al 100 % al ristorante, sceglie di persona i prodotti di qualità, controlla e serve i piatti e la carne; Regina si occupa dell'accoglienza, con molta gentilezza e simpatia e cura della clientela.

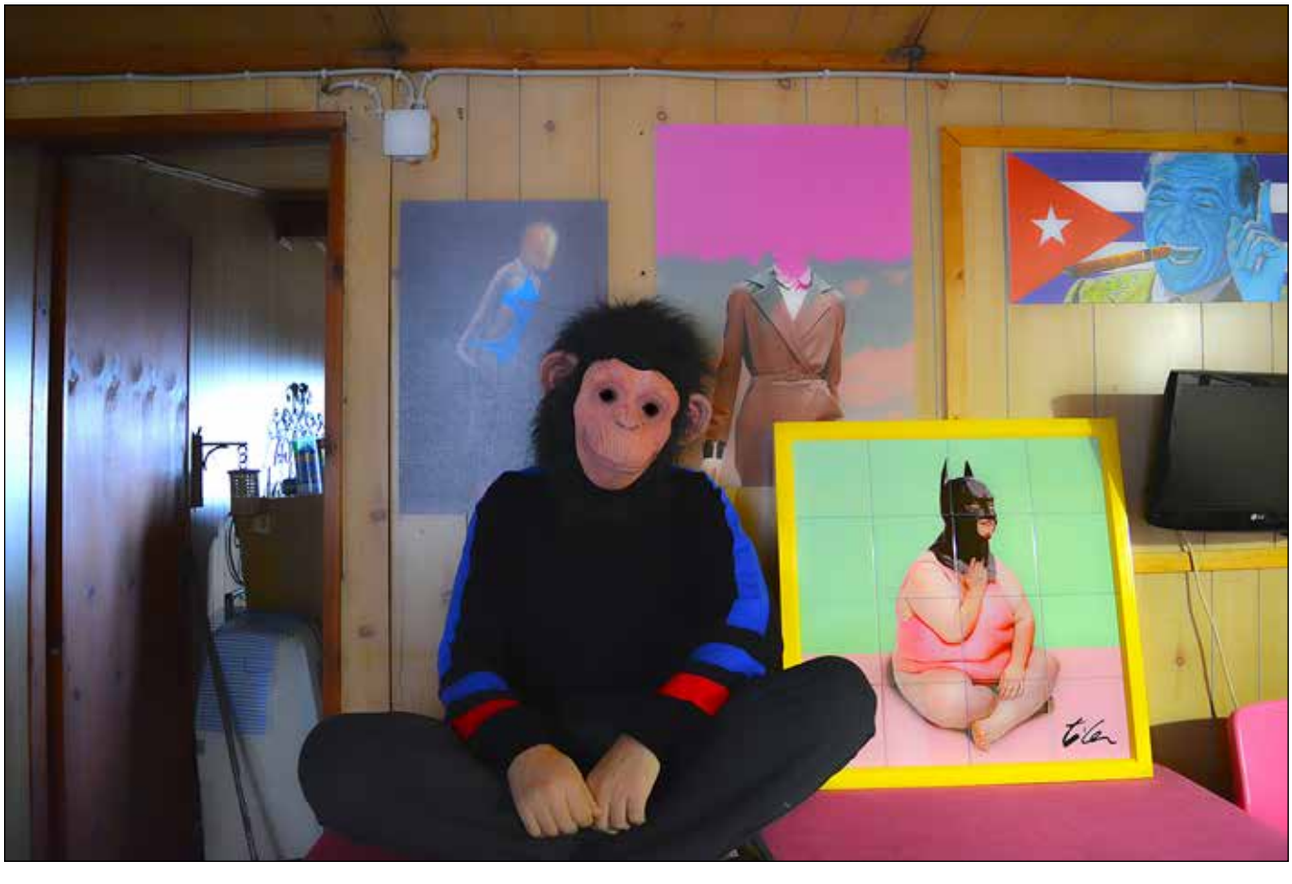
Dopo diversi anni di esperienza hanno finalmente aperto un locale in Via Timavo 33r, così lo Chef Fernando Bonafè ha realizzato il grande desiderio da quando era bambino, di avere il suo ristorante.

Hanno già tanti clienti appassionati, vi invitiamo a conoscere il loro nuovo ristorante Di Bonafè Brazilian Restaurant.

Via Timavo 33r Genova • cell: 380 365 9616 • www.dibonafe.it

TILER, LO STREET ARTIST MASCHERATO

PERSONAGGI FANTASTICI, LUOGHI DEGRADATI
E UN'IDENTITÀ MISTERIOSA: A GENOVA, E NON SOLO,
FANNO DISCUTERE LE OPERE DI **TILER**.
"VOGLIO DISTRARRE I PASSANTI E SPINGERLI A RIFLETTERE"



INTERVISTA DI IRMA D'AMARO

Innanzitutto perché "Tiler"? Quando e come è nato questo nome con il quale ti fai chiamare?

La scelta dello pseudonimo è stata molto semplice. Mi serviva un nome adatto, che le persone potessero ricordare bene e che riportasse a quello che faccio. "Tiler" è una parola inglese che tradotta in italiano vuol dire piastrellista: nulla sarebbe stato più adatto.

Ci sveli qualcosa sulla persona che si cela dietro alla maschera da scimmia? Come mai hai scelto proprio questo animale?

Cosa potrebbe rappresentarci meglio, se non una scimmia? In fondo siamo ancora dei quadrumani nelle nostre scelte istintive. L'uomo è capace di cose meravigliose quando usa il cervello e di cose spaventose quando usa l'istinto. Siamo ancora comandati da sensazioni ed emozioni che ci rendono non troppo diversi dai nostri antenati: ti faccio l'esempio della sola invidia che basta a rovinare un mondo intero. Per quanto riguarda la persona che c'è dietro la maschera, non ha molta importanza; chiunque io sia non conta, quello che conta è quello che riuscirò a fare e quante emozioni riuscirò a regalare a chi segue il mio lavoro. Per questo nascondo la mia identità.

Come è nata l'idea delle piastrelle? Hai fatto un percorso di studi specifico per apprendere questa tecnica?

È nell'ambito lavorativo che indirettamente ho conosciuto le tecniche che oggi uso; mi serviva un materiale per poter lavorare per strada ma vernici e carta mi hanno sempre dato l'idea di una cosa che sporca. Così un giorno mi sono semplicemente fatto la domanda giusta: "cosa sta bene su un muro?". La risposta la conosci già.

Quante tue opere ci sono in giro per Genova e la Liguria?

Se devo essere sincero ho perso il conto. ogni volta che vedo un muro un po' abbandonato e me ne innamoro faccio in modo di metterci un mio lavoro.

So che si possono incontrare le tue piastrelle colorate anche nel resto dell'Italia e non solo... fino a dove si è spinta la tua arte?

In Italia sono arrivato fino in Sicilia, passando per la Toscana, la Lombardia e spero di avere il tempo per toccare più città possibili in futuro. Fuori dall'Italia si possono trovare miei lavori in qualche paese della Francia come Antibes o Saint-Paul-de-Vence. Proprio ora mi sto preparando per il mio viaggio estivo che mi vedrà tornare in terra straniera nella speranza di trovare muri meravigliosi e imparare qualcosa di nuovo: staremo a vedere.

Dove e come vengono realizzate le tue opere? Sei sempre tu che applichi sui muri?

Ho un laboratorio in cui passo le mie nottate a inventare nuovi colori, un

nuovo laboratorio, perché quello in cui lavoravo prima è stato distrutto dalla tempesta che ha colpito Genova l'inverno scorso. Ho dovuto ricominciare da zero ma è stato uno stimolo per lasciarmi alle spalle il passato e guardare al futuro con entusiasmo. Gli attacchi sui muri li faccio sempre io, è la cosa più bella, l'emozione di muoversi tra la gente senza essere notato, l'adrenalina che scorre mentre ti allontani dal muro appena finito... tante sono state le notti che non dimenticherò facilmente. Spesso rischio, ma alla fine sono ancora qua.

C'è un'opera alla quale sei particolarmente affezionato? Quale è stata la prima che hai donato alla città?

La mia opera preferita si chiama "Lucifera" e si trova, per chi volesse vederla, in uno studio della Foce che si chiama VERSUSTUDIO. In quel lavoro si nasconde la mia anima per intero. Il primo lavoro a Genova è stato il mio test, la prova di attacco per vedere se il progetto era possibile e rappresenta una scimmia nera su sfondo azzurro che mostra la scritta «YOU ARE A STUPID MONKEY». Di quella notte ricordo il vento, il freddo, la paura e la felicità per quello che stavo facendo e che ancora non comprendevo appieno.

Molti ti hanno definito il "Banksy genovese". Ti dà fastidio essere paragonato ad un altro artista?

I paragoni non dovrebbero mai essere fatti, soprattutto quando si paragona uno come me ad un gigante come Banksy. Ma vedo che in Italia si ha un po' il vizio di paragonare tutti a lui, forse perché c'è tanta ignoranza verso la street art e si conosce poco di un mondo che in realtà è immenso.

Quale messaggio vuoi lanciare collocando le tue opere in luoghi particolari delle città?

Cerco solo di distrarre il passante, fargli ricordare che se per un attimo smetterà di pensare ai suoi problemi potrà riscoprire che intorno a lui c'è tutto un quartiere, una città che ha bisogno di essere riscoperta, curata. Questo è il mio obbiettivo dall'inizio, le persone camminano per strada assorte, con la testa bassa percorrono tutti i giorni la stessa strada senza fare più caso a niente ma c'è bisogno di loro, la città ha bisogno di loro.

Ho visto che sei molto social. Quale è secondo te l'uso giusto che bisogna fare di questi strumenti?

La mie pagine Facebook e Instagram sono pulite e fatte di persone per bene a dimostrazione che se si trattano argomenti sani si ottengono risultati powsitivi. I social sono il nostro presente e sono uno strumento divino che la gente dovrebbe imparare a usare come si deve.

Progetti per il futuro? Ci puoi svelare qualcosa?

Il futuro lo conosce solo Dio, io vivo alla giornata e non so mai cosa sarà di me domani. Ho una famiglia, un lavoro diurno che mi vede impegnato come tutti a far quadrare i conti e uno notturno in cui indosso la maschera come un supereroe squilibrato. Quello che sarà di me lo deciderà il vento, la fortuna. Quello che conta è non smettere mai di avere energie e sogni da trasformare in piastrelle: fino a che avrò entrambe le cose Tiler esisterà.

OFFICINA CASSANO

Di Mirco Cassano

L'**Officina Cassano** è un'efficiente autofficina nata nel lontano 1966 a Sestri Ponente, grazie alla passione e alla professionalità dell'intera famiglia Cassano.

La comprovata esperienza, maturata di generazione in generazione, ha permesso all'**Officina Cassano** di soddisfare gli automobilisti di tutto il territorio della Liguria e del basso Piemonte con un gran numero di lavori professionali.

Chiama subito
per un preventivo
010 6531598

Servizi

- Manutenzione e riparazione meccanica su auto multimarca.
- Revisioni e tagliandi.
- Installazione e sostituzione di sistemi GPL e metano.
- Installazione kit a idrogeno.
- Installazione climatizzatori.
- Installazione antifurti.

ASSISTENZA E RIPARAZIONE MOTORI FUORIBORDO

OFFICINA CASSANO
Via Travi Antonio, 67/R - 16154 Sestri Ponente, Genova,
tel. 010 6531598 - **officina.cassanoviatravi@gmail.com**

www.officinacassanoviatravi.it

PRIMO SETTEMBRE 2019: 90 CANDELINE PER LO STORICO TRENINO DI CASELLA

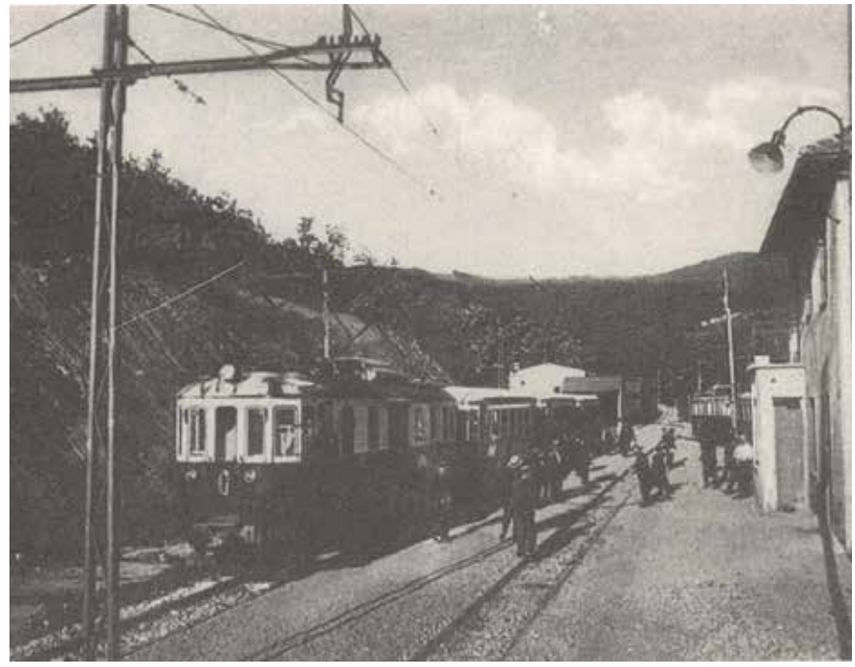
NOVANT'ANNI DALL'INAUGURAZIONE DELLA LINEA CHE DA **GENOVA** RAGGIUNGE **CASELLA**, CON ANCORA OGGI 250.000 PASSEGGERI ALL'ANNO

Di Irma d'Amaro

Il 1° settembre 2019 il trenino di Casella ha spento ben 90 candeline. Un traguardo importante per questa linea ferroviaria che, da quasi un secolo, conduce pendolari e turisti (circa 250.000 passeggeri all'anno!) attraverso tre valli - Bisagno, Polcevera e Scrivia – dai 93 metri s.l.m. della stazione di Genova Piazza Manin ai 410 metri di altitudine del capolinea, offrendo loro panorami mozzafiato.

Il 15 luglio 1903 il Consiglio di Stato dichiarò di pubblica utilità la realizzazione dell'opera e tra quella data e il 1907 – quando, in ottobre, si costituì la Società Ferrovie Elettriche Liguri a cui fu assegnata in concessione la costruzione della nuova linea ferroviaria - furono

portati a termine gli adempimenti amministrativi necessari.
I lavori iniziarono, a causa dello scoppio della prima guerra mondiale, solo il 26 giugno 1921 con la posa della prima pietra nell'area in cui oggi si trova il deposito di Casella (dove era possibile recuperare dal torrente Scrivia il materiale necessario per la costruzione del tracciato). Il primo settembre del 1929 avvenne l'inaugurazione con la prima corsa aperta al pubblico.
Si tratta di una linea a scartamento ridotto - 1000 millimetri, inferiore ai consueti 1435 – e completamente elettrificata, che partendo da piazza Manin, nel quartiere di Castelletto, si inerpica fino a Casella.
A distanza di novant'anni, è



ancora possibile salire sullo storico trenino, trainato dalla più antica locomotiva elettrica italiana, verniciato di rosso brillante e riportato all'antico splendore grazie ai restauri effettuati all'inizio degli anni Novanta. Insieme a lui (dopo la chiusura dal novembre 2013 al 21 maggio 2016 causa cedimenti e frane lungo il percorso) con venti corse al giorno i passeggeri compiono un itinerario sospeso tra passato e presente che in meno di un'ora permette di raggiungere i monti alle spalle della città.
In venticinque chilometri scarsi si attraversano nove centri storici, oltre alle stazioni capolinea, e si incontrano viadotti, ponti, gallerie – ben tredici nell'Appennino Ligure, con una lunghezza che varia dai 30 m ai 150 m – e passaggi a livello. I viaggiatori possono godere di paesaggi ora marini, ora campestri, costeggiare le mura medievali della città e attraversare il torrente Scrivia, immersi nella quiete e nel verde.

Qui sopra: Arrivo del primo treno a Casella il 1º settembre 1929
Nella pagina a fianco:. Locomotiva e carrozza storica
Qui a lato: Treno storico trainato dal locomotore all'uscita di una galleria; tratta Genova-Casella

"MARTIN EDEN" VINCE (CON MARINELLI) E CONVINCE

OLTRE *JOKER*: COME SONO ANDATI GLI ITALIANI ALLA **76ª MOSTRA INTERNAZIONALE D'ARTE CINEMATOGRAFICA DI VENEZIA**

Di Nicolò Metti

«L'unico criterio adottato per la selezione è stato quello della qualità». Risponde così il direttore Alberto Barbera alle critiche ricevute sulla selezione delle pellicole in concorso che, secondo alcuni, non avrebbe dato sufficiente spazio alle registe donna. Senza entrare nel merito della polemica, il Festival del Cinema di Venezia ha offerto qualche opera pregevole, sommata a molti titoli con regie e temi controversi, su tutti il già famoso J'Accuse di Roman Polanski. I soliti alti e bassi che contraddistinguono per forza di cose una programmazione tanto ampia hanno portato, però, a verdetti a loro modo rivoluzionari, andando a premiare ben due pellicole italiane particolarmente spigolose per contenuto e stile.

