

capurro
dal 1901 *Ricevimenti*
QUANDO C'È UNA STORIA

#viziati dacapurro



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

COMING SOON

BIENNALE
di GENOVA
NOVA

4[^] BIENNALE di GENOVA



ESPOSIZIONE INTERNAZIONALE
D'ARTE CONTEMPORANEA
19 GIUGNO - 03 LUGLIO 2021



Direttore Responsabile
Gabriele Lepri

Direttore Editoriale
Giordano Rodda

Servizi Fotografici
Marcello Rapallino, Gianni Risso

Hanno collaborato:
Luca Bartesaghi, Ilva Mazzocchi, Flavia Motolese, Mario Napoli, Virgilio Pronzati, Marcello Rapallino, Gianni Risso

Stampa
Pressup S.r.l.

Distribuzione
Potete trovare InGenova e Liguria Magazine nelle edicole della provincia di Genova e nelle edicole più importanti di Genova (piazza Martinez; incrocio via Malta e via Cesarea; incrocio c.so Torino e c.so Buenos Aires; piazza Corvetto; piazza Manin; di fronte alla chiesa di San Nicola; piazza Guicciardini; piazza Leopardi; corso Gastaldi; piazza Solari; Galleria Mazzini; via Roma, di fronte alla Prefettura; piazza Carignano; via Galata; Mondadori di via XX settembre; Feltrinelli; piazza Fontane Marose; piazza De Ferrari; via Gramsci; piazza Principe; piazza Acquaverde; Terminal traghetti; via Rimassa; via Dalmazia (fronte Genova est); via Casaregis (fronte Due di Picche); stazione Brignole; piazza Verdi (Brignole); corso Torino (Comune di Genova); piazza Barabino 39r; via Napoli 25n e 95r; corso Firenze (fronte Spianata); incrocio via Casaregis via Barabino; via Cantore (Lanterna); via Cantore 42; via Cantore 72 (Mazzocca); tabaccheria lungomare Pegli; via Opisso, Pegli; via Oberdan, Nervi; piazza Pittaluga, Nervi; via fronte Cicchetti, Quinto; via Cornigliano 134; via C. Menotti 12r; via C. Menotti 72), Chiavari (corso Dante), Santa Margherita Ligure (piazza Caprera), Bogliasco (piazza XXV Aprile), Lavagna (piazza Cordeviola)

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

In copertina: Antonio Ornano



SOMMARIO

INVERNI 2020-2021

4/ Antonio Ornano "Vi racconto la mia rabbia"

Intervista all'attore in attesa di poterlo finalmente rivedere a teatro con il suo nuovo spettacolo "L'Ornano Furioso"

10/ Nevio Zanardi, la musicalità della pittura

Il colore, protagonista e fondamento assoluto della sua pittura informale, diventa materializzazione visiva di impressioni sonore

14/ Fulvio De Simoni il grande design italiano

Una grande cultura nautica, unita ad un gusto particolare per il bello, fanno del designer italiano una delle firme più conosciute nel mondo

20/ «Ricerca, impegno e traguardi, ma anche tanta fatica»

Emanuela Marcanaro, docente di Istologia presso il DIMES, è anche impegnata nella ricerca, uno dei "talloni d'Achille" del sistema

24/ Lucia Pasini, diario di viaggio

Antichi tessuti come carte geografiche, colori e segni come coordinate per orientarsi, la pittura dell'artista genovese è un'avventura che fa arrivare lontani restando fermi

30/ Liguria da scoprire: la tonnarella di Camogli

Lo storico impianto di pesca nel mare blu del promontorio di Portofino. Ecco com'è possibile visitarlo con un'escursione, anche sott'acqua

36/ «La mia Genova tra scienza e fantasia»

Intervista alla scrittrice e docente dell'Università di Genova Donatella Mascia, dagli esordi con "Magnifica visione" al prossimo "UNa giulietta rossa"

39/ Lo "stato dell'arte" ai tempi del Covid

La situazione di un intero settore, messo alle strette dai lockdown a Genova e in tutta Italia

43/ Reporter senza paracadute

Testimonianze dirette di un freelance, da conflitti che infiammano le zone di crisi del mondo, in un libro-diario di imminente pubblicazione

46/ Franco Dallegri tra cielo e terra

206 cantine della "provincia Granda" per Nelle sue opere ricerca la pura forma, veicolo conoscitivo del mondo

52/ Fulvia Steardo

L'emozione del colore

54/ I vini atesini al Porto Antico di Genova

L'Alto Adige vinicolo in numeri: 5.500 ettari di vigneti, 330 mila ettolitri di vino, 40 milioni di bottiglie di vino, 218 cantine

61/ Tutti i Chianti della Leopolda

Anteprima Chianti Classico Collection 2020, quasi 500 vini in assaggio alla stazione fiorentina

64/ Il Brunello? Sempre il benvenuto

La storia di un vino diventato mito, che continua a rinnovarsi ogni anno con la più importante kermesse del settore

70/ CI.CA.SUB. Bogliasco:

sessant'anni quasi sempre sott'acqua
La storia di un'avventura che dura da oltre sei decenni di intensa attività sportiva e sociale

78/ Il primo "Premio Franco Fassone" consegnato a Finalborgo

Il riconoscimento è stato assegnato durante il 16°Salone dell'agroalimentare Ligure a Finalborgo

80/ FIPSAS 2020, a vincere è Bogliasco

Il CI CA SUB Seagram Bogliasco è campione italiano di fotografia subacquea 2020

86/ Adriana Bevacqua, Genova svelata

Oltre il paesaggio c'è di più. Viaggio nella Liguria "altra", quella fatta di atmosfere reali e sensazioni molto concrete



ANTONIO ORNANO: «VI RACCONTO LA MIA RABBIA»

DOPO I TANTI SUCCESSI TELEVISIVI, DA *ZELIG* A *COLORADO CAFÈ*, E L'ATTUALE ESPERIENZA A *QUELLI CHE IL CALCIO*, INTERVISTIAMO L'ATTORE IN ATTESA DI POTERLO FINALMENTE RIVEDERE A TEATRO CON IL SUO NUOVO SPETTACOLO **“L'ORNANO FURIOSO”**



DI FLAVIA MOTOLESE

È diventato famoso grazie ai suoi personaggi cult di *Zelig*, come il Prof. Tommaselli, biologo naturalista, e il Prof. Ornano, cinico studioso, che ridicolizza gli animali domestici e i loro padroni per esaltare, invece, le abitudini predatorie e sessuali degli animali ancora selvaggi. Antonio Ornano è uno dei comici più apprezzati del panorama nazionale per i suoi esilaranti monologhi in cui analizza schizofrenie e contraddizioni dell'uomo contemporaneo. Da *Colorado* a *Quelli che il Calcio*, passando per i tanti spettacoli teatrali, ha saputo suscitare l'empatia del pubblico grazie alla capacità di rappresentare situazioni che tutti abbiamo vissuto e ai racconti di vita segnati soprattutto dalla figura femminile di “Crostatina”, la dolce metà di

Ornano, vincente e prevaricatrice. In attesa di vederlo a teatro, la dimensione che preferisce e che gli è più congeniale, ci ha tenuto compagnia durante il lockdown con i video di *Quarantena e resilienza* dedicati prima alla sua grande passione per la musica e poi alla vita familiare.

Partiamo dal nuovo spettacolo teatrale *L'Ornano Furioso*, in attesa che presto possa riprendere al Politeama e poi in tournée. Di che cosa parli in questo "monologo cavalleresco" di stand-up comedy?

Si tratta di uno spettacolo molto

personale perché racconto, come quasi sempre, una parte di me, anche aspetti intimi. Ha avuto una genesi un po' assurda ed è diventato un work in progress: doveva debuttare a marzo del 2020 al Politeama Genovese, ma è tutto saltato perché nel frattempo è arrivata questa pandemia di "proporzioni bibliche", che ha cambiato le abitudini di tutti gli esseri umani. Non potevo far finta di niente e, quindi, ovviamente, l'ho inserita nei miei pezzi. Il filo conduttore de *L'Ornano Furioso* è, sostanzialmente, la rabbia e il tentativo di cercare di capirne le cause. Una rabbia che non si manifesta nei confronti degli altri, ma che si ha dentro e porta con sé un senso d'inquietudine e tutta una serie di fragilità. È un percorso introspettivo, ovviamente ironico, in cui si parte da un'analisi di quelli che possono essere i potenziali responsabili esterni alla tua persona, per poi arrivare a capire, alla fine, che l'unico responsabile sei tu. Questa conclusione non è salvifica perché ti toglie almeno l'effimero piacere di potertela prendere con qualcun altro. Il finale dello spettacolo è molto autobiografico, non voglio svelarlo, ma, nella sostanza, consiste nel fatto che la vita ti mette di fronte a degli episodi che ti fanno vedere la realtà in maniera completamente diversa e quindi ad acquisire quella lucidità che magari ti è mancata per grande parte della tua vita.

Il teatro, in questo momento, è fermo a causa dell'epidemia, come vive un attore questo momento delicato?

Siamo fermi come sono fermi quasi tutti, detesto il piangersi addosso e questo non vuol dire che non ci stia male. Penso di sentirmi come tutte le persone che in questo momento non hanno la possibilità di vivere la loro vita e di lavorare. Io sono un privilegiato perché la mia passione è diventata il mio mestiere e lo apprezzo ancora di più perché ho svolto un lavoro normale per più di quindici





anni, contemporaneamente alla mia carriera da comico. Forse la differenza maggiore, che spesso non arriva all'esterno, sta nel fatto che questo è un lavoro tremendamente identitario, è un'esigenza espressiva. Quindi non avere la possibilità, oltre che di lavorare, di poter esprimere una parte di te è difficile. Per recitare hai bisogno di un pubblico. Poi ci sono tante cose che possono attenuare questa mancanza, c'è bisogno anche di momenti per scrivere, ragionare. Non ho mai avuto una quantità di progetti come quest'anno, ma la frustrazione è che in questo periodo, con la volatilità dell'economia e della società, alcune cose sfumano all'ultimo miglio. Odio la retorica che nei momenti di crisi ci sono grandi opportunità, preferirei trovarle nei momenti floridi. Per fortuna abbiamo l'istinto di sopravvivenza che ti porta sempre e comunque ad andare avanti.

È anche per questo motivo che, durante il lockdown,

sono nati i contenuti video di Quarantena e resilienza che hai condiviso sui social?

Il progetto è nato per avere una valvola di sfogo, non avendo un palcoscenico. Eravamo chiusi in casa, nella fattispecie, io ero rinchiuso nello studiolo del Conte Mascetti, ricavato all'interno della cabina armadi di mia moglie, con una scrivania incastrata in un angolo di questa stanzetta e pochissima banda perché i miei figli erano collegati sulle piattaforme digitali della scuola e mia moglie era in smart-working. A me era sfumata tutta una serie di lavori e così ho iniziato a realizzare, quasi per gioco, dei video. I primi erano incentrati sul rock, perché sono un grandissimo appassionato. Per me la musica è sempre stata molto verticale: permette incontri immateriali. Certe canzoni, certi artisti ti aiutano ad avere una crescita emotiva, sentimentale e mi piaceva l'idea di parlarne in maniera scherzosa. Poi insieme a Simone

Repetto, che è uno degli autori con cui collaboro ormai da dieci anni e con cui ho scritto anche *L'Ornamento Furioso*, abbiamo pensato di provare a utilizzare un linguaggio più satirico. Definisco satira di costume le cose che faccio, ma dei pezzi così incentrati sul quotidiano non li avevo mai fatti. È anche un po' un modo per esprimere il mio punto di vista, come quando faccio gli spettacoli, senza ovviamente la pretesa di insegnare o di avere la verità in tasca. Cerco di sfatare le cose che a me sinceramente danno più fastidio: gli aspetti predicatori e la retorica. Ha funzionato tanto che alcune cose le ho inserite nello spettacolo, è stato un esercizio creativo molto utile.

Spesso nei tuoi video si vedono i tuoi figli, mentre tua moglie è uno dei soggetti storici e più fortunati dei tuoi testi, come vive la tua famiglia il tuo lavoro?

Narrativamente mia moglie ormai è



un personaggio mitologico, tutti mi chiedono di “Crostatina”. Anche se parlo di lei in termini molto cinici, in realtà, faccio una caricatura di come mi sento io, della contraddittorietà e dell'incompletezza del maschio rispetto a una donna. Parlo di mia moglie sempre da perdente, idolatrando talmente la sua figura che il pubblico femminile mi trova simpatico. Lei non vuole mai comparire nei video, invece, i miei figli mi interrompono o si intromettono con naturalezza

mentre sto registrando. Sono momenti di realtà che creano empatia e quando capitano spontaneamente mi piace tenerli. I loro interventi mi divertono, così come mi fanno ridere le loro reazioni, sono situazioni molto vere. La grande metafora del teatro è proprio questa: il momento in cui siamo più autentici magari è quando recitiamo o scriviamo.

Parli molto del rapporto di coppia e delle dinamiche

comportamentali, come mai questa scelta?

Sì, in passato, ne ho parlato tanto, ma oggi tratto anche altri temi. Quando scrivo dei monologhi, visto che ancor prima di recitare io scrivo, il mio approccio è quello di dare spazio alla mia visione del mondo in quel particolare momento della vita. Un conto erano i pezzi che facevo dodici anni fa quando ho iniziato *Zelig*, un conto sono i pezzi che scrivo ora. Nel frattempo ho

avuto due figli che stanno crescendo e la mia vita di coppia si è evoluta. Adesso ovviamente nel raccontare la mia vita affronto argomenti che mi stanno a cuore, come la genitorialità, il razzismo. Visto che ho una figlia etiope, mi preoccupa del mondo e delle sfide che dovrò affrontare.

Sono arrivato a parlare del rapporto di coppia perché, quando ho iniziato a fare *Zelig*, portavo, sostanzialmente, delle maschere: quella del professor Ornano e del professor Tommaselli, l'etologo che esaltava gli animali nel loro habitat naturale e nel frattempo derideva gli animali che perdono il loro istinto primario vivendo in cattività, in famiglia, come gli animali domestici. Dopo quel personaggio, che è durato un paio di stagioni, ho sempre mantenuto quella maschera, ma da etologo sono diventato una specie di antropologo, conservando quel tipo di linguaggio che alternava termini forbiti alla parolaccia perché c'è il momento d'ira, il momento catartico in cui dai voce a quei pensieri che tutti hanno, ma non hanno la possibilità di sfogare. Passando dagli animali, sono arrivato a parlare delle dinamiche comportamentali, in fondo l'uomo è solo uno dei tanti animali.



Qual è uno degli obiettivi che ti poni quando scrivi un pezzo da recitare?

A me piace molto squarciare l'ipocrisia, la retorica. Anche il professore corrisponde a un personaggio reale: Francesco Tomasinelli, che è una persona straordinaria e uno dei miei più cari amici, è veramente un biologo. È stato lui che mi ha dato l'ispirazione e all'inizio addirittura scrivevo i pezzi con lui. Mi piace l'autenticità. Cerco sempre di avere un'onestà intellettuale nelle cose, di contro, evitare di impartire una lezione, di decretare verità inconfutabili. Questo aspetto predicatorio lo trovo davvero fastidioso.

Come mi ha sempre detto il mio caro amico Giuseppe Giacobazzi, se vuoi fare il comico, prima di tutto, devi

far ridere. Poi se vuoi esprimere un tuo pensiero lo puoi fare. Però se mi metto nei panni di uno spettatore e vedo un comico che mi spiega la vita, per quanto intelligentissimo, rischia di travalicare quello che è il tuo ruolo fondamentale. Mi piace che un comico, oltre a farmi ridere, mi esprima un suo punto di vista e mi porti a riflettere su questo punto e sulla mia opinione. Alcuni comici, soprattutto anglosassoni, in questo sono molto bravi perché ti portano a ragionare su degli argomenti anche se non sei d'accordo. Mentre all'estero, anche se certi stand-up comedian ci vanno giù pesante lo si accetta perché è comunque una battuta. Qui, invece, si sta perdendo un po' l'ironia, c'è sempre la tendenza a interpretare qualsiasi cosa una persona dica sotto la propria chiave di lettura.

E se quello che dici non combacia con il mio pensiero, non ti ascolto neanche, entro in conflitto, anche se la volontà è semplicemente quella di esprimere una propria opinione. Invece c'è questa tendenza alle fazioni, al tifo, che è un po' preoccupante perché rischia di condizionarti nello svolgere questo mestiere, nel non voler pestare mai i piedi a nessuno e invece, purtroppo, questo anche nelle cose che sembrano più innocue è inevitabile.

Com'è il tuo rapporto con Genova?

Ho un rapporto ambivalente con la città, di amore e odio. Vivo qui da quando ho undici anni e mi sono trasferito da La Spezia per il lavoro di mio padre. Ci sono tante



cose che mi piacciono di Genova, a parte la sua bellezza, mi piace la gente, che qui ha sempre i piedi per terra. Genova ti dà questa immensa possibilità di restare attaccato alla realtà, se per caso ci fosse il rischio di fare voli pindarici, i Genovesi non te lo consentono. Questo disincanto e questa onestà intellettuale mi piacciono molto e determinano un'atmosfera che ti aiuta ad avere un certo tipo di umorismo, di ironia in generale. La cosa che non mi piace, invece, è l'autoreferenzialità. Ci limita, ci esclude, ha radici antropologiche sociali e culturali che vanno indietro nei secoli. Ho visto tanta gente, anche bravissima, che si ritorceva su se stessa professionalmente perché aveva paura di mettersi in gioco e confrontarsi con l'esterno. La metafora dei milanesi che vengono a romperci le scatole è abbastanza emblematica. Se vai fuori da Genova, pur continuando ad amarla visceralmente, hai la possibilità di avere delle opportunità che purtroppo lavorativamente qui non hai. Puoi confrontarti con altre realtà, con persone più brave di te da cui puoi imparare. A me è servito tantissimo uscire fuori, poi torno sempre perché, anche con tutti i difetti che può avere, Genova è una città meravigliosa.

E l'ambiente culturale e teatrale?

Come ambiente teatrale Genova ha una storia importante, la scena comica è straordinaria anche se non c'è una vera scuola. Molto spesso si parla di scuola comica genovese, ma non esiste. Una volta, poteva esserci il gruppo di Gallione, attori bravissimi che ha fatto cose straordinarie, poteva esserci il gruppo dei Cavalli Marci o quello dei Broncoviz. Qui c'è un ambiente da cui è più semplice sviluppare doti comiche. È il clima che si respira che probabilmente aiuta, poi è anche vero che a Genova, tra le poche cose che sono rimaste, ci sono tanti colleghi con cui puoi confrontarti. Abbiamo un teatro con una storia straordinaria, lo Stabile di Genova, forse uno dei miei grandi rimpianti è non essere entrato in Accademia, al contrario di Luca Bizzarri o Maurizio Lastrico. Stimolo molto tantissimi attori e c'è una scena teatrale splendida, fantastica che, però, come accade per la musica, si perde professionalmente parlando. Ho lavorato per più di quindici anni in Confcommercio, sono stato consigliere della Camera di Commercio e vedo qual è la realtà economica, imprenditoriale e lavorativa della città e della Liguria: c'è una difficoltà ad aprirsi nei confronti dell'esterno. In più abbiamo la capacità straordinaria di non apprezzare alcune cose fighe che abbiamo. Fra noi Genovesi

ridiamo sopra queste "capacità", però dall'esterno risulta piuttosto bizzarro. Tipica del nostro carattere è anche la difficoltà a fare gruppo, a fare squadra, è già tanto se ci sono dei gruppi di comici. Penso che con le potenzialità che abbiamo, con i comici bravi che ci sono a Genova potremmo tranquillamente fare una trasmissione con una qualità davvero notevole.

Qualche progetto futuro che ci puoi anticipare?

Dovrebbe uscire a dicembre la seconda stagione di una serie televisiva che va su Amazon Prime in cui ho recitato, che si chiama "Scatola nera". Adesso dovrei fare una fiction che si svolge tra Genova e Roma in cui sono coinvolti anche altri attori genovesi e ho una piccola parte. E poi ho tantissimi progetti, mi piacerebbe scrivere un libro, un romanzo perché in questo momento di totale incertezza con i teatri chiusi, l'unica cosa che puoi fare veramente, a parte i video, è scrivere. Perciò sto provando a fare questa cosa e poi spero di poter iniziare questa tournée de "L'Ornato Furioso" che rischia di diventare come "Aspettando Godot", meno male che due serate sono riuscito a farle, e poi tante altre cose che, un po' per scaramanzia, preferisco ancora non svelare.

Per concludere, c'è una domanda che non ti fa mai nessuno e a cui vorresti rispondere perché ritieni aiuterebbe a conoscere Antonio Ornano?

Dovresti dedicarmi un'altra ora perché se mi chiedi quali sono i miei gusti musicali preferiti o di parlare di musica e di rock posso andare avanti, tranquillamente, senza fermarmi mai. Tra i vari progetti nel cassetto ci sarebbe anche quello di fare uno spettacolo dedicato alla musica rock, ma comico, da appassionato. Attraverso il modo in cui parlo dei miei cantanti, chitarristi, pezzi preferiti si può capire molto di me.

NEVIO ZANARDI

LA MUSICALITA' DELLA PITTURA

IL **COLORE**, PROTAGONISTA E FONDAMENTO ASSOLUTO DELLA SUA PITTURA INFORMALE, DIVENTA MATERIALIZZAZIONE VISIVA DI **IMPRESSIONI SONORE** ED È CONCEPITO COME UNA MELODIA, SU CUI IL SEGNO INTERVIENE A DARE RITMO

La Traviata. Preludio, 2001, olio su tela, cm 160x100

A CURA DI FLAVIA MOTOLESE

Nel 1912 Kandinskij scriveva che “Il colore è un mezzo per esercitare un influsso diretto sull'Anima. Il colore è il tasto. L'occhio è il martelletto. L'Anima è un pianoforte con molte corde. L'artista è la mano che con questo o quel tasto porta l'anima a vibrare.” La relazione tra musica e pittura teorizzata da Kandinskij trova nell'opera dello straordinario artista genovese Nevio Zanardi una perfetta esemplificazione: il suo essere violoncellista, direttore d'orchestra e pittore gli permette di vivere con completezza la sinestesia tra suono e colore.

Violoncellista, direttore d'orchestra, vincitore di concorsi nazionali, ha fatto parte dell'Orchestra del Teatro Comunale di Bologna e di quella del Teatro Carlo Felice di Genova, insegna violoncello e musica da camera da oltre cinquant'anni, perseguendo dagli anni '80 un parallelo percorso di ricerca visiva e pittorica. Alcune suoi grandi dipinti si trovano presso il Conservatorio Statale di Musica “Niccolò Paganini” di Genova e presso importanti Istituti di Credito, tra i quali la Banca Carige e il Banco di Chiavari e della Riviera Ligure.





Da *Études-Caprices op.25 n.7 in La minore* di Camillo Sivori, 2014, olio su tela, cm 80x100

Attraverso lo splendore dei suoi colori, attua il manifestarsi della bellezza o dell'inconoscibile che non ha forma predeterminata, ma si offre ugualmente alla nostra esperienza. La sua pittura ha la stessa forza espressiva di quella di Afro o di Vedova, seppur mediata da una maggiore compostezza formale, dettata proprio dalla musicalità che lo guida nel gesto e rende palpabile la veemenza emotiva da cui scaturisce l'apice dell'ispirazione.

Pittura e musica, come nasce questo connubio?

È nato da un interesse: per approfondire la ricerca musicale ho sentito la necessità di appoggiarmi al colore e al segno. Durante gli anni di studio del violoncello al Conser-

vatorio Niccolò Paganini di Genova con Giorgio Lippi, ho sempre avuto la tendenza a dipingere e tentato di rapportarmi alla musica attraverso il colore. Naturalmente i primi tempi ero un autodidatta, poi quando ho visto che questo mi sarebbe servito anche per approfondire la tecnica e l'espressività del suono, ho proseguito cercando maestri e aiuti che mi permettessero di andare oltre. Ho frequentato presso l'Accademia Ligustica di Belle Arti, corsi di disegno, incisione, pittura e storia dell'arte tenuti da Edoardo Alfieri, Nicola Ottria, Luigi Sirotti e Carla Mazzarello

Mi è servito per capire il fraseggio musicale e la profondità del suono. L'espressività del segno pittorico è come l'espressività del ritmo, l'espressività dell'armonia è come l'e-

spressività della sedimentazione o la fusione dei colori. Queste due arti si abbinano perfettamente.

Tutte le sue opere recano titoli tratti da opere musicali, qual è la genesi? L'opera d'arte interpreta la musica, cerca di rappresentarla visivamente?