Il mio personale Leone d'Oro è comunque andato a premio, ma "solo" per la fantastica interpretazione di Luca Marinelli. Si tratta di Martin Eden, un piccolo capolavoro diretto da Pietro Marcello, già noto ad alcuni genovesi per il docu-film La bocca del lupo e che a Genova ci ritorna anche in questo caso, con un passaggio narrativo ambientato proprio nella nostra città. Una prima caratteristica dell'adattamento "liberamente ispirato" al famoso romanzo di Jack London è proprio il cambio drastico di ambientazione: la storia si sposta dagli Stati Uniti in Italia, principalmente a Napoli, fornendo già dalle fondamenta un interpretazione del racconto particolarmente estrosa e vivace.

Martin è un marinaio "affamato di vita" e desideroso di emanciparsi dalla sua condizione sociale e lavorativa. L'occasione capita per caso quando salva da un pestaggio Arturo, giovane appartenente ad una famiglia borghese che si dimostra accogliente e riconoscente nei suoi confronti invitandolo a pranzo. Entrando nella loro casa, un altro universo rispetto a quello conosciuto da Martin, egli conosce l'altra figlia Elena, di cui si innamora a prima vista. I rapporti tra i due proseguono, guardati con sospetto dalla madre di Elena che teme un eccessivo coinvolgimento da parte della figlia con un ragazzo che, sebbene simpatico e gentile, proviene da tutt'altro ceto. I due però si astraggono dal contesto grazie alla forza dei loro sentimenti, Elena ama dipingere ritratti di Martin e gli presta dei libri, tramite cui lui inconsapevolmente sfonda il muro che separa le due classi sociali, quello dell'istruzione. Facendo "scarpetta" con il pane nel sugo durante uno dei loro pranzi, Martin metaforizza e spiega che se il pane è l'istruzione e il sugo la povertà, il pane passa e si porta via tutto. La prospettiva lo alletta e intende proseguire una strada che potrebbe rivoluzionare il suo percorso. Spinto dalle esortazioni di Elena, Martin inizia un percorso istruttivo canonico leggendo tantissimi libri, iniziando a scrivere poesie, e ripartendo negli studi dalle scuole elementari. Questi tentativi hanno però un successo molto parziale: le lacune di Martin sono notevoli, si nota talento nei suoi primi versi ma i suoi tentativi di farli pubblicare sono vani, inoltre Elena ha un concetto di istruzione troppo istituzionale per supportare fino

in fondo uno "scrittore ignorante". La voracità di Martin però non si arresta pur vivendo in assoluta povertà, ostacolato anche dal padre che gli consiglia più consoni lavori manuali. Egli continua a leggere, a scrivere, un varco si è aperto nel suo pensiero e comincia a guardare il mondo con occhi diversi, arrivando ad interessarsi anche di filosofia politica e di socialismo tramite la lettura di Spencer. Questa sua tendenza rappresenta un ulteriore punto di incaglio nel rapporto fra lui ed Elena. Martin prova anche ad accompagnarla nei quartieri da cui proviene, per mostrarle la fonte della sua ispirazione e della crudezza dei suoi versi, ma Elena rimane scioccata e i due si allontanano, lasciando Martin da solo con i suoi versi e le sue capacità poetiche sempre crescenti. Lotta di classe, versi aulici, un talento che sfiora l'egocentrismo, l'amore sconfinato per Elena e non solo per lei; questi sono gli elementi che si mischiano e

si confondono nel condurre Martin verso un percorso sempre più tortuoso, in cui lui vuole comunque lanciarsi al massimo della velocità e della determinazione.
Il regista ammette di aver capito già sul set quanto tutti i componenti della produzione, attori in primis, fossero in stato di grazia. Un opera fortemente cercata e voluta dal regista Pietro Marcello, nella quale inserisce alcuni suoi stilemi (come le sognanti immagini di repertorio che intermezzano alcune sequenze) sommati ad un estro registico notevole, ventata di aria fresca sul cinema contemporaneo non solo della nostra penisola. Svariate inquadrature in soggettiva aiutano a coinvolgere lo spettatore, a farlo sentire "in mezzo" alla scena, tanto quanto in altri momenti improvvisi

scavalcamenti di campo o movimenti di camera a spalla forniscono sferzate imponenti durante una narrazione visiva che non perde mai ritmo. Tra i pochi difetti che si possono annoverare troviamo il più tipico problema degli adattamenti: alcuni passaggi sono troppo rapidi, quasi dati per scontati, impossibili da fruire pienamente per chi non ha letto il libro da cui è tratto. Si tratta comunque di un opera encomiabile che riesce a fondere temi politici complessi ad un impatto emotivo indelebile, quello delle grandi storie di poesia e di amore.

Un altro premio a favore di un prodotto italiano, in questo caso davvero imprevedibile, è stato assegnato a La mafia non è più quella di una volta di Franco Maresco, con la collaborazione e la presenza costante della grande fotografa Letizia Battaglia. Si tratta di un documentario con forma e toni non canonici, in cui si narra la complicata progettazione di un concerto in memoria di Falcone e Borsellino da parte dell'iconico Ciccio Mira, organizzatore di eventi già presente in precedenti opere di Maresco come Belluscone. La narrazione è in realtà affidata quasi in prima persona a Letizia Battaglia, che volontariamente si concentra non tanto sul'evento in sé ma sull'humus culturale che permane a Palermo e nel malfamato quartiere Zen. Non solo l'evento non ha successo e rischia di essere interrotto da minacce non troppo velate, addirittura molti partecipanti rinnegano la memoria di Falcone e Borsellino, e nessuno sul palco vuole nominare la parola Mafia. Lo sguardo cinico di Maresco, trainato dalla personalità eccentrica della Battaglia, svela una volta di più le contraddizioni della Sicilia e della nostra nazione, pronta da un lato ad imbastire teatrini e dall'altro a proseguire con gli stessi atteggiamenti, compresi quelli omertosi. Un contributo di assoluta qualità al tema, sebbene forse non destinato a sbancare i botteghini, ma questo non ce lo si è mai aspettato da Franco Maresco e dalla sua carriera un po' nell'ombra,

sempre incisivo ma sfuggente.

Una nota di demerito, invece, deve necessariamente etichettare il film di Gabriele Salvatores, Tutto il mio folle amore, trasposizione cinematografica liberamente ispirata alla storia vera di Franco e Andrea, padre imprenditore e figlio gravemente autistico. Loro si sono già raccontati in alcune opere tra cui un libro pieno di affetto e di empatia, che non tralascia alcuni toni più leggeri. La leggerezza però a volte si trasforma in superficialità, come mi è sembrato avvenire in questa pellicola che sceglie esplicitamente il genere della commedia per raccontare una vicenda in cui almeno alcuni aspetti non possono non stonare. Ammetto che la mia professione da educatore di soggetti autistici possa influenzare il mio giudizio, che però non è solo dettato da ragioni istintive, piuttosto da una critica ragionata su un film che, al di là del tema, risulta davvero povero nell'intreccio e nella narrazione, oltre a perdere anche la finalità documentaristica cambiando drasticamente la storia di Franco e Andrea. Una recitazione approssimativa di Abatantuono e della Golino danno il colpo di grazia, si salva solo il sempre brillante Santamaria.

Un ultimo paragrafo per citare un cortometraggio interessantissimo del giovane regista Lorenzo Giovenga. Si chiama Happy Birthday ed è incentrato sul tema degli hikikomori, le persone che rifiutando la società in cui viviamo si chiudono in casa o addirittura in una stanza della propria abitazione. Quella che è una vera e propria piaga sociale in Giappone ha preso piede anche in Europa e soprattutto in Italia, con decine di migliaia di casi e numeri sempre in aumento. Il cortometraggio viaggia su ottimi binari narrativi, una struttura molto interessante che potete apprezzare gratuitamente sulla piattaforma RaiPlay. Hanno collaborato anche Achille Lauro per la colonna sonora e il mitico regista Terry Gilliam con un piccolo contributo visivo, un artwork con cui ha voluto promuovere questo corto che evidentemente anche lui ha apprezzato molto.

Come emerge anche solo da questa piccola carrellata di titoli italiani, la selezione del Festival di Venezia per quanto eclettica cerca sempre di includere più titoli possibili che riguardino tematiche sociali, politiche, umane. Anche quando vengono presentati film puramente estetici, spesso non vincono premi e passano in secondo piano. Questo è un ottimo segnale per proseguire quella che alcuni ritengono la principale missione che l'arte cinematografica deve portare a termine: immedesimare, rendere il pubblico partecipe, empatizzare con vicende e sentimenti che solo la settima arte può farci provare in maniera così nitida.

TRA SUGGESTIONI D'ORIENTE

E TRAGICHE PASSIONI VERDIANE

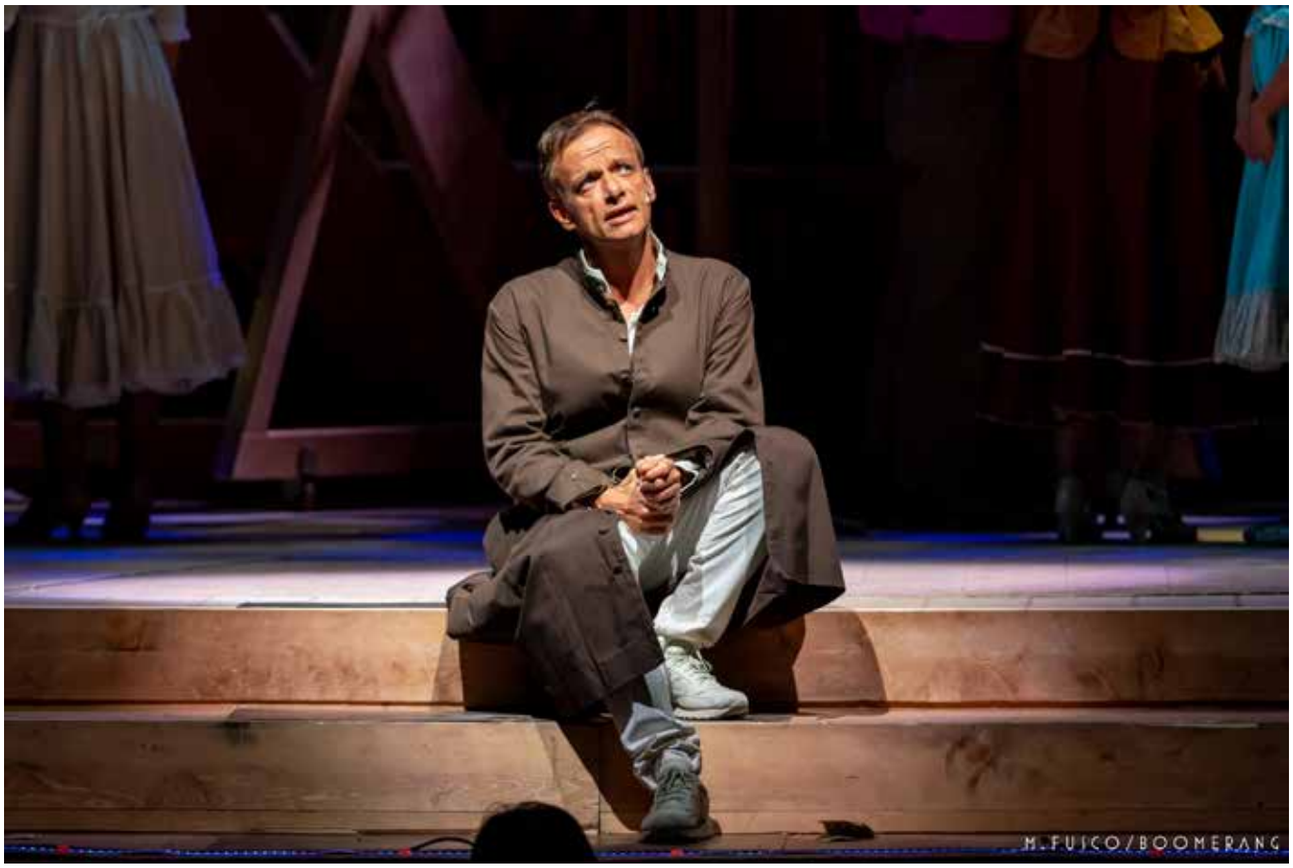
IL «MARCO POLO» DI **ENJOTT SCHNEIDER** E IL «TROVATORE» VERDIANO CON LA REGIA DI **MARINA BIANCHI** ACCOMPAGNANO L'AUTUNNO OPERISTICO DEL CARLO FELICE

Di Daniela Masella

Il Teatro Carlo Felice apre la stagione musicale 2019-2020 con un cartellone imperdibile: opera, sinfonica e balletto sono in pole position, insieme a concerti-aperitivo, dibattiti, spettacoli in auditorium ed altrettanti eventi correlati.

Ottobre apre il 1° del mese con la seconda recita di «Marco Polo», musiche di Enjott Schneider, integrate dal compositore Shaosheng Li. L'opera di tre atti con prologo ed epilogo su libretto di Wei Jin è diretta da Muhai Tang. Il dramma cinese giunge a Genova in prima assoluta e suggella la collaborazione tra Italia e Cina con un patto di scambio unico. Questa produzione esclusiva ed originale nel 2018 aveva già debuttato all'Opera House di Guangzhou, grazie al China Arts and Entertainment Group. La storia del giovane mercante ed esploratore veneziano voluta dal direttore artistico Giuseppe Acquaviva riporta alla memoria gli importanti scambi culturali tra i due estremi dell'antica via della Seta.

Il 7 di novembre ritorna sul palcoscenico genovese il musical «Aggiungi un posto a tavola», appuntamento coinvolgente per tutta la città e per un pubblico più eterogeneo. La commedia di Garinei e Giovannini con musiche di Armando Trovajoli va in scena con quattro recite, il 7, 8, 9 e 10 del mese, di cui due replicate nella stessa giornata. Direttore d'orchestra Maurizio Abeni, regia originale Pietro Garinei e Sandro Giovannini, ripresa da Gianluca Guidi, con scene e costumi di Giulio Coltellacci
nell'adattamento di Gabriele Moreschi e Francesca Grossi per i costumi; le coreografie sono di Gino Landi. Personaggi e interpreti principali: Don Silvestro, Gianluca Guidi; Consolazione, Lorenza Mario; Sindaco Crispino, Marco Simeoli; Toto, Piero Di Blasio; Clementina, Camilla Nigro; Ortensia, Francesca Nunzi; "Voce di Lassù", Enzo Garinei. La produzione



è di Alessandro Longobardi per OTI–Officine del Teatro Italiano-Viola Produzioni.
Dal 22 novembre al 1° dicembre in cartellone troviamo il «Trovatore» di Giuseppe Verdi (Direttore d'orchestra Andrea Battistoni, regia Marina Bianchi, scene e costumi Sofia Tasmagambetova e Pavel Dragunov, luci Luciano Novelli). Il 18 ottobre 1991, quest'opera inaugurava il nuovo Teatro Carlo Felice finalmente restaurato con allora la regia di Sandro Bolchi; questa volta il melodramma verdiano porta un nuovo allestimento del Carlo Felice con la regia di Marina Bianchi, che il pubblico genovese ha conosciuto nel 2017 con il «Falstaff» di cui ha curato lei stessa la ripresa della

regia originale di Luca Ronconi. Il Trovatore è dedicato a un musicista di grande raffinatezza, scomparso nel 2001: il direttore d'orchestra svizzero Peter Maag, che tanto ha amato e lavorato in Italia e di cui quest'anno ricorre il centesimo anniversario della nascita. Il libretto fu scritto da Salvatore Cammarano e completato da Emanuele Bardare in successione, e fu tratto da El Trovador di Antonio Garcìa Gutierrez; già alla prima rappresentazione ebbe un grande successo.

Il tema, che ruota tra il fato e la vendetta, pare quasi ispirato a una tragedia greca con due rivali in amore, Manrico e il Conte di Luna, che non sanno di avere un legame di sangue perché fratelli. Il finale totalmente tragico è inevitabile e si evince fin dall'inizio. Resta una storia romantica, anche se ambientata nella Spagna del XV secolo, dove lo spartito è intriso da musiche incalzanti, vitali fino "all'ultimo respiro", perfette ad esaltare vicendevolmente l'estro magistrale della bacchetta di Battistoni.

Interpreti principali: il Conte di Luna, Massimo Cavalletti/Sergio Bologna; Leonora, Vittoria Yeo/Rebeka Lokar; Azucena, Violeta Urmana/Maria Ermolaeva; Manrico, Marco Berti/Diego Cavazzin.

La programmazione sinfonica prevede un calendario gremito di novità e concerti. Ad ottobre la terza edizione del Paganini Genova Festival in correlazione, con altre partiture note di pregiati compositori. Tutta la stagione strumentale prevede più momenti di eccellenza.

LIBRO PIÙ

Libreria e Casa Editrice

In un antico locale arredato con originalità ha sede la libreria che, oltre ad una vasta scelta di libri per adulti e bambini, propone anche oggetti e mobili antichi e vintage.
Nel rinnovato locale mostre dal 24 novembre al 13 gennaio 2020 sarà possibile ammirare un'importante mostra d'arte antica proveniente da una collezione privata e mai esposta al pubblico.

Venite a trovarci!

Via P. Anfossi 228r • 16164 Ge-Pontedecimo
tel. 010 3021527 • cell. 347 9680417
battistina.dellepiane@gmail.com

www.librerialibropiu.it

NEY AGUIAR,

DAL BRASILE A PAGANINI

IN ITALIA LA PROSSIMA ESTATE CON IL DJ RAMILSON MAIA, IL **VIOLINISTA BRASILIANO** TROVA DI FREQUENTE LA SUA ISPIRAZIONE PROPRIO A GENOVA

Il violinista brasiliano Ney Aguiar ha iniziato gli studi di violino prima con suo padre e poi, dai 14 anni, con un insegnante privato, Carlos Martins, che accortosi del suo grande talento lo ha fatto suonare con l'orchestra giovane di San Paolo. Qui ha proseguito gli studi con la rinomata maestra di violino Cecilia Guida. Ha sempre suonato come primo violino o spalla; grazie anche al grande sostegno della famiglia si è perfezionato a Salisburgo, in Austria, presso il celebre Igor Ozin, il miglior insegnante di violino in tutta Europa.
Ney Aguiar ha suonato in grandi orchestre, tra cui Orchestra di camera USP in San Paolo, Junge Philharmonie Salzburg, Amadeus Orchester Salzburg. In Brasile, insieme al violinista Luis Cadorin ha un seguito canale (più di 51mila iscritti), Violin Hero, dove insegna a suonare il violino. Suona anche nel Trio Titanium, che arrangia con violino, viola e violoncello i più grandi successi di musica pop; con loro si è esibito in Italia, Usa, Dubai, Argentina, Uruguay, Panama. Proprio in Italia, per la prossima estate, Ney Aguiar ha in progetto di collaborare con il dj Ramilson Maia (fondatore del gruppo musicale brasiliano Kaleidoscopio) per suonare con il suo violino musiche brasiliane e musica pop.
Ney Aguiar visita spesso anche Genova. Sua sorella Regina Aguiar e il marito, lo chef Fernando Bonafè, gestiscono uno dei più noti ristoranti brasiliani in città, e Ney è un grande appassionato del capoluogo ligure, per lui fonte di ispirazione con la sua architettura, la sua arte, la sua storia e soprattutto perché a Genova è nato il più celebre violinista della storia: Niccolò Paganini.

Contatto di Ney Aguiar in Italia:
Email: milkareginastoria@hotmail.com
Tel. 3803659616

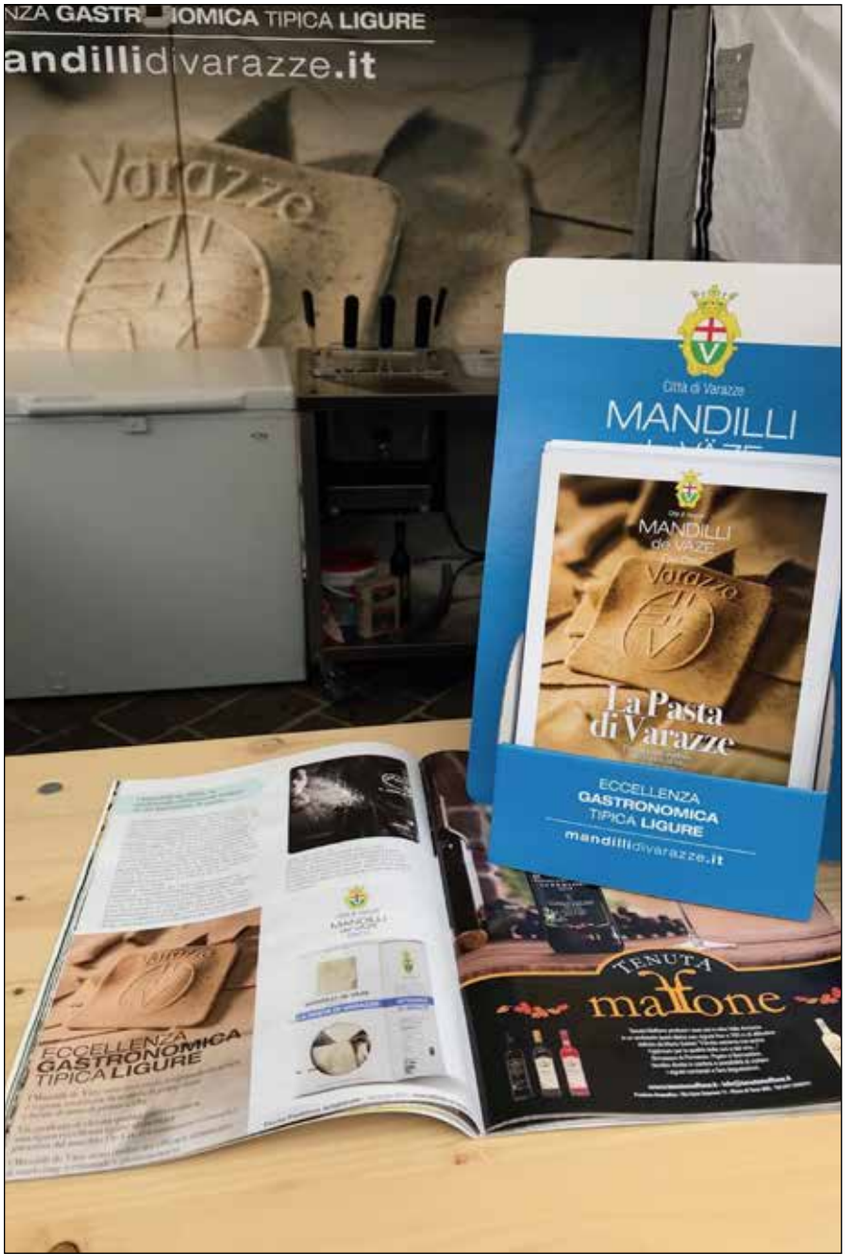
DermoStudioLab
BELLEZZA PER IL TUO BENESSERE

DERMOPIGMENTISTA
TRICOPIGMENTAZIONE
ESTETICA APPLICATA
ESTETICA ONCOLOGICA
ESTETISTA APEO
LASER EPILAZIONE DEFINITIVA
DERMATOLOGIA
MEDICINA ESTETICA
PSICOLOGIA NUTRIZIONALE
TRUCCOPERMANENTE
OSSIGENOTERAPIA

Dermo Studio Lab
Via Monticelli 8 int. 2/A GENOVA
Cell. 347 5791832
dermo-studio-genova-lab.Business.Site

LE DE.CO. LIGURI IN FESTA A CAIRO MONTENOTTE

SONO PIÙ DI 50 ORMAI I COMUNI CHE POSSONO VANTARE ALMENO UNA **DENOMINAZIONE COMUNALE** PER I PROPRI PRODOTTI TIPICI, UNO STRUMENTO EFFICIENTE DI MARKETING TERRITORIALE



Di Virgilio Pronzati

Foto di Silvano Baccino e Mara Daniela Musante

Correva l'anno 1999 quando Luigi Veronelli ideò le De.Co., ossia le Denominazioni Comunali. Tutti o quasi conoscevano le DOC e DOCG del vino, forse meno le DOP, IGP e STG dei prodotti agroalimentari; nessuno, o pochissimi, sapevano delle De. Co. La loro attuazione è stata difficoltosa perché spesso non compresa dalle istituzioni e quindi osteggiata. Nel 2002 Riccardo Lagorio ne redasse la prima delibera, e nel 2005 ci fu il consenso dell'allora ministro delle Politiche Agricole Giovanni Alemanno.

In seguito, con non pochi ostacoli di forma e burocratici da parte del Ministero, ne ha preso in mano le sorti il giornalista Paolo Massobrio, seguace e amico dell'indimenticato Gino (per gli amici) Veronelli. Oggi le De. Co. sono lo strumento perfetto per valorizzare al meglio un territorio, soprattutto per i comuni di minori dimensioni, secondo le logiche più avanzate del marketing territoriale.

Attualmente circa il 10% dei quasi 8mila comuni italiani vanta una o diverse De. Co. Un esempio concreto viene dalla Liguria: dei 234 comuni che compongono la regione, più di 50 hanno realizzato ben 117 De. Co. Un motivo di soddisfazione e successo che ha permesso di

promuovere recentemente la prima festa delle Denominazioni Comunali (De.Co.) della Liguria svoltasi a Cairo Montenotte.
Paolo Lambertini, il sindaco di Cairo Montenotte che ha organizzato l'evento, merita un encomio, così come l'Assessore Regionale all'Agricoltura Stefano Mai, per l'attuazione di un progetto che raggruppa tutti i comuni della Liguria valorizzandone il territorio, istituendo in ognuno le Denominazioni Comunali (De. Co.), strumenti – è bene ricordarlo – a costo zero per le stesse amministrazioni. In questo modo salgono finalmente alla ribalta i prodotti agroalimentari, utensili e prodotti dell'artigianato, sagre e fiere e così via.
Ad animare la festa, tanti stand dei prodotti De. Co, laboratori del gusto e didattici per adulti e per bambini, musica e spettacolo con i «Pirati dei caruggi»: tutto nella grande e bella piazza del comune, dove numerosi buongustai locali e di molti comuni limitrofi hanno potuto assaporare ghiottonerie a pranzo e a cena realizzate con i prodotti De.Co.
Che il convegno sulle De.Co. abbia ottenuto un sicuro interesse da parte degli addetti ai lavori e non è stato confermato dal numero dei partecipanti; significativa anche la presenza di sindaci di vari comuni. Ad aprire la tavola rotonda

Stefano Mai, che ha illustrato compiutamente il percorso per l'ottenimento delle Denominazioni Comunali e i successivi e concreti vantaggi che valorizzano al meglio il territorio di ogni comune. Di seguito, l'intervento del sindaco Paolo Lambertini: «Ospitare a Cairo Montenotte la prima festa regionale dei prodotti De.Co, oltre a essere un onore, è il segnale di quanto questo progetto sia importante per tutta la nostra Val Bormida. Lo sviluppo turistico dell'entroterra ligure passa anche attraverso le eccellenze enogastronomiche, uniche e fortemente legate alle tradizioni locali. Grazie a chi ha pensato e voluto questo evento e ai comuni che hanno partecipato a questa due giorni ligure».

Il presidente della Giunta Regionale Alessandro Piana, da cui è partito l'iter sulle De.Co. con la collaborazione del consigliere regionale Alessandro Puggioni, ha ribadito l'importanza turistica ed economica derivata dalle Denominazioni Comunali, con l'obiettivo di favorire un incremento del turismo enogastronomico nella nostra regione. Pier Luigi Vinai, presidente dell'ANCI Liguria, ha ricordato le innumerevoli difficoltà create nel passato dagli organi ministeriali per l'adozione delle De.Co., oggi finalmente riconosciute e una concreta risorsa per i comuni d'Italia, in particolare per i più piccoli. Chi ha scritto, oltre ad elogiare l'opera fattiva delle istituzioni preposte (Regioni e Comuni), ha sottolineato l'importanza di attuare un controllo o meglio una verifica del disciplinare che regola ogni De. Co.

Terminata la tavola rotonda, sono seguiti diversi interventi dei sindaci della Val Bormida, tutti con riscontri positivi sull'applicazione delle De.Co. Ben 22 i comuni presenti a Cairo Montenotte: Alassio, Altare, Borghetto Santo Spirito, Borgio Verezzi, Bormida, Cairo Montenotte, Cengio, Cervo, Diano Arentino, Diano Castello, Diano Marina, Diano San Pietro, Montegrosso Pian Latte, Pontinvrea, Quiliano, Rialto, Roccavignale, San Bartolomeo al Mare, Varazze, Vendone, Villa Faraldi e Zuccarello.

«Ad oggi - afferma l'Assessore Mai - abbiamo già raggiunto 117 De.Co. di 49 comuni segnalate alla Regione. Invito tutti i comuni che non lo abbiano ancora fatto, a inviarci la loro comunicazione. Le De.Co. sono strumenti di promozione del territorio e a breve avranno un registro regionale. Deve essere chiaro che la De.Co. si configura come uno strumento di promozione del territorio attraverso i suoi prodotti di eccellenza, e non del prodotto in sé. Come Regione Liguria abbiamo scelto di raccoglierle tutte in un registro regionale». Da registrare la presenza di Sonia Viale, Vicepresidente della Regione Liguria, Assessore alla Sanità, Politiche sociali e Sicurezza.

Oltre agli stand, nei locali cittadini i piatti serviti sono stati realizzati rigorosamente con prodotti a Denominazione Comunale. Ecco le De. Co. presenti.

Ventimiglia: Castagnola, Tutta de Lurè, U Benardu e Pisciadela, Roccavignale: Cipolla ripiena e Miele d'acacia, Alassio: Bagnetto verde, l'Acciugotto e Galletta di

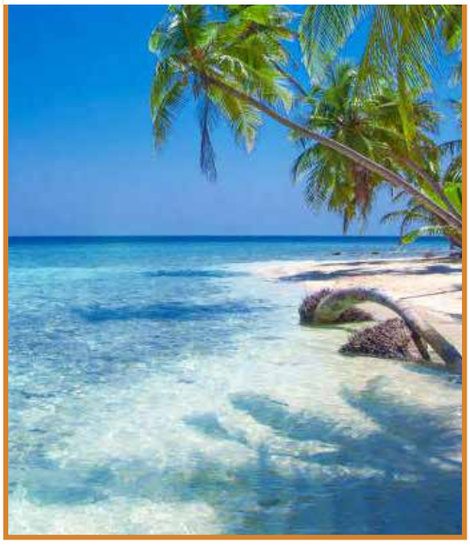
Santa Caterina, Borgio Verezzi: Lumache alla Verezzina, Vendone: Zafferano, Olio Extra Vergine di Oliva, Lazarene, Tuccu russo ae nisseue, Tuccu ae nisseue, Cachi essiccati, Farina di grano, Pesto di Maggiorana, Formaggi di capra e mucca, Sbruffi de neve, Bormida: Fazzino, Pontinvrea: Le Galettine, Salsiccia e la Formaggetta di Maria, Rialto: La Cipolla, Zuccarello: Le Rocche e la Torta di Zuccarello, Montegrossp Pian Latte: Raviora, Varazze; Mandilli de Vaze, Altare: Riso in cagnone, Cairo Montenotte: Tira, Diano Marina: Dian e Pestun du servu, Cengio: Zucca di Rocchetta, Frittella dolce e Moco delle valli del Bormida, Quiliano: Buzzetto, Granaccia, Zuncò, Toma di capra, Toma alla diavola, Crosta nera al ginepro, Crema di Gorgonzola, Delizia della nonna alle erbe aromatiche, Granaccino, Caciotta di pecora, Pecorino tenero, Formaggette e tomini, San Rocco di Pecora, Yogurt di albicocca du Valleggia, Zola di capra.

Nelle pagine precedenti: i mandilli di Varazze; i dian di Diano Marina; Al microfono l'Assessore Regionale atefano Mai, e da sinistra Il sindaco Paolo Lambertini, il Consigliere Alessandro Puggioni, il presidente della Giunta Regionale Alessandro Piana, il giornalista Virgilio Pronzati e il Presidente dell'ANCI Liguria Pier Luigi Vinai.

Qui a sinistra: la La Tira di Cairo Montenotte e i cachi essicati di Vendone.