No, non voglio rappresentare visivamente il pezzo da cui traggio ispirazione. Sono brani che ho studiato, interpretato, da cui traggio, per quella simbiosi tra suono e colore che ho sempre desiderato e ricercato, quello che si riproduce sulla tela. Non si vede quello che volevo rappresentare, chi la vede può scorgervi ciò che vuole. Questa necessità di rapportare le due arti è nata da me, poi chi guarda è libero di interpre-

tare l'opera come preferisce. È una trasposizione di una mia sensazione rispetto alla musica che ho nella mente. Monet aveva bisogno della natura per trasfigurarla in base al suo sentimento, io ho bisogno della musica per trasfigurare i suoni nel mio sentimento e trasmetterli con il colore. Dipingere è un bisogno, una necessità fisica e non è tanto importante quello che si dipinge, ma cosa trasmette.

La sua pittura appartiene al linguaggio astratto e anche la musica è astrazione. Quale attinenza intercorre tra le due?

Sì, la musica è la prima astrazione. Il rapporto è di reciprocità. Nell'opera *La Primavera* di Vivaldi si allude ai suoni della natura: quando il suono pizzicato di uno strumento, per esempio, richiama un gocci-

lio, non vuol dimostrare l'acqua. Vivaldi ha fatto quello che ha fatto Monet, ha cercato di trascrivere in musica l'essenza della natura, così come Monet l'ha espressa attraverso i colori. Se si è in grado di avvertire la natura, la si può riprodurre in musica o in pittura.

È evidente il suo impegno costante nell'esercizio e nella ricerca. Qual è la spinta ideologica che la muove?

In musica non rimane mai nulla di ciò che raggiungi, l'attimo in cui suoni fugge. Il momento di emozione che scaturisce dall'artista con il suo strumento e la realizzazione di un'idea musicale sono effimeri. La mia determinazione nasce proprio dalla consapevolezza di cercare qualcosa che non troverò mai, ma che cercherò sempre. Sentiamo il

perenne desiderio di raggiungere qualcosa anche se sappiamo che non lo raggiungeremo mai. Questo vuol dire anche sbagliare: l'errore è fondamentale perché è rendendosi conto di aver sbagliato rispetto a un'idea che avevi che cerchi di migliorare. Partiamo sempre da qualcosa che desideriamo, che abbiamo in testa e dobbiamo realizzare. La realizzazione, però, non è un passaggio certo e diretto, non è automatico realizzare ciò che si pensa. La personalità di ognuno rimane nel suono o nei colori di un'opera così come le sue esperienze, ciò che ha vissuto: la fatica, la gioia, il turbamento, la soddisfazione di raggiungere il risultato sperato. Penso sempre a come potermi migliorare.

Curiosità: abbina mai un colore ad uno strumento come faceva Kandinskij, o altre cose



Da Études-Caprices op.1 in Do maggiore di Camillo Sivori, 2014, olio su tela, cm 80x100

del genere?

Non è che gli abbini forzatamente, il suono di un violoncello mi trasmette un colore caldo, se sento un suono acuto, penso a un colore freddo, ma non è che l'abbia voluto. Molti compositori hanno realizzato una loro scala, anch'io ce l'ho, ma non la uso perché io voglio sentirmi libero. Preferisco creare attraverso una libertà ben mirata, anche perché ritengo che la casualità abbia sempre un ruolo preponderante nel processo creativo.

Ha insegnato violoncello al Conservatorio di Trieste, di Piacenza e al Conservatorio di Genova presso il quale ha fondato una scuola di violoncello riconosciuta a livello internazionale per l'alta qualità. Qual è l'insegnamento fondamentale che cerca di infondere nei suoi allievi?

L'insegnamento è la mia vita. C'è una frase che ripeto spesso: "La musica è bella, la musica è gioia, la musica è vita." Potrebbe sembrare una semplificazione, ma invece è una frase profonda. Anche guardare un quadro è gioia, è un momento di estasi dell'animo.

Dico sempre "credete in voi stessi!" Io insisto con i miei allievi perché ricerchino in loro stessi, perché, per arrivare bisogna, capire che cosa si pensa, senza farselo dire dagli altri. È una cosa molto complessa e difficile, obbliga a fare ragionamenti profondi. Un bravo insegnante aiuta gli allievi a cercare loro stessi, serve a far diventare l'allievo maestro di se stesso. Quello che crei è tuo, anche se gli altri non sono d'accordo.

Per questo, secondo me, anche per fare pittura serve uno strumento: un supporto, colori, pennelli, stracci. È necessaria un'interazione fisica con la materia, non basta il concetto, anche se è la grande scoperta del nostro tempo.

Oggi viviamo principalmente di apparenza. È un mondo in cui non mi ritrovo, bisogna fare le cose per amore. La soddisfazione è lottare

per quello in cui si crede e si desidera, la lotta è una grande qualità, ti insegna a essere uomo e ad avere spessore della vita. È attraverso la fatica, lo studio, che anche se non sei compreso, capisci molto di più i sacrifici degli altri.

Un consiglio per avvicinarsi all'arte contemporanea, in particolare, ai suoi dipinti?

È molto semplice, cercherei di far capire non tanto quello che ho voluto esprimere in un mio quadro, quanto i mezzi che ho utilizzato, partendo dagli elementi semplici che lo compongono. Vorrei fare un quadro abbozzato e poi far aggiungere una pennellata a tutti i visitatori che vengono a vedere la mostra, si sentirebbero partecipi. Coltivare il cervello. Quando Picasso diceva "mi ci è voluta una vita intera per disegnare come i bambini" aveva ragione, anch'io, nel mio piccolo, sono un bambino e vorrei trasmettere in chi guarda l'entusiasmo per la bellezza, sotto forma di segno e di colore.

Lo spettatore è chiamato a completare l'opera con le sue emozioni, è un pensiero in linea con chi come lei è abituato ad una dimensione "orchestrata", ovvero partecipativa.



Dal suo punto di vista un fruitore "attivo" crede che per chi fa arte contemporanea debba essere una specie di conditio sine qua non?

Non necessariamente. Nella pittura forse accade un po' di più, visto che il quadro ha anche un valore commerciale, è un oggetto, come tale corre sempre il rischio di essere realizzato in funzione di un fruitore. In musica è diverso perché non si può vendere una nota. Per me, naturalmente, è diverso: quando traccio un segno è cento volte più forte di una parola scritta e quando dipingo un colore, io sono quel colore.

Cosa ricerca nella pittura? Quando un'opera può dirsi finita?

Un quadro in realtà non è mai finito, a un certo punto decidi di fermarti perché ti sembra di cogliere qualcosa di ciò che cercavi di realizzare. Oggi purtroppo conta la firma di un autore e si valutano poco altri aspetti. Mentre io cerco un'emozione, è il punto fondamentale, perché un'emozione è qualcosa che permane, come la bellezza interiore. Per questo dipingo tutti i giorni, studio continuamente il colore e le loro armonie. L'unica salvezza è studiare sempre!



FULVIO DE SIMONI

UNA GRANDE CULTURA NAUTICA, UNITA AD UN GUSTO PARTICOLARE PER IL BELLO, FANNO DEL **DESIGNER ITALIANO** UNA DELLE FIRME PIÙ CONOSCIUTE NEL MONDO

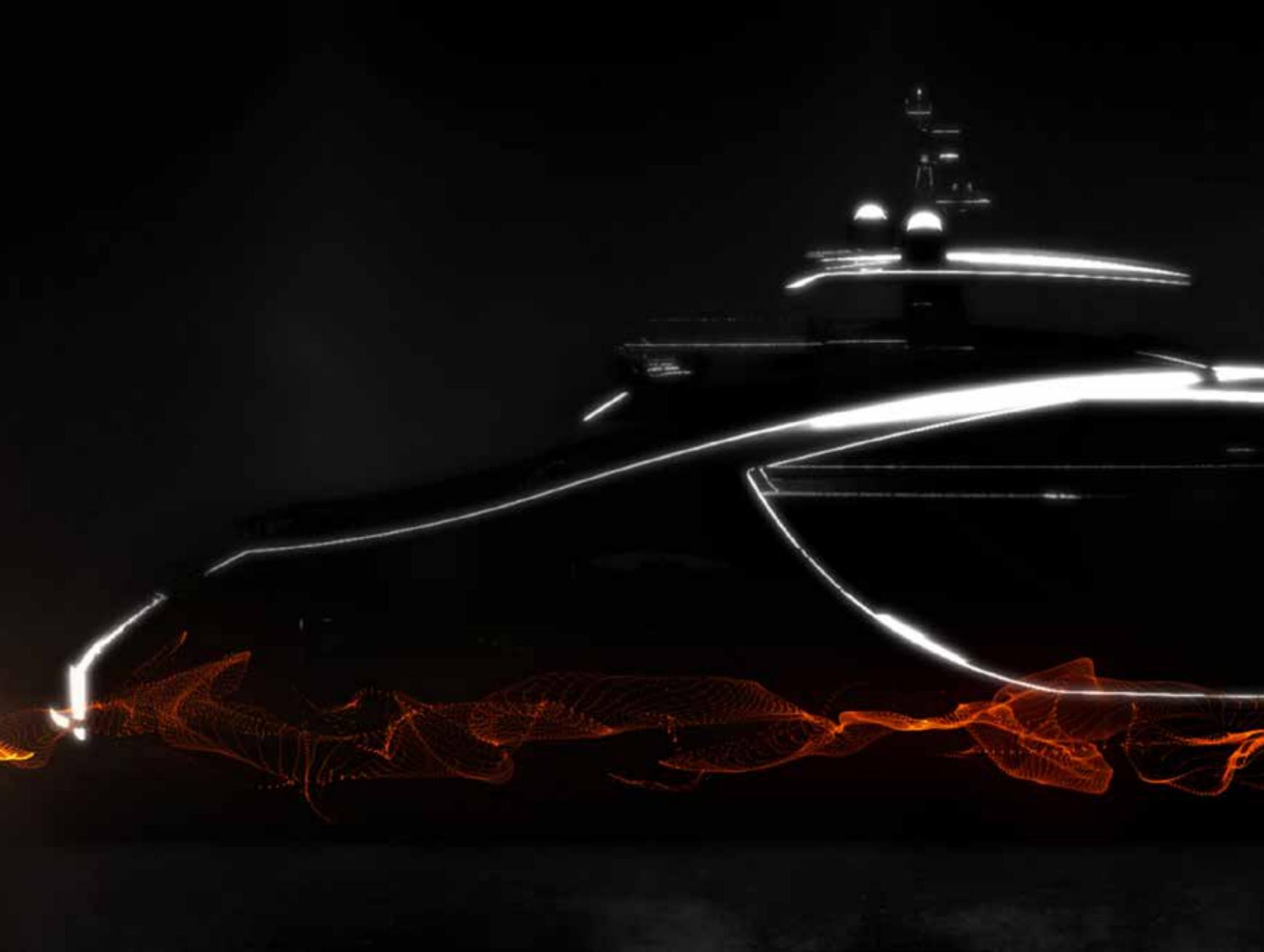
DI FRANCESCO MICHIEZI

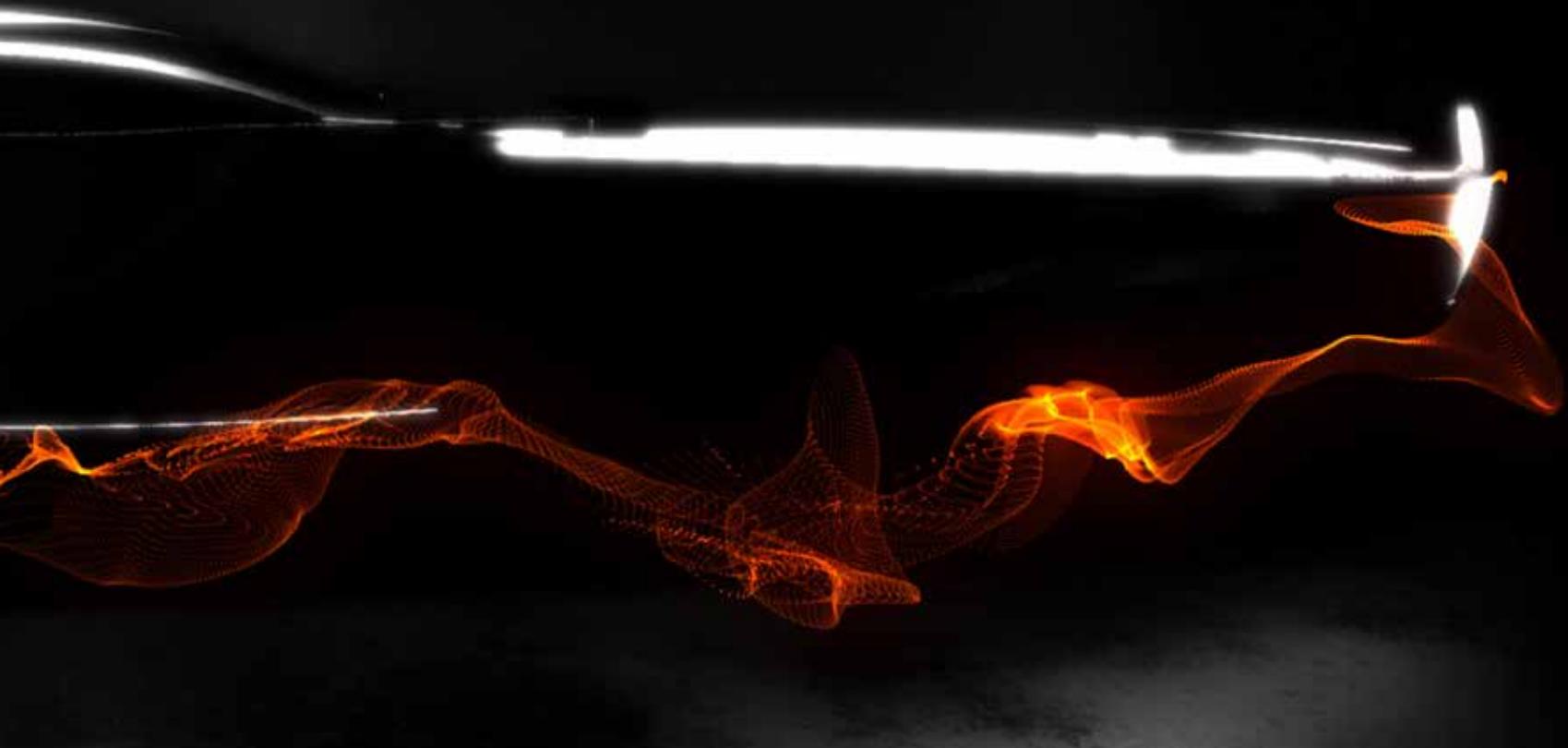


La prima intervista che ho pubblicato di Fulvio De Simoni risale all'aprile del 1999. Un servizio di 16 pagine in una rivista di 160. Gli avevo dedicato il dieci per cento di tutto il magazine perché non avevo osato tagliare neanche una virgola di quel testo poiché riportava una serie di riflessioni di grande spessore culturale. De Simoni ha la fama di essere una persona dal carattere difficile. In realtà è più semplicemente una persona con un carattere determinato, un uomo che non transige sulle sue idee che porta avanti con grande forza. I

compromessi non fanno per lui. Avevo scritto che lui ha scelto fin dall'inizio la via della sperimentazione, intesa come elemento portante di una continua ricerca di forme finalizzate alla definizione di uno spazio preciso e ricco di vincoli come quello di una barca da diporto. A circa vent'anni di distanza questa ricerca è ancora più forte. Non fa alcuna differenza che si tratti del *Pershing 37* di quell'epoca o del *Pershing 170* di oggi. «Sono le tipologie di imbarcazioni che possono essere più o meno adatte ad un certo mercato per questioni ambientali e culturali. Gli yacht

non sono un prodotto di massa pertanto ogni armatore ha una sua personalità e specifiche esigenze a prescindere dalla sua nazionalità». Fulvio De Simoni è un progettista che può vantare oltre 3000 imbarcazioni al suo attivo. Ha sempre cercato di individuare nuove strade che avessero come comune denominatore l'equilibrio tra una barca bella e una efficiente. Spezzino di nascita e milanese d'adozione, con un curriculum vitae che molti gli invidiano, De Simoni inizia la sua attività di progettista navale nel 1972 a Milano, presso lo studio di





Alberto Mercati. Nel 1977 fonda la Yankee Delta in collaborazione con Massimo Gregori e dal 1983 è unico titolare della Italprojects di Milano e principale protagonista della Fulvio De Simoni Design, azienda creata insieme ai suoi collaboratori più fidati. Gli abbiamo chiesto quale è la barca di cui è più orgoglioso tra le tremila che ha disegnato.

«Il Pershing 88 è comparso su più di cinquanta copertine in tutto il mondo. È stato un caso eclatante, come il Tiger di Calabri trent'anni fa, tanto che tutti gli open hanno seguito quel modello. Però non mi interessa stupire, come nel caso di oggetti senza capo né coda, creati solo con il fine di essere snob, per nulla pratici e difficili da manovrare. La difficoltà è fare un oggetto delle stesse dimensioni, come il Pershing 115, che segua





le norme e navighi bene; o del Pershing 140, prossimo al varo». Il Pershing 140 è il risultato di molte sinergie. Si tratta di un grande lavoro in team di eccellenze progettuali, innovazioni ingegneristiche e competenze produttive. «Questa ammiraglia è fortemente innovativa, come è da sempre nel Dna del marchio. Al tempo stesso, abbiamo pensato a un cambiamento che fosse il meno invasivo possibile, salvaguardando quegli elementi di design iconici che rendono ogni Pershing inconfondibile sin dal primo sguardo. E proprio questa evoluzione coerente, conforme a una visione della nautica che esprime ogni volta grande originalità, regala al Pershing 140 una cifra stilistica inedita e in linea con una storia di cui sono fiero di far parte».

Chiediamo a Fulvio se il design conta ancora molto nella scelta dell'armatore per quanto riguarda la tipologia di barca da acquistare. «Conta perché è il primo approccio insieme alla fiducia nel cantiere. L'aspetto emozionale conta ancora tantissimo. Il mercato si sta

dividendo tra coloro che vogliono una barca più piccola, consumare meno percorrendo più miglia, e quelli che hanno poco tempo da dedicare alla navigazione perché hanno mille interessi e quando vogliono andare in barca desiderano correre più veloci e sentire anche un po' di adrenalina». Il passaggio da barca molto veloce a dislocante presenta però un differente approccio. «Per me è un

tema che vivo molto serenamente. Mi sono sempre occupato di tutto e vedo la barca sempre come una sfida progettuale. Sono felice sia quando disegno barche veloci sia quando disegno barche lente. Non faccio differenza tra una barca più piccola e una più grande. In quella più piccola ci sono ugualmente un numero elevato di disegni e se la vuoi fare veramente bene i dettagli devono essere curati in modo





maniacale».

In merito alla definizione di design, l'architetto risponde: «Potrebbe essere un po' romantica, nel senso che questo aspetto spiega la mia passione per i dipinti di barche e per tutti gli oggetti antichi che si richiamano alla nautica. Recentemente ho comperato quattro libri antichi di navi. In realtà mi piace il design, mi piace costruire delle forme, come una barca».

Per Fulvio De Simoni lo stile ha un linguaggio universale. Le sue proporzioni, la cura dei dettagli ed il movimento delle superfici sono istintivamente apprezzabili da chiunque. «Di solito non mi lascio

condizionare dalle tendenze, ma sono attento ai cambiamenti delle abitudini e delle esigenze degli armatori».

Il concetto su cui si basa il lavoro di uno dei progettisti italiani più famosi nel mondo è molto chiaro: «Vetrate ampie, linee ben definite, barche più semplici ed economiche da gestire, confortevoli ed accoglienti non possono essere considerate tendenze, ma miglioramenti del modo di vivere in mare. Un tempo le barche erano per soli appassionati disposti anche a sacrifici pur di assecondare la propria voglia di andare per mare. Oggi gli armatori hanno aspettative differenti. La barca deve essere un ambiente

in cui passare piacevolmente e senza pensieri il poco tempo libero. La tecnologia ha certamente migliorato la qualità di vita a bordo intervenendo sulla tenuta in mare, sulla riduzione dei moti e più in generale sulla fruibilità». De Simoni ha progettato barche per i più importanti cantieri navali in Italia e nel mondo. Marchi come Pershing, Antago, Mochi Craft, Ilver, Gianetti, Raffaelli, Abacus Marine, Astondoa, Austin Parker, Evomarine, Rodman, Sea Share, Wider hanno costruito yacht che portano la sua firma. Più recentemente si sono aggiunti Rossinavi e Ocea Yachts.

«RICERCA, IMPEGNO E TRAGUARDI. MA ANCHE TANTA FATICA»

EMANUELA MARCENARO, DOCENTE DI ISTOLOGIA PRESSO IL DIPARTIMENTO DI MEDICINA SPERIMENTALE (DIMES), SCUOLA DI SCIENZE MEDICHE E FARMACEUTICHE (UNIVERSITÀ DI GENOVA), È ANCHE IMPEGNATA NELLA RICERCA CHE, COME È BEN NOTO, IN ITALIA È UNO DEI “TALLONI D'ACHILLE” DEL SISTEMA



DI LORENZO UTILE

Stiamo riscoprendo di fondamentale importanza credere nelle ricerca scientifica, e a tutti i progressi che la Scienza ha fatto, e sta continuando a fare negli ultimi anni, anche grazie a ricercatori italiani. A questo proposito, il mio pensiero va ai malati oncologici, molti sono amici, perché si trovano a vivere la paura di pandemia, e affrontare una malattia come il tumore. Vorrei rassicurare soprattutto loro, ricordando che la ricerca sta andando avanti e sta raggiungendo obiettivi insperati fino a poco tempo fa. Come ricercatrice e immunologa, non posso non ricordare, ad esempio, una delle innovazioni scientifiche più importanti degli ultimi anni che sta rivoluzionando la prognosi di tumori particolarmente aggressivi, e che fino a poco tempo fa erano ritenuti incurabili. L'immunoterapia è il nuovo approccio terapeutico che combatte il cancro potenziando il sistema immunitario, costituito da cellule diverse, ognuna con funzioni specifiche, che lavorano insieme per riconoscere ed eliminare gli agenti



estranei all'organismo e le cellule trasformate, come quelle tumorali. Nonostante il nostro organismo sia dotato di un efficiente sistema di difesa, le cellule tumorali riescono ad attivare meccanismi attraverso i quali aggirano il controllo immunitario. Dopo una fase iniziale in cui la risposta è in grado di affrontare ed eliminare buona parte delle cellule tumorali, in un secondo momento le cellule tumorali superstiti mutano, ingannano quindi il sistema immunitario e diventano resistenti al suo controllo. A questo punto le cellule tumorali possono proliferare in maniera incontrollata e generare tumori clinicamente rilevabili e diagnosticabili. Gli approcci all'immunoterapia sono diversi è uno dei più promettenti è quello che interviene sui cosiddetti checkpoint immunitari.

Senza andare troppo nel tecnico, in che cosa consistono questi check-point?

In sostanza, sono una serie di recettori inibitori espressi dalle cellule del sistema immunitario, in grado di modulare la durata e l'ampiezza delle risposte immunitarie fisiologiche nei tessuti periferici, prevenendo risposte autoimmuni e danni collaterali ai tessuti. E' noto che in condizioni patologiche questi checkpoint possono essere 'sfruttati' dai tumori per eludere il sistema immunitario ed evitare un 'contrattacco' da parte di quest'ultimo.

Chi sono i pionieri di questa nuova tecnica?

Tasuku Honjo e Jim Allison hanno intuito che la riattivazione del sistema immunitario tramite il blocco di questi due 'checkpoint' potesse rappresentare un nuovo importante approccio terapeutico anti-tumorale e per questa scoperta hanno ricevuto il premio Nobel in

Medicina nel 2018.

E veniamo alla professoressa Marcenaro e al suo impegno nel settore.

Da anni mi occupo dello studio di una popolazione di cellule del sistema immunitario che rappresentano la prima linea di difesa del corpo umano nei confronti di cellule infettate e soprattutto tumorali, tecnicamente dette NK, Natural Killer. Facciamo questo, nel laboratorio di Immunologia Molecolare in cui sono cresciuta professionalmente, che è stato diretto dal Professor Alessandro Moretta, uno degli Immunologi più quotati al mondo. Qui abbiamo identificato la maggior parte dei recettori espressi dalle cellule NK, e abbiamo aperto una via per interpretare i meccanismi che permettono a queste cellule di uccidere altre cellule. Negli ultimi anni stiamo concentrando la nostra attenzione su un particolare recettore inibitorio, il PD-1, che è stato da poco identificato sulle cellule NK e che rappresenta una delle principali molecole bersaglio nelle terapie di blocco dei checkpoint immunitari.

Insomma, una vera e propria battaglia nell'infinitamente piccolo, che però influenza un meccanismo molto più complesso come l'organismo, ben differenziato e con reazioni complesse, in cui si inserisce la ricerca del Premio Nobel Honjo.

I risultati ottenuti con anticorpi anti-PD-I sono straordinari e hanno rivoluzionato la prognosi di tumori particolarmente aggressivi. Pertanto, la comprensione del meccanismo e l'identificazione delle cellule delle nostre difese immunitarie coinvolte, permetteranno progressi decisivi nella lotta contro alcuni tumori.

In ogni caso, la ricerca non deve fermarsi, anzi, deve essere sostenuta con ogni mezzo possibile, proprio in questo momento storico, perché i risultati ci sono...

Certo, e per capire come migliorare questi nuovi approcci poiché a oggi solo una parte dei pazienti oncologici risponde bene a queste cure. Ora stiamo cercando di capire quali altri mezzi utilizzare per interpretare e prevenire la reazione di questo recettore sulla superficie delle cellule, per indirizzarle a uccidere il tumore, e capire quali altri freni queste cellule possono esprimere. Infatti, il fatto che queste terapie stiano funzionando bene su alcuni pazienti, ma non in altri, ci fa capire che i meccanismi che possono portare al mal funzionamento del sistema immunitario possano essere diversi e quindi lo scenario è più complesso. Non dimentichiamo che il progresso della scienza dipende strettamente dalle risorse umane ed economiche: se scienziati e ricercatori avessero finanziamenti molto maggiori, le ricerche progredirebbero più velocemente e si farebbe prima a trovare una cura a malattie oggi incurabili. Con questo

non voglio dire che la scienza sia solo una questione economica. Il progresso scientifico ha comunque i suoi tempi, ma sarebbe bello se questi tempi si potessero ragionevolmente accorciare, specialmente nel campo della medicina. Noi viviamo in un Paese che purtroppo crede poco nella ricerca, ed è molto triste.

Parliamo di investimenti per la ricerca, un tasto dolente.

Decisamente... In Italia la spesa pubblica per la ricerca è stata tagliata del 21% in dieci anni, dal 2007 al 2016; a questo taglio dal 2008 al 2014 si è accompagnato quello del 14% alle università statali, per un totale di circa 2 miliardi di euro. È quanto emerge dal Libro Bianco sulla ricerca realizzato dal Gruppo 2003 e pubblicato dall'agenzia Zadig, presentato a Roma, all'Accademia dei Lincei. Occorre una strategia complessiva che passi dal nuovo Piano Nazionale della Ricerca. Paradossalmente, spiegano gli esperti del Gruppo 2003, i tagli hanno colpito proprio nel periodo in cui i ricercatori italiani hanno registrato un miglioramento della produzione scientifica, comprendendo anche l'intero settore terziario.

Il discorso è noto, certo. Dietro a un servizio e a un prodotto, l'economia non solo italiana si basa su tante piccole imprese, che risentono molto negativamente della situazione. All'estero c'è più attenzione e partecipazione. La "fuga di cervelli" è un fenomeno che dura da anni...

Non è certo un buon motivo per rassegnarsi...ma senza le risorse economiche non possiamo arrivare da nessuna parte e il pensiero che noi ogni anno ci troviamo a dover cercare fondi autonomamente perché i soldi che ci arrivano dallo Stato non sono assolutamente sufficienti. La passione e la dedizione sono il segreto per ogni successo, perché la ricerca diventa parte integrante della vita di un ricercatore e questo aiuta a superare le fatiche ma anche a essere spesso travolti dalle difficoltà più di quanto sia necessario. Per dirla con Charlie Chaplin, combattiamo per un mondo ragionevole, un mondo in cui la scienza e il progresso, diano benessere a tutti.

Prof. Emanuela Marcenaro top italian scientists con H-index di 47
Department of experimental medicine and centre of excellence for biomedical research
University of Genova
Via G.B. Marsano, 10, 16132 Genova, Italy
Phone: +39 010 3537888



ASSICURAZIONI A GENOVA

SICURBOND DI GIUSEPPE SCARDELLO

Vico S. Matteo, 2/16 – 3° piano – 16123 Genova

Tel: +39 335.6299761

E-mail: giuseppe.scardello@sicurbond.it

PEC: sicurbond@pec.it



RCA AUTO

La polizza assicurativa dedicata al mondo dei veicoli a motore, nata per offrire un ampio ventaglio di garanzie da modulare secondo le esigenze del cliente



CASA/CONDOMINIO

Polizza Casa e del capofamiglia. E' la soluzione completa per la protezione dell'abitazione, del patrimonio e dei beni



RC PROFESSIONALE

L'assicurazione RC professionale per la tutela del professionista da eventuali errori professionali



PET

La soluzione assicurativa per tutti i proprietari di cani e gatti che hanno necessita di tutelare la salute del proprio animale e le eventuali richieste di risarcimento da parte di terzi



INFORTUNI E MALATTIE

Sono considerati infortuni gli eventi dovuti a causa fortuita, violenta ed esterna, indipendenti dalla volontà dell'assicurato, che producono lesioni corporali obiettivamente constatabili



C.A.R./POSTUMA DECENNALE

La polizza CAR è una copertura assicurativa, obbligatoria nel settore degli appalti pubblici e non obbligatoria in quello degli appalti privati



TUTELA

La polizza Tutela è una copertura assicurativa rivolta a chiunque debba sostenere delle spese legali, sia esse legate a procedure civili o penali



VIAGGI

La polizza assicurazione viaggio risponde al meglio al bisogno di viaggiare sicuri in ogni occasione



CAUZIONI

Il Ramo Cauzioni fornisce polizze fidejussorie con cui la compagnia garante si impegna, in favore della pubblica amministrazione o di privati



BUSINESS

La soluzione assicurativa per far fronte a tutti gli imprevisti che possono compromettere la stabilità economica dell'attività imprenditoriale

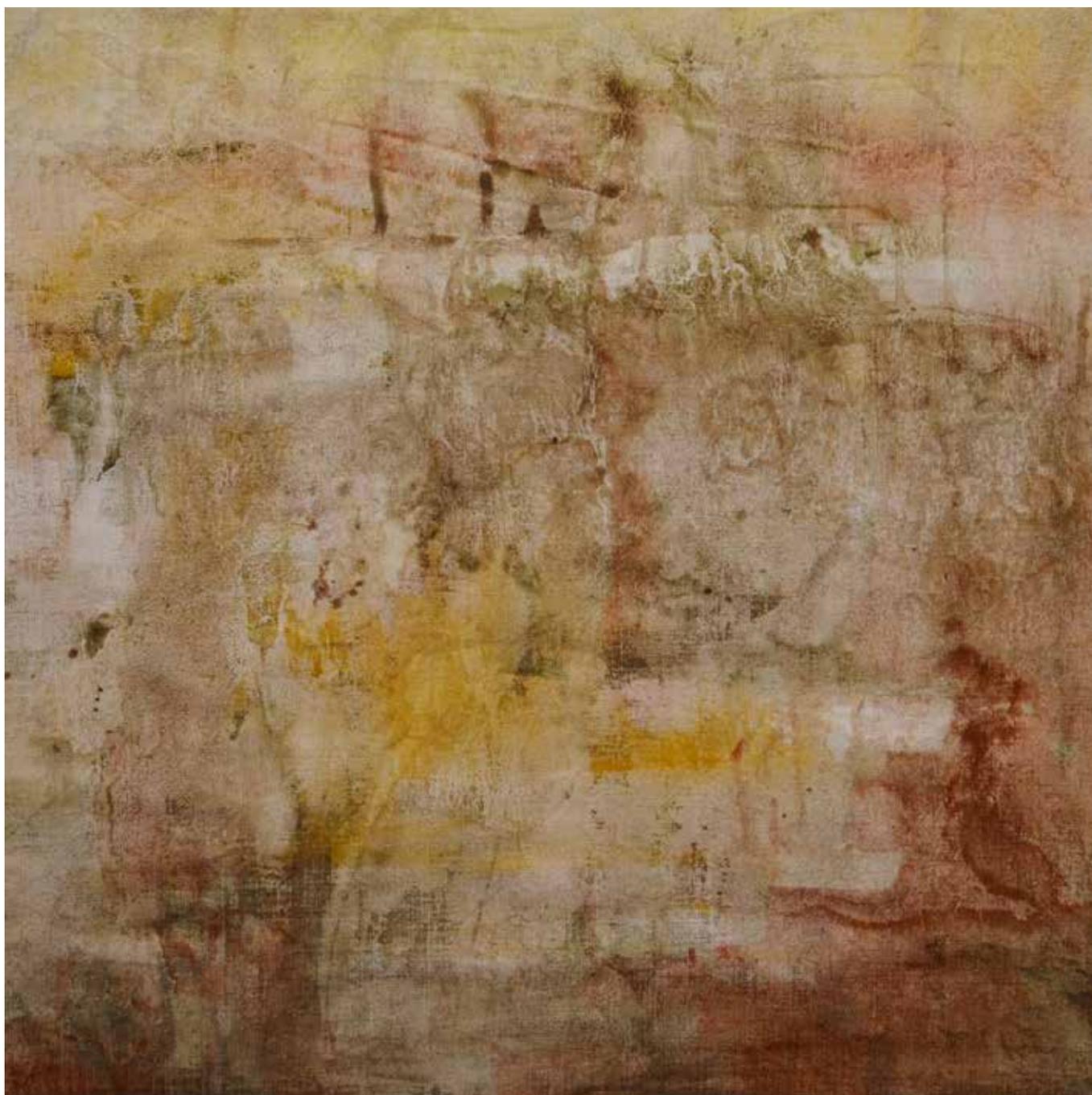
Prodotti Assicurativi:

Auto ○ Casa/Condominio ○ Infortuni e Malattie ○ RC Professionale ○ Pet ○ Business
Tutela ○ Viaggi ○ Cauzioni ○ CAR/Postum

LUCIA PASINI

DIARIO DI VIAGGIO

ANTICHI TESSUTI COME CARTE GEOGRAFICHE, COLORI E SEGNI COME COORDINATE PER ORIENTARSI, LA PITTURA DELL'ARTISTA GENOVESE È UN'AVVENTURA CHE FA **ARRIVARE LONTANI RESTANDO FERMI**



Nella pagina precedente: *Diario di viaggio* (dettaglio), 2019, terre naturali, pigmenti, pomice e gesso su tela, cm 100x100

A fianco: *Diario di viaggio*, 2020, terre naturali, pigmenti, pomice e gesso su tela, cm 70x70



A CURA DI FLAVIA MOTOLESE

Osservare le opere di Lucia Pasini vuol dire addentrarsi in un viaggio che parte dalla realtà per arrivare in una dimensione immaginata in cui si fondono visioni, esperienze, ricordi e sensazioni. L'artista si lascia ispirare dal paesaggio, ne coglie un dettaglio, che diventa lo spunto per un'indagine tutta incentrata sul colore. Ingrandisce il particolare fino a smaterializzarlo, decostruendo lo spazio come se volesse scomporre la materia fino a individuare gli elementi cromatici primari che la compongono.

Recupera stoffe antiche su cui interviene con il gesso, la polvere di pietra pomice e pigmenti naturali, tra cui anche spezie. Poi cuce questo tessuto sulla tela pittorica, creando così una connessione temporale e spaziale. Inoltre, sovrapponendo

le due trame, rappresenta metaforicamente l'unione e il superamento di confini fisici e mentali.

È un linguaggio essenziale, quasi scabro, ma che riesce a trasmettere con intensità il sentimento dei luoghi vissuti: le terre hanno i colori del deserto, i verdi della vegetazione, i blu intensi quelli del mare o del cielo. Pur essendo opere astratte, sono simili alle pagine di un diario in cui sedimentano sintesi e poesia, in un gioco continuo di citazioni e sottili rimandi. Distillare i colori dal paesaggio, estrapolarli dal flusso della visione o del ricordo vuol dire eternarli, erigerli a promemoria, annotazione di ciò che quei luoghi hanno suscitato in noi.

Il viaggio è un motivo ricorrente nella produzione artistica e in quella letteraria, rappresenta più che un movimento fisico, una crescita individuale, una progressione spirituale: la stasi dell'opera coagula un'esperienza unica, di un percorso

irripetibile ed ineguagliabile. E poiché, parafrasando Pessoa, vediamo ciò che siamo, si può affermare che Lucia Pasini lavora sul tema delle relazioni, dischiudendo incontri impreveduti. Infatti, seguendo il leitmotiv del colore, crea una geografia visiva e interiore di placido incanto, spazio percettivo virtualmente infinito, in cui convergono le sue impressioni e quelle di chi osserva l'opera.

NAVI MUTE

IL MISTERO SULLA MORTE DEL COMANDANTE NATALE DE GRAZIA

DI DONATELLA ALFONSO

È un eroe moderno il comandante della Guardia Costiera Natale De Grazia, che muore misteriosamente a 39 anni la notte tra il 12 e il 13 dicembre 1995 sull'autostrada Salerno-Reggio Calabria a Nocera Inferiore, dopo aver cenato in un ristorante, nel viaggio che da Reggio Calabria lo dovrebbe portare a La Spezia in cerca di nuovi documenti sull'affondamento delle cosiddette "navi a perdere", affondate dalla criminalità organizzata con il loro carico di rifiuti tossici. Sono quelle "navi mute" su cui indagano nell'omonimo libro *-Navi mute. Il mistero sulla morte del comandante Natale De Grazia*, Edizioni AllAround, 224 pagine, 16 euro - i giornalisti Giampiero Cazzato e Marco Di Milla: quelle che portano con sé, in trasporti silenziosi e in affondamenti misteriosi, carichi illeciti e responsabilità tutte da accertare. E c'è un filo rosso sangue che lega la fine del comandante De Grazia a quella di altre tre persone: i giornalisti Rai Ilaria Alpi e Miran Hrovatin, uccisi il 20 marzo 1994 a Mogadiscio in Somalia, e il fondatore della comunità Saman Mauro Rostagno, caduto in un agguato il 26 settembre 1988 a Valderice in Sicilia. A unire le loro vicende sono le indagini sui traffici di rifiuti tossici, scorie nucleari o armi con i porti del Corno d'Africa; e De Grazia, militare silenzioso e appassionato, aveva avviato precise indagini forse vicine a svelare traffici e responsabilità

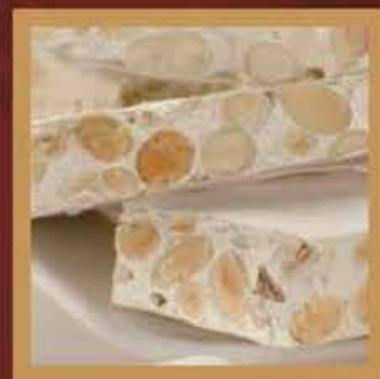
sconvolgenti. Nel libro, primo titolo della collana "Storie di mare" curata dal Comando Generale della Guardia costiera in collaborazione con AllAround, Cazzato e Di Milla riportano carte e documenti,

interviste e approfondimenti inediti: in attesa di una riapertura delle indagini, sulla spinta anche di una maggior coscienza ambientale diffusa, che chiede di svelare i traffici illeciti, senza più alibi.





Torrone
Caramelle
Cioccolato
Creme Spalmabili
Confezioni
Gelatine
Prodotti da forno
Caffè



Acquista i prodotti Rossignotti anche Online:
WWW.ROSSIGNOTTI.COM



IL PIU' GRANDE

DI PRODOTTI TECNICI PROFESSIONALI



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



ENORMI STOCK SEMPRE DISPONIBILI

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



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

PIU' PROFESSIONALE, MENO CARO

IDE SPECIALISTA

SIONALI 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



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

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



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: bricomano.it

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



lavorainbricomano.it

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

LIGURIA DA SCOPRIRE: LA TONNARELLA DI CAMOGLI

LO STORICO IMPIANTO DI PESCA NEL MARE BLU DEL
PROMONTORIO DI PORTOFINO. ECCO COM'È POSSIBILE
VISITARLO CON UN'ESCURSIONE, ANCHE SOTT'ACQUA

DI GIANNI RISSO

FOTO DI ROBERTO BACIGALUPI,
MASSIMO CORRADI E GIANNI RISSO





Tra le tante peculiarità della Liguria, che ne fanno una delle mete più ambite dal turismo internazionale, alcune sono meno conosciute

e sfruttate, ma non per questo meno affascinanti: ne abbiamo visitata una che non ha eguali in Italia. Si tratta della “tonnarella” di Camogli, un impianto da pesca

fisso che ogni anno viene calato nel Golfo Paradiso, precisamente a ridosso della costa occidentale del Promontorio di Portofino, di fronte a Porto Pidocchio.

Tutti conoscono le tonnare e la mattanza che conclude ogni pescata di tonni. In pochi sanno che proprio in acque liguri si pesca con un impianto fisso chiamato appunto “tonnarella”. Per la verità, anche in Liguria c'erano delle tonnare classiche: dopo la metà del '600 erano attive delle tonnare a Camogli, Santa Margherita e Monterosso, e sembra che una tonnara fosse già attiva in zona alla fine del 1300. Nei secoli seguenti si alternarono periodi attività ad altri di chiusura. Lo stesso avvenne nel secolo scorso, complici le guerre e periodi di scarsa remuneratività. Nel 1937 fu costituita la “Cooperativa



PER SCOPRIRE LA TONNARELLA:

L'associazione Le Ziguele offre un servizio molto interessante per valorizzare l'impianto di Camogli.

Per le scolaresche organizza nel periodo della stagione di pesca una visita in barca alla Tonnarella di Camogli in concomitanza con la "levata". Un biologo guida i partecipanti in questa insolita escursione illustrando le caratteristiche scientifiche, storiche e geografiche di questa antichissimo impianto di pesca.

CONSIGLIATO PER: scuola Primaria, scuola Secondaria di 1° e 2° grado, Università

DURATA: 2h circa

PERIODO: da Aprile ad Agosto

TEMI: tradizioni locali, pesca sostenibile, scienze naturali, biologia marina, educazione ambientale, sviluppo competenze di osservazione

Per il pubblico in generale ci sono due possibilità. La prima è la gita "TonnarellaExclusive": su una barca o gommone dedicato in esclusiva ad un massimo di 6 persone. Accompagnamento nella visita alla tonnarella. Segue la navigazione fino al Cristo degli Abissi, alla scoperta delle peculiarità dell'Area Marina Protetta, con la possibilità di fare un tuffo nelle limpide acque della parete meridionale del Promontorio di Portofino. Il tutto per una durata di circa 4 ore.

La seconda è l'escursione "Tonnarella by boat" realizzata con la barca Nettuno, in grado di portare 18 persone con visita pomeridiana all'impianto della tonnarella e rientro con bagno crepuscolare. L'escursione avviene al raggiungimento di almeno 16 partecipanti.

In entrambi i casi le partenze possono avvenire da Santa Margherita, Portofino e Camogli.

PER INFORMAZIONI: info@ziguele.it

tel 3357259754 - 3772900068





Tonnarella di Camogli” che rimase attiva fino al 1979. Nel 1982 l’attività di pesca riprese vigore grazie alla Cooperativa Pescatori di Camogli che la gestisce con grande impegno ancor oggi. Attualmente sono rimaste in attività soltanto tre tonnare in Sardegna, mentre quella storica di Favignana l’anno scorso rimase aperta per poco tempo a causa di scelte politiche.

Nelle tonnare, come dice il nome, si catturano soltanto i tonni; nella tonnarella non si pescano tonni ma si prendono differenti specie ittiche di interesse alimentare. Noi abbiamo voluto approfondire l’argomento e per farlo nel modo migliore possibile abbiamo seguito le operazioni di pesca dal vivo immergendoci nella grande rete proprio nel momento della levata e poi abbiamo intervistato il “rais” della stessa, Maurizio Benvenuto.

Immergendoci abbiamo visto e fotografato in tre diverse occasioni i pesci luna, le palamite e le aguglie imperiali. È stata un’esperienza veramente mozzafiato che



“La ragione principale per andare a scuola è quella di imparare, per il resto della vita che c’è un libro per tutto”
© Robert Frost

Siamo aperti dal lunedì al venerdì dalle 7:30 alle 17:30



Via Antiochia 8/3 • 16129 • Genova

 **349 34 57 325**

Sito: www.ohanamicronido.com

Rispondiamo anche a SMS e messaggi Whatsapp

E-mail: info@ohanamicronido.com

www.facebook.com/OhanaMicroNido



Quando una passione diventa professione nasce 58 ROSSO BIKERS STORE

58 rosso bikers' store

- Caschi
- Abbigliamento moto e bici
- Accessori moto e bici
- Lubrificanti e prodotti specifici per moto e bici
- Sistemi di navigazione GPS e comunicazione bluetooth

Via Archimede 58R Genova
Tel. 010 094 3368, 0103043243



+39 338 185 3677
+39 345 844 5307



info@58rosso.it



www.58rosso.it

... e per gli appassionati delle due ruote "a pedali" il nuovo store di via Archimede 153 R vi offrirà una vasta gamma di bici muscolari ed elettriche ed una completa assistenza meccanica

capita raramente di poter fare:la consigliamo a tutti gli appassionati, che per la prossima stagione di pesca del 2021 potranno contattare il Diving Center B & B di Camogli (info@bbdiving.it, tel. 0185772751). Dopo le immersioni abbiamo incontrato Maurizio Benvenuto: ecco che cosa ci ha spiegato.

Chi è il Rais della tonnara?

È l'equivalente del direttore generale: segue e coordina tutta l'attività della tonnarella, segue i lavori invernali di costruzione delle reti e dell'impianto, Coordina le fasi di posa della tonnara e le operazioni di pesca quotidiane.

Di che fibre sono fatte le reti?

Tutte in fibra di cocco, che arriva ogni anno dall'India.

In quanti lavorate oggi nella cooperativa?

Una decina.

Quante volte al giorno fate la levata tirando a mano la rete fino alla chiusura finale?

In genere due o tre volte, dipende dalla presenza di pesci all'interno della rete.

Quali sono le specie ittiche che catturate con maggior frequenza?

Palamite, pesci spada, aguglie imperiali, orate e occhiate. Quest'anno, a inizio stagione, in aprile e maggio abbiamo preso tante orate, con il record di sessanta cassette in una giornata fortunata.

Nel 2017 la tonnarella subì gravi danni da una imbarcazione. Che cosa accadde di preciso?

Purtroppo, molto probabilmente una grossa imbarcazione non rispettò i segnali e con le eliche strappò la tonnara, causando gravi



danni. Per la verità cose simili avvengono ogni anno, ma in genere causano danni minori. Nel 2017 il disastro fu aggravato dal mare agitato e dalla corrente forte.

Quali sono i pesci che lasciate liberi perché protetti o sono di scarso valore alimentare?

I pesci luna, le mante, i delfini, le tartarughe e i tonni.

Dove si possono acquistare i pesci della tonnarella?

Come cooperativa di Camogli abbiamo due pescherie: una a Recco e una proprio a Camogli, e poter star certi che i pesci sono freschissimi!



Rosticceria Poli:
gastronomia e salumeria



Dal 1975
cuciniamo per Voi
con passione

Via Angelo Gianelli, 87/89
Tel. 010 372 5214

 rosticceriapoli@alice.it

 Seguici sulla nostra pagina FB

 bebo33

 bebo33store

BEBO 

WAKE

VIA SESTRI, N 144R, 16154
SESTRI PONENTE, GENOVA
Tel. 0100986837

Abbigliamento • Calzature • Accessori

e-commerce.wake-store.com

info@wake-store.com

DONATELLA MASCHIA: "LA MIA GENOVA TRA SCIENZA E FANTASIA"

INTERVISTA ALLA SCRITTRICE E DOCENTE DELL'UNIVERSITÀ
DI GENOVA, DAGLI ESORDI CON "**MAGNIFICA VISIONE**" AL
PROSSIMO "**UNA GIULIETTA ROSSA**"





A CURA DI **MILENA BUZZONI**

Donatella Mascia nasce a Genova da una famiglia di origine genovese-piemontese. Si laurea in Ingegneria con lode e dignità di stampa all'Università di Genova dove svolge la carriera universitaria orientata verso le costruzioni civili e navali. Presso il medesimo ateneo è docente di Costruzioni Navali. Autrice di numerose pubblicazioni scientifiche, sottoscrive importanti progetti quali la Torre Cap, il Teatro Carlo Felice, i Magazzini del Cotone. Attualmente è collaudatrice statica delle opere del MOSE, la diga di Venezia. Nel 2013 pubblica con l'Editore De Ferrari il suo primo romanzo *Magnifica Visione*, finalista al Concorso Letterario Nazionale Il Giovane Holden. Riceve a settembre 2018 il Primo premio per la sezione Romanzo del concorso letterario "Giovanni Descalzo". Nel 2015, sempre con De Ferrari, esce il secondo romanzo, *Lo spione di Piazza Leopardi*, entrato nella rosa dei cinque finalisti al premio Acquistoria 2016. Nel 2017 pubblica *Quel gran signore del*

gatto Aldo con l'editore Stefano Termanini che vince il primo premio del Concorso Letterario Internazionale L'Antico Borgo. Con il racconto *Peccato capitale* si aggiudica il concorso "Raccontinrete 2018", sezione Racconti per corti. Da questo il regista Giuseppe Ferlito trae un cortometraggio proiettato e premiato a Lucca nell'ottobre 2018. L'anno successivo esce una raccolta di racconti *Di uomini e di animali* sempre a cura di Stefano Termanini che risulta finalista al premio letterario internazionale Terre di Liguria.