Qui a destra, dall'alto: buongustai che pranzano con piatti derivati da prodotti a Denominazione Comunale; i relatori della tavola rotonda con Sonia Viale, Vicepresidente della Regione Liguria, Assessore alla Sanità, Politiche sociali e Sicurezza, ed altre autorità; al microfono il presidente della Giunta Regionale Alessandro Piana, e da sinistra ll sindaco Paolo Lambertini, il Consigliere Alessandro Puggioni e l'Assessore Regionale Stefano Mai

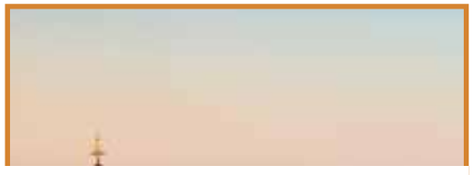
Caraibi



1350 €

Terrasanta

790 €



Londra

390 €

MARGI VIAGGI

A GENOVA LA SCELTA PER LE TUE VACANZE

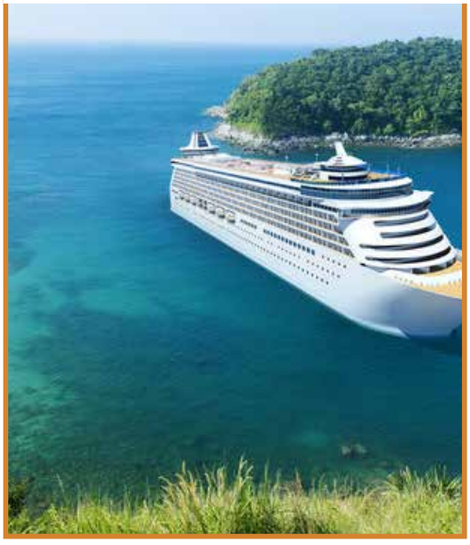
Margi Viaggi nasce nel 2013 quando i giovani fondatori della società, durante una passeggiata per le vie di Genova, notano un cartello "cedesi agenzia viaggi". Il primo punto vendita, nonostante il difficile momento socio-economico e la concorrenza online, riesce ad affermarsi nel giro di un anno. Il successo conseguito porta all'apertura dì una seconda agenzia in un altro quartiere della città e nel 2016 di una terza in centro. Il core business dell'agenzia è costituito dal tipico servizio di intermediazione e dalla realizzazione di viaggi di gruppo, guidati in prima persona dallo suo stesso staff. L'agenzia è associata al network Welcom Travel e ha acquisito importanti riconoscimenti da parte di alcuni fra i principali operatori turistici italiani quali Eden Viaggi, Costa Crociere, MSC e Alpitour.
Il motivo della veloce crescita deve essere attribuito non solo alle competenze tecniche, ma anche e soprattutto,alle capacità relazionali degli addetti al rapporto con il pubblico: il personale, molto giovane, è sempre reperibile, in grado di prestare un servizio puntuale, affidabile, "amichevole", In modo tale da soddisfare le esigenze dei clienti, risolvere eventuali problemi e, quindi, fidelizzare la clientela e ampliarla attraverso il passaparola.

Margi Viaggi

Tel. +39 010 583493 - Email: info@margiviaggi.com

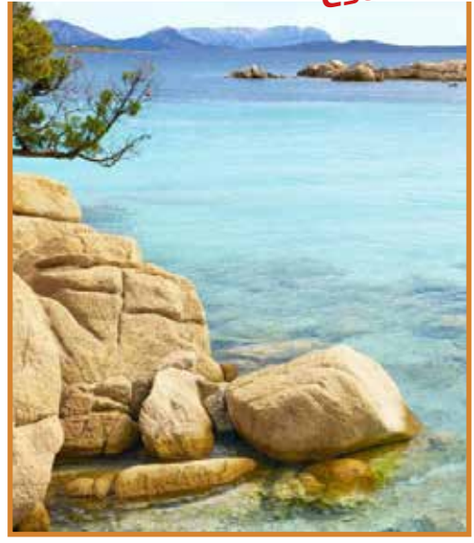
Genova centro: Galleria Errico Martino 4
Certosa: Via Vezzani 5A
Sampierdarena: Via L. Dottesio 61R

Mini-crociera



295 €

Costa Smeralda *Esclusiva!*



380 €

Viaggi organizzati

"FONDALI PULITI" RIPARTE ALLA GRANDE

QUEST'ANNO LA POPOLARE INIZIATIVA NATA PER **RECUPERARE I RIFIUTI** DEI NOSTRI MARI TORNA AI FASTI DEGLI ANNI '90

Di Ilva Mazzocchi

Il 2019 sarà ricordato come l'anno del rilancio in grande stile di "Fondali Puliti", l'operazione di ecologia pratica ideata nel 1972 da Gianni Risso, che nel 1973 la organizzò per la prima volta con il CI. CA. SUB Mares Bogliasco, il noto club subacqueo che da qualche anno è sponsorizzato dalla società genovese Seatram, assai attiva nel settore dei trasporti internazionali. Dagli anni Settanta, la lodevole iniziativa ha continuato a crescere e a coinvolgere sempre più cittadini, e negli anni Novanta, grazie alla collaborazione di sponsor molto sensibili alla tutela ambientale, si diffuse su tutto il territorio nazionale con risultati eclatanti. Bastano alcuni dati per comprenderne la portata: il numero delle operazioni svolte in Italia nel 1993 fu di 135, le associazioni aderenti con dei gruppi di sub furono ben 150 con un totale di 6.600 subacquei che raccolsero la bellezza di 170 tonnellate di rifiuti. Le società che aderirono furono Scotch-3M, Biscaldi, Birra Polar e la rivista SUB. Negli anni seguenti decine di operazioni "Fondali Puliti" continuarono a svolgersi in tutta Italia in modo spontaneo, ma senza il coordinamento centrale da Bogliasco per mancanza di sponsor. Quest'anno, finalmente, "Fondali Puliti" è ripartita in modo eclatante grazie all'intervento mirato di Riso Scotti Snack, www.apneaworld.com e CI. CA. SUB Seatram Bogliasco, che hanno coordinato cinque diverse operazioni in altrettante località della Liguria. Tutte le iniziative hanno goduto del supporto logistico della Capitaneria di Porto e della Guardia Costiera. La prima operazione si è svolta in modo esemplare il 14 aprile nella Marina di Alassio con la partecipazione di 72 sommozzatori, che nel corso di una mattinata hanno ripulito il fondale del bel porto turistico. Le operazioni subacquee sono state gestite dal Diving Sesto Continente con il supporto di Comune di

Alassio, FIAS, Marina di Alassio SPA e Protezione Civile.
Lunedì 1° luglio è stata la volta dei sub del Diving Group Portofino e del CI. CA. SUB Seatram Bogliasco, che con un'operazione gestita alla perfezione sotto ogni aspetto hanno dato una bella ripulita ai fondali compresi fra Santa Margherita e Paraggi. All'operazione hanno collaborato Comune di Santa Margherita Ligure, Docks Lanterna e OneOcean. Il gruppo degli apneisti è stato capeggiato da Gianluca Genoni, noto pluriprimatista mondiale d'immersione profonda e testimonial Mares. La parte preponderante del materiale raccolto era costituita da griglie metalliche strappate dalla costa della mareggiata di fine ottobre 2018.

Pochi giorni dopo, il 6 luglio, sono entrati in azione a Rapallo i sommozzatori della FIAS di Parma e gli apneisti del CI. CA. SUB Seatram Bogliasco. In una trentina hanno riportato al loro aspetto originale i fondali antistanti il Castello di Rapallo e la foce del torrente San Francesco. Il materiale recuperato: frammenti di vetroresina, cime, pezzi di reti da pesca, contenitori

in plastica e tanti scarti in plastica e carta stagnola dovuti ai fuochi artificiali sparati pochi giorni prima. Piena la collaborazione del Comune di Rapallo, con intervento operativo di Legambiente.

Domenica 14 Luglio il Club Subacqueo Sestri Levante, con la collaborazione di L N I Sestri Levante, Circolo Pescatori Sportivi Dilettanti e il patrocinio del comune, ha programmato l'operazione nella Baia del Silenzio, dove la organizza regolarmente dal 1974 e sempre con il coinvolgimento di tanti subacquei. Ma i vulcanici organizzatori fanno di più e da qualche anno danno vita anche a una divertente caccia al tesoro per i ragazzini che hanno modo di recepire il messaggio ecologico e imparano fin da piccoli il rispetto per l'ambiente. Dopo due ore di immersioni, i sub hanno recuperato una montagna di rifiuti e in particolare grossi frammenti di imbarcazioni di vetroresina, lamiere, cuscinerie, bottiglie e perfino una lavatrice, ma va precisato che quasi tutti i detriti erano imputabili alla mareggiata del 29 ottobre.

Le operazioni si sono chiuse a Bogliasco sabato 3 agosto con la partecipazione di decine di sub con autorespiratore e apneisti che hanno risposto all'appello di CI. CA. SUB Seatram, Club Nautico Bogliasco e Comune di Bogliasco. Anche a Bogliasco i sub si sono concentrati sul recupero di residuati della mareggiata e hanno liberato i fondali antistanti la bella località del Golfo Paradiso da molta ferraglia, un motore fuoribordo, tre carrelli per imbarcazioni, alcune scalette in ferro, dei copertoni (non mancano mai!). Tutto il materiale recuperato è stato smaltito a cura

della ditta Ideal Services. Ha contribuito in modo determinante anche il Diving Group Portofino; il Comune di Bogliasco ha dato il suo patrocinio e,
come da tradizione, alla fine delle operazioni ha offerto ai volontari partecipanti un meritato e assai apprezzato pranzo.
Infine va sottolineato l'impegno concreto della Riso Scotti Snack che ha contribuit regalando a ogni partecipante, sott'acqua e fuori, una bella t-shirt personalizzata e una borsina con i gustosi prodotti dolciari. Ecco quanto dichiarato da Maria Rosa Giupponi, Ad della società: «Per noi l'acqua è un elemento fondamentale e il rispetto per la natura e i mari appartiene al nostro DNA. Cerchiamo di contribuire con piccoli gesti concreti, e "Fondali Puliti" è un'iniziativa che rispecchia questo spirito».
In ogni località teatro delle operazioni è stato messo in palio un orologio subacqueo professionale offerto dalla Squale srl di Milano e consegnato personalmente dal responsabile Massimo Maggi.

L'agenzia viaggi GIbuti Travel è il vostro alleato per stupendi viaggi in tutto il mondo, grazie alla collaborazione con i migliori tour operator, tra cui Alpitour, Veratour, Boscolo, Il Tucano, Giver e molti altri. In particolare, l'agenzia di Via Fiasella 76r a Genova è specializzata nella proposta di viaggi personalizzati e cuciti su misura in base alla richieste del cliente. Viaggi di nozze, viaggi per tutta la famiglia, viaggi avventura, crociere, viaggi di gruppo... Gibuti Travel è al vostro servizio per farvi vivere esperienze indimenticabili.
Le mete offerte da Gibuti Travel sono tante quanti sono i viaggiatori che bussano alla nostra porta. Sia che desideriate una fuga dallo stress, un'appassionante avventura o rivisitare un luogo che vi ha rapito il cuore, sapremo trovare la destinazione per voi. Chi si affida a noi lo fa perché sa che la nostra esperienza di viaggio ci rende diversi dalle altre agenzie: la nostra curiosità e il nostro senso dell'avventura ci hanno insegnato a non limitarci alle mete più scontate. Esplorando il globo alla ricerca di luoghi sempre nuovi da proporre ai nostri clienti abbiamo confezionato un'offerta di località esclusive in continua espansione, pensata per venire incontro a ogni vostra richiesta e desiderio. Algeria, Tunisia, Marocco, Ciad, Gibuti, isole Comore, Botswana, Zambia e Zimbabwe sono solo alcune fra le splendide località africane nel nostro catalogo.
Emirati Arabi e Oman, con le loro lussuose rotte crocieristiche e località balneari, sono il fiore all'occhiello della nostra offerta mediorientale, senza per questo dimenticare mete più "tradizionali" come le tante magnifiche capitali europee, il ricco buffet degli Stati Uniti e la lussureggiante America del Sud. Per gli sposini, poi, non possiamo esimerci dal raccomandare le bellissime spiagge della Polinesia, meta ideale per una luna di miele davvero indimenticabile. Non vengono tralasciate le soluzioni più in voga come il popolarissimo "fly and drive": un viaggio a tutto motore attraverso i paesaggi più affascinanti del globo a bordo di veicoli dalla massima affidabilità forniti a noleggio a prezzi assolutamente concorrenziali. Sono tantissime le offerte in catalogo e infinite quelle al di fuori: siamo sempre pronti a programmare per voi un viaggio su misura che risponda a ogni vostra necessità e desiderio. Perché accontentarsi di un pacchetto preconfezionato quando si può partire per un'avventura che ci calza come un guanto?
Tra le proposte, quelle che riguardano un nuovo modo di viaggiare, in forte aumento in Italia e all'estero negli ultimi anni: percorrere a piedi, in bicicletta, a cavallo vie storiche, cammini, percorsi tracciati e segnalati per una scoperta lenta e più profonda dei luoghi. In Italia i cammini sono diversi: tra i più celebri ci sono sicuramente le Vie Francigene, dove si respira la storia a ogni passo e si attraversano alcune delle più belle e suggestive località della penisola.

Gibuti Travel
Via D. Fiasella 76 R - Genova
T. 010.8594716 - F. 010.8595257
info@gibutitravel.it
www.gibutitravel.it
Orari: da lunedi a venerdi 9/13 e 15/19

PIETRO BELLANTONE, TANTA PASSIONE TRA ARTE, CIBO E VINO

I DUE NUOVI APPUNTAMENTI DI **"ARTE E CULTURA A PALAZZO DORIA SPINOLA"** E **"IL VINO NELL'ARTE"**

Di Virgilio Pronzati
Foto di Mara Daniela Musante

Pietro Bellantone non è solo un grande cultore dell'arte, ma un infaticabile organizzatore che da anni promuove importanti manifestazioni dedicate alla pittura, scultura, musica e gastronomia. Come Presidente delle Associazioni Culturali Eventi d'Amare e Liguria-Ungheria, ha già all'attivo circa cinquanta appuntamenti, di cui non pochi di rilievo internazionale. Tra quest'ultimi, "Arte e Cultura a Palazzo Doria Spinola" e "Il Vino nell'Arte", realizzati in collaborazione del Consolato Onorario di Ungheria per la Liguria, del Comune di Genova e di Città Metropolitana di Genova, entrambi svoltisi nel regale salone di rappresentanza di Palazzo Doria Spinola.
Il primo evento, giunto ormai all'ottava edizione, è stato dedicato alle celebrazioni dell'anniversario

di Niccolò Paganini. Dopo la presentazione di Pietro Bellantone e gli interventi del Console onorario Giuseppe M. Giacomini, dell'Assessore alle Politiche Culturali Barbara Grosso e Laura Repetto, Delegata Relazioni Esterne città Metropolitana di Genova, è iniziato il concerto di brani paganiani eseguiti con rara maestria da Eliano Calamaro, uno dei primi violini del Teatro Carlo Felice, e dal giovanissimo violinista magiaro Miklòs Papp. Mezz'ora di straordinaria melodia equamente ripartita tra i due artisti e poi seguita dall'applauditissima esibizione in coppia, a base di staccati e pizzicati su composizioni di Paganini e di Béla Bartòk, un vero saggio di bravura che ha entusiasmato i numerosi presenti. Infine gli interventi di chi ha scritto sulle golosità preferite dall'insuperato violinista

Danielli
la pasta fresca

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

Via Galata 41/r - 16121 Genova - TEL. & FAX 010 562383

Siamo anche al MERCATO DELLA FOCE
Via Ruspoli, 3 - TEL. 393 8887292

info@daniellilapastafresca.it - www.daniellilapastafresca.it

TMY
LABORATORIO INFORMATICO
di Tommaso Malatesta

Riparazioni HW e SW per privati
•
Progettazione e installazione reti LAN e wireless
•
Sistemi di sicurezza informatica e Antivirus
•
Videosorveglianza remota

Riparazione HW e SW per aziende ed enti pubblici
•
Assistenza remota
•
Recupero dati cancellati o danneggiati
•
Siti Web e Social Media

Via G. B Monti, 72r – 16151 Genova
TEL. 010 644 53 47 • CELL. 340 826 42 38
E-mail info@tmy.it • **www.tmy.it**

INQUILINO CHE NON PAGA?
TI PAGHIAMO NOI
Sai che oggi un inquilino su due **non paga regolarmente** i canoni di locazione?
Noi di **Solo Affitti** selezioniamo per te l'inquilino perfetto.
E se smettesse di pagare il canone? Con affitto**sicuro**® ci pensiamo noi, assistendoti gratuitamente **nella procedura di sfratto** e **pagandoti le mensilità** che non hai ricevuto.
Scopri di più in agenzia
GENOVA 2
Corso Sardegna, 264
16142 Genova (GE)
Tel. 010 3025692 - Cell. 371 3254155
SoloAffitti

genovese e del maestro cioccolatiere Francesco Liotta, che per l'occasione ha deliziato i presenti con un violino di cioccolato.
Il secondo evento era dedicato al nettare degli dei, il vino. Pietro Bellantone si è superato, passando dall'arte visiva a quella interpretativa e coinvolgendo un famoso critico d'arte, un giornalista enogastronomo e un grande regista e attore, con tre relazioni sul tema precedute dagli interventi di Pietro Bellantone, Laura Repetto e Giuseppe M. Giacomini. Nella prima, un percorso storico sul vino, dove chi ha scritto, passando dalle opere di grandi pittori e scultori del passato, approda all'arte di produrlo, citando infine l'utilizzo dei vini rossi per creare affreschi e acquarelli.
Di grande effetto e bravura l'intervento del drammaturgo, regista e attore Pino Petruzzelli, un grande interprete del teatro contemporaneo che ha toccato nelle sue numerose opere letterarie i temi sociali più scottanti, ma raccontando anche la vita e il lavoro delle persone più umili, come i vignaioli, dandogli la giusta e meritata dignità. Nella sua breve ma intensa ed estemporanea performance, Petruzzelli ha impersonato al meglio i vignaioli liguri e d'Italia, trasmettendo ai numerosi invitati le fatiche e le delusioni ma anche le meritate soddisfazioni di chi coltiva la vigna e produce vino.
L'ultima "lezione" è stata quella del professor Daniele Grosso Ferrando, storico dell'arte dotato di enorme conoscenza di questa disciplina e della capacità di trasmettere con chiarezza ed educazione il messaggio culturale contenuto nelle diverse opere pittoriche. Da vero enciclopedico e appassionato critico d'arte, ha incantato i molti invitati, descrivendo per ogni quadro preso in esame l'autore, la tecnica usata e motivazioni ed emozioni espresse, per un ricco excursus storico vissuto e passato attraverso i secoli.