Tu vieni dal mondo scientifico e hai illustri predecessori: penso all' "Ingegnere fantasia" Carlo Emilio Gadda che diceva di trovarsi così "lontano da ogni alfabetismo, così affogato nel lavoro bestiale". Anche tu a volte ti senti così? Come per lui, anche per te vale un movente d'evasione, di recupero di una dimensione

più intima e umana?

Gadda aveva ragione! Contrariamente a quanto avviene per la ricerca scientifica o la progettazione, dove la creatività si muove entro regole e schemi, nello scrivere una storia puoi liberare completamente la fantasia. Lo scrivere rappresenta, per una come me, che si avvia verso la vecchiaia, una medicina, una vera e propria terapia antistress. L'evasione e l'invenzione mi permettono di lasciare la realtà e traslocare in una dimensione costruita a mia misura, dove posso muovermi agevolmente e fare e disfare a mio piacimento e dove tutto accade perché si vuole che accada. Non così la realtà, dove eterno è il dissidio tra ciò che desideri e ciò che veramente va a capitare.

Nei tuoi scritti spesso entra in gioco la tecnologia, dai mezzi di trasporto di “Magnifica Visione”, alle registrazioni de “Lo spione di Piazza Leopardi”, alla pennetta usb di “Quel gran signore del gatto Aldo”. Anche la tecnologia è frutto di creatività. È questo il nesso che funziona nei tuoi scritti?

La tecnologia fa parte di noi, entra nelle nostre esistenze e ne altera il ritmo. Mutamenti del nostro vivere negli ultimi lustri ce ne sono stati tanti, davvero radicali. Questa trasformazione io l'ho in parte vissuta, e in parte sentita narrare dai nonni; il fascino del passato attrae quanto la previsione del futuro. Con lo scrivere t'immergi nel tempo e nuoti attraverso il progresso. Affascinante, non credi?

Genova è lo spazio del tuo lavoro e delle tue opere. Qual è il tuo rapporto con la città?

Io sono nata in Piazza Leopardi e la piazza è parte di me. Posso vedere me bambina, quando salgo sulla Lambretta, davanti in piedi, e

papà mi lascia il manubrio, perché io possa accelerare o rallentare, attraverso le strade della città, città vecchia, città nuova, dove molte cose segnano anche il contributo di papà e mio: la sopraelevata, il Carlo Felice, i magazzini del Cotone, le stazioni del metrò, la torre dello shipping...Il mio è un viaggio nello spazio e nel tempo. Genova mia!

Nell'ultima raccolta di racconti “Di uomini e di animali” i protagonisti sono alternativamente gli uni o gli altri, e anche “Quel gran signore del gatto Aldo” vede un felino causa prossima di tutta l'intrigante narrazione. Ci vuoi dire qualcosa di questa passione?

Dobbiamo capire che il mondo appartiene anche a loro, agli animali, e che i loro linguaggi vanno intesi e i loro sentimenti compresi ed apprezzati. Gatto Aldo ad esempio è un tipo di cuore e lo dimostra a modo suo, portando doni alla signora Eugenia. Così, nel romanzo, che poi è un giallo gentile, come un'amica lo ha definito, una lettura per tutte le età, gatto Aldo occupa un ruolo centrale, un ruolo da protagonista. Per comprendere gli animali bisogna osservarli; visto che ho sempre convissuto con gatti vari mi picco di conoscerli bene, conoscerli nel senso che sono sempre sorprendenti e diversi. Mai sottovalutare un gatto! Ma non mi fermo ai gatti. Tra i racconti troviamo “Un tesoro di cane” e questa volta il personaggio è Dick, diviso tra un padrone ambiguo e la dolce e infelice Lorenza; ma nei racconti si possono trovare anche un passero, un gabbiano e tanti altri animali vari. Io li amo tutti con l'inevitabile grande contraddizione che ahimè conosciamo. Con il genere umano sono un po' più severa: lì non mancano l'ironia o la celebrazione di difetti come ad esempio la presunzione, l'ingratitude, l'avidità, ma anche la generosità e l'altruismo hanno i loro riconoscimenti. Di uomini e di animali offre una carrellata

di caratteri e tipi, che potranno fare dire: ah, li conosco i tipi come questo. Oppure: ah, questo è proprio come lo zio Alfredo!

Per finire, la classica domanda: che cos'hai nel cassetto? Cosa leggeremo prossimamente?

Sta per uscire una raccolta di fiabe per bambini, a cura di alcuni Rotary genovesi, con l'editore Termanini. Alcune fiabe portano la mia firma; questa volta il protagonista è un pettirosso. A breve, questione di qualche mese, troverete in libreria “Una Giulietta Rossa”, Gruppo Albatros editore. Una storia di mazzette e corruzione nella Genova degli anni '50 dove un peloso pastore tedesco di nome Uto farà la sua parte nella caccia ai colpevoli. Ma non è finita qui: recentemente sono coinvolta in una storia di traffico d'armi, spie e servizi segreti dal titolo “Urlo nella notte”, e quando dico coinvolta significa che i personaggi mi stanno prendendo la mano.

LO "STATO DELL'ARTE" AL TEMPO DEL COVID-19. SI PUO' VIVERE DI CULTURA?

LA SITUAZIONE DI UN INTERO SETTORE, MESSO ALLE STRETTE DAI
LOCKDOWN A GENOVA E IN TUTTA ITALIA

FEDERICA BURLANDO BURANI

L'epidemia di coronavirus ha messo in uno stato di grave crisi tutto il mercato del lavoro, aggravando la situazione già molto critica del mondo dei beni culturali e della cultura in generale. La questione che oggi si profila è se si può vivere davvero di cultura e quale sia lo stato dell'arte della cultura in Italia.

Le chiusure periodicamente previste a ogni *lockdown* riguardano purtroppo circoli culturali e ricreativi, cinema, teatri, perché luoghi di assembramento pubblico; rientrano tra le attività oggetto di chiusura tutti i centri sportivi, comprese le attività di palestre e scuole di danza, ed è fatto divieto di organizzare eventi di ogni tipo. Il paradosso è che vengono chiuse realtà organizzate per il rispetto delle disposizioni anticontagio, quando il servizio di trasporto pubblico, soprattutto nelle ore di punta, non riesce ancora a garantire





le basilari norme anti-Covid di distanziamento sociale per l'eccessivo affollamento dei mezzi.

Queste disposizioni hanno l'effetto di manovre punitive soprattutto verso il "piccolo", per chi si fa promotore di cultura e di socialità, che si è sottoposto diligentemente a tutte le nuove restrizioni, a cominciare dalle entrate contingentate fino alla completa sanificazione dei locali, al promuovere attività motorie con mascherina, ciascun utente nel proprio spazio delimitato ("quadrato"), sino alla realizzazione di pochi e rari spettacoli derivanti da un mondo che è stato ripetutamente colpito perché "non necessario"; per ultimi, letteralmente, gli artisti di strada che celebrano il loro repertorio già in difficilissime condizioni.

L'ondata mediatica si volge inoltre contro la pubblica istruzione, anche se ciascuna scuola – oltre ad aver adottato severi protocolli anti-Covid, per il bene pubblico e la riduzione dell'affollamento sugli autobus – ha contingentato le entrate e le uscite dei propri studenti. Visto l'incremento dei contagi la soluzione più facile per l'Amministrazione centrale è stata quella della trasformazione almeno nel 75% delle attività didattiche – per quanto riguarda gli istituti di scuola secondaria di secondo grado – in attività didattiche a distanza, digitali, "integrate". La risposta da parte degli studenti? Visti gli effetti della didattica a distanza durante la scorsa primavera sarà in più di un caso di disinteresse verso il mondo della conoscenza e della cultura, perché intanto si può andare a "bighellonare" nei giardini vicini a casa, visto che le lezioni *online* sono troppo noiose.



Luna e Stelle Giochi

GIOCHI EDUCATIVI, MATERIALI DIDATTICI E BISOGNI EDUCATIVI SPECIALI PER BAMBINI

Nel nostro negozio è possibile fare anche fare acquisti utilizzando la Carta del Docente



Da Luna e Stelle Giochi potrete trovare una vasta gamma di materiali didattici ed anche strumenti specifici per bambini con bisogni speciali!



Luna e Stelle Giochi è un negozio di giochi educativi per bambini da 0 a 99 anni!



VIA PISA, 14R 16146 GENOVA
 • TEL. +39 3899286884
 • www.lunaestellegiochi.it
 • info@lunaestellegiochi.it
 Spedizioni in tutta Italia

Idee Regalo • Giochi di Legno • Giochi di Società e Giochi Creativi • Prima Infanzia • Pre-scolare e Scolare • Materiali Didattici e Montessoriani • Materiali e Testi per DSA • Strumenti per la Comunicazione Aumentativa Alternativa • Bisogni Educativi Speciali

Ma chi è che si occupa ad oggi del settore culturale? L'ICOM, *International Council of Museum*, è l'organizzazione internazionale dei musei e dei professionisti museali, la cui mission verte ad assicurare e a comunicare la valorizzazione del patrimonio culturale materiale ed immateriale, attraverso la salvaguardia e lo sviluppo dei musei, sostenendo concretamente la creazione di una comunità di professionisti museali.

I musei per il codice dei beni culturali sono organi periferici del ministero, il MIBACT; è opportuno precisare che quando ci si riferisce ad un museo si parla di un organo statale, di una struttura *“che acquisisce, cataloga, ordina ed espone beni culturali per finalità di educazione e di studio”*. I musei sono dunque istituzioni permanenti senza scopo di lucro, al servizio della società e del suo sviluppo. Per questo sono da ritenere imprescindibili le funzioni che svolgono, ossia quelle di ordinare, conservare e valorizzare testimonianze storiche della nostra memoria, parte sostanziale del nostro patrimonio collettivo e della nostra conoscenza, assicurandone una fondante pubblica fruizione.

Diversa è la valorizzazione dei beni culturali di proprietà privata, che è definita come una forma di collaborazione tra lo Stato ed altri soggetti autonomi che operano nel settore culturale – perché dotati di adeguati requisiti – e che per statuto hanno finalità di promozione e



diffusione della conoscenza dei beni culturali; questi rappresentano una parte di quegli importanti servizi strumentali destinati alla fruizione e alla valorizzazione dei beni culturali.

Il diritto al lavoro della nostra Costituzione (art. 4) è da considerarsi come un valore fondante della Repubblica, ma che non riesce purtroppo ad incidere effettivamente nella vita di tutti i giorni. Il settore dei beni culturali è uno di quelli dove è più difficile riuscire a svolgere un'attività lavorativa. Purtroppo già da molti anni se si ha la *“fortuna”* di lavorare in tale settore si è, nella maggioranza dei casi, semplici volontari, consolidando quella consuetudine che vede il lavoro per i beni culturali, soprattutto nel privato, un'attività che può essere svolta solo da persone spesso abbienti. Anche nel pubblico la

situazione non è molto migliore. Nel corso degli ultimi anni i concorsi ovviamente si contano sulla punta delle dita, eccetto che ad oggi quello straordinario della scuola che in piena epidemia vuole decretare l'assegnazione *“meritocratica”* di cattedre di ruolo.

Su *Artribunedel* 7 ottobre del 2020, è uscito online un articolo in cui si descriveva la risposta tedesca all'epidemia nel finanziare a fondo perduto gallerie private in quanto promotrici di arte e di cultura secondo il programma varato dallo Stato tedesco *“NeustartKultur”*, poiché la cancelliera Angela Merkel ha dichiarato *«siete importanti per il Paese»*. In Italia invece il mondo della cultura è di fatto rimasto abbandonato a sé stesso, senza il minimo riguardo.

Venezia, nonostante sia stata bloccata la Biennale d'Arte, sta cercando di reagire, in qualità di inestimabile città d'arte, con l'apertura di un museo dedicato a Emilio Vedova e con la previsione sia di mostre permanenti che di esposizioni temporanee ed attività didattiche integrate sino all'uso delle nuove forme di comunicazione digitale.

Le più grandi istituzioni museali hanno riprogrammato le loro operazioni verso una nuova digitalizzazione dei beni culturali. Tale iniziativa è sicuramente un dato positivo in quanto ha mantenuto attiva, durante i mesi di lockdown, l'attenzione del pubblico





verso il mondo culturale. È sì un'operazione significativa dunque, ma non sufficientemente efficace come risposta al periodo storico oggettivamente difficile.

Nella già complicata realtà provinciale della città di Genova, molte gallerie dovranno chiudere, dato purtroppo non nuovo nella memoria genovese; resisteranno a stento alcuni nomi, ma altre gallerie e circoli che si sono resi mecenati e promotori di cultura nel territorio locale, aiutando artisti anche di fama

internazionale in modo talvolta totalmente gratuito, verranno lasciati al loro ineluttabile destino, con effetti devastanti sul pluralismo culturale.

Si respira un'aria viziata dove il pensiero unico prevale sul pluralismo di idee e sul multiculturalismo e dove le uniche vere libertà sono rappresentate dal proliferarsi di pensieri ed idee diversi, non sempre condivisibili, che si possono avvertire, leggere su internet e nei canali *social*. Per fortuna sopravvivono ancora importanti istituzioni, fondazioni culturali come Palazzo Ducale, che continua la propria opera di ricerca, studio e promozione nel settore culturale. Oggi alla Fondazione Ducale è possibile visitare un'interessante esposizione sul genio di Michelangelo Buonarroti, come scultore del "Cristo portacroce" commissionato proprio dalla famiglia genovese Giustiniani.

La digitalizzazione dei beni culturali è uno strumento utilissimo per la conoscenza, ma che non deve sostituire la reale percezione dell'opera d'arte, il contatto ed il dialogo culturale del visitatore con essa e infine la presenza effimera nelle sale dell'essere umano, già raro frequentatore di sale di musei e circoli culturali dediti alla divulgazione del nostro patrimonio artistico.



MANARI

Abiti di alta moda

ADD · ALBERTO ASPESI · AVANTOI · AZZURRA GRONCHI · BOTTLETOP ·
BOTTEGA MARTINESE · BOUTIQUE MOSCHINO · BRUNO MANETTI · CASTANER · CEDRIC CHARLIER CARUSO · COLLECTION
PRIVEE' · DESA PELLE · FABIANA FILIPPI · FALIERO SARTI · FEMME · FERRETTI · ROBERT FRIEDMAN · JAMIN PUECH · HAGS
ACCESSORI · KILTIE · MASSIMO ALBA · MASSIMO PALOMBA · MICHELE ROSSI · M. MISSONI · MOA · NANNI · PHILOSOPHY
BY SERAFINI · PESERICO · ROSSIGNOL · SANTORO · SLOWEAR · SOPHIE D'HOORE · VERDINO

269/R, Via Oberdan ~ 16167 ~ Genova ~ Tel: 0103724044
manari.matilde@gmail.com
www.manarimatilde.com

REPORTER SENZA PARACADUTE

**TESTIMONIANZE DIRETTE DI UN FREELANCE,
DA CONFLITTI CHE INFIAMMANO LE ZONE DI CRISI DEL MONDO,
IN UN LIBRO-DIARIO DI IMMINEENTE PUBBLICAZIONE**



Di **TITO SPINA**

Genovese, nato a Boccadasse, certo non immaginava di trovarsi a vivere situazioni estreme, eppure dagli anni Novanta svolge la professione di corrispondente di guerra freelance. Un incontro con Roberto Roggero, Premio Internazionale Giornalistico-Letterario “Marzani 2019”, autore di numerosi libri e reportages, e articoli sulle organizzazioni di intelligence di molti Paesi del Medio Oriente e non solo, in esperienze portate in certe occasioni fino rischiare in prima persona.

Certo viene da chiedere come hai iniziato a svolgere questa professione...

Per caso, ho iniziato per caso. Ero redattore in un mensile di nautica e logistica, nel frattempo scrivevo per una rivista di storia. È sempre stata la mia passione. Insomma, l'editore, che aveva anche una testata di geopolitica e attualità, mi ha telefonato e mi ha chiesto se ero disposto a sostituire un collega che, all'ultimo momento, non ha potuto andare nei Balcani. Mi ha dato venti secondi per dire sì o no... beh, ho iniziato così. La guerra nella ex Jugoslavia, i Balcani e il Kosovo.

Com'è stata la prima volta?

Terribile. Scrivevo già di storia, di guerre mondiali, ma sempre da casa. E poi c'è stata Sarajevo, Srebrenica, e da lì non ho più smesso fino ad appena prima dell'allarme pandemia.

Cosa ti spinge a svolgere questo lavoro da freelance?

Credo diversi elementi insieme. La passione per il mio lavoro, la passione per la verità di ciò che succede, l'adrenalina, il voler essere testimone di certi eventi per raccontarli. Il mettersi alla prova, sfidare i propri limiti. E anche se ogni volta che torno, prometto a me stesso di dedicarmi alle storie per l'infanzia, va a finire che riparto.

Un percorso non facile...

Un percorso, sì, dalla ex Jugoslavia, ai Territori Palestinesi, Kuwait e Iraq, sconfinamenti in Afghanistan, Saharawi, Libano e Siria e un po' in tutte le zone di crisi, e ad affrontare prima di tutto un sistema che continua a volere imbavagliare la libera informazione, svolgendo il lavoro da freelance, i cani sciolti, quelli che sono chiamati 'reporter senza paracadute'.

Hai vissuto situazioni estreme?

Diverse volte, in zone dov'era appena esplosa un'auto-bomba o comunque un ordigno, ed è meglio sorvolare sulle scene che mi si sono presentate di fronte agli occhi. Oppure sotto il fuoco incrociato o sotto i bombardamenti di mortaio.

...E fino a momenti di panico?

Più che altro ad attimi in cui devi prendere decisioni rapide, valutando la situazione, come quando, insieme ad alcuni soldati di pattuglia nel deserto iracheno, abbiamo salvato la vita a una giovane mamma, morsa dalla vipera del deserto, o quell'altra volta, quando mi sono trovato oltre il confine libanese, in Siria, e sono stato attaccato da un guerrigliero che, contando probabilmente sulla sorpresa e sulla paura, voleva derubarci di computer portatile e fotocamera; tutto si è svolto in pochi istanti. Ho agito grazie al solo puro istinto.

Che cosa è successo?

Beh, io sono qui, lui no... Non ho dormito per i sei mesi successivi, poi ho elaborato e superato, ma è stato difficile. E poi è arrivato il Coronavirus...

Già, com'è la situazione attuale?

Guardiamoci intorno: non siamo messi bene, a cominciare da casa nostra, ma questa è un'altra faccia della medaglia. La pandemia mi ha sorpreso poco prima che venisse organizzata una missione in Armenia. Senza farlo apposta, mi sarei trovato nel posto giusto al momento giusto, professionalmente parlando, perché non molto tempo dopo è cominciata la guerra, l'aggressione di Azerbaijan e Turchia, a Nagorno Karabakh e Armenia, ma prevedo comunque di



In questa pagina: Roberto Roggero con uno dei comandanti di Hezbollah

andare a breve, se le misure repressive anti-Covid potranno permettere il trasferimento, e tenendo presente la situazione dei contagi in Armenia.

Sono comunque esperienze che hai deciso di raccogliere in una sorta di libro-diario di viaggio che a breve dovrebbe essere pubblicato...

Un viziaccio di scrittori e giornalisti. Ho passato i cinquanta, e prima o poi, dopo tanti lavori su altri argomenti, arriva anche quello sulle esperienze soggettive e personali. Sì, una specie di diario di viaggio, di episodi vissuti, interviste e incontri avuti con personaggi di diverso tipo, dalla persona della strada, al combattente volontario, al guerrigliero, al trafficante, al soldato di mestiere, momenti vari in trent'anni di lavoro, momenti di paura, gioia, panico, emozioni. Un ripercorrere quanto vissuto, mettendosi alla prova, senza la minima presunzione.

Spiega il titolo "Contro me stesso, vinco io"

Credo, almeno fino ad oggi, di avere superato le sfide che mi si sono presentate, bene o male. Insomma, magari un po' sottosopra, ma non eccessivamente malconco, in un mondo fin troppo sconsigliato.

...E per quanto riguarda il tuo Paese, l'Italia?

Apriamo un capitolo delicato. Ci sono poche cose che funzionano, molte che funzionano meno, altre che non funzionano affatto. Siamo realisti, si va bene, un Paese meraviglioso, sono d'accordo, ma con una gestione troppo ancorata a concetti anacronistici, a distinzioni morte e sepolte, a partire dalla politica, all'amministrazione, al lavoro, per allargarsi a ogni aspetto del quotidiano. Forse non è ancora passato il momento di passaggio da un certo sistema concettuale a un altro.

Vuoi comunicare qualcosa?

Soprattutto ai giovani, ai ragazzi. Il nemico più pericoloso è il disinteresse per ciò che avviene intorno a noi, il rischio di ridursi a cervelli atrofizzati è presente ogni giorno. Sapere è la principale risorsa che abbiamo a disposizione, con strumenti che oggi sono all'avanguardia, e l'informazione è il terreno di raccolta per essere una persona in grado di pensare con la propria testa. Da giornalista, impegnato anche nella divulgazione nelle scuole superiori, sono convinto che i giovani abbiano il dovere di crescere intellettualmente, un dovere che hanno verso sé stessi... insomma, per cercare di ritagliarsi un ambiente che non sia eccessivamente da atmosfera post-atomica. Con i miei figli sono stato fortunato.

Figli? Riesci a coordinare l'attività professionale con la vita privata?

Sarebbe meglio una domanda di riserva, a proposito di sfide! Scherzi a parte, ho una compagna attuale, e tre figli, per questo mi preme molto il discorso sul futuro prossimo: uno di 24 anni, che sta cercando di trovare una sua collocazione; una di 17, in età scolare, dalle idee sorprendentemente chiare e decise; e uno di sette, splendido... Cerco di non far mancare loro nulla, abbiamo comunque un rapporto ottimale, e per tutt'e tre vorrei con tutto il cuore un ambiente vivibile, e certo ognuno dovrà lavorare per l'altro.

Quindi, progetti, programmi, idee?

Oltre alla consueta attività, libri, missioni e interventi, da qualche anno sono impegnato con un carissimo amico e collega giornalista italo-libanese (e altri amici e colleghi), a sua volta corrispondente di guerra internazionale, nella divulgazione della cultura senza confine, della libera informazione e della pace. Sono responsabile del sito internet, ma in fondo un 'novizio', perché la associazione Italo-Araba Assadakah (Amicizia) è una realtà da oltre 25 anni sul campo, diffusa specialmente nei Paesi arabi, impegnata nello sviluppare i contatti fra le popolazioni dell'area mediterranea e non solo. È però una strada in salita, non di rado con tratti in curva, buche e dislivelli, ma che vale la pena di percorrere.

Quindi un'attività che lascia poco tempo libero...

In effetti sì: bisogna organizzarsi, fra un imprevisto e l'altro, tipo Covid-19. In effetti Internet ha subito un non indifferente impulso in questo periodo, l'informazione viaggia veloce, c'è parecchio da fare. Il fatto è che le diverse culture, nonostante la storia passata, sembra si conoscano ancora poco, e per questo continuano a esistere differenze che in effetti sono solo una convenzione, per di più estremamente stupida.

Un obiettivo ambizioso...

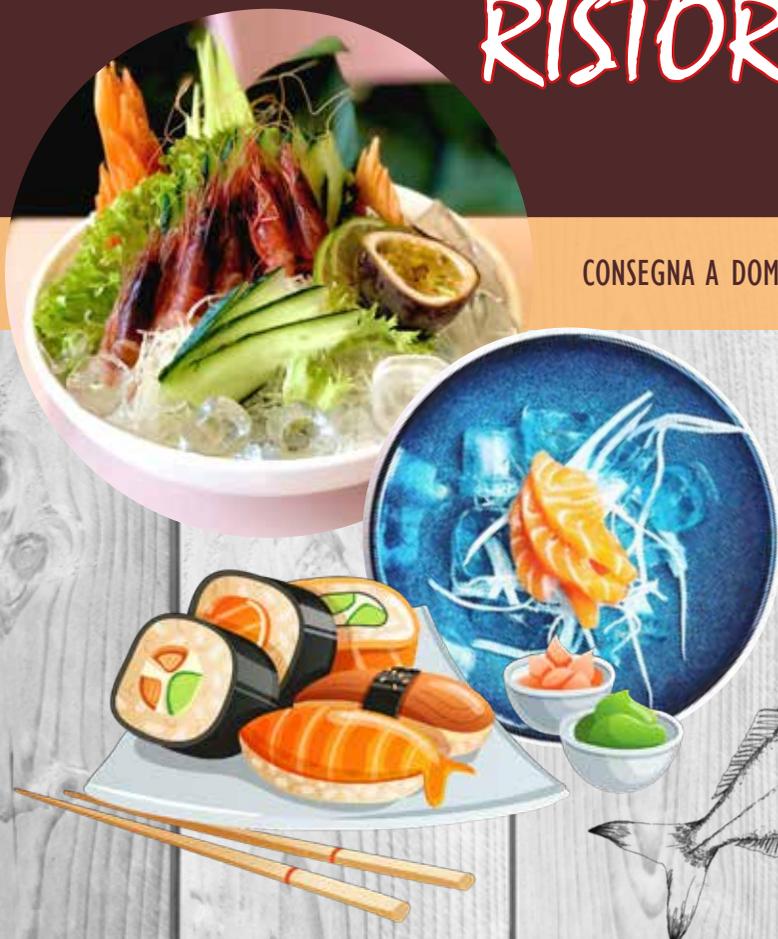
Probabilmente, però bisogna pur avere uno scopo... se no, sai che noia!