Nelle pagine precedenti:

Eliano Calamaro e il giovanissimo violinista magiaro Miklòs Papp

I violini di cioccolato di Buffa

Pietro Bellantone mentre presenta i relatori

SAGRALEA
FA CINQUANTADUE NEL NOME DEI VINI LIGURI

TRA I PREMIATI **MARCO REZZANO**, PRESIDENTE DELL'ENOTECA REGIONALE DELLA LIGURIA DALLO SCORSO ANNO

Qui a fianco: Flavio Maurizio mentre premia Marco Rezzano

Di Virgilio Pronzati
Foto di Mara Daniela Musante

Sagralea quest'anno è arrivata alla sua cinquantaduesima edizione. La manifestazione di successo ha infatti oltre mezzo secolo di vita, e per prima ha saputo valorizzare il patrimonio vitivinicolo dell'intero settore. Nata nel lontano 1968 da un'idea dell'allora parroco di Salea per valorizzare il vino Pigato e organizzata dalla Cooperativa Macchia Verde presieduta da Flavio Maurizio, nel corso degli anni si è costantemente migliorata e ampliata ed è oggi la leader regionale nel suo genere. Partita con la valorizzazione del Pigato, oggi si presenta come Rassegna regionale dei vini Doc liguri, tanto da meritarsi il titolo di "piccola Vinitaly".
Ogni anno Sagralea richiama migliaia di enoappassionati, tecnici,

Al Posto Giusto

PIZZA • FOCACCIA • DOLCI

Via San Vincenzo 185/R, 16121 Genova
Tel. 010 8609353

sommelier, onavisti e buongustai. Articolata come di consueto in sei tornate giornaliere, l'attuale edizione, svoltasi dal 13 al 18 agosto a Salea d'Albenga, ha superato il successo delle precedenti. Allestita su un'ampia area circondata dal verde, ha messo a disposizione 25.000 mq di superficie espositiva con oltre 120 stand, visitatati da più di 80 mila persone.

Migliaia le bottiglie di vino vendute, 10 mila i piatti serviti ogni sera. Entrando nel dettaglio, moltissimi i motivi d'interesse: il corso sull'assaggio dell'olio extravergine di oliva curato dall'ONAOO (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Olio d'Oliva), i laboratori di degustazione vini promossi dalla FISAR e dall'AIS, lo show cooking di prestigiosi chef (Pasquale e Francesca del ristorante Il MuMa di Borgio Verezzi (SV), Giorgia Venturini del ristorante Il Boschetto di Villanova d'Albenga, Gabriella Caratti dell'Agricamping Lo Zafferano di Albenga, Andrea Masala della Locanda dell'Asino di Alassio).

Poi l degustazioni nella Piazza del Vino, con vini di 28 qualificate aziende. Stessa cosa per gli amanti dell'extravergine di oliva, nell'area dedicata all'oro di Liguria, e in più tante serate danzanti con la musica di ben sette orchestre diverse per una sei giorni all'insegna della cultura del vino e del cibo. Il clou dell'intera manifestazione è stato, come sempre, l'assegnazione del Premio "Salea e il Vino", assegnato a persone o enti che, in campi diversi ma con pari impegno, hanno contribuito in modo significativo alla promozione e valorizzazione dei vini liguri.

Quest'anno l'ambito premio è andato meritatamente a Marco Rezzano, dall'anno scorso Presidente dell'Enoteca Regionale della Liguria. Marco Rezzano inoltre è sommelier professionista dell'AIS e ricopre nell'AIS Liguria il ruolo di Consigliere regionale e Coordinatore della formazione didattica. Da quindici anni è consigliere comunale a Framura dove svolge l'attività di ristoratore,

gestendo con successo un'enoteca-ristorante di qualità.
Come di consueto, a precedere la premiazione del personaggio dell'anno c'è stato un incontro tra il folto pubblico e le autorità locali e regionali. Dopo la relazione di Flavio Maurizio su Sagralea, sono seguiti gli interventi del sindaco d'Albenga Riccardo Tomatis, del consigliere Fazio e soprattutto di Stefano Mai, Assessore regionale all'Agricoltura. Mai ha illustrato compiutamente gli investimenti nelle zone agricole delle quattro province, sia per incrementarne la produzione che per mantenerne la sicurezza del territorio, i PSR, le quote d'impianto viticolo, nonché un monitoraggio di 180 gradi sulle culture floreali.
Un grazie doveroso va agli organizzatori, in particolare agli associati di Macchia Verde. Un discorso a parte per l'infaticabile Flavio Maurizio, da sempre deus ex machina e alla guida della rassegna, nonché tra i primi a contribuire alla realizzazione della Doc Riviera ligure di Ponente, strumento che ha valorizzato i territori delle provincie di Savona e Imperia. Motivi più che validi per ricevere al più presto dal comune di Albenga il premio "Una vita per il Pigato".

I produttori di Sagralea 2019

Az. Agr. A Maccia, Az. Agraria Anfossi, Az. Agr. Arnasco, Az. Agraria Biologica Bio Vio, Az. Agr. Bruna, Cantine Calleri, Az. Agr. Il Cascin, Cascina Feipu dei Massaretti, Cascina Nirasca, Cascina Praiè, Az. Agr. Colle Sereno, Az. Agr. Durin, Az. Vitiv. Enrico Dario, Az. Agr. Foresti Marco, Az. Vitiv. Guglierame, Az. Agr. Innocenzo Turco, La Vecchia Cantina, Az. Agr. Lombardi, Az. Agr. Mantica, Az. Agr. Podere Grecale, Az. Agr. Poggio dei Gorleri, Az. Agr. Ramoino, Az. Agr. Saguato, Sommariva Tradizione Agricola, Tenuta Maffone, Az. Agr. Torre Pernice, Az. Agr. Vio Claudio, Az. Agr. Coop. Viticoltori Ingauni.

Delucchi colori

Il Colorificio Delucchi e' stato fondato nel 1902 nel centro di Genova. Siamo specializzati in tutti i generi di pitture e vernici: per l'edilizia, per l'industria, che la carrozzeria, per la nautica, per il legno, le belle arti e il bricolage. I nostri clienti sono privati e applicatori e vendiamo sia al minuto che all'ingrosso.

Delucchi Colori fa parte delle rete F.IN.CAR, l'organizzazione n°1 che riunisce i maggiori distributori specialisti nei prodotti per la carrozzeria, l'industria, l'edilizia e il Fai da Te.

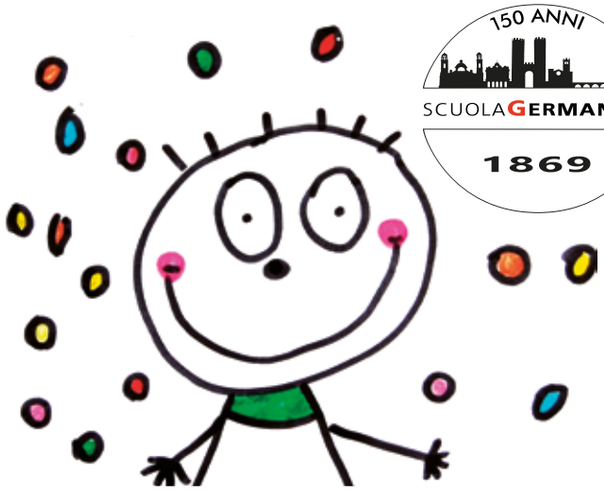
www.delucchicolori.com

Via S.Martino 57N - 16131 Genova
Tel. 010 5221633 / 010 5221660 / 010 5221688 / Fax: 010 5221648
info@delucchicolori.com

Kindergarten Open Day

30 novembre, dalle 10.00 alle 12.00
via Acquarone, 4/1 (cancello)

La Scuola Germanica di Genova (**DSG**) apre le porte a genitori interessati e ai loro bambini **nati dal 2015**. Potrete avere risposte alla vostre domande sul Kindergarten e sulla scuola, visitare i locali e conoscere le nostre attività.



150 ANNI
SCUOLAGERMANICA
1869

1869
SCUOLAGERMANICA
SCUOLA GERMANICA DI GENOVA - DEUTSCHE SCHULE GENUA

www.scuolagermanica.it
tel. 010 564334

Tutti i vincitori del Premio Salea e il Vino

1992 - Silvio Torre Giornalista enogastronomo
1993 - Orazio Sappa Segretario generale della CCIAA di Imperia
1994 - Giacomo Badoino Viticoltore emerito
1995 - Riccardo Galbussera Responsabile del CERSA di Albenga
1996 - Nello Capris Responsabile dell'ufficio enologico regionale
1997 - Edoardo Raspelli Giornalista enogastronomo
1998 - Mario Soldati Scrittore e regista
1999 - Bruno Gambarotta Giornalista enogastronomo
2000 - Non assegnato
2001 - Associazione Le Donne del Vino
2002 - Vini d'Italia Slow Food Gambero Rosso
2003 - Guida Duemilavini AIS
2004 - Camera di Commercio di Savona
2005 - Virgilio Pronzati Giornalista enogastronomo
2006 - Franco Gallea Animatore culturale
2007 - Antonio Ricci Innovatore televisivo
2008 - Fausto Carrara Delegato AIS provincia di Savona
2009 - Beppe Bigazzi Autore e enogastronomo
2010 - Romano Strizioli Giornalista
2011 - I Fieui di Caruggi
2012 - Non assegnato
2013 - Luciano Fossati Socio benemerito (alla memoria) e Antonello Maietta Presidente Nazionale AIS
2014 - Non assegnato
2015 - Giorgio Pennazzato Presidente Nazionale FISAR
2016 - Paolo Panero ex Presidente della Viticoltori Ingauni
2017- Bernardo Ardoino Presidente Croce Bianca e Consulta del Volontariato di Albenga
2018 - Gruppo Comunale Volontari - Protezione civile di Albenga
2019 - Marco Rezzano - Presidente Enoteca Regionale della Liguria

Nella pagina a fianco, dall'alto:

Stefano Mai e Marco Rezzano

Da sin. Stefano Mai, Riccardo Tomatis, Fazio, Flavio Maurizio e Marco Rezzano

Sempre continua l'affluenza degli enoappassionati agli stand dei produttori

ANTICA OSTERIA RAVECCA

L'Antica Osteria Ravecca, nel cuore dell'antica Genova, dove i migliori prodotti del territorio vengono abbinati a vini selezionati e birre artigianali alla spina.

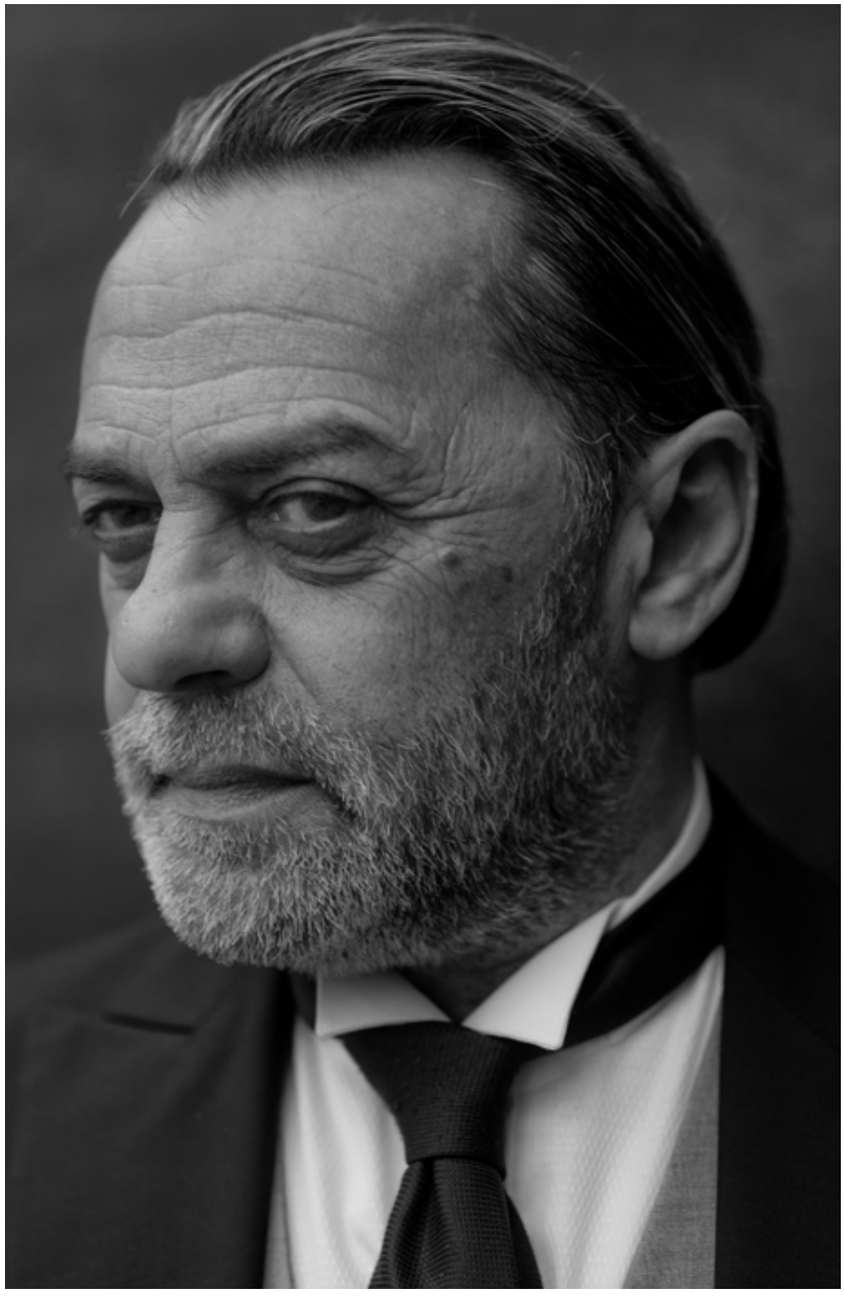
via Ravecca 29r ~ 16128 Genova ~ cell: 342 722 7715
anticaosteriaravecca@gmail.com

Una realtà del tutto nuova ma che dà grande spazio alla tradizione ligure e non solo, dove è anche possibile bere un cocktail, oppure fare un aperitivo

via Ravecca 34r – 16128 Genova – tel: 010 302 7184

«SAPERSI COMPORTARE? NON PASSA MAI DI MODA»

LUCIANO DE CURTIS, 30 ANNI DI ESPERIENZA COME MAGGIORDOMO DI CASA, ORA PROPONE CORSI PER NON FAR DIMENTICARE **L'ARTE DEL BON TON**



Di Marcello Rapallino

L'"artigiano delle buone maniere" Luciano De Curtis ha lavorato per 30 anni come maggiordomo di casa all'estero. Una volta rientrato in Italia, ha deciso di mettere a frutto la sua esperienza nel bon ton e nelle buone maniere, con corsi a domicilio per diventare veri gentleman: e ce n'è bisogno, nell'Italia di oggi. Lo abbiamo incontrato per farci raccontare la sua storia

Professione: artigiano delle buone maniere. Cosa intendi con questa tua definizione?

Una persona che umilmente insegna l'educazione, il portamento, come muoversi, perché anche il linguaggio del corpo è molto importante per come ci si presenta. Quella dell'artigiano è sempre stata una figura, molto importante dietro e dentro le nostre aziende. Io cerco dare una mano a crescere per una migliore qualità della vita.

Come defineresti il concetto di maggiordomo al giorno d'oggi?