RISTORANTE KATANA

Via Paolo Giacometti 36R 16143, Genova



CONSEGNA A DOMICILIO & D'ASPORTO ✂ INGREDIENTI NATURALI ✂ OPZIONI PER VEGANI



Ciò che ci distingue è la passione per il nostro lavoro. Ogni giorno selezioniamo ingredienti freschi e di qualità. Il nostro menu è ricco di prelibatezze tipiche e offre un'ampia gamma di scelte. Ogni piatto è preparato con attenzione, nel pieno rispetto delle vigenti normative sulla sanificazione.



www.katanasushigenova.it
info@katasushirestaurant.it

  @katasushigenova

 +39 010 304 4253
+39 327 897 5936

I NOSTRI ORARI DI APERTURA
Dal lunedì alla domenica: 12:00~15:00, 18:00~22:00

FRANCO DALLEGRI

TRA CIELO E TERRA

NELLE SUE OPERE RICERCA LA **PURA FORMA**, VEICOLO
CONOSCITIVO DEL MONDO, E TRASCRIVE L'**ECO DEL REALE** PER
VARCARNE TUTTI I CONFINI



A CURA DI FLAVIA MOTOLESE

Figurazione e astrazione si fondono nell'opera di Franco Dallegri: attraverso lo studio dei grandi maestri dell'arte figurativa del Novecento, l'artista conserva un dialogo con la realtà circostante per approdare gradualmente a una dissoluzione quasi totale dell'immagine figurativa fino alla pura materializzazione dell'idea. I suoi orizzonti d'interesse sono molto estesi e spaziano dal paesaggio di chiara matrice post-espressionista alla figura umana, tutte accomunate dalla grazia dell'esposizione e da una spiccata pulizia visiva, ottenuta mediante un'economia organizzativa che abolisce il superfluo e colloca in una struttura compositiva armonica una pluralità di forme.

La produzione scultorea degli ultimi anni è il risultato di una progressiva evoluzione delle sue sperimentazioni. L'artista si muove in un continuo gioco di suggestioni che enunciano l'oggetto più che costituirlo, riuscendo a ottenere un perfetto equilibrio tra il peso dell'entità fisica e la leggerezza data dal movimento, tra materia e pensiero.

L'intuizione più mirabile di Dallegri



appare quella di saper far coincidere materia, pensiero, forma, volume e poesia.

Gradualmente è passato dalla pittura alla scultura, dalla bi-dimensione alla terza dimensione. Come è avvenuta questa evoluzione?

Credo sia una mia caratteristica non essere ripetitivo. Essendo laureato in medicina e avendo lavorato come ordinario di Medicina Interna presso l'Università di Genova, sono abituato ad affrontare problemi di ricerca sempre nuovi: per anni, il mio pane quotidiano è stato quello di approfondire e capire meglio per fare diagnosi e attuare terapie mirate. Nell'attività artistica, quindi, è per me cosa naturale ricercare oltre le apparenze, per comprendere l'essenza delle cose. Spesso noi guardiamo ma non vediamo: creare un'opera credo implichi

prima vedere l'oggetto visivo come forma e poi come volume. Questa seconda tappa è determinante per apprezzare il visibile e capire la sua essenzialità oltre le apparenze. È perfino intuitivo che sia la scultura, o comunque il modellato a tutto tondo, a consentire un più ottimale confronto con la realtà. È stato quasi inevitabile arrivare all'approccio scultoreo.

Questo processo lo vive come un punto di arrivo o, piuttosto, come un nuovo punto di partenza?

Aver realizzato opere in argilla a tutto tondo non può essere un punto di arrivo: da qui si può e si deve ripartire. Ho l'impressione che modellare l'argilla sia una forma di completamento della propria creatività, che favorisce la comprensione e la realizzazione anche di semplici opere disegnative

Nella pagina precedente: *Maia*, 2019, argilla patinata a freddo, cm 39h

Sopra: *Case aggregate*, 2014, acquerello su carta, cm 28x38

Nella pagina a fianco: *Maia*, dettaglio, 2019, argilla patinata a freddo, cm 39h

bidimensionali.

Un tema ricorrente nella sua produzione è il paesaggio urbano, agglomerati di abitazioni all'interno dei quali l'uomo è solo una presenza sottintesa. In scultura, al contrario, lo studio della figura umana è dominante. Che connessione c'è tra queste due fazioni all'interno della sua poetica?

Certamente, la presenza della figura umana nei miei paesaggi è spesso sottintesa, mentre essa è, per il momento, l'unico tema della mia produzione scultorea. La differenza tra agglomerati urbani e figure umane è enorme: i primi sono prodotti artificiali dell'uomo con tutte le implicazioni conseguenti, le seconde sono l'espressione, per così dire, della natura, quindi con un'essenza straordinariamente elevata. Tuttavia, il mio approccio artistico a questi due temi è interconnesso. Per entrambi, tendo a destrutturare le forme con successiva riconfigurazione formale e cromatica semplificata. Tutte le opere tendono a manifestare segni di un approccio creativo gestuale, essendo realizzate senza la base di un disegno preliminare, che comporterebbe una pesante interferenza con la materializzazione dell'idea creativa e una perdita di fluidità e genuinità. Anche le opere scultoree sono create lavorando direttamente sull'argilla amorfa senza essere pre-disegnate. Infine, sia gli agglomerati urbani sia le figure umane hanno perso la loro integrità di superficie.

Sia nelle opere bidimensionali, sia nelle sculture ricerco sempre l'interazione figura-spazio: nei dipinti, i contorni discontinui e aperti, consentono l'interazione tra struttura e spazio circostante, fino a raggiungere una dematerializzazione della figura stessa. In maniera simile, nelle sculture la creazione di aree concave nella superficie e l'inserimento di



volumi aerei contribuiscono alla modellazione dinamica delle forme.

Ne *La pittura cubista Apollinaire* scrive che «La geometria è per le arti plastiche ciò che la grammatica è per l'arte dello scrittore». Quanto la sente come un'affermazione in linea con la sua ricerca visiva?

La geometrizzazione delle figure ha per me assunto ruoli progressivamente preponderanti sia nelle opere bidimensionali pittoriche sia nelle opere scultoree. L'approccio geometrico consente infatti di raggiungere con

ragionevole sicurezza la semplicità delle forme. È vero, come dice Apollinaire, che la geometria è la grammatica: ma penso sia necessaria anche la sintassi per realizzare un'opera che non sia spenta. La sintassi credo sia la dinamizzazione delle strutture geometriche, obiettivo difficile da realizzare sempre. In altri termini è necessario che l'assetto geometrizzato sia caratterizzato dal movimento o, meglio, da un sistema integrato di tensioni direzionali. Proprio queste tensioni direzionali sono uno degli elementi che non mi stanco mai di ricercare e applicare per affinarlo opera dopo opera.



GUIDO ALIMENTO

fotografia d'arte

"Rosa rosae, 2013, fotografia digitale"



SUN & SHADE, LA QUALITA' A BORDO'

L'AZIENDA GENOVESE GUIDATA DA **RENATO DE PASCALE** È LEADER NEL SETTORE DEI TESSUTI E TAPPEZZERIE PER LA NAUTICA E NON SOLO. UNA STORIA DI SUCCESSO NATA DA **UNA GRANDE PASSIONE**





«**S**cegli il tuo sole e la tua ombra»: è questo lo slogan di **Sun & Shade**, l'azienda fondata da **Renato De Pascale**, imprenditore con lunga esperienza nel settore del commercio e grande appassionato di nautica. E proprio la nautica è un settore primario per la ditta, specializzata in **coperture tecniche e tappezzeria per imbarcazioni** di ogni tipo: tra tappezzerie interne, cuscinerie e divani per barche, tendalini e bimini top, copri randa, copri timone, moquette per uso nautico, coperture per barche e molto altro, Sun & Shade è oggi tra i principali player sul **mercato regionale e nazionale**, nonché nella vicina Francia. Negli anni l'azienda è diventata sempre più apprezzata e ha stretto partnership con realtà storiche del settore nautico e non solo, con forniture di qualità sempre più elevata e di ultima generazione

Il team dell'azienda genovese **lavora artigianalmente e su misura** seguendo i gusti e i desideri del cliente, assicurando comfort e tranquillità con materiali di altissimo livello, impermeabili, ignifughi e rispettosi di tutte le normative di sicurezza. Oltre alla nautica, Sun & Shade opera, grazie alla versatilità e alla sinergia dello staff, anche **nel settore civile, dell'arredamento, degli esterni**: gli anni di esperienza e la cura del dettaglio consentono a Sun & Shade di offrire articoli top

anche per quanto riguarda coperture per gazebo o sedie per ristoranti, ma anche sacchi per lenzuola e asciugamani da utilizzare sulle grandi navi da crociera. L'azienda collabora perfino con un'impresa piemontese che realizza custodie per

strumenti musicali particolarmente delicati, come le arpe.

Da Sun & Shade viene sempre garantito un servizio completo che va dalla progettazione alla realizzazione finale del prodotto richiesto, ad esempio per **l'intero refitting interno ed esterno** di uno yacht, assicurando sempre un'assistenza completa e un supporto vicino al cliente, che comprende anche servizi aggiuntivi come il lavaggio della moquette con personale specializzato.

SUN & SHADE

Via Piantelli 12/H/R
Genova (Ge), 16139 Italia
Cell: +39 348 3385332
Tel.: +39 010 0981384
info@suneshade.it
www.suneshade.it



FULVIA STEARDO FERMI

L'EMOZIONE DEL COLORE

A CURA DI MARIO NAPOLI

La sapeva lunga il grande Paul Klee: “L'arte non riproduce ciò che è visibile, ma rende visibile ciò che non sempre lo è”. In ogni caso, possiamo fare di più che limitarci semplicemente a riprendere le parole dell'artista tedesco. Possiamo parafrasarle, farle nostre, appellandoci all'arte come ad una sintomatica forma di “realtà aumentata”. Rimarcando, perché no, la contemporaneità di una riflessione coincidente col senso di Fulvia Steardo Fermi per la pittura, prodotto di un'effettiva astrazione della realtà; che mutua da quest'ultima alcune dinamiche emotive, per rielaborarle in forma di aggregazioni decorativo/tonali. Nel suo personale percorso pittorico, l'artista ha abbandonato i riferimenti immediati della figurazione, muovendosi verso la ricerca di una matrice primigenia in grado di esprimere la sua energia interiore. La sua esplorazione supera le icone per approdare ad una semplificazione compositiva che accosta aree cromatiche in un equilibrio dinamico tra forme e spazio. Le opere traggono la loro forza dal colore, esternazione di impressioni e di stati d'animo: la violenza delle emozioni umane con le loro contraddittorietà sono parte





Qui in alto: *Glicini 2*, 2020, acrilico su tela, cm 100x100

Nella pagina precedente: *Fuoco dentro*, 2019, acrilico su tela, cm 100x70

integrante della sua visione. Il suo primo quadro astratto viene definito dalla stessa artista "Risorgimento Emotivo" e rappresenta proprio una sua ri-nascita rivoluzionaria attraverso l'arte astratta.

Viene messa in risalto la forza vitale che scaturisce dal gesto che esplora le possibilità duttili della materia pittorica, giocando con la sua consistenza e con il riverbero della luce. Affondi materici applicati ad un consolidato metabolismo cromatico, all'interno del quale l'artista lavora per combinazione

dinamica di frammenti primari. Steardo Fermi fa propria una narrazione visiva coniugata al presente, puntuale nelle sue dinamiche, che interpreta quanto la circonda attraverso la gestualità della stesura del colore. L'artista è lucida nei confronti di una realtà che s'impone di non bypassare, lasciandola scorrere in background per oltrepassarne la naturale convenzionalità. Introducendo lo spettatore alla comprensione di quanto ancora non vede.

I VINI ATEESINI AL PORTO ANTICO DI GENOVA

L'ALTO ADIGE VINICOLO IN NUMERI: 5.500 ETTARI DI VIGNETI, 330 MILA ETTOLITRI DI VINO, 40 MILIONI DI BOTTIGLIE DI VINO, 218 CANTINE

**DI VIRGILIO PRONZATI
FOTO DI MARA DANIELA
MUSANTE**

Il Consorzio Vini Alto Adige ha fatto le cose in grande. Quest'anno (pur penalizzato dalla pandemia), per valorizzare e promuovere al meglio i pregiati vini della propria regione, ha organizzato un roadshow di ben 6 mila chilometri (un lungo tour enologico) che ha toccato otto grandi città italiane. In ogni tappa sono allestiti in totale sicurezza,

Qui sotto: da sin. Thomas Augscholl, Judith Unterholzner, Armin Gratl e Eros Teboni

Nella pagina successiva: i calici con i dieci vini

due seminari di degustazione (14,30-16 e 17-18,30) riservati a operatori del settore (ristoratori, enotecari, buyer) e della stampa, guidati dal giovane altoatesino Eros Teboni, Certified Sommelier della Court of Master Sommelier.

Dopo il successo riscosso a Milano (15-9) il tour ha fatto tappa a Genova, nell'elegante NH Collection nel suggestivo Porto Antico, il più bel porto del Mediterraneo. La degustazione, condotta con la consueta bravura e professionalità dal giovane sommelier Eros Teboni, e gli interessanti interventi di Armin Gratl (Direttore della Cantina Valle Isarco), Judith Unterholzner (Responsabile vendite export della Cantina di Caldaro) e di Thomas Augscholl (Product Marketing IDM Sudtirolo), comprendeva 10 vini (8 bianchi e due rossi) di altrettanti produttori.

Di seguito, i miei personali giudizi sui vini degustati.

Alto Adige Valle Isarco KernerAristos 2019 – CantinaValle Isarco

Alla vista è brillante e di colore paglierino scarico con lievi riflessi verdolini. Al naso è abbastanza intenso e persistente, ampio e fine, con sentori di fiori bianchi montani, pera e frutto della passione, erbe aromatiche e balsamiche. In bocca è





secco, molto sapido, minerale, caldo, pieno e persistente. 19/20

Alto Adige Pinot Bianco Anna 2018 - Tenuta Tiefenbrunner

Alla vista è brillante e di colore paglierino scarico. Al naso è un po' chiuso, discretamente intenso e persistente, con sentori fruttati di mela, pera, ananas e note balsamico-vegetale. In bocca è secco, molto fresco e sapido, minerale, un po' caldo, pieno e persistente. 16/20

Alto Adige Chardonnay Flora 2018 - Cantina Girland

Alla vista è cristallino e di colore paglierino tendente al dorato. Al naso è sufficientemente intenso, persistente e fine, con sentori di fiori d'acacia, frumento ed albicocca immatura. In bocca è secco ma morbido, caldo, pieno e continuo. 16/20

Alto Adige Pinot Grigio Riserva Giati 2017 - Peter Zemmer

Alla vista è brillante e di colore paglierino. Al naso è intenso e persistente con netti sentori di caramella mou, pepe bianco, noce moscata, prugna e mango quasi maturi. In bocca è secco, abbastanza sapido, caldo, pieno ma un po' corto. 17/20

Alto Adige Sauvignon Praesulis 2019 - GumpHof

Alla vista è brillante e di colore paglierino. Al naso è intenso e fine, ma poco persistente, con sentori di salvia, sambuco e lievi di peperone giallo e frutto della passione. In bocca è secco, molto sapido, minerale, caldo, discretamente continuo. 16/20

Alto Adige Sauvignon Oberberg 2017 - Florian Brigl

Alla vista è brillante e di colore paglierino vivo. Al naso è molto intenso, discretamente persistente e fine, varietale, con netti sentori di salvia e peperone giallo, ed erbe aromatiche. In bocca è secco, fresco e sapido, caldo, pieno ma snello, di buon equilibrio. 19/20

Alto Adige Gewurztraminer Vigna Kastelaz 2018 - Elena Walch

Alla vista è brillante e di colore paglierino scarico. Al naso è delicato ma molto fine, discretamente persistente, composito, con sentori di kiwi, fiori di tiglio, e acacia, zafferano e lieve di menta. In bocca è morbido, sapido e un po' minerale, caldo, pieno, avvolgente e continuo. 17/20

Alto Adige Schiava Sonntaler Alte Reben 2019 - Cantina di Cortaccia

Alla vista è limpido e di colore rubino scarico. Al naso è sufficientemente intenso e persistente, discretamente fine, con sentori di piccoli frutti rossi selvatici, ginepro e lieve nota vegetale. In bocca è secco, abbastanza fresco e sapido, delicatamente caldo, piacevole ma un po' corto. 16/20

Alto Adige Pinot Nero 2016 - MasoThaler

Alla vista è limpido e di colore rubino un po' scarico. Al naso è abbastanza intenso e persistente, fine, con sentori di iris appena appassito, mirtillo e ciliegia maturi, pepe nero, erbe aromatiche e note balsamiche. In bocca è secco, sapido, piacevolmente tannico, caldo, pieno ma snello, continuo. 18/20

Alto Adige Gewurztraminer Lunare 2006 - Cantina Terlano

Alla vista è limpido e di colore giallo dorato carico. Al naso è intenso e persistente, con sentori di rosa un po' appassita, miele d'acacia, zafferano e lieve di menta. In bocca è morbido, sapido e un po' minerale, caldo, pieno, avvolgente e continuo. 17/20

Alto Adige Schiava Sonntaler Alte Reben 2019 - Cantina di Cortaccia

Alla vista è limpido e di colore rubino scarico. Al naso è sufficientemente intenso e persistente, discretamente fine, con sentori di piccoli frutti rossi selvatici, ginepro e lieve nota vegetale. In bocca è secco, abbastanza fresco

Da Richi " Mica Pizza e Fichi "



Via Carlo Barabino, 18 R, 16129 Genova

Tel. 010 407 3551

- Pizzeria • Gastronomia • Farinate
- Focaccia al formaggio •



Ordina online:
deliveroo.it, justeat.it



- Pizze classiche speciali
- Focacce al formaggio
- Calzoni
- Farinate
- Bevande e birre



Bakery Store

panificio - focacceria - pasticceria

Via Toselli, 41/43r
San Fruttuoso - Genova
☎ 010 868 7473



Dal lunedì al venerdì:
07:00 - 13:30
16:00 - 19:30
sabato: 07:00 до 13:30
domenica: 07:00 до 12:30

e sapido, delicatamente caldo, piacevole ma un po' corto. 16/20

Alto Adige Pinot Nero 2016 - MasoThaler

Alla vista è limpido e di colore rubino un pò scarico. Al naso è abbastanza intenso e persistente, fine, con sentori di iris appena appassito, mirtillo e ciliegia maturi, pepe nero, erbe aromatiche e note balsamiche. In bocca è secco, sapido, piacevolmente tannico, caldo, pieno ma snello, continuo. 18/20

Alto Adige Gewurztraminer Lunare 2006 - Cantina Terlano

Alla vista è limpido e di colore giallo dorato carico. Al naso è intenso e persistente, con sentori di rosa un po' appassita, miele d'acacia, ananas maturo, erbe aromatiche montane, note balsamiche e di camomilla. In bocca è morbido, sapido, sensibilmente caldo, un po' largo e opulento, ancora persistente ma decisamente maturo. 17/20

Un plauso a Marta Guiotto per la perfetta organizzazione. Come sempre, ottimale il servizio dei sommelier dell'Ais delegazione di Genova. A tutti i soddisfatti partecipanti, il Consorzio Vini Alto Adige ha fatto dono di due tipiche golosità ed altrettanti preziosi volumetti sui vini e sui prodotti di qualità atesini. Le altre tappe del tour sono proseguite nelle seguenti città: Firenze (23-9), Bologna (24-9), Ferrara (29-9), Roma (30-9), Napoli (6-10), Palermo (7-10).



Il sommelier Eros Teboni mentre presenta la degustazione guidata di dieci vini atesini

DISA srl

• AUTOMAZIONI • SISTEMI DI VIDEOSORVEGLIANZA • ANTIFURTO • DOMOTICA • BATTERIE • PILE • CAVI • STRISCE A LED • NEBBIOGENO •



VIA CARLO BARABINO 10 A/R 16129 GENOVA

TELEFONO 010/2363004

MAIL: disa_srl@libero.it

SITOWEB: disafaidatesicurezza.it

SITO SHOP: shopdisafaidatesicurezza.it



MARCHI TRATTATI:

ANTIFURTO: AJAX - DIAS - PESS - NICE - ELKRON - POLITEC

TVCC: VIDEOTECNOLOGIE - PROXE - HIKVISION

ANTOMAZIONE: NICE - DELGA (ACCESSORI)

ILLUMINAZIONE: ULTRALUX

DOMOTICA: FIBARO - ZAMEL

ACCESSORI: VIMO ELETTRONICA - COOPER CSA

BATTERIE: FIAMM-GS

LA SOCIETA' DISA SRL

SPECIALIZZATA NEL SETTORE DELLA SICUREZZA

(ANTIFURTO , SISTEMI DI VIDEOSORVEGLIANZA,

AUTOMAZIONI, TELECAMERE IP/WI-FI E 4G

SISTEMI DI DOMOTICA, CAVI , BATTERIE, PILE

ACCESSORI IN GENERE)

LA SOCIETA' DISA SRL

RAPPRESENTA L'ECCELENZA A GENOVA

NEL CAMPO

DEI SISTEMI DI SICUREZZA DAL 1976

- DISA SRL HA LO SCOPO DI IMMETTERE SUL MERCATO DELLA SICUREZZA DELL'AUTOMAZIONE E DI SISTEMI DI VIDEOSORVEGLIANZA
- VI OFFRIAMO I MIGLIORI PRODOTTI ESISTENTI SU MERCATO NAZIONALE ED ESTERO
- FORNIAMO AGLI INSTALLATORI E AI PRIVATI LA POSSIBILITA' DI UNA GRANDE VARIETA' DI SCELTA MATERIALI DELLE MIGLIORI QUALITA'
- DISA SRL GRAZIE ALLA SUA DECENNALE ESPERIENZA NEI VARI SETTORI SUPPORTA I SUOI CLIENTI TELEFONICAMENTE, IN NEGOZIO, OPPURE IN CASO DI NECESSITA' INVIANDO IL NOSTRO TECNICO SPECIALIZZATO PER RISOLVE EVENTUALI PROBLEMI DIRETTAMENTE SUL POSTO
- VISITANDO IL LOCALE SITUATO IN VIA CARLO BARABINO 10 A/R GENOVA VI SARA' POSSIBILE VISIONARE E TOCCARE CON MANO I VARI PRODOTTI E IN MODO PARTICOLARE AVERE LA POSSIBILITA' DI VEDERE I SISTEMI IN FUNZIONE
- POTETE ANCHE VISITARE IL NOSTRO NUOVO SITO SHOP DOVE POTRETE ACQUISTARE DIRETTAMENTE I PRODOTTI



LUNA PIENA BISTROT

Calata Andalò Di Negro 10, Genova

Tel. 010 095 0587



*le cose speciali
nascono
sempre*



*L'amore è
come la
buona cucina,*



*da ingredienti
semplici*



*ma sono rese
magiche dalla
fantasia.*



Il Bistrot vi aspetta **da lunedì a sabato**
per una **pausa pranzo**, un **aperitivo** e una **cena**
all'insegna del **gusto** e della **creatività**,
con **piatti artigianali**, prodotti freschi di **stagione** e di **prima qualità**.



@luna.piena.bistrot

Luna Piena Bistrot



DA O VITTORIO PREMIATO SALVATORE MARCHESE

LA FAMIGLIA **BISSO**, CHE DA SEMPRE GESTISCE IL RISTORANTE RECCHESE "TEMPIO" DELLA FOCACCIA AL FORMAGGIO, HA DEDICATO AL GIORNALISTA DI CASTELNUOVO MAGRA

**DI VIRGILIO PRONZATI
FOTO DI MARA DANIELA
MUSANTE**

Se oggi Recco vanta un'ampia notorietà nazionale nel settore enogastronomico la deve principalmente ai suoi ristoratori. Già prima di consorziarsi, erano tutti uniti per realizzare eventi e manifestazioni finalizzati alla valorizzazione della gastronomia ligure, in particolare della focaccia di Recco col formaggio, oggi golosità conosciuta nel mondo. A testimonianza della vocazione gastronomica recchese, la presenza ben tre ristoranti ultracentenari.