Non esiste una definizione esatta. I maggiordomi crescono da due scuole ben precise; io, ad esempio, non imparai a fare il maggiordomo da una scuola bensì da un carissimo amico che tantissimi anni fa mi invitò a lavorare presso una famiglia italiana in Francia e mi insegnò tutto ciò che riguardava il mestiere. Bisogna avere portamento, avere una passione verso questo che io ritengo un grande bel lavoro: servire un'altra persona, una famiglia... stupendo!
Le scuole principali sono in Inghilterra e in Svizzera; io ho la qualifica per insegnare ad essere assistente di casa, che, in fondo, ricopre le stesse mansioni. Ad esempio a Mantova ci sono due famiglie blasonate che ancora oggi hanno per maggiordomi due giovani svizzeri che si occupano di tutto, oltre ad essere sempre a disposizione 24 ore su 24.

Il ruolo assume ancora una sua rilevanza?

Sì, perché in tutto il mondo esistono maggiordomi ed esisteranno sempre. In questo momento per molti logicamente è difficile, ma ancora oggi qualcuno con un tenore di vita medio-alto può permettersi un maggiordomo. Si tratta di una figura che tiene il controllo dell'intera casa, tramanda le tradizioni dell'eleganza e del galateo anche ai padroni, dal bon ton alle regole per incontri che sia una cena o una riunione di lavoro. Il Galateo fu scritto nel 1500 da un grande poeta prelato, Monsignor Della Casa, proprio per insegnare le regole del comportamento a tutti.

Il mondo anglosassone ne mantiene la tradizione in modo più concreto?

Non solo gli inglesi ma anche, ad esempio, molte famiglie tedesche, perché è una tradizione ancora troppo grande e importante. L'Inghilterra resta in ogni caso la scuola principale.

"Docente a domicilio di buone maniere": un qualcosa per tutti o riservato solo ad alcuni?

Dopo aver lavorato per oltre trent'anni all'estero, è quello che faccio tuttora. Non solo operando presso ben precisi nuclei familiari, ma con tutti, insegnando ai ragazzini come comportarsi ma anche a giocare, a relazionarsi con i compagni e con i genitori. Sono lezioni aperte a tutti ed è anche possibile riunire più nuclei familiari per prezzi più convenienti.

Sarebbe utile inserire nelle scuole degli incontri a tema?

Sicuramente, ma a livello politico purtroppo non c'è volontà di investire sulla educazione, quando servirebbe molto, a partire dai comportamenti evidenziati nell'agone parlamentare.

Progetti per il futuro?

Sto pensando a dei seminari da tenersi anche all'estero, uno in Messico e uno in Svizzera, e poi concretizzare un progetto con un grande professionista e un grande amico come Paolo Demaria (truccatore di fama internazionale e, soprattutto, grande uomo) all'interno della sua accademia, con un corso particolare a sei mani con Paolo e una professionista dell'immagine.

Luciano De Curtis
L'artigiano delle buone maniere
Info Skype: Luciano De Curtis
WhatsApp: 3441912484

OTTICA SPARVIERO

3 min. fermata De Ferrari

ORARIO CONTINUATO
09.00/20.00

Via S.Lorenzo, 103r
010.2460926

www.otticasparviero.it
ottica.sparviero@tiscali.it

DA 70 ANNI OTTICI PER PASSIONE.

Nel 1946 il negozio apre in centro e viene conosciuto da portuali e naviganti come uno “sparviero caduto in San Lorenzo”

- CONTROLLO VISIVO
- OCCHIALI DA VISTA
- SUNGLASS
- OCCHIALI SPORTIVI TECNOLOGICI
- LENTI A CONTATTO

100%

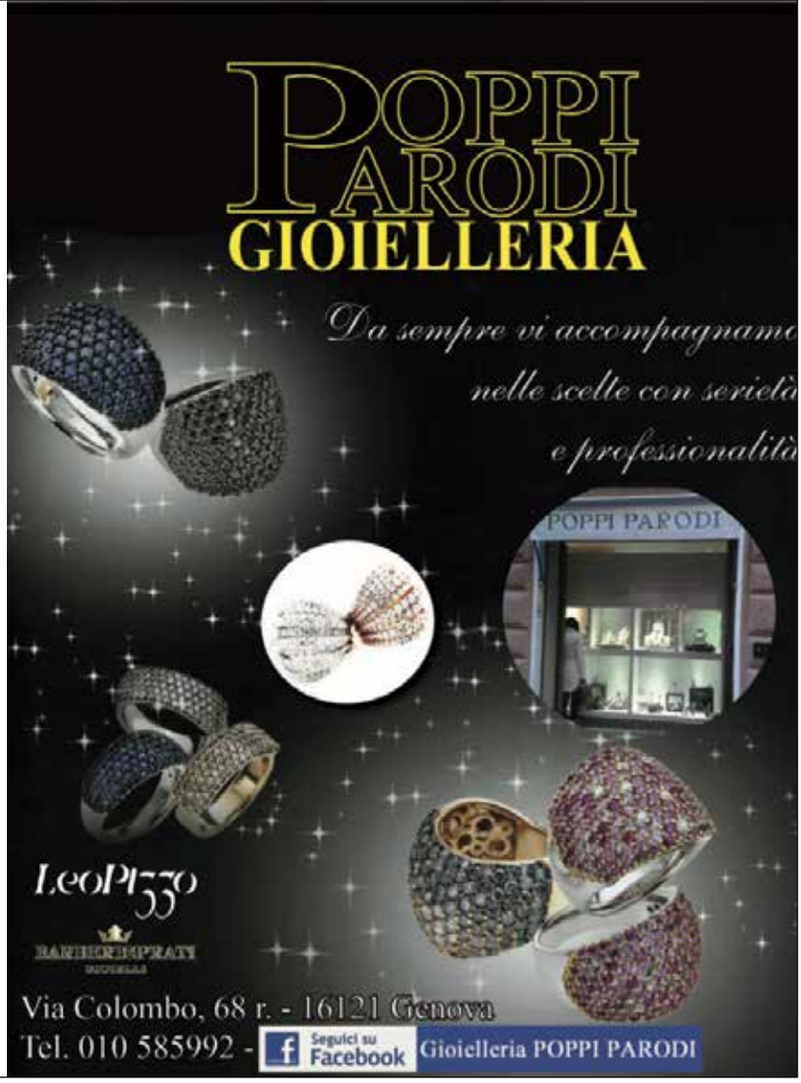
Qualità delle lenti, design, stile, confort visivo e adattabilità.

SCHIACCHETRA', CHE COSA FARE PER UN FUTURO LUMINOSO

ALL'8° **FESTIVAL DELLO SCIACCHETRÀ** L'ALLARME DI **LUIGI GRILLO**, EX SENATORE E PRESIDENTE DELL'ASSOCIAZIONE CULTURALE AMICI DELLE CINQUE TERRE, E DI **HEYDI BONANINI**, PRESIDENTE DEL CONSORZIO PRODUTTORI DELLO SCIACCHETRÀ

Di Virgilio Pronzati
Foto di Mara Daniela Musante

Le Cinque Terre attirano ogni anno milioni di turisti, un dato quanto mai significativo per l'economia locale, se pensiamo che molte delle maggiori città italiane non l'hanno mai avuti. Se nelle Cinque Terre il turismo è la fonte primaria del proprio reddito, è assolutamente necessario mantenerne un costante flusso ma ancora più importante è l'assiduo controllo e salvaguardia del territorio. Si tratta di un lembo di terra di straordinaria bellezza ma anche di non poca fragilità, e il nubifragio di qualche anno fa ne ha evidenziato le carenti difese.
Le istituzioni hanno il dovere di assicurare la stabilità idrogeologica del territorio e la sicurezza dei suoi abitanti, ma qualcosa deve essere fatto anche da chi ci vive; ognuno deve contribuire secondo le proprie possibilità, sostenendo col lavoro e col denaro l'ambiente paesaggistico e produttivo, un connubbio inscindibile per affrontare con più sicurezza il sempre incerto futuro. Il vino contribuisce in parte forse minore, ma le vigne a strapiombo sul mare da cui proviene hanno dato vita ad un ambiente unico al mondo che l'Unesco ha nominato Patrimonio dell'Umanità.
Entrambi i vini di queste terre sono ottenuti dai vitigni Bosco (minimo 40%), Vermentino e Albarola da soli o congiuntamente (non più del 40%) e massimo 20% di altri vitigni raccomandati-autorizzati per la provincia spezzina, e sono unici nel loro genere: il primo, il Cinque Terre, è un vino bianco dal colore paglierino con riflessi verdolini, dal profumo delicatamente floreale-vegetale e fruttato: vi si colgono sentori di fiori di d'acacia leggermente essiccati, erbe montane e aromatiche, agrumi verdi come limone e cedro, e netta e inconfondibile nota iodata. In bocca è secco, molto sapido e iodato, caldo, di buon corpo, persistenza e carattere.
Il secondo, il Cinque Terre Sciacchetrà, è un passito di buona longevità, che si esprime al meglio evolvendosi nel tempo. Di colore paglierino carico a giallo dorato da giovane (2-3 anni), si fa dorato carico con riflessi ambrati se mediamente affinato (5-6 anni), assume un colore ambrato con nuances rossicce se molto affinato (10-15 anni). Dopo un lunghissimo affinamento in bottiglia (dai 20 ai 30 anni) si presenta ambrato molto carico con netti riflessi rossicci tendenti al marroncino. Da giovane, al naso si presenta intenso, persistente e ampio con sentori d'albicocca e pesca e mature, e lieve di semi d'anice. Se mediamente affinato, si fa più composito e ampio, dove spicca la confettura d'albicocca e pesca, erbe secche aromatiche e lieve di vaniglia. Se lungamente affinato in bottiglia, si presenta con netti sentori di pesca gialla e albicocca mature e un po' essiccate,



fico secco, prugna secca cotta, miele di castagno, sempre di molta finezza e personalità. Dal sapore dolce ma non stucchevole, molto sapido, caldo, pieno, vellutato e suadente, di buona persistenza aromatica se mediamente affinato. Se molto affinato, diventa delicatamente dolce, sapido, caldo, vellutato ma nervoso per la piacevolissima vena tannica, di gran corpo e continuità, di estrema persistenza aromatica.

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

Alcune soluzioni a questi ostacoli sono state proposte nel convegno "I produttori dello Sciacchetrà a difesa del territorio: recupero e valorizzazione delle terre incolte nelle Cinque Terre", tenutosi nell'ambito dell'Agriturismo Buranco di Monterosso di proprietà di Luigi Grillo, già senatore e attuale presidente dell'Associazione Culturale Amici delle Cinque Terre. Tra i vari interventi, significativi quelli di Grillo e di Heydi Bonanini, presidente del Consorzio Produttori dello Sciacchetrà.

«Oggi le Cinque Terre» ha affermato Grillo «sono consolidate come traino di tutta l'economia turistica della Liguria del levante. Abbiamo deciso di organizzare un convegno sullo Sciacchetrà, un passito unico che tutti apprezzano (11mila bottiglie all'anno), per richiamare l'attenzione sulla necessità di recuperare le terre incolte. C'e

un problema drammatico di abbandono delle terre. Cosa sarebbero le Cinque Terre senza Sciacchetrà e senza vigneti?
Oggi nel bilancio dello stato si continua a finanziare la cassa integrazione, ovvero un aiuto a quelle aziende che, data la crisi, hanno la necessità di riorganizzarsi visto che non riescono a mantenere tutti i dipendenti. Perché in alcune aree specialI lo Stato non applica gli stessi concetti per favorire la riorganizzazione delle imprese industriali fornendo ulteriori contributi speciali?» Impossibile poi parlare di Sciacchetrà e tipicità delle Cinque Terre e non toccare il tema del turismo: «Il turismo a La Spezia è stato riscoperto per merito delle 5 terre» ha proseguito Grillo «non per merito della vocazione turistica della città».
«Un tema centrale è quello del diritto di reimpianto» ha sottolineato Heydi Bonanini. «È impensabile che in un territorio come il nostro, a fronte di una determinata richiesta di reimpianti, ne arrivi solo il 5%. Nelle Cinque Terre ci sono 3/4 ettari annui di reimpianto (ovvero la possibilità di ripiantare la vigna e riscriverla alla categoria Doc). La Liguria, nonostante le dimensioni, ha molte richieste. Inoltre vogliamo riproporre una seconda fondazione che si occupi dei paesi di Monterosso e Riomaggiore per portare avanti i progetti lanciati 3 anni fa al riguardo. Quando si parla di PSR il 70% delle aziende delle Cinque Terre non vi rientra perché sono troppo piccole. Se c'e la volontà di salvaguardare il territorio, bisogna mettersi ad un tavolo ed avere un vero occhio di riguardo».
Di seguito, guidati dal giornalista Franco Antola, gli interventi degli enologi Gabriele Gadenz e Sergio Papalardo, di Fabrizio Capellini presidente Fondazione Manarola, di Luca Fontana direttore del Dipartimento Agricoltura Regione Liguria, del direttore generale dell'Ente Parco Cinque Terre Patrizio Scarpellini, del parlamentare Roberto Bagnasco, dei consiglieri regionali Juri Michelucci e Giovanni De Paoli, del sindaco della Spezia Pierluigi Peracchini e di chi ha scritto. Terminato il convegno, l'attesa degustazione di Cinque Terre Sciacchetrà di aziende e annate diverse. Quest'anno lo sponsor è stato San Lorenzo spa, società leader nel mondo della nautica. Per gli ultimi rimasti, un gradito finale al piccolo e accogliente ristorante Pae Veciu, gestito dalla figlia di Luigi Grillo, Mariolina, dove vengono servite proposte ittiche.

KALIMA CAFE'
Lounge fruit & food

Colazione
Centrifughe
Frullate

A pranzo
Piatti
Insalate
Sandwich Internazionali
e un Aperitivo Unico

Su ordinazione servizio a domicilio
Tel. 340 88.31.666 - 345 69.84.910

FIOR DI MARGHERITA

LA MIGLIORE PIZZA DI NAPOLI...SI TROVA A GENOVA

PIZZERIA FIOR DI MARGHERITA

VIA AL SANTUARIO DI NOSTRA SIGNORA DELLA GUARDIA, 16162 GENOVA GE

TEL. 347 009 9303
@FiordiMargheritaPizzeria

Aziende presenti:

Albana La Torre - Campiglia; Possa - Riomaggiore; Cantine Litan - Riomaggiore; Riccardo Fino . Riomaggiore; Arrigoni Riccardo - Volastra; Forlini Capellini - Manarola; Burrasca - Manarola; Luciano De Battè - Manarola; La Polenza - Corniglia; Cheo - Vernazza; Buranco - Monterosso al Mare; Begasti - Monterosso al Mare

Nelle pagine precedenti: da sin. Roberto Bagnasco, Giovanni De Paoli, Franco Antola, Pierluigi Peracchini e Luigi Grillo

Qui a fianco: Luigi Grillo con la moglie Loredana, la figlia Mariolina e due dipendenti del Pae Veciu

Qui a fianco in basso: da sin. Sergio Papalardo, Fabrizio Capellini, Virgilio Pronzati, Franco Antola, Luca Fontana e Gabriele Gadenz

Sopra: da sin. Heydi Bonanini, Luigi Grillo e il giornalista Franco Antola.

SUGLI SCUDI C'E' LA CULTIVAR RAZZOLA

VENTICINQUESIMA EDIZIONE DEL **PREMIO LEIVI**, IL PIÙ IMPORTANTE CONCORSO OLEARIO LIGURE: VINCONO **LUCCHI E GUASTALLI** DI SANTO STEFANO MAGRA E L'**AZIENDA AGRICOLA BELFIORE** DI CASTELNUOVO MAGRA

Di Virgilio Pronzati
Foto di Paola Leoni

Nato quasi in sordina nel 1995, oggi il Premio Leivi è il più importante concorso oleario non solo della provincia di Genova, ma dell'intera regione. Inizialmente dedicato alla provincia genovese, da circa tre lustri è diventato interprovinciale, facendo concorrere oli extravergini delle province di Genova e La Spezia, essendo queste due ultime province sotto la stessa denominazione. Com'è noto, la DOP Riviera Ligure ottenuta nel 1997 comprende tre sottozone: Riviera dei Fiori (IM), Riviera del Ponente Savonese (SV) e Riviera di Levante (GE e SP). La sede non è certo casuale, poiché Leivi era già nota alla fine dell'800 per la sua qualità dei suoi oli.
All'Esposizione Circondariale della Società Economica di Chiavari del 1924 l'olio d'oliva di Giacomo Oneto di Leivi vinse il 1° premio, precedendo tutti gli altri concorrenti dei vari comuni del levante genovese. Nella prima Mostra Nazionale degli Oli di Spoleto, promossa nel 1930 dall'Istituto Sperimentale di Olivicoltura ed Oleificio, l'olio dell'avvocato Tommaso Croce di San Bartolomeo di Leivi si classificò al secondo posto. Nello stesso periodo, Leivi con 86 frantoi, era al secondo dopo Chiavari che ne contava ben 113. Staccati i comuni di Lavagna, Cogorno ed altri.
L'iniziativa, voluta dal comune di Leivi con il sostegno della Camera di Commercio di Genova a cui si è aggiunta la CCIAA di la Spezia

per valorizzare e promuovere l'olio extravergine d'oliva DOP Riviera Ligure Riviera di Levante e non delle due province. Finalità che contribuiscono oltre ad incrementare la valorizzazione e la redditività dell'olivicoltura d'entrambe le province, permettono la presenza dell'uomo sul territorio e, di conseguenza, al mantenimento stesso dell'ambiente. Ad ulteriore conferma della sua vocazione olearia, Leivi dal 2007 fa meritatamente parte delle 250 Città dell'Olio.

Sulla vocazione olearia di Leivi c'è una ricca documentazione storica, spaziante dalla coltivazione di uliveti, il fiorente commercio oleario e dai tanti premi nazionali acquisiti. Questa venticinquesima edizione del Premio Leivi è stata all'insegna della sobrietà e chiarezza d'intenti, confermandosi il più autorevole concorso oleario della Liguria e tra i più significativi del nostro Paese. Promosso dal Comune di Leivi col sostegno della Camera di Commercio di Genova, il premio ha concretamente contribuito al

miglioramento della produzione olearia non solo locale, al rispetto e mantenimento dell'ambiente, preservandolo dalle speculazioni e dal degrado idrogeologico.

Passando alla manifestazione, dopo il saluto, la presentazione del Premio Leivi 2018 da parte del Sindaco di Leivi Vittorio Centanaro. Nel suo intervento Centanaro ha ringraziato gli olivicoltori e i contadini in genere per l'abnegazione con cui conducono le proprie attività svolte tra mille difficoltà, salvaguardando nel contempo il territorio. Di seguito gli interventi delle autorità, di politici e tecnici. Numerosi e di gran pregio i premi offerti da Enti,

comuni e da privati.

Gli extravergini in lizza

Quest'anno gli oli in concorso erano diciotto, suddivisi in sei oli DOP e i restanti con le caratteristiche per ottenerla. Un numero limitato ma di alta qualità. Francesco Bruzzo, capo panel: «Raramente nel passato abbiamo degustato degli oli di questa qualità. Hanno espresso ottimo equilibrio e persistenza sia al naso che in bocca. Riguardo al primo premio dei DOP, oltre l'indubbia qualità, la sorprendente caratterizzazione conferita della cultivar Razzola».
Le Autorità intervenute che hanno rispettivamente premiato i concorrenti: il Sindaco di Leivi Vittorio Centanaro, la Vice Sindaco Sara Cavalletti, l' Onorevole Luca Pastorino, il Consigliere città metropolitana di Genova Elio Cuneo, il Consigliere della Camera di Commercio di Genova Paolo Corsiglia, il Capo Panel Francesco Bruzzo, il Presidente dell'Ass. Nazionale Città dell'Olio Enrico Lupi e il Presidente della Pro Loco Leivi Daniele Celle.

Classifica oli DOP Riviera di Levante

1° Lucchi e Guastalli di Santo Stefano Magra (Punti 8,25), premiato da Francesco Bruzzo Presidente Società Economica di Chiavari
2° Coop. Agricola Isola di Borgonovo di Mezzanego (Punti 7,75), premiata da Elio Cuneo Consigliere Città Metropolitana
3 ° La Favola della Mignola di Lavagna (Punti 7,45), premiata da Paolo Corsiglia consigliere Camera di Commercio di Genova
4° Olivicoltori Sestresi Sca di Sestri Levante (Punti 6,85), premiata dal giornalista Virgilio Pronzati
5° Alessio Casaretto di Leivi (Punti 6,65), premiato da Mauro Battilana Assessore del Comune Sestri Levante
5° Coop. Agricola Lavagnina - Lavagna (Punti 6,65), premiata da Luigi Solari titolare Società Auto & Motori Retrò

Classifica oli extravergini con caratteristiche per l'attribuzione della DOP

1° Az. Agricola Belfiore di Castelnuovo Magra (Punti 8,40), premiata dall'Onorevole Luca Pastorino
2° Az. Agricola Torchiana - Sarzana (Punti 8,00), premiata da Claudio Muzio Consigliere Regionale
3° Michela Botto - Moneglia - (Punti 7,65), premiata da Gabriele Pisani Consigliere Regionale
4° Fulvio Lertora di San Colombano Certenoli - (Punti 7,55), premiato dall'Assessore Franco Amadori
4° Valentina Di Franco di La Spezia (Punti 7,55), premiata da Franca Raffo Assessore del Comune di Cogorno
5° Frantoio Solari Mauro di Leivi (Punti 7,25), premiato da Mirna Brignole dell'Associazione La Torre
6° Olivicoltori Sestresi di Sestri Levante (Punti 6,85), premiata da Enrica Delgrosso Vicesindaco di Leivi
7° ° Richard Wolman di Portofino (Punti 6,80), premiato da Massimo Casaretto Sindaco di Carasco
7° Az. Agricola Bartolucci di Alice al Cornoviglio (Punti 6,80), premiato da Paola Bacigalupo Consigliere del Comune di Leivi
8° Az. Agricola Rue de Zerli di Ne (Punti 6,65), premiata da Maria

Stella Mignone Assessore del Comune di Ne
9° Az. Agricola Solari Massimo di Chiavari (Punti 6,50), premiata da Gianluca Ratto Assessore del Comune di Chiavari
10° Coop. Agricola Isola di Borgonovo - Mezzanego (Punti 6,05), premiata da Daniele Celle Presidente Pro Loco di Leivi

Categoria Hobbisti

1° Giorgio Merione (Punti 7,9); 2° Giovanni Copello (Punti 7,2); 3° Andrea Vaccari (Punti 6,5) tutti di Chiavari e premiati da Daniele Celle Presidente Pro Loco di Leivi

Per il Concorso Miglior Oliveto, dopo la relazione tecnica dell'agronomo della CIA Christian Negovetich, il Sindaco Vittorio Centanaro ha consegnato gli attestati di partecipazione ai comuni di Carasco, Castiglione Chiavarese, Chiavari, Cogorno, Leivi, Moneglia, San Colombano Certenoli, Sestri Levante, Zoagli. Premio speciale al Comune di Moneglia per il numero di oliveti: 22.
Per il comune di Leivi: 1° a pari merito: Daniele Celle e Ines Rino (Punti 34) premiati con diploma e, rispettivamente, decespugliatore e motosega; 2° Giovanni Solari (Punti 33), premiato con diploma e forbice allungabile; (dal 3° al 7°) Carlo Sanguineti (Punti 32), 4° Alessio Casaretto (Punti 31); 5° Giorgio Lavagnino (Punti 28), 6° Giovanni Canepa (Punti 26); 7° Eugenia Zignaino (Punti 19) sono stati premiati con diploma e forbici da potatura.

Nelle pagine precedenti: da sinistra: Virgilio Pronzati, Claudio Muzio, Enrico Lupi, Vittorio Centanaro, Luca Pastorino e Paolo Corsiglia; Francesco Bruzzo premia Marco Lucchi del Frantoio Lucchi e Guastalli; buongustai che assaporano i piatti tipici della Pro Loco di Leivi.

Nella pagina a fianco: il Sindaco Vittorio Centanaro con i relatori; il folto pubblico.

Qui sotto: il Sindaco di Leivi Vittorio Centanaro mentre presenta la 25a edizione del Premio Leivi.

STUDIO DENTISTICO CBC
ALL'AVANGUARDIA NELL'IMPLANTOLOGIA

ESPERIENZA, TECNOLOGIA E PROFESSIONALITÀ AL SERVIZIO DI TUTTA LA FAMIGLIA, IN VIA GRANELLO 5/6 GENOVA

L'implantologia è una delle principali specializzazioni dello Studio Dentistico CBC di Genova. Grazie alle sofisticate attrezzature di cui lo Studio dispone abbiamo ottenuto negli ultimi anni una percentuale di osteointegrazione prossima al 99%. L'accreditamento della struttura sanitaria impone l'utilizzo di impianti di primaria marca, che si differenziano per qualità delle superfici e precisione delle componentistiche protesiche dalle oltre 400 marche "clone" o copie che in Italia si trovano sul mercato, ma che in America non sono commerciabili in quanto prive della certificazione FDA. Questa certificazione è infatti molto più restrittiva per quanto riguarda la qualità dei prodotti biomedicali.Da sempre lo studio in materia di implantologia utilizza impianti e componentistica Nobel Biocare, ditta leader a livello mondiale nel campo dell'implantoprotesi. Nonostante il costo degli impianti "originali" sia in qualche caso anche triplo rispetto alle sottomarche, si è riusciti a contenere il prezzo finale applicato al paziente acquistando alla fonte grossi quantitativi e ottenendo in questo modo sconti particolarmente vantaggiosi.

L'implantologia a carico immediato

La complessità dei casi varia dalla sostituzione di un singolo dente mancante (mono-impianto) alla riabilitazione completa delle arcate edentule. Le soluzioni possono variare dalla semplice stabilizzazione di protesi rimovibili (overdenture) all' esecuzione di numerosi impianti per la sostituzione di intere arcate, con Toronto bridge o con tecnica All-on-4. Le carenze di osso vengono ovviate tramite innesti di osso autologo e sintetico e tramite l'ausilio della rigenerazione ossea guidata. Per effettuare in sicurezza questo tipo di interventi ci si avvale delle più sofisticate e innovative tecnologie, come ad esempio la piezochirurgia che consente di effettuare sezioni ossee in modo del tutto atraumatico, rispettando i tessuti molli e i fasci vascolari e nervosi, evitando cioè qualunque tipo di rischio per il paziente. La piezochirurgia si pone come un punto di svolta fondamentale rispetto al tradizionale uso degli strumenti rotanti e consente di ottenere notevoli miglioramenti anche nell'ambito dell'endodonzia e della paradontologia.

L'Implantologia a Genova ha un sinonimo: Studio Dentistico CBC.

La chirurgia computer-guidata

La chirurgia guidata computerizzata, grazie all'ausilio di modernissimi e sempre più evoluti software dedicati, consente al chirurgo di pianificare attraverso il computer, passo dopo passo, ogni fase del trattamento chirurgico implantare, a partire da una adeguata TAC dentale.
Consente, inoltre, di disporre di un sistema di trasferimento precisissimo di tale chirurgia virtuale in una atraumatica e microinvasiva chirurgia reale.
Come funziona esattamente?

Una volta eseguita la TAC 3D della zona dentale da trattare, quest'ultima viene importata in un evolutissimo software di elaborazione bi/tridimensionale delle strutture anatomiche che consente di effettuare un intervento virtuale

simulato al computer, pianificando al decimo di millimetro il posizionamento degli impianti e delle sovrastrutture protesiche.
Questa simulazione consente quindi di realizzare in ogni dettaglio un intervento virtuale evitando le aree a rischio chirurgico, rispettando assi e inclinazioni ottimali in base alla quantità e qualità di osso disponibile, ed infine, collocando virtualmente i denti come previsto dal piano iniziale di intervento. Tutto questo può essere rivisto infinite volte fino al raggiungimento del risultato voluto.
Il chirurgo, una volta terminata la fase di pianificazione, concluderà il progetto e invierà telematicamente il file generato dal programma in Svezia, a Goteborg, dove nei laboratori specializzati della Nobel Biocare verrà realizzata in breve tempo una specifica mascherina chirurgica. Quest'ultima, applicata in bocca, permetterà al chirurgo di inserire gli impianti esattamente come progettato al computer e, in più, senza dover ricorrere a incisioni e suture.
Gli ulteriori vantaggi della procedura sono la sicurezza di evitare zone a rischio chirurgico, la grande rapidità operativa e una fase di riabilitazione del paziente veloce e senza le ripercussioni caratteristiche delle tecniche tradizionali.
Cos'è il metodo NobelGuide?

Per la pianificazione e il posizionamento degli impianti e nel protocollo All-on-4™ nel nostro Studio ci si avvale, quando ve ne siano le indicazioni e le condizioni, anche del Software Nobel Clinician/NobelGuide che consente di fare una diagnosi, una progettazione e un posizionamento degli impianti estremamente accurati e computer guidati.
Il software NobelGuide consente di eseguire una diagnosi dettagliata, come l'identificazione di osso disponibile, delle zone di rispetto e/o a rischio, nonché il posizionamento virtuale dell'impianto secondo la condizione anatomica e le esigenze protesiche ed infine di ordinare una mascherina chirurgica personalizzata e tutto l'occorrente per l'esecuzione dell'intervento vero e proprio.NobelGuide supporta le tecniche minimamente invasive senza lembo, nonché l'accesso chirurgico attraverso mini-lembi e lembi completi, mentre la mascherina chirurgica assicura il posizionamento guidato e preciso dell'impianto.
Il nostro Studio è impegnato da anni in ricerche multicentriche anche internazionali sullo sviluppo di queste tecnologie per un partner scientificamente serio e all'assoluta avanguardia come è la Nobel Biocare, per la quale il dottor Benzi ha realizzato un protocollo di ricerca per la valutazione nell'uomo dell' Accuratezza del sistema di Chirurgia Guidata "NobelGuide – NobelClinician".

Quali sono i vantaggi di questo metodo?

- Interventi più veloci e più precisi
- Rispetto e bypass di strutture delicate e/o sensibili (es.: tronchi nervosi)
- Interventi meno invasivi (minimo utilizzo del bisturi)
- Riabilitazione più veloce
- Assenza di punti, suture, sanguinamento, gonfiore, sensazione di "operazione"

Ci sono svantaggi o rischi in questo metodo?

Va detto innanzitutto che non sempre è possibile utilizzare la Chirurgia guidata Computerizzata.La tecnica impone delle strumentazioni e delle Utilities (Guida Chirurgica) che hanno dei costi accessori, ma che talora sono compensati dal minor tempo necessario per l'esecuzione dell'intervento.
L'utilizzo di questa nuova tecnologia non comporta rischi, al contrario ci consente in molti casi di intervenire con elevata sicurezza in siti altamente a rischio se operati "a mano libera".

CBC Studio Dentistico Genova

Via Granello 5/6 - 16121 Genova
+39 010 54 29 87
www.cbcgenova.it
Info@cbcgenova.it
Orari: Lunedi - Venerdi : dalle 8 alle 20
Sabato e Domenica: su appuntamento

SAFARI FOTOSUB, UN TRIONFO A SESTRI LEVANTE

SUCCESSO SENZA PRECEDENTI PER I **39° CAMPIONATI ITALIANI DI FOTOGRAFIA SUBACQUEA** ORGANIZZATI DAL CLUB SUB SESTRI LEVANTE

Di Gianni Risso

I 39° campionati italiani di fotografia subacquea, specialità safari fotografico, si sono svolti dal 1° al 6 ottobre nelle acque liguri di Sestri Levante. Un campionato veramente ben organizzato, anche per chi ne ha seguiti tanti come me: fui presente proprio a Sestri Levante al precampionato italiano del 1979, dove mi piazzai 2°, e

da allora ho sempre continuato a praticare la specialità. Alcune edizioni le organizzai con il mio club, il CI CA SUB Mares oggi Seatram Bogliasco, molte altre le ho seguite come inviato stampa anche per la gloriosa rivista SUB.
Gli amici del Club Sub Sestri Levante, capeggiati dall'instancabile Alessandro Marcenaro, efficientissimi organizzatori di gare di safari e di pesca subacquea, in questa ennesima manifestazione si sono superati e il loro campionato passerà alla storia dell'agonismo nazionale: un evento che ha davvero fatto scuola.
Molti soci del Club Sub di Sestri Levante si sono impegnati per mesi per la buona riuscita del campionato, supportati da Comune di Sestri Levante, dalla L.N.I., dal Circolo Pescatori Dilettanti di Sestri Levante e da hotel, esercenti, sponsor, con le prestigiose adesioni di Isotta e Salvimar. Oltre alle competizioni, i promotori hanno organizzato anche una straordinaria mostra fotografica di foto subacquee scattate dai partecipanti ai campionati. Le foto

sono state esposte in ben 60 pubblici esercizi della bella località ligure con l'allestimento di Immagine Art e Photo Studio di Cristian e Alessia. E per promuovere ancor meglio la specialità sono stati organizzati degli incontri con le scolaresche.
Riguardo alla cronaca delle tre intense giornate di competizioni, il 2 ottobre la manifestazione ha preso il via con una spettacolare partenza dalla spiaggia di Portobello, con il passaggio sotto all'arco di trionfo allestito dalla Salvimar, nota azienda ligure che sta sostenendo in modo esemplare l'agonismo e sta nobilitando la pesca subacquea in apnea. Le condizioni del mare

non sono delle migliori: nei giorni precedenti ci sono stati venti meridionali che hanno intorbidito l'acqua, ma il moto ondoso è in costante calo. Scendono in acqua 14 squadre, tutte formate da coppie assai abili e motivate. I pesci ci sono e a fine gara le "catture" risulteranno persino superiori

alle aspettative. Vincono il titolo italiano 2019 Alaimo e Gaudino del Club Sub Alto Tirreno. Ai posti d'onore Rosini Pagliuso del Club Sub Sestri Levante e Lombroso – Raho del CI CA Seatram Bogliasco. Le gare proseguono il 3 e 4 ottobre in condizioni migliori: mare più calmo e buona visibilità. Una quarantina di finalisti tornano in acqua a caccia di pesci diversi e fra tutti riescono a fotografare la bellezza di 80 specie diverse con molte immagini di ottimo livello. Anche la giuria di Massimo Corradi, Massimo Nicosia e Adriano Penco deve impegnarsi moltissimo per le votazioni che alla fine portano all'assegnazione dei titoli italiani e alle premiazioni.