Per questo, meritatamente, Recco è diventata la capitale gastronomica della Liguria. Le Serate Gastronomiche Recchesi hanno fatto scuola in tutto il Paese. Tra i ristoranti storici della città, spicca per l'accoglienza e la qualità dei piatti Da O Vittorio della famiglia Bisso, gestito dai gemelli Gianni e Vittorio Bisso, da alcuni anni insieme ai figli.

I popolari e simpatici gemelli Bisso, amanti della gastronomia e dell'arte, e sostenitori di chi ha contribuito alla valorizzazione del patrimonio gastronomico-culturale ligure, hanno voluto dedicare una serata a Salvatore Marchese, giornalista specializzato in enogastronomia che, da circa cinquant'anni, scopre, racconta e valorizza quanto di buono ci sia nel territorio e sulle tavole della Liguria: mirabili cronache del

gusto pubblicate su quotidiani, riviste e libri. Nella sua lunga attività giornalistica, Salvatore Marchese, oltre alla cucina della sua Lunigiana, ha sempre avuto un occhio di riguardo per la ristorazione recchese, lodandone la costante crescita qualitativa.

Una serata speciale articolata in due fasi distinte. Speciale per il personaggio, per gli ospiti intervenuti, per i premi e, non ultimo, per i piatti d'Autore degli chef di Da O Vittorio. Un'ora prima di cena, nella sala delle conferenze, Daniela Bernini (che col marito Lucio gestisce l'attività promozionale del Consorzio della Focaccia di Recco col formaggio IGP) ha dato vita ad un mini talk-show, coinvolgendo gran parte degli invitati, di cui alcuni, amici di lunga data del giornalista.

Dopo i saluti e la motivazione dell'incontro da parte dei gemelli Bisso ai presenti, le testimonianze di stima ed amicizia per Salvatore Marchese, dall'editore Franco

Muzzio, da un grande dell'enologia internazionale come Angelo Gaja, dal Sindaco di Recco Carlo Gandolfo che gli ha consegnato una targa, dal Maestro Alessandro Nastasio che gli ha dedicato un quadro, da Diego Bosoni, da Giambattista Squarzati presidente del Consorzio Recco Gastronomica e dal Consigliere Regionale Franco Senarega.

A tavola, una raffinata cena in suo onore, realizzata dagli chef del locale con la collaborazione di cuochi di altri ristoranti. Il menu della serata: bianco di Morro su soffice di patate vitelotte, rossetti della Punta all'agro con gamberi e scampi, focaccia di Recco col formaggio IGP, abbinati al Colli di Luni Vermentino Etichetta Nera 2018 Az. Agr. Bosoni; agnolotti di madia al ragù bianco e cima di capretto all'antica con carciofo al forno, accoppiati al Rosso Guidalberto 2018 Tenuta San Guido; Torta Delizia Sacripante, sposata col Passito Remember 2006 Az. Agr. Podere Rocche dei Manzoni; Caffè.





SHOW-ROOM SHOP
VIA DOMENICO GUERRAZZI 60 R
16146 GENOVA

SERVIZIO CLIENTI:
TEL. +39 349 70 03 746
INFO@LECOSEDIMARTINA.IT



Le cose di Martina

MAGLIERIA * CAMICERIA * CAPISPALLA * DAL 1994



Ogni capo è realizzato
con amore in Italia



DAL MARTEDÌ AL VENERDÌ 10.00-12.30 | 16.00-18.30

SABATO 10.00-13.00

LUNEDÌ CHIUSO

SI RICEVE SU APPUNTAMENTO ANCHE FUORI DAI GIORNI E DAGLI ORARI DI APERTURA

Caffetteria N&S Genova

Via Giotto 28 R • 16153
Tel. +39 345 445 7524
www.caffetterians.eatbu.com

...musica rilassante e un'atmosfera piacevole...
...le sezioni numeriche della variegata cucina italiana...
...il nostro croissant vi regalerà un momento di pausa
in compagnia dopo una buona pasta...
...potete gustare una colazione redditizia...

Orari di apertura

Dal lunedì al sabato
dalle 06:00 alle 21:00
Domenica chiuso



CHI È SALVATORE MARCHESE

Giornalista, vive e lavora a Castelnuovo Magra, in prossimità del confine tra la Liguria e la Toscana. Sul periodico "Barolo & Co." dal 1991 è titolare della rubrica "Fornelli d'Italia" e da molti anni collabora con la Guida dei ristoranti dell'Espresso e numerose testate specializzate nell'enogastronomia. Tra gli altri, per Franco Muzzio ha scritto: "Le storie di un re di nome Barolo", "Le cucine dell'Umbria". Con le edizioni RES ha pubblicato Muscoli, Racconti e ricette di cozze nostre e mitili ignoti e Acciuga Regina, Racconti e ricette di un pesce turchino, ambedue contenenti le illustrazioni realizzate appositamente dal pittore Francesco Musante. Per Tarka edizioni ha scritto la nuova edizione aggiornata di Benedetta patata. Storie, folclore e ricette (2013), e in questa collana La cucina di Lunigiana, La cucina delle Valli d'Aosta (2014) e la nuova edizione aggiornata di "La cucina ligure di Levante (2017) con cui ha vinto nel 1991 il prestigioso Premio Pennagolosa, dedicato ai libri di gastronomia regionale, evento inserito nelle famose Serate Gastronomiche recchesi, organizzato da Dimensione Riviera di Lucio Bernini e il Consorzio Recco Gastronomica, con una importante giuria presieduta dal compianto Vincenzo Bonassisi.

Nella pagina precedente: Daniela Bernini presenta la serata dedicata a Salvatore Marchese. Da sin. Gianni e Vittorio Bisso
In alto: il sindaco di Recco Carlo Gandolfo premia con una targa Salvatore Marchese
In basso: il Maestro Alessandro Nastasio premia con una sua opera Salvatore Marchese

TUTTI I CHIANTI DELLA LEOPOLDA

ANTEPRIMA CHIANTI CLASSICO COLLECTION 2020, QUASI 500 VINI IN ASSAGGIO ALLA STAZIONE FIORENTINA

DI VIRGILIO PRONZATI

Tra i primati dell'Italia vinicola c'è anche quello di aver realizzato la prima denominazione di origine al mondo. Nel 2016 sono stati infatti festeggiati i trecento anni del Chianti Classico, con confini, vitigni, comuni e tutela di questa grande zona già citati nei bandi emessi dal Granduca Cosimo III de' Medici nel lontano 1716, i primi modelli di un disciplinare d'origine e di consorzio di tutela. In tempi più recenti, nel Decreto Ministeriale del 31/7/1932 che ne tutela la storica zona venne aggiunto il suffisso "Classico"; di seguito, il riconoscimento Doc col DPR del 9/8/1967, la Docg col DPR del 2/7/1984 e fine, nel 1996, passaggio del Chianti Classico a Docg autonoma.

Da decenni il Chianti Classico è una delle aree vitivinicole italiane più conosciute all'estero, dove si sviluppa un naturale connubio tra territorio e vino. La sua area di produzione è situata tra Firenze e Siena, comprendente i comuni di Castellina in Chianti, Gaiole in Chianti, Greve in Chianti e Radda in Chianti per intero e, in parte, quelli di Barberino Val d'Elsa, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi, San Casciano Val di Pesa e Tavarnelle Val di Pesa.

Da un punto di vista vinicolo questa regione non è seconda a



nessuno: storia, tradizione, ricerca e dinamismo sono i fattori vincenti che ne hanno fatta la testa di ponte della nostra enologia. L'ultimo esempio, oltre al marchio del Gallo Nero, è stata l'importante modifica di alcune norme al Disciplinare di produzione approvate nel gennaio 2013 dall'Assemblea dei Soci del Consorzio Vino Chianti Classico, un po' come avvenne nel Medoc nel lontano 1885. Al vertice della piramide della qualità, il Chianti Classico Gran Selezione: vini prodotti da una sola vigna o da più vocati vigneti delle singole aziende, con minimo 30 mesi d'invecchiamento, di cui almeno 3 d'affinamento in bottiglia. La gradazione alcolica almeno del 13%, l'acidità totale minima 4,5%

g/litro e l'estratto non riduttore almeno di 26 g/litro. Inoltre, come per tutti i Docg, l'idoneità al consumo, prelievi analisi chimiche e organolettiche delle commissioni preposte. Al secondo stadio, nel mezzo della piramide, il Chianti Classico Riserva con due anni d'invecchiamento, di cui tre mesi d'affinamento in bottiglia, a partire dal 1° gennaio dell'anno successivo alla vendemmia, con gradazione alcolica minima del 12,5%. Infine il Chianti Classico Annata, che deve essere immesso al consumo dal 1° ottobre dell'anno successivo alla vendemmia, con gradazione

In questa pagina: Bottiglia di Chianti Classico con l'etichetta del logo dell'anteprima

alcolica minima del 12%. Le norme nel vigneto sono infine le seguenti: Sangiovese 80-100%, altri vitigni a bacca rossa ammessi dalla Regione Toscana massimo 20%, resa di uve per ettaro massimo 75 quintali (2 kg a ceppo).

Tutto questo e non solo è espresso al meglio nell'Anteprima Chianti Classico Collection che da ventisette anni si tiene della storica Stazione Leopolda di Firenze. Vetrina e degustazione unica al mondo, che richiama ogni anno il meglio della stampa specializzata mondiale e migliaia di visitatori che ruotano nel mondo del vino. Una due giorni, quella di quest'anno (lunedì 17 e martedì 18 febbraio), da record: ben 198 i produttori e 480 Chianti in degustazione nelle tipologie Annata, Riserva e Gran Selezione, serviti impeccabilmente da una brigata di oltre cinquanta sommelier. Tutto questo nella Collection, mentre ai banchi dei produttori tanti altri vini bianchi, rossi e Vin Santo Doc.

Entrando nel dettaglio, i quattrocentottanta Chianti Classico erano così suddivisi. 77 dell'annata 2018 di cui 24 da botte; 95 dell'annata 2017 di cui 10 da botte; 36 dell'annata 2016 di cui 1 da botte; 11 dell'annata 2015; 3 dell'annata 2014; uno dell'annata 2013, per un totale di 213 vini. Le Riserve: 29 del 2017 di cui 6 da botte; 82 del 2016 di cui 4 da botte;

29 del 2015; 5 del 2014; 5 del 2013; 2 del 2012 e uno del 2007, per un totale di 154 vini. Gran Selezione: 11 del 2017; 60 del 2016; 31 del 2015; uno del 2014; 6 del 2013; 4 del 2012, per un totale di 113 vini. I vini dell'annata 2018, tendente al buono, hanno espresso un ottimo colore, profumi abbastanza intensi e in parte fruttati, dalla buona e fresca struttura ma in maggioranza di limitata armonia per l'ovvia giovane età. Dieci sopra la media. Passando a quelli dell'annata 2017, tra le più scarse produttivamente dell'ultimo mezzo secolo (circa 206.000 hl), ma di buona qualità, almeno un terzo era di ottimo livello; quarantuno tendenti al buono, discreti i restanti venticinque.

Dall'annata 2016 buona in qualità e produzione (281.000 hl), vini in gran parte pieni, continui e tannici, che terranno nel tempo, ma pochi (una decina) di sufficiente armonia. Dalla buona e calda annata 2015 (300.000 hl) vini fruttati, caldi, pieni ma morbidi e poco freschi per limitata acidità fissa. Dall'abbondante e medio-buona annata 2014 (293.000 hl) tre vini discreti e beverini. Discreto tendente al buono, l'unico vino della buona annata 2013 (258.000 hl). Passando alle Riserve, quella del 2017 ha confermato la qualità del millesimo, dando vini fruttati, sapidi, giustamente tannici, pieni

e persistenti, di cui un terzo ottimi. Bene anche sull'annata 2016, già valutata favorevolmente, con vini che guardano al futuro, fruttati e speziati, sapidi e tannici, persistenti, di cui trenta tendente all'ottimo, venticinque sul buono, ventidue sul discreto e i restanti cinque disarmonici per tannicità e boisè.

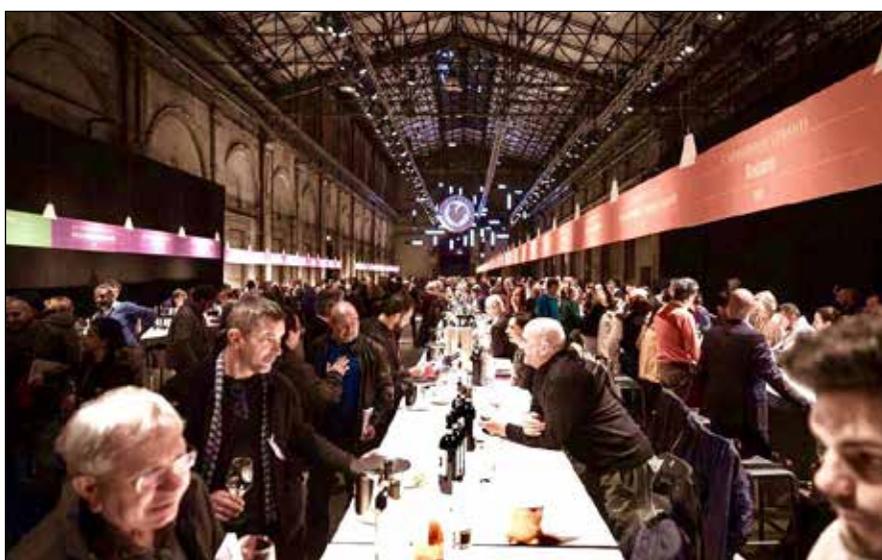
Dal 2015 i riscontri più positivi. Fruttati, e speziati, un po' balsamici, caldi, pieni, e continui. Almeno la metà era di ottimo livello qualitativo. Una decina sul buono e discreti i restanti. Sorprese dal 2014: Malgrado l'annata, quattro dei cinque vini, sono risultati equilibrati, invitanti e piacevoli. Dal 2013 ci si aspettava qualcosa in più. Un ottimo e quattro sul discreto. Bene anche la 2012 (buona con 233.000 hl): un ottimo e un buono. Ottimo ma maturo l'unico 2007. Infine i Chianti Classico Gran Selezione. Sette degli unici undici 2017 sono decisamente ottimi: ricchi al naso e in bocca, di già buon equilibrio e sicuro futuro. I restanti quattromarcavano troppo boisè.

Bene anche i 2016: sebbene i più numerosi, ben 25 sono risultati ottimi, sedici decisamente buoni, nove sul discreto-buono e dieci discreti. Ottimali per colore, bouquet, struttura e complessità la maggior parte: ancora un po' disarmonici e chiusi i restanti



In alto Giovanni Manetti, Presidente del Consorzio Chianti Classico
A sinistra: il giornalista brasiliano Tommasi e la sommelier Ilaria Paola Agnani

diciannove, in cui emergevano al naso ed in bocca le note legnose. Qualcosa in più dai precedenti, i 2015. Fruttati, varietali, un po' balsamici, pieni ma snelli, sapidi e persistenti. Doti che calzano a pennello per tredici ottimi vini. Decisamente buoni altri undici e sette, purtroppo, con nette note astringenti. Discretamente equilibrato l'unico 2014. Dei sei 2013, ottimi la metà. Uno sul buono e due sul discreto per carenza di morbidezza. Infine i 2012: dei quattro uno ottimo e tre sul buono per limitata armonia.



In alto: il lungo banco con i produttori
A lato: la storica Stazione Leopolda di Firenze
sede di Chianti Classico Collection

Delucchi**colori**

DAL 1902.#TUTTOILCOLORECHEVUOI

Via San Martino 57 N – 16131 Genova
Tel. 010 5221633 ▪ 010 5221660 ▪ 010 5221688

info@delucchicolori.com ▪ WhatsApp 3667208300

www.facebook.com ▪ www.delucchicolori.com



IL NOSTRO TEAM È SPECIALIZZATO IN PITTURE E PRODOTTI
DI DESIGN, VOLTI A RENDERE UNICI I TUOI SPAZI.
CONTATTACI PER UNA CONSULENZA GRATUITA!

IL BRUNELLO?

SEMPRE IL BENVENUTO!

LA STORIA DI **UN VINO DIVENTATO MITO**, CHE CONTINUA A RINNOVARSI OGNI ANNO CON LA PIÙ IMPORTANTE KERMESSE DEL SETTORE

DI VIRGILIO PRONZATI

Se il Brunello di Montalcino è oggi uno dei vini più conosciuti e apprezzati nel mondo, il merito è in gran parte della famiglia Biondi Santi. Una lunga storia iniziata con Clemente Santi, che prosegue oggi con Franco e i suoi figli Jacopo e Alessandra. Verso la fine dell'Ottocento, da una felice intuizione del garibaldino Ferruccio Biondi Santi, nacque il Brunello di Montalcino: un vino divenuto mito, che oggi occupa le posizioni di vertice nel mondo dell'enologia. Da quella bottiglia datata 1888, una pietra miliare del vino toscano, sono seguiti i tempi duri e bui, prima della fillossera e poi quelli ancor più nefasti del periodo bellico. Per merito d'alcuni produttori come i

Santi e i Colombini, il vino locale iniziò il lento ma graduale riscatto che condusse Montalcino all'attuale prosperità.

A Montalcino c'è l'esempio (tra i pochi al mondo) di come il vino dia più reddito dell'industria, salvaguardando inoltre la salute dell'uomo e dell'ambiente. Un vino carismatico che valorizza non solo il territorio da cui nasce, ma tutta l'enologia italiana. Da qualche decennio, il Brunello di Montalcino si pone accanto ai grandi chateaux bordolesi. Malgrado la grave crisi economica che ha colpito non solo i Paesi del vecchio continente, il Brunello di Montalcino mantiene un trend positivo, che lo fa attestare tra i pochi grandi vini di fascia alta tra i più venduti. «Benvenuto Brunello» Si conferma da anni, manifestazione d'assoluto rilievo internazionale. In ogni edizione è presente il meglio della stampa mondiale, buyer e operatori del settore, nonché enoappassionati di vari Paesi.

Nella due giorni ilcinese, il 21 e 22 febbraio scorso, nel suggestivo Chiostro del Museo di Montalcino, c'è stata la presentazione e l'assaggio della nuova annata 2015 (Cinque Stelle) di Brunello di Montalcino, la Riserva 2014 (Tre Stelle) dello stesso vino, nonché Rosso di Montalcino 2018, i Moscadello e Sant'Antimo. Una kermesse oltremodo impegnativa per tutti i partecipanti, pensando che totalmente i vini in degustazione erano ben 351, di cui 143 Brunello di Montalcino,

Qui sotto: da sin. il Presidente del Coni Giovanni Malagò e il Presidente del Consorzio Fabrizio Bindocci con la formella

Nella pagina a fianco: giornalisti degustatori a Benvenuto Brunello 2020

Nella pagina seguente: Vittorio Sgarbi nella sua applaudita lezione





56 Selezione, 3 Riserva, 130 Rosso di Montalcino, 12 Sant'Antimo e 7 di Moscadello di Montalcino. Malgrado l'altissimo numero di vini in degustazione, sono stati assaggiati tutti nell'arco dei due giorni; dalle nostre personali valutazioni, sono emerse le seguenti considerazioni.

L'annata 2015 considerata ottima per l'andamento climatico favorevole, ha dato vita a vini dall'intenso profumo, caldi e di buona struttura. Ovvio che essendo "ancora" giovani, hanno bisogno di alcuni anni per divenire più armonici. Su quelli Riserva, derivati dall'infelice annata 2014 (sarebbe più giusto dire "piccola") caratterizzata da temperature variabili, con molte piogge e poco sole. ha dato uve con pochi zuccheri, limitata sanità e maturazione, che ha costretto a severe selezioni. I vini prodotti, in generale, erano di molta freschezza, un po' magri, con profumi discretamente intensi e persistenza. Le tre Riserve presentate erano sicuramente piacevoli e invitanti, ma di limitata struttura e persistenza. Facendo il quadro della situazione, gran parte dei Brunello di Montalcino 2015 avranno sì una buona longevità, ma già ora in grado di esprimersi. Globalmente dei Brunello di buona personalità, che spiccano per l'intensità olfattiva (fruttati, speziati e balsamici) e la grande ed equilibrata struttura. Entrando nel dettaglio, secondo i nostri personali giudizi, dei centoquarantatré campioni di Brunello, venticinque ottimi, quarantuno buoni, quarantacinque medio-buoni e trentaquattro discreti. Simili, i risultati emersi dalla valutazione delle Selezioni/Vigna: dieci ottimi, dodici buoni, tredici medio-buoni e venti discreti. Quelli di maggiore qualità e armonia presentavano un color rosso granato, un bouquet intenso e persistente, fine, discretamente ampio e composito, con netti sentori fruttati e, in parte vegetali e balsamici, speziati, discretamente boisé, dal sapore secco, fresco e sapido, giustamente astringente, caldo, di buona struttura e continuità, dal retrogusto netto che richiama le note olfattive.

Valutando attentamente i Rosso di Montalcino 2018, li abbiamo trovati per la metà validi, un terzo sul medio e discreti i restanti. Quest'ultimi, dal medio al discreto, erano sì ottimali all'aspetto, ma dai profumi ancora vinosi e appena fruttati, pocofini e ancora in gran parte tannici e poco morbidi per la giovane età. Eccone il quadro: sedici ottimi, quaranta buoni, trentadue sul medio-buono e quarantadue discreti. Tra i Sant'Antimo, cinque

CARTOLERIA - PRODOTTI PER UFFICIO - IDEE REGALO

CARTO & SHOP

TEL. 010 5165107 - 010 5848020

gruppaccgshop@gmail.com



CARTOLERIA - PRODOTTI PER UFFICIO - IDEE REGALO
CARTUCCIE EPSON/CANON/HP - MODULISTICA - RIFASCIO LIBRI "COLIBRI"
SERVIZIO COPIE - RIVEGATURA - PLASTIFICAZIONE
STAMPE SCANSIONI GRANDI FORMATI B/N E COLORI



GRANDE NOVITA'
SI EFFETTUANO
STAMPE CON PLOTTER
E SCANSIONI IN GRANDI FORMATI



si attestavano sul buono e sette sul discreto. Dei sette Moscadello di Montalcino, ben cinque sul buono e due sul discreto.

Dal 1992, con l'assegnazione delle stelle all'annata, c'è la posa sulle mura del duecentesco palazzo comunale, di un'artistica formella in ceramica di cm 30x30, con l'anno e le stelle assegnate. Quest'anno la formella 2019 con cinque stelle è firmata dal presidente del Coni Giovanni Malagò. Grand'attesa nello storico Teatro degli Astrusi al gran completo per l'assegnazione del Leccio d'Oro. Un importante trofeo di livello internazionale, che annualmente è assegnato a operatori del settore, ovvero un ristorante, un'osteria e un'enoteca, che si sono distinti nella presentazione, nel servizio, nella diffusione e nella valorizzazione del vino, in particolare del Brunello di Montalcino, che abbiano una Carta dei Vini, con una gamma ampia e rappresentativa di vino Brunello di Montalcino e degli altri vini di Montalcino, in relazione sia alle diverse annate che al numero di etichette di aziende produttrici. Ai patrons dei locali è inoltre valutato il livello di conoscenza e preparazione riguardo alla realtà della zona, nonché alle caratteristiche di produzione dei vini.

Quest'anno l'ambito riconoscimento è stato assegnato ad Adler Thermae Spa Resort di Bagno Vignoni (SI), Enoteca Italiana di Bologna, Ferraro's di Las Vegas, Praelum di Singapore. Premio speciale Leccio d'Oro alla catena di enoteche Signorvino e a Ilio Raffaelli, il già sindaco di Montalcino e più amato dai concittadini. Infine al Teatro degli Astrusi di Montalcino Vittorio Sgarbi ha tenuto una applaudita lezione sul tema del vino nella storia dell'arte.