Il titolo italiano per l'Apnea Compatte è vinto da Simone Marrassini del Club Sub Sestri Levante, 2° Giancarlo Torre (Dugongo Team Messina) e Giuseppe Pagliuso C.S. Sestri Levante. Per l'Apnea Master: 1° posto di Nicola Alaimo (Alto Tirreno Massa) 2° Valerio Thomas (APEDIS Palermo) e 3° Domenico Ruvolo (Dogongo Team). Per le ARA Compatte vittoria di Vito Guzzetta (LN I Pozzuoli), 2°

ROSSOPOMODORO

cucina e pizzeria napoletana

www.rossopomodoro.it

Via Paolo Mantovani, 62 - 16151 Genova Tel. +39 010 460757 • Calata Molo Vecchio, 16 - 16128 Genova Tel. +39 010 246 6376

La storia di Rossopomodoro inizia a Napoli quasi 30 anni fa. Eravamo semplicemente appassionati della nostra città, della pizza napoletana e della cucina delle nostre nonne e mamme. Non immaginivamo che dopo il primo ristorante aperto in Corso Vittorio Emanuele sarebbero nati in pochi anni più di cento locali in Italia e nel mondo. Pizze principalmente e poi tante ricette tipiche, primi, secondi, fritti e sfizi, e ancora dolci tradizionali. Tipicità che ancora oggi sono presenti nei nostri menù stagionali.

I nostri valori sono certamente tutti i colori di Napoli. Della gente, delle tradizioni, dei modi di fare, di dire, dell'accoglienza, del buon umore. La cultura gastronomica napoletana è parte di una cultura millenaria, fatta di gente come noi, che la tramanda e la vuole far conoscere a tutti. Siamo così attaccati alle nostre radici che in ogni nostro ristorante, ovunque esso sia in Italia o nel mondo, ricreiamo la tipica atmosfera della nostra città. Perchè Napoli è tanto ricca di sapori e altrettanto colorita di suggestioni uniche.

I prodotti che utilizziamo sono i migliori perchè ogni giorno vogliamo portarvi in tavola gli stessi sapori veraci che profumano le cucine delle case napoletane. Per farvi qualche esempio le nostre farine sono Caputo, il pomodoro pelato nasce nell'Agro Nocerino Sarnese, coltivato ed inscatolato da Strianese, la pasta è quella trafilata al bronzo del Pastificio Afeltra, la Mozzarella di bufala Campana DOP, l'olio extravergine di Olive Minucciole di Sorrento arriva da Gargiulo. Questa ricerca continua di qualità, sicurezza e genuinità è alla base della nostra filosofia e non è altro che il riflesso della nostra innata passione verace. Venite a gustarla da vicino!

Vincenzo Bono (A PE DIS) e 3° Piero Tassara (L N I Genova – Quinto). Per l'ARA Master vittoria di misura per Gianpiero Liguori (Poseidon Team Sorrento) su Santo Tirnetta (ASD Full Immersion Sciacca) e Alessandro Raho (CI CA SUB Seatram Bogliasco).Fra gli esordienti bella affermazione di Lorenzo Chiaromonte (L.N.I. Pozzuoli), 2° Antonio Guardino, 3° Alberto Falco e 4° Paola Baria.

In chiusura della manifestazione, Filippo Massari, responsabile nazionale del settore dal 2005 e già agonista per tanti anni con molti titoli italiani all'attivo, ha dichiarato di essere molto orgoglioso per il clima di solidarietà e collaborazione che si è instaurato fra tutti i partecipanti e per la continua crescita dell'agonismo della specialità del Safari fotosub. Massari ha anche sottolineato che le fotografie fatte in gara sono molto utili anche alla ricerca scientifica e in particolare alle Aree Marine Protette che vedono con molto favore le competizioni di questo tipo.

Villa Imperiale Cattaneo

Un prezioso polmone verde per il popoloso quartiere di San Fruttuoso, stravolto, nel secondo dopoguerra, da una caotica espansione edilizia. A essa è tuttavia sfuggito il parco all'inglese (scalinate marmoree e terrazzamenti geometrici disposti a più livelli, però, ne rivelano l'originaria sistemazione rinascimentale, completato a metà del Cinquecento con un ninfeo e arricchito da rampe con balaustre e lunghi corridoi con pergolato. La successiva sistemazione con prato all'inglese e boschi di leccio, cedro e cipresso, è più recente e risale al XIX secolo) intorno alla dimora edificata a cavallo tra i secoli XV-XVI per Lorenzo Cattaneo, che ebbe l'onore di ospitarvi Luigi XII di Francia, come ricordano i gigli scolpiti sui peducci delle volte nell'atrio d'ingresso. Intorno al 1560 la villa subì un drastico intervento di ristrutturazione, con il prezioso contributo di Luca Cambiaso, autore del superbo ciclo d'affreschi (Ratto delle Sabine) nella volta del salone al piano nobile. Attualmente è sede della Biblioteca Civica Lercari.

Via San Fruttuoso, 74 - 16100 Genova • tel: 010 505890
www.visitgenoa.it • lercari@comune.genova.it

I sogni son desideri
BOUTIQUE INTIMO
Lingerie
MODA MARE TUTTO L'ANNO
LOVABLE Philippe Matignon Passionata obsessive Girardi FOLÉ
Via G. Torti, 75r - 16143 Genova (GE) - Tel. 010 0992601
isognisondesideri.boutique@gmail.com - I sogni son desideri

TRASFERIMENTI
"CHIAVI IN MANO"

FIORE ALL'OCCHIELLO IL **FACILITY MANAGEMENT** PER LE AZIENDE

Traslochi nazionali, internazionali per privati, aziende e industrie. Grandi Traslochi Sicuri è un'azienda in grado di gestire qualsiasi tipo di trasferimento, dalla piccola alla grande dimensione. L'azienda segue e rispetta tutte le normative vigenti legate al lavoro e alla sicurezza, inoltre rispetta scrupolosamente tutte le procedure aziendali legate ai processi produttivi e al sistema di qualità Iso 9001.
Ampia è l'offerta di Grandi Traslochi Sicuri, che nasce anche per offrire alle aziende un servizio di facility management in grado di unire efficacia, efficienza ed economicità di gestione.
Ottimizzare i costi e la qualità con interventi programmati che consentano sia un cambiamento immediato dello stato di partenza sia un piano di intervento programmato è l'obiettivo della società con sedi a Milano e Genova.
Oltre ai traslochi per aziende e uffici, il personale di Grandi Traslochi Sicuri si occupa anche di movimentazione interna, manutenzioni, montaggio dei mobili da ufficio, creazione di uffici chiavi in mano, servizi di archiviazione, indicizzazione documenti cartacei, manutenzione e gestione impianti elettrici, telefonici e trasmissione dati.
Rapidità, flessibilità e qualità del servizio sono le caratteristiche dell'azienda, che si avvale di personale qualificato con interventi che partono dalla consulenza per passare alla progettazione ed esecuzione del progetto.
L'offerta dei traslochi internazionali si sviluppa attraverso tre proposte che prevedono la consegna "door to door" (da domicilio a domicilio), "door to port" (da domicilio ad aeroporto) e "port to door" (da porto ad aeroporto a domicilio). Tutti i traslochi sono coperti da polizze assicurative che coprono, oltre al valore dei beni traslocati, anche le responsabilità civili verso terzi per eventuali danneggiamenti dei luoghi in cui opera.
Grandi Traslochi Sicuri è in grado infine di garantire la massima attenzione all'impatto ambientale in ogni fase delle proprie attività con la differenziazione di cartoni e plastiche, legname e materiali ferrosi.

Qui sotto Alexandro Bazzigalupi, presidente di Grandi Traslochi Sicuri

GRANDI TRASLOCHI SICURI

Grandi Traslochi Sicuri è una società nata per rivoluzionare il mondo del trasloco,

Per organizzare e realizzare un traloco strardinario ci vogliono persone straordinarie!!!!
La nostra squadra operativa è molto attenta alle esigenze del cliente e sempre pronta a coccolarlo in tutte le fasi del trasloco.

Il nostro **contact service** è a **vostra disposizione** per risolvere qualsiasi dubbio. Non esitate a contattarlo sarà sempre in grado di darvi il consiglio giusto.

Grandi Traslochi Sicuri mette a disposizione le proprie **competenze** e **professionalità**, offrendo sempre ai propri clienti **soluzioni su misura** e che soddisfino qualsiasi esigenza.

Il nostro slogan è **SODDISFATTI O RIMBORSATI**. Fidati di noi.

Per il vostro trasloco pretendete solo il meglio!

Siete alla ricerca di un'azienda che si occupa di traslochi a Genova?

Grandi traslochi Sicuri
è l'impresa di traslochi che fa per te!

Trasloco casa completo

•

Trasloco uffici

•

Trasloco internazionale ed intercontinentale

•

Depositi individuali

•

Smaltimento e sgombero cantine e soffitte

SODDISFATTI O RIMBORSATI

Grandi Traslochi Sicuri
Traslochi a Milano e Genova
info@granditraslochisicuri.it
Numero verde: 800 033622

VIA PIANDILUCCO, 32/R
16155 GENOVA

"TRAMONTO ALLA MARINA"

photographer	MARCELLO RAPALLINO
models	KATE CAST
	SAMARA PERES
make-up	ALLA TIMERBAEVA
hair by	FABIOeANGELA parrucchieri
stylist	BELTRANDI Genova

BOSCH Service

Car Service

AUTOTECNICA
Di La Marca Salvatore

SERVIZI

Meccanica
Elettrauto
Revisioni auto
Diagnosi elettroniche
Riparazioni elettriche
Riparazioni meccaniche
Pneumatici ed assetti

MOTORIZZAZIONE CIVILE
M.C.T.C.
REVISIONE VEICOLI

SERVIZIO REVISIONI

Via Francesco Pozzo, 21/C – 16145 Genova
Tel. 010 3622500 – 010 362 8051
lamarca.salvatore@fastwebnet.it – **autotecnicagenova.it**

FA.DI.VI. E LIONS, INSIEME PER IL PESTO

OTTAVA EDIZIONE DELLA GARA DI PESTO NEL MORTAIO ALL'ASSOCIAZIONE PER IL SOSTEGNO DEI DISABILI DI GENOVA AL CENTRO RESIDENZIALE SANITARIO RIABILITATIVO "**NUCCI NOVI CEPPELLINI**" DI VIALE TEANO

Di Virgilio Pronzati
Foto Massimo Surace

Tra le associazioni italiane finalizzate al sostegno di persone disabili c'è la Fa.Di. Vi ...Oltre di Genova, nata nel 2000 e presieduta da Roberto Bottaro. Un'associazione Onlus di famiglie disabili iscritta al Registro regionale del volontariato nell'ambito socio-sanitario che s'impegna, nell'ambito della disabilità grave e gravissima, di aiutare e curare le persone colpite da queste patologie e l'attivazione e la costruzione di una situazione di indipendenza dai genitori e dalla famiglia.

Sede della Fa.Di.Vi ...Oltre è il Centro residenziale sanitario riabilitativo "Nucci Novi Ceppellini" di Viale Teano, bella e funzionale struttura circondata di verde e tranquillità, creata nel 2011 da un gruppo di famiglie con persone con disabilità complesse. Oggi questa Casa Famiglia ospita sedici persone, e altre cinque nel centro diurno. Encomiabile realizzazione che ha stimolato e coinvolto il Lions Club Lions Genova Host nel promuovere la quinta Gara di Pesto al mortaio per allietare per un giorno adulti e ragazzi disabili ospiti del Centro.

Tra i vari enti e organismi che dedicano gran parte del loro tempo ad aiutare, sostenere e curare persone indigenti e malate, il Lions Club International è di certo una delle più illustri: è l'organizzazione più grande del mondo, con oltre un milione di soci raggruppati in ben 45.000 club, distribuiti in 206 Paesi e aree geografiche. In Italia, presenti nelle varie regioni, i Lions Club realizzano serate, eventi e manifestazioni per raccogliere fondi per destinarli a persone bisognose. Ma non solo. Oltre l'aiuto economico, i soci dei vari Lions si dedicano personalmente nei confronti di persone con varie disabilità. Come nel caso del Lions Club Genova Host presieduto da Massimo Surace, che da anni promuove varie iniziative a favore della Fa.Di.Vi, tra cui anche la gara di pesto al mortaio.

A concorrere ben trenta partecipanti tra i soci del Lions e di Fa.Di.Vi., che a suon di pestello si sono sfidati per aggiudicarsi i primi tre posti. La gara, coordinata dai soci Lions Host Ida De Mari e Massimo Surace, ha messo in mostra la bravura e l'entusiasmo dei concorrenti, divertendo gli ospiti della struttura. A valutare i trenta pesto anonimi una giuria presieduta da chi ha scritto e composta dalle sommelier Fisar Donatella Favalli e Rosita Guiso, Alda Bernardelli e Vanda De Regibus socie Fa.Di.Vi. Dal punteggio totale delle schede,

è emersa la seguente classifica: 1° la coppia Michele Maggi e Sara Medicina; 2° Franco Minghelli; 3° Sandra Dapino, premiati da Ida De Mari e Massimo Surace con una targa; agli altri concorrenti sono andate le medaglie della gara. Una targa anche al Lions Club Genova Host per il suo sessantacinquesimo anno, ritirata dal suo attuale presidente Massimo Surace.
Il pesto preparato dai concorrenti ha condito le trofiette che sono state servite ai soci e numerosi ospiti tra cui una delegazione di LEO genovesi, seguite da altre golosità salate e dolci. Terminato il pranzo molti dei presenti hanno realizzato una lotteria il cui ricavo è stato donato alla squadra di hockey in carrozzina collegata alla Fa.Di.Vi.
A chiudere al meglio la giornata, l'applaudita esibizione del barbiere poeta-cantautore Silvano Chidda.
I concorrenti della 5a edizione: Ginevra Nanni, Caterina e Margherita Maggi e Leonardo Catania, Michele Maggi e Sara Medicina, Giorgio Agostena, Lina Pignone, Silvana Scaffidi, Franco Minghelli, Monica Nolo, Giorgio Cereseto, Daniela Crovetto, Pierluigi Crovetto, Flavia Almasia, Jacopo De Angelis e Edoardo Bunone, Cinzia Perrone, Marco Catania, Michela Magnolia, Flavia Ingrosso, Giampaolo Serena, Giampaolo e Chiara, Giampaolo e Luigina, Giampaolo Perrone, Fiorina Introcaso, Sandra Dapino, Noemi Cardone, Patrizia Leni, Melania Ariani, Giulia Perasso, Michele Magnolia, Gianni Giudice.

Qui a fianco:

I vincitori: la coppia Maggi-Medicina

Secondo classificato: Franco Minghelli

Terza classificata: Sandra Dapino

AUTORIPARAZIONI

LEONARDO da VINCI

di Gian Paolo Ferrando

Di qualunque cosa abbia bisogno
la tua Volkswagen o Skoda ***puoi contare su di noi!***
La soddisfazione e l'emozione del cliente
sono il nostro ***motore****.*

Vi aspettiamo per offrirvi le migliori prestazioni.

I NOSTRI SERVIZI

Officina autorizzata
Volkswagen e Skoda

Servizio pneumatici
con deposito

Magazzino ricambi
e accessori

Revisione
ed Elettrauto

Vendita
nuovo e usato

Noleggio auto
a lungo e breve termine

DOVE SIAMO

Albaro
Via Giovanni Amendola, 12R
16145 Genova

I NOSTRI CONTATTI

Tel 010 362 0607
assistenza@davinciauto.it
ricambi@davinciauto.it

I NOSTRI ORARI

Lunedì - Venerdì
08:00 - 12:30
14:00 - 18:00

Fabio Pardini

Camicie a Genova da oltre 10 anni

Fabio Pardini camicie e cravatte personalizzate su misura per uomo e donna.
Produzione di camiceria e vendita di camicie e cravatte confezionate di prima qualità.
L'esperienza ed i rapporti stretti e duraturi con i clienti sono i punti di forza di questa attività genovese.
I nostri clienti? I più eleganti perchè Fabio Pardini garantisce personalmente i suoi prodotti e si offre per consulenze e consigli in materia di eleganza e stile.

V. Malta 65/R - Genova (GE) - T 010 5451683 - fpardini.ge@gmail.com