I PRODUTTORI

Col d'Orcia, Collemattoni, Cordella, Corte dei Venti, Corte Pavone, Cortonesi, Cupano, Donatella Cinelli Colombini, Elia Palazzesi Colleketo, Fanti, Fattoi, Ferrero, Fornacella, Fornacina, Fossacolle, Franco Pacenti, Fuligni, Gianni Brunelli - Le Chiuse di Sotto, Giodo, Grepone Mazzi Ruffino, Il Marroneto, Il Pino, Il Poggiolo, Il Poggione, La Colombina, La Fiorita, La Fornace, La Fortuna, La Gerla, La Lecciaia, La Magia, La Togata, Lçambardi, Lazzaretto, Le Chiuse, Le Gode, Le Macioche, Le Ragnaie, Lisini, Mastrojanni, Maté, Mocali, Musico, Padelletti, Palagetto, Palazzo, Paradiso di Cacuci, Pian delle Querci, Pian delle Vigne, Piancornello, Pietrosso, Piombaia, Podere Brizio, Poggio Landi, Podere Martocchia, Podere Le Ripi, Poggio Antico, Poggio dell'Aquila, Poggio di Sotto, Tenuta San Giorgio, Poggio la Croce,



Poggio Lucina, Querce Bettina, Quercecchio, Renieri, Ridolfi, Roberto Cipresso, Salvioni La Cerbaiola, San Giacomo, San Polino, San Polo, Sancarolo, San Lorenzo, Santa Giulia, Sassodisole, Scopetone, Scopone, Sesta di Sopra, Sesti, Solaria, Talenti, Tassi-Franci, Tenuta Buon Tempo, Tenuta Crocedimezzo, Tenuta di Sesta, Tenuta La Fuga, Tenuta Le Potazzine, Tenute Silvio Nardi, Terre Nere, Tiezzi, Tornesi, Uccelliera, Voliero, Val di Suga, Vasco Sasseti, Ventolaio, Verbena, Villa al Cortile, Villa I Cipressi, Villa Le Prata, Villa Poggio Salvi, Agostina Pieri, Aisna, Albatreti, Altesino, Caparzo, Argiano, Armilla, Baccinetti, Banfi, Barbi, Baricci, Beatesca, Bellaria, Belpoggio, Bonacchi, Bottega, Camigliano, Campogiovanni, Canalicchio di Sopra, Canneta, Cantina di Montalcino, Capanna, Capanne Ricci, Caprili, Carpineto, Casa Raia, Casanuova di Neri, Casanuova delle Cerbaie, Casisano, Castello Romitorio, Castello Tricerchi, Castiglion del Bosco, Cava d'Onice, Celestino Pecchi, Cerbaia, Ciacci Piccolomini d'Aragona, Col di Lamo, Poggio Il Castellare. Valutazioni del Consorzio del Brunello di Montalcino per le annate dal 1945 al 2019. Le annate sottolineate sono quelle tuttora in corso di affinamento in botte o bottiglia. In grassetto le annate a cinque stelle.

IL BRUNELLO & C. IN CIFRE

(FONTE: CONSORZIO DEL VINO BRUNELLO DI MONTALCINO)

La superficie complessiva vitata del territorio di Montalcino è di 3.500 ettari, così ripartiti: 2.100 ettari coltivati a Brunello di Montalcino, 510 ettari coltivati a Rosso di Montalcino, 50 ettari coltivati a Moscadello di Montalcino, 480 ettari coltivati a Sant'Antimo Doc, mentre i restanti 940 ettari sono a Igt. La produzione media annua dei vini prodotti a Montalcino: Brunello

1945 ***** 1946 **** 1947 **** 1948 ** 1949 *** 1950 ***** 1951 ***** 1952 *** 1953 *** 1954 ** 1955 ***** 1956 ** 1957 ****
 1958 **** 1959 *** 1960 *** 1961 ***** 1962 **** 1963 *** 1964 ***** 1965 **** 1966 ***** 1967 **** 1968 *** 1969 ** 1970
 ***** 1971 *** 1972 * 1973 *** 1974 ** 1975 ***** 1976 * 1977 ***** 1978 **** 1979 **** 1980 **** 1981 *** 1982 **** 1983 ****
 1984 * 1985 ***** 1986 *** 1987 *** 1988 ***** 1989 ** 1990 ***** 1991 ***** 1992 ** 1993 **** 1994 **** 1995 ***** 1996 ***
 1997 ***** 1998 **** 1999 **** 2000 *** 2001 **** 2002 ** 2003 **** 2004 **** 2005 **** 2006 **** 2007 **** 2008
 **** 2009 **** 2010 ***** 2011 **** 2012 ***** 2013 ***** 2014 *** 2015 ***** 2016 ***** 2017 **** 2018 **** 2019 *****

di Montalcino 8.500.000 bottiglie, Rosso di Montalcino 4.000.000 di bottiglie, Sant'Antimo 500.000 bottiglie e Moscadello di Montalcino 80.000 bottiglie. Complessivamente sul territorio operano 250 produttori di cui 208 imbottigliatori, tutti associati al Consorzio. Dimensione delle aziende: il 22% è inferiore ad un ettaro, il 29% sono tra i e 3 ettari, il 15% sono tra i 3 e 5 ettari, un altro 15% è tra i 5 e i 15 ettari, il 9% sono tra i 15 e i 100 ettari, l'1% è sopra i 100 ettari; il 9% sono imprese esclusivamente commerciali. il valore per ettaro tocca quasi quota 1 milione di euro, per un valore complessivo di oltre 2 miliardi di euro. Il 4.500% in più, secondo il sito winenews.it, rispetto a cinquant'anni fa. Il Consorzio del Vino Brunello di Montalcino è nato nel 1967 all'indomani del riconoscimento della D.O.C., come libera associazione fra i produttori, intenzionati a tutelare il loro vino il cui prestigio sempre più andava affermandosi. Ha rappresentato in questi anni uno strumento di scrupolosa e responsabile autodisciplina, sollecitando un coagulo fra aziende vecchie e nuove, piccole e grandi, così che le consolidate e sagge abitudini sono diventate una comune strategia per il successo qualitativo. Il Consorzio tutela e valorizza tutti e quattro i vini a denominazione di Montalcino: Brunello di Montalcino, Rosso di Montalcino, Moscadello di Montalcino e Sant'Antimo.

TREND & MARKETING

Crescono le vendite all'estero, che si attestano al 70% della produzione totale (l'anno scorso era stato del 67,5%). A trainare il mercato estero sono gli USA, con oltre il 30%, seguiti da Europa (con UK ancora in crescita, Germania e Svizzera in testa) col 20%, l'Asia (Cina, Giappone, Hong Kong ecc.) che realizza il 15%, il Canada (12%) e il centro e sud America (8%). Il restante 15% è occupato dagli altri mercati. Sale la produzione, con 14.620.000 bottiglie immesse sul mercato nel 2015 (+11% rispetto allo scorso anno), così suddivise: 9.800.000 di Brunello (+17%), 4.500.000 di Rosso, 300.000 di Sant'Antimo e 20.000 di Moscadello. Il giro d'affari del settore del settore vitivinicolo a Montalcino nel 2015 è aumentato di oltre il 10% rispetto allo scorso anno, passando dai 168 milioni di euro nel 2014 agli oltre 187 milioni, dovuto principalmente all'aumento delle vendite di Brunello. Nel 2015 a Montalcino si è registrato un boom di turisti, con oltre +20% rispetto all'anno scorso, quando i turisti furono 1 milione.



Il mondo di Betti

di Silvana Parodi

- **Abbigliamento**
- **Filati**
- **Intimo Donna**
- **Intimo Uomo**
- **Mascherine**
- **Merceria**
- **Fatto a mano**

Il nostro obiettivo è offrire qualità e buon gusto
Servizio di sartoria e riparazioni
Lampo a metraggio e cambio cursori e...



ilmondodibetti@yahoo.com
www.ilmondodibetti.com



USATO

Mercatino Imperatore



- ◇ Compro antiquariato orientale, porcellane e oggetti cinesi
- ◇ Valutazioni gratuite anche intere eredità
- ◇ Sgombero gratuito appartamenti
- ◇ Acquisto abbigliamento, oggetti antichi, moderni e da collezione

Si eseguono riparazioni sartoria su misura
Foderiamo selle moto



Corso Sardegna 142R, 16142 Genova
Tel. 010863638
Cel. 3883811236
email: zhangchongbiaoba@gmail.com



AUTORIPARAZIONI LEONARDO DA VINCI

La passione per la perfezione
viaggia assieme a voi

**SERVICE PARTNER AUTORIZZATO
VOLKSWAGEN DA OLTRE 40 ANNI, SKODA
E DA OGGI ANCHE SEAT. AZIENDA GUIDATA
DALLA FAMIGLIA FERRANDO ARRIVATA
ALLA SECONDA GENERAZIONE, OFFRE
RAPIDITÀ DEL SERVIZIO E ASSISTENZA
PERSONALIZZATA**

L'azienda fondata negli anni '70 nell'omonima piazza Leonardo da Vinci è nata da una vera e grande passione per i motori. Nel 1978, in contemporanea con il successo della prima generazione di Golf, l'azienda è stata tra le prime officine genovesi ad ottenere il marchio tedesco Volkswagen. Nel 2006, per esigenze di nuovi e più grandi spazi, si è spostata nell'attuale sede di via Amendola, dove ha potuto ampliare le postazioni di lavoro e creare un team di tecnici e collaboratori ancora più completo.

L'anno successivo, al marchio Volkswagen, si è aggiunto Skoda: ampliando così il servizio alla propria clientela.

Per il titolare, Gian Paolo Ferrando, la soddisfazione del cliente è sempre stata al centro del proprio lavoro, instaurando rapporti di fiducia. Dal 2013 Gian Paolo Ferrando è affiancato dal figlio Simone che in poco tempo ha conseguito l'attestato di Responsabile Tecnico del Service. Simone Ferrando ha portato all'interno dell'azienda innovazione e competenza, fondamentali in questo momento storico nel quale il settore Automotive si sta dirigendo verso l'elettrico.

L'azienda ormai da anni si sta formando e attrezzando in modo specifico per poter ricevere e riparare in sicurezza veicoli elettrici e ibridi. Autoriparazioni Leonardo da Vinci da quest'anno ha integrato anche il marchio Seat per essere sempre all'avanguardia e presente in un mercato che cambia.

Si dice che ogni viaggio per quanto lungo inizi con il primo passo. La Leonardo Da Vinci vi aiuta a compierlo in sicurezza.



I NOSTRI SERVIZI:

L'azienda offre al cliente un servizio completo per la propria vettura:

- interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria
- cambio pneumatici offrendo tutte le migliori marche presenti sul mercato
- interventi di carrozzeria
- vendita di ricambi originali Volkswagen
- acquisto di vetture nuove e usate

• da sempre presente nel settore dei noleggi a breve e lungo termine con Volkswagen Leasing, Arval, UnipolRental, LeasePlan, Autosystem, Alphabet, Leasys, Ald e SIFA' La novità del 2020 non è solo l'arrivo del marchio Seat ma anche la possibilità di noleggio attraverso Volkswagen Leasing Multibrand



DOVE SIAMO:

Via G. Amendola 12r
Genova (Ge), 16145

CONTATTI:

Tel.: +39 010 362 0607

vw.davinciauto.it/
assistenza@davinciauto.it

CI CA SUB BOGLIASCO: SESSANT'ANNI QUASI SEMPRE SOTT'ACQUA

LA STORIA DI UN'AVVENTURA CHE DURA DA OLTRE SEI DECENNI
DI INTENSA ATTIVITÀ SPORTIVA E SOCIALE

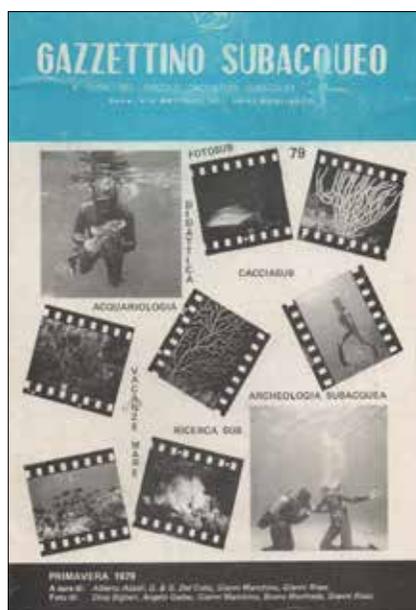
DI ANTONIO BOVETTI

Come si riesce a conquistare il titolo di campioni d'Italia? Lo chiediamo a Gianni Risso, presidente, dal lontano 1963, di questo prestigioso circolo subacqueo della cittadina di Bogliasco.

Tutto iniziò dalla volontà di due appassionati di caccia subacquea, Paride Migliore e il sottoscritto. Migliore era di origine siciliana, ma viveva a Bogliasco da molti anni. Io sono discendente da una famiglia che da generazioni risiede a Bogliasco. Quando il mare lo permetteva, eravamo in acqua a scrutare i fondali in cerca di pesci o per scattare belle foto. Paride aveva un carattere ritroso ed era geloso del suo territorio di pesca, non amava troppo socializzare. Quando visitatori "foresti" arrivavano da Genova o ancor peggio da Milano e si calavano nelle acque del nostro territorio, lui si appostava fra le rocce e per disturbare i pesci tirava delle pietre. Paride trovava terreno fertile nella mentalità dei bogliaschini che avrebbero voluto mettere i ponti levatoî sui confini del nostro paesetto. Io, fra una pescata e varie discussioni, lo convinsi ad aprirsi alle ragioni dell'agonismo, dello sport e a socializzare con chiunque

si incontrava. Le mie "prediche" non caddero nel nulla e così nel marzo del 1963 fondammo il nostro club con un gruppo di 16 soci fra amici e parenti.

la voglia di misurarci con gli altri. A Genova c'erano tanti campioni, la scuola genovese era ai primi posti in Italia con quelle siciliane, campane e toscane. Il club subacqueo



Quando il club è diventato ufficiale? Chi furono i primi iscritti?

Fondammo il Circolo perché eravamo animati da una grande passione per la pesca subacquea e in particolare perché ci affascinava il mondo delle gare di pesca subacquea in apnea. Fuori gara riuscivamo sempre a fare delle belle pescate e così ci venne



bogliaschino era costituito da un gruppo di amici, fu chiamato CI CA SUB MARES BOGLIASCO (CI CA sta per Circolo Cacciatori). Ci affiliammo subito alla FIPSAS e ancor oggi siamo iscritti.

Quali sono stati i primi passi nel mondo della subacquea per rendere efficiente e visibile il gruppo?



I SOCI FONDATORI:

Ezio Rimassa, Lorenzo Bozzo, Graziella Querio, Annamaria Riso, Lino De Lorenzi, Carlo Bertolino, Jone Garrisi, G.B. Marsano, Giusy Fruscione, Marcello Andreani, Giorgio Compiani, Guido Compiani, Marisa Marsano



I SOCI ILLUSTRI:

Attilio Gaida, GB Marsano, Antonio Toschi, Massimo Scarpati, Alberto Azzali, Andrea Ravara, Francesco Montobbio, Filippo Sparacino, Giulio Melegari, Ludovico Mares, Marco Eletti, Paolo Curto, Ernesto Calindri, Franco Matteucci, Alessandro Benevento, Gigi Tavoso, Sandro Cavallera, Maurizio Loi, Domenico Bova, Massimo Corradi, Davide Lombroso, Duccio Mazzocchi, Francesco Pugliese, Giorgio Ballerini, Aldo Capurro, Roberto Scerbo, Silvano Agostini, Ervin Marcich, Gaetano Luce, Vero Decindio, Fiorella Decindio, Adriano Penco, Enzo Zarafa, Clelia Pirazzini, Roberta Limardo, Raffaella Baroncelli, Giorgio Dapiran.



Qui in alto: Ervin Marcich; al centro: Ludovico Mares con G.B. Marsano; in basso: Stefano Gentile, Attilio Gaida, Roberto Prister

EURO PULIZIE

Prodotti e Servizi di Pulizia e di Qualità

Via G. Biancheri, 20 int.1

16154 Genova

Sestri Ponente

Tel. + 39 010 806 0025

+ 39333 585 3203

I NOSTRI SERVIZI

Offriamo
una svariata
serie di servizi
di pulizia per venire
incontro a ogni tipo di richiesta



Pulizie

Pulizie anche notturne di hotel, uffici, piscine, negozi e supermercati, vetrine, scuole, edifici pubblici, condomini, centri commerciali ed aree di coworking

Sanificazioni

Interventi mirati ad eliminare alla base qualsiasi batterio ed agente contaminante che con le comuni pulizie non si riescono a rimuovere

Manutenzioni Condomini

Interventi programmati e ordinari, servizi straordinari o periodici, specifici per assicurare pulizia e massima igienizzazione di tutte le aree

Gestione Aree Verdi

Manutenzioni di aree verdi, parchi e giardini privati, condominiali, aziendali o sportivi

Pulizie Straordinarie

Servizio completo di pulizie post-cantiere: interventi straordinari di pulizia approfondita di case e stabili nuovi o dopo ristrutturazioni

Disinfezioni e disinfestazioni

Trattamenti estensivi e intensivi, con l'uso di prodotti certificati a norma europea

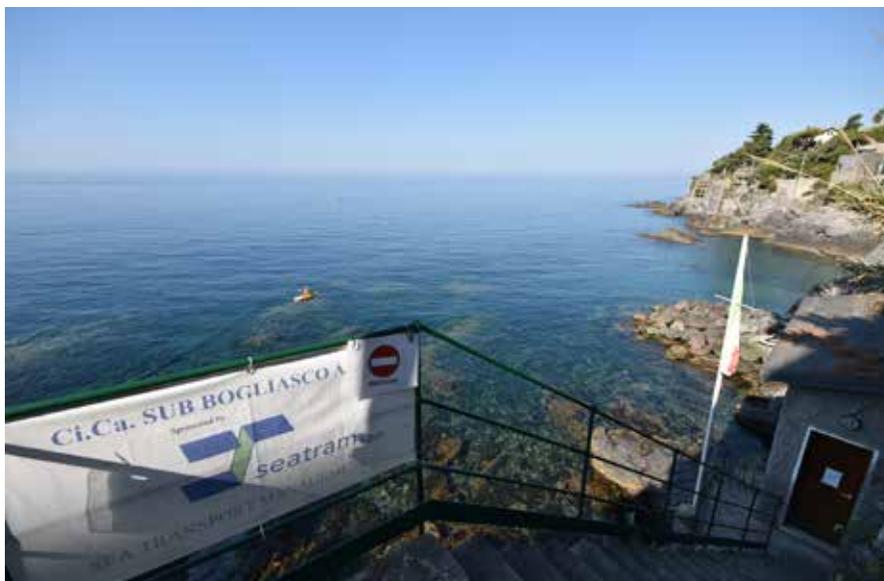


www.euro-pulizie.it



info@euro-pulizie.it

Formato il circolo, siamo andati alla ricerca di uno sponsor che ci inserisse tra i vari club che si stavano formando in diverse cittadine marinare. Volevamo visibilità, per usare un'espressione attuale. In quegli anni la Mares, società di attrezzature subacquee con sede a Rapallo, era attiva e in fase di crescita continua. C'erano due società sponsorizzate dalla ditta rapallese: il CI CA SUB Mares Catania e il CI CA SUB Tergeste. Pensando al proverbio "non c'è il due senza tre...", ci ho provato; non avevo un appuntamento, ma con coraggio da sportivo mi presentai dal fondatore e proprietario della società, Ludovico Mares, che mi accolse con molta simpatia e cordialità, anche se ero uno sconosciuto nel campo della subacquea. Mi lasciò parlare e alla fine mi disse: «Risso, se vuoi per il primo anno vi sponsorizzo con tutti i ritagli di neoprene che volete. Per ora senza quattrini, ma se farete pubblicità ai nostri prodotti e otterrete risultati, dal secondo anno parleremo di un contributo. Vi chiedo solo serietà, sportività, fedeltà assoluta alla Mares e assieme potremo fare grandi cose». Così concluse Ludovico Mares e per molti anni ci sponsorizzò. Nel corso degli anni hanno patrocinato il club bogliaschino: la Mares (per decenni) e poi Seac, Coltri, Isomar e negli ultimi anni la nota ditta di spedizioni internazionali Seatram di Genova, il cui titolare Luciano Bruzzo è anche Presidente Onorario del club e per



noi è un vero mecenate.

Quali sono state le prime conquiste del CI CA SUB Bogliasco?

La passione era talmente forte che già nel 1964 ci lanciammo nell'avventura di organizzare a Bogliasco. La prima edizione della Coppa Golfo Paradiso, una competizione nazionale selettiva, in poco tempo diventò una classica e ancor oggi è fra quelle che hanno avuto il maggior numero di edizioni e vanta il record assoluto del maggior numero di partecipanti con 132 iscritti e di 62 imbarcazioni di appoggio. Negli anni '60 gli organizzatori dovevano mettere in mare una barca appoggio ogni due concorrenti.

Quali sono le gare più importanti che avete ideato, organizzato e vinto dal '63 ad oggi?

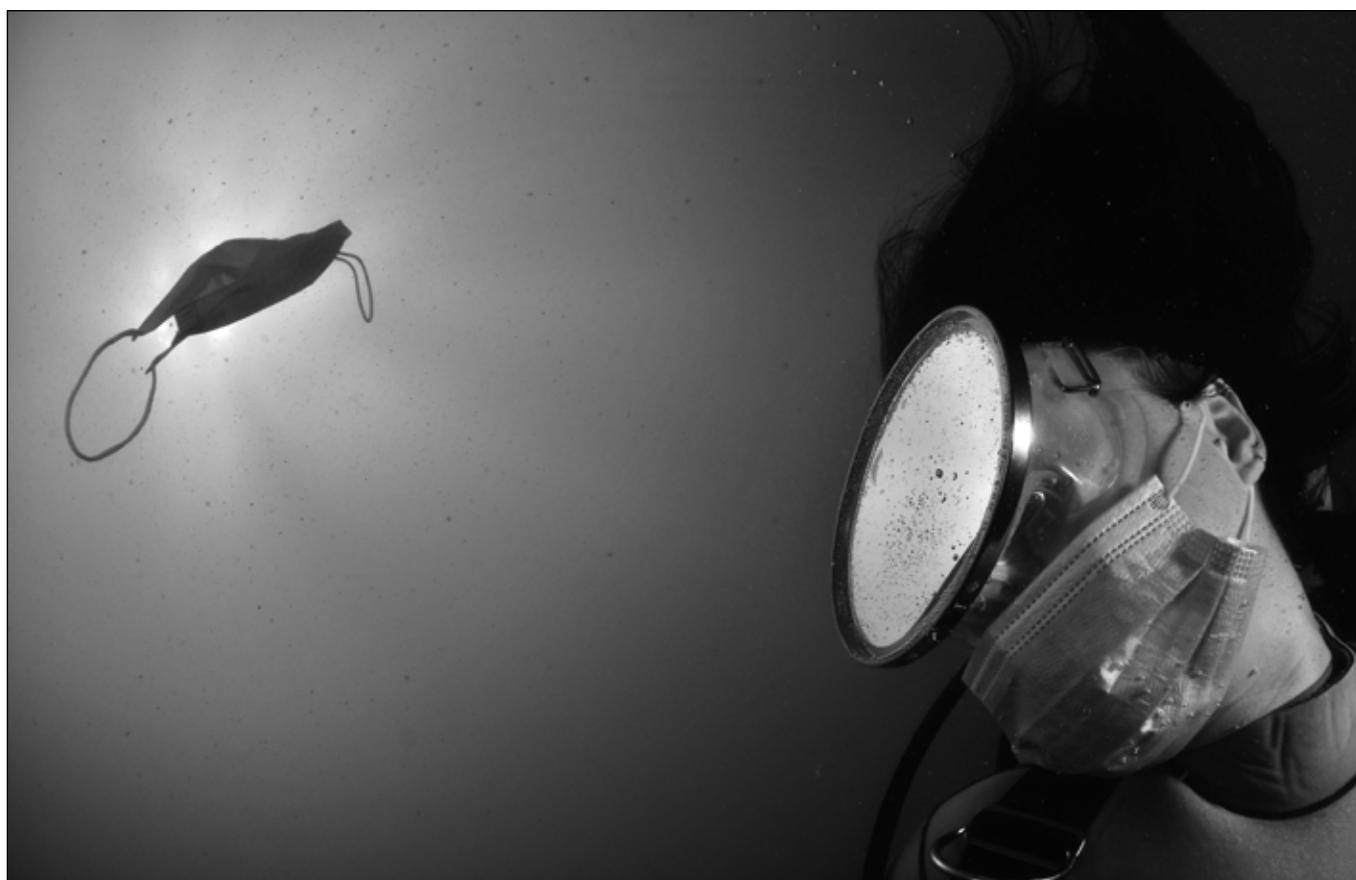
Il Trofeo Martini e Rossi che offriva la coppa in argento alla prima squadra. Il Quadrangolare. La gara notturna di Alassio. La coppa Mario Risso. Il Trofeo Gaetano Luce a coppie. Il



Trofeo Ervin Marcich. Persino una gara notturna di fotografia subacquea "Luci nella notte" Nel campo sportivo e fotografico abbiamo conquistato molti titoli italiani di pesca subacquea, caccia-fotosub e safari fotosub che sono nel palmares del club. Fra i tesserati più illustri ci sono professionisti e personaggi di fama nazionale.

In tanti anni di attività, quali sono le specialità che avete praticato e vi hanno impegnato come organizzatori?

Il Nuoto pinnato, la tecnica Subacquea - Orientamento, la Caccia Fotografica Subacquea. La Fotografia Subacquea.. Prima 1°





collettiva di Fotosub. Il Safari Fotografico Subacqueo. I campionati italiani di safari fotosub di Palinuro, Portofino, Arenzano, Gallinara. Oggi il CI CA SUB Seatram Bogliasco si impegna in attività organizzative e agonistiche delle specialità: pesca subacquea in apnea, fotografia subacquea e video sub, didattica ecc. Nel 1969 il club organizzò, con il supporto dei ricercatori di Genova, in assoluta prima mondiale, un'immersione in quota (Lago Ghiacciaio Miage quota 2020) sotto controllo medico. I risultati scientifici furono richiesti da enti e organizzazione mediche di tutto il Mondo. Persino la RAI organizzò una diretta sull'evento che ebbe un risalto enorme sulla stampa.

Vi siete impegnati anche in attività sociali, volte all'ecologia; a quali iniziative avete dato vita?

Nel 1972 da una mia idea nasce a Bogliasco l'Operazione di ecologia pratica, Fondali Puliti. Ogni anno si sono raccolti rifiuti abbandonati sui fondali. Per tanti anni dal nostro circolo abbiamo coordinato decine di operazioni in tutta Italia e negli anni '90 riuscimmo a farne la bellezza di 115 con la partecipazione reale di ben 5.500 subacquei. Possiamo dire che la nostra idea ha segnato l'inizio di un'operazione di pulizia che si è sviluppata negli anni a livello nazionale. All'inizio dell'attività ci dicevano che eravamo matti! Poi si è capito l'utilità per la salvaguardia della flora e fauna marina e molte persone si sono calate sui fondali anche per pulire. Ogni anno il club organizza corsi di Pesca subacquea in apnea, Fotosub e Safari Fotosub con brevetto FIPSAS.

Tentazioni i parrucchieri Genova

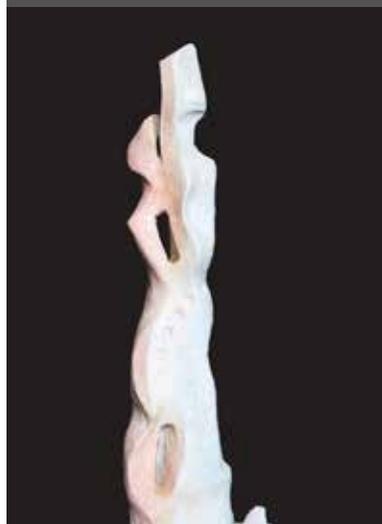
DI MARCO&JESSICA

GENOVA
VIA MICHELE NOVARO
19/21R



Tel. +39 379 2020 395

Consulenza d'immagine e d'esame
della cute e del capello omaggio





CARLA SCHWARZ

Fotografo: MARCELLO RAPALLINO

modella: CARLA SCHWARZ

styling: BARAKA & ZIGGY

Realizzato nel centro storico di Chiavari



IL PRIMO “PREMIO FRANCO FASSONE” CONSEGNATO A FINALBORGO

IL RICONOSCIMENTO È STATO ASSEGNATO DURANTE IL 16° SALONE DELL'AGROALIMENTARE LIGURE A FINALBORGO

DI VIRGILIO PRONZATI FOTO
DI CLAUDIA OLIVA

Malgrado l'inclemenza del tempo l'abbia ridotto soli a due giorni, il XVI Salone dell'Agroalimentare Ligure di Finalborgo è stato un successo: una special edition, perché solitamente l'evento si svolge a marzo. Solo la caparbia volontà di Cristina e Luciano, organizzatori dell'evento, ne ha reso possibile lo svolgimento. Dopo la cerimonia di inaugurazione, l'incontro tematico dal titolo “Quando avere la vision porta a grandi successi”. Tra i prestigiosi relatori Diego Targhetta Dur e Roberto Re, uno dei Mental Coach più famosi a livello internazionale, che ha portato la testimonianza dell'esperienza olivettiana del Canavese e nel mondo. Alle 16.30 è stata presentata e consegnata la prima edizione del Premio Fassone. Un riconoscimento importato dedicato alle imprese, ai consorzi e alle associazioni che producano o tutelino prodotti di eccellenza,

valorizzando al meglio il proprio territorio, dando nel contempo stimoli ed idee ad operatori per la ripartenza. Non manca una sezione dedicata ai giovani, per rimarcare il ruolo fondamentale delle nuove generazioni nel rilancio dell'economia nella nostra regione. Chi era Franco Fassone? Innanzi tutto una persona seria, capace e onesta. Fassone è stato il

produttore di pesto genovese più noto ed innovatore degli ultimi 40 anni. La sua ricetta ha fatto scuola e le sue tecniche sono ancora usate dai produttori che puntano all'eccellenza. Già premio Pesto e dintorni di Lavagna, Franco Fassone resta un indiscusso imprenditore ed innovatore nel comparto dell'agroalimentare ligure e nazionale. Nel 2008, in



occasione della settimana della Liguria a Bruxelles, il suo pesto delizioso oltre 1500 funzionari della Comunità Europea.

A consegnare il Premio Franco Fassone a Marina Fassone (figlia dello scomparso Franco) e ad altri meritevoli, Cristina Bolla e Luciano Costa, patron di Oro&Argento e organizzatori da anni di questo e tanti altri importanti eventi.

I premiati: Consorzio dell'Olio Riviera Ligure DOP, Consorzio del Basilico Genovese DOP, Enoteca Regionale della Liguria, Noberasco Spa, Marina Fassone e Diego Costi.



Nella pagina precedente: Cristina Bolla con quattro dei sei premiati

A destra in alto: Cristina Bolla e Marina Fassone
A destra in basso: Marina Fassone premiata da Cristina Bolla e Luciano Costa



SCHENONE

Progettazione e Studio d'Interni

Cucine • Arredamento Casa • Accessori Casa • Arredo Bagno • Arredo Ufficio

ORARI DI APERTURA NEGOZIO E SHOW ROOM:
Dal martedì al sabato dalle 09.00 alle 13.00 e dalle 15.00 alle 19.00

Siamo punto di riferimento per chi è alla ricerca di un professionista esperto che lo accompagni nella progettazione della propria casa

- ▶ La consulenza è completa e gratuita
- ▶ L'organizzazione della merce ordinata
- ▶ La garanzia di puntualità, grande
- ▶ La perizia e cura per ogni dettaglio
- ▶ Un progetto di interior completo
- ▶ Le migliori soluzioni di finanziamento
- ▶ La selezione tra le migliori aziende



Stradone Sant'Agostino, 11 - 13/R, 16123 Genova

 +39 010 247 7428



www.schenone.it



schenone@schenone.it

FIPSAS 2020, A VINCERE E' BOGLIASCO

IL CI CA SUB SEATRAM BOGLIASCO È CAMPIONE ITALIANO DI FOTOGRAFIA SUBACQUEA 2020

ANTONIO BOVETTI

La squadra del **CI CA SUB Seatram di Bogliasco** ha vinto il Campionato Italiano di fotografia subacquea FIPSAS 2020. **Davide Lombroso, Claudio Zori** e la modella **Ilaria Catani**, esperti fotografi subacquei del team di Bogliasco, hanno conquistato **il loro primo titolo italiano** della specialità distinguendosi, con largo

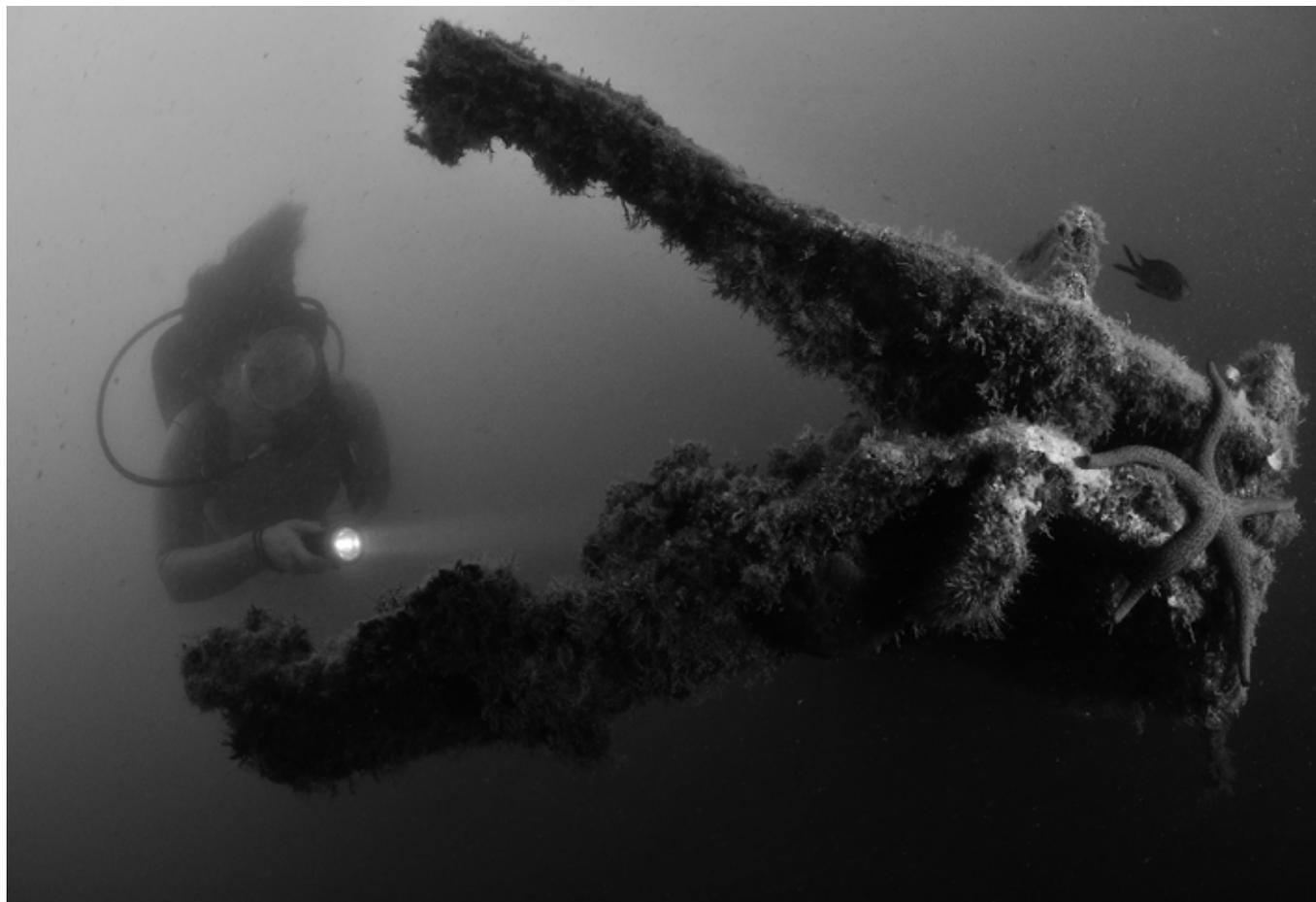
marginale, su tutti i campioni presenti. **Lombroso e Zori** hanno primeggiato grazie all'esperienza nelle immersioni, alla capacità di sfruttare al meglio le attrezzature senza trascurare **la creatività che li ha sempre distinti**. I bogliaschini hanno vinto anche **il primo premio per la miglior foto d'ambiente** e **Ilaria Cataniquello per la miglior modella**.

La gara è stata organizzata dalla

società sportiva GB Sub di Firenze nelle acque di **Porto Santo Stefano**. Hanno partecipato **16 squadre** provenienti da tutta Italia compresi diversi campioni italiani e professionisti a livello mondiale.

Lo svolgimento dell'evento agonistico è rimasto in forse fino

Qui in basso: Grand Davide Lombroso CI.CA Sub Bogliasco





alla vigilia a causa una **intensa perturbazione** che ha colpito per alcuni giorni il centro e nord Italia e ha causato intense piogge ed una mareggiata lungo la costa dell'Argentario. Le acque del campo di gara presentavano una **pessima visibilità, dicitra di un solo metro.**

I partecipanti non si sono arresi, e, nonostante la visibilità ridotta, sono riusciti a scattare foto belle e suggestive. Alla cerimonia di

premiazione sono intervenuti il **Presidente del Settore Attività Subacquee e Nuoto Pinnato FIPSAS Carlo Allegrini**, e il **Referente Nazionale della Fotografia Subacquea, Mario Genovesi**. Ha assistito alla manifestazione il **Direttore Tecnico della Squadra Nazionale di Fotografia Subacquea, Michele Davino**.

Dopo la conquista del titolo tricolore abbiamo chiesto ai protagonisti le

loro impressioni per questo nuovo successo sportivo. Ecco le parole di Claudio Zori:«Questo era l'ultimo titolo che mi mancava nelle discipline fotografiche della FIPSAS. Mi ero avvicinato più di qualche volta però non avevo mai raggiunto il gradino più alto del podio. Il passaggio ad una società prestigiosa come il CICASUB Bogliasco e soprattutto la possibilità di fare il campionato con un campione e amico come Davide Lombroso e con una modella assistente eccezionale come Ilaria Catani hanno determinato il raggiungimento di questo grandissimo risultato. La gara si è svolta in condizioni proibitive con scarsa visibilità e tanta sospensione».

Come vi siete organizzati per riuscire a fare le foto in simili condizioni?

I soggetti fotografabili erano pochi e limitati nella quantità, i pesci erano estremamente nervosi, difficili da inquadrare all'istante. La tattica di squadra vincente è stata quella di dividerci i compiti all'inizio della competizione. Davide ha curato le foto sul tema ambiente, io ho scelto di fare foto macro sui pesci. Lui ha presentato due splendide immagini in bianco e nero, scelta perfetta viste





le condizioni, con la presenza della modella; io invece sono riuscito a immortalare una bella serpula e una perchia con una tecnica particolare che permette di isolare il soggetto con lo sfondo nero.

Ecco quel che ci racconta Davide Lombroso sulla bella conquista:

«È stato un fine settimana incredibile, tempo assurdo, pioggia, vento ed infine la grandine, il mare agitato e con visibilità ridotta a 50 cm, se non peggio.»

Non avete pensato di mollare tutto?

Nonostante tutto in questo anno 2020 orribile, ci siamo ritrovati con





La storica **Officina Fiorenza** di Via Trento cambia gestione ed entra a far parte del gruppo **Auto Usate Low Cost**.

Grazie all'utilizzo di attrezzature moderne ed al continuo aggiornamento del personale, l'**Officina Fiorenza** è in grado di garantire professionalità, puntualità e precisione offrendo una vasta gamma di servizi per la tua auto di qualsiasi marca.



I NOSTRI SERVIZI

- Manutenzione e riparazione Auto
- Servizio Revisioni
- Lavaggio a Mano (esterno e interno)
- Pneumatici
- Noleggio Breve/Medio/Lungo Termine
- Posti Auto
- Vendita/Acquisto nuovo/KM 0/Usato
- Servizio Soccorso Stradale
- Auto sostitutiva



www.autousatelowcost.com

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



la voglia di confrontarci e tuffarci nuovamente per fare quello che ci piace: scattare fotografie subacquee! Ed ecco che arriva il risultato, Campioni d'Italia a Squadre Fotosub 2020! Che dire, ci siamo allenati, confrontati e preparati nei vari tipi di foto, poi venerdì sera a causa del tempo tutto si è rimescolato ma non abbiamo mollato ed ora festeggiamo. Grazie ai miei splendidi compagni di avventura, l'inossidabile Claudio e la splendida Ilaria, modella insostituibile! Un grande grazie va anche ai dirigenti del CI CA SUB Seatram Bogliasco, alla Mares e alla ditta Isotta che mi supportano con prestigiose e affidabili attrezzature.



OTTICA SPARVIERO



*3 min. fermata
De Ferrari*

ORARIO CONTINUATO
09.00/20.00

Via S.Lorenzo, 103r
010.2468926



www.opticasparviero.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.

ADRIANA BEVACQUA

GENOVA SVELATA

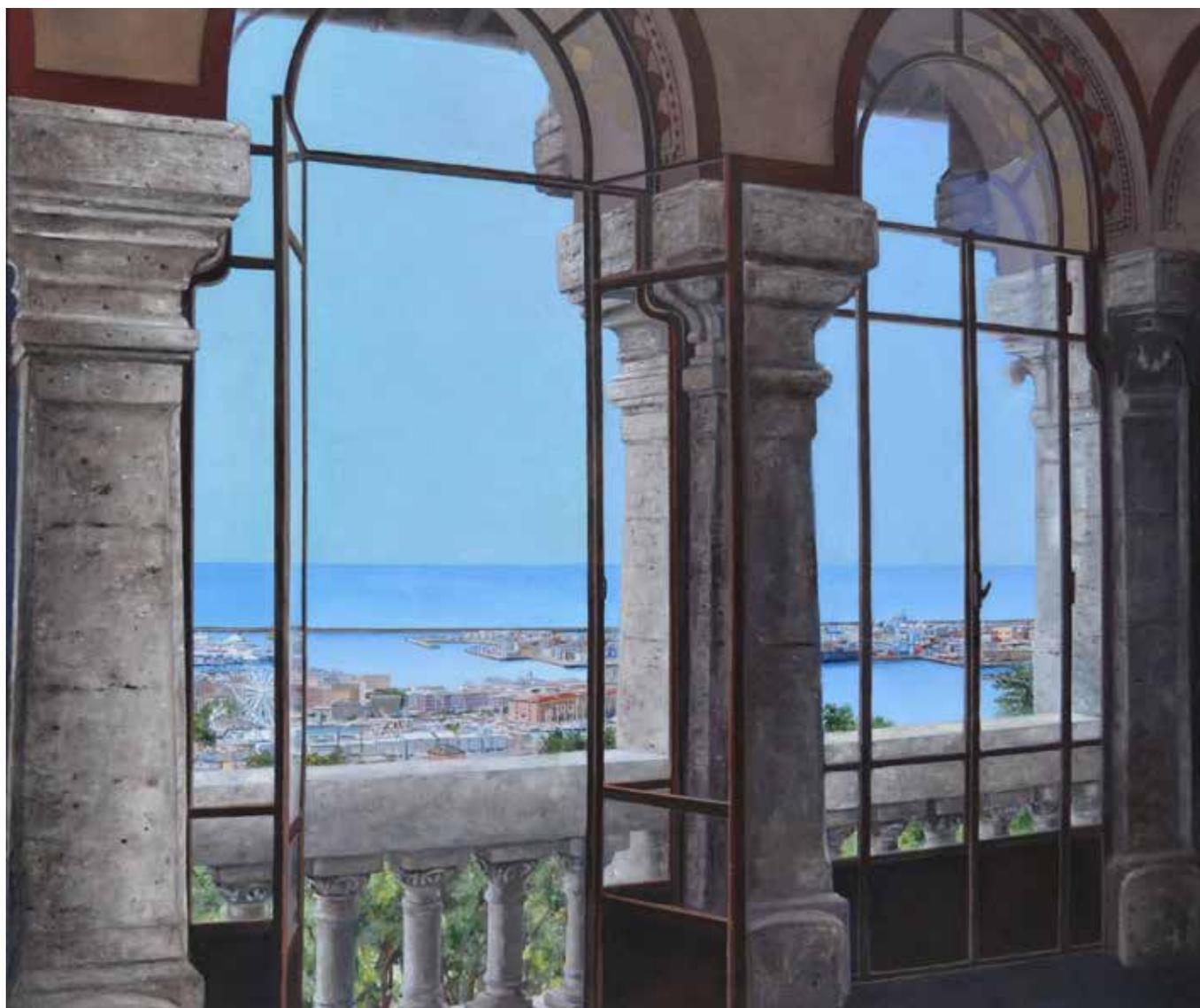
OLTRE IL PAESAGGIO C'È DI PIÙ. VIAGGIO NELLA LIGURIA "ALTRA", QUELLA FATTA DI ATMOSFERE REALI E SENSAZIONI MOLTO CONCRETE. A GUIDARCI ADRIANA BEVACQUA

A CURA DI MARIO NAPOLI

Istantanee da luoghi e soggetti noti, famigliari per generazioni di liguri e non solo. È la pittura secondo Adriana Bevacqua, immagine di una realtà restituita

nella trascrizione visiva di paesaggi, angoli, oggetti d'interno. Elementi potentemente consueti, e proprio per questo in grado di trasmettere un lirismo "coi piedi per terra". Lirismo che in altre parole potremmo definire di natura "confidenziale".

C'è aria di Liguria nelle vedute panoramiche che riprendono Genova dall'alto, esaltando l'ardesia dei suoi tetti come una sorta di elemento identitario. Spostandosi poi, più giù e più da vicino, tra scorci di strade, tra porte e finestre pervase da un'atmosfera metafisica,



di incantata sospensione. Ma totalmente realistica, perché - in fondo, ma nemmeno troppo - questa è La Superba.

E l'uomo dov'è finito? Qual è il suo ruolo? Bevacqua in nessun modo ne suggerisce la presenza, non tratta mai il paesaggio a mo' di "sfondo" delle sue vicende, quanto piuttosto come "distillazione" dell'immagine oggettiva da cui traspare l'atmosfera, il sentimento che esso suscita. È un lavoro analitico, in cui la figurazione coincide con un pensiero visivo: non si tratta di riprodurre fedelmente il reale, ma di dotarlo di una tale vividezza da superare i limiti della contingenza e sublimarlo, rendendo l'opera una proiezione idealizzata della dimensione fenomenica.

Allusione a un ambito esistenziale più che spaziale, l'artista parte dal quotidiano, costituito dai paesaggi iconici o più suggestivi di Genova e della Riviera, per ricollocare il punto di vista dello spettatore in uno spazio naturale e urbano meditato. Portandosi oltre, fino ad arrivare alla raffigurazione, solitamente cumulativa, di oggetti di uso comune come posate, monete, telefoni, mollette. Con un colpo di zoom la visuale lascia il "molto lontano", per dedicarsi al "molto vicino", in un ingrandimento macroscopico che porta intenzionalmente Bevacqua a svelare il mistero e il fascino delle cose stesse. Di oggetti perfino banali, tuttavia chiamati a riacquisire il proprio valore sociale e simbolico.



Nella pagina precedent: *Sguardo su Genova (Loggia Bruzzo)*, 2020, olio su tela, cm 70x70

A fianco: *Genova s-velata*, 2020, olio su tela, cm 120x60

BERGAMO RIPARTE ANCHE DAL VINO

MALGRADO LE DIFFICOLTÀ DATE DALLA PANDEMIA, A OTTOBRE SI È UGUALMENTE TENUTA CON SUCCESSO **LA SEDICESIMA EDIZIONE DEL CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE “EMOZIONI DAL MONDO MERLOT E CABERNET INSIEME”**

DI VIRGILIO PRONZATI

La sedicesima edizione del Concorso Enologico Internazionale “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” sarà ricordata per lungo tempo. Non solo per la pandemia che ha sconvolto il nostro Paese, ma per la ferrea volontà del Consorzio Tutela Valcalepio e Vignaioli Bergamaschi che malgrado le non poche difficoltà ne ha promosso la realizzazione. Alla guida dei prodi organizzatori l'enologo Sergio Cantoni nelle vesti del Colleoni, coadiuvato dalla segretaria Suzana Zivic e dalla figlia Sara.

Di più di quanto è stato fatto non era possibile fare. Una sede ideale per le degustazioni, un comodo ed elegante albergo, una cena di gala con tanto di recital canori e tanta collaborazione e simpatia. Tornando al concorso, ovviamente con meno vini e giudici rispetto agli altri anni, i campioni anonimi passati quest'anno al vaglio dei giudici si sono rivelati di buona qualità globale con punte tendenti all'ottimo e all'eccellente.

Che il Concorso Enologico Internazionale “Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme” sia unico nel suo genere è ormai noto a tutti. Un evento di grande



successo non solo nazionale, costruito e consolidato nel tempo, organizzato dal Consorzio Tutela Valcalepio e Vignaioli Bergamaschi. Per la sua autorevolezza, il Concorso ha ricevuto il patrocinio dell'O.I.V., l'Organizzazione Internazionale della Vite e del Vino, e il consenso del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali della Repubblica Italiana, col sostegno di enti e aziende. L'attuale edizione, tenutasi

dal 15 al 17 ottobre a Bergamo e provincia, malgrado le non poche difficoltà nelle spedizioni dei vini, ha presentato ben 152 campioni provenienti da 12 stati esteri di tre continenti: Argentina, Australia, Austria, Brasile, Croazia, Francia, Germania, Italia,

In questa pagina: Il nostro Pronzati tra i giudici della Commissione C



Moldavia, Romania, Serbia e Slovenia. A giudicarli, suddivisi in cinque commissioni, 40 giudici internazionali (23 italiani e 17 stranieri) provenienti dai seguenti 13 Paesi: Colombia, Giappone, Italia, Moldavia, Polonia, Romania, Serbia, Slovenia, Sud Corea, Spagna, Svizzera, Svezia e Stati Uniti.

I lavori delle commissioni d'assaggio non potevano avere location migliore: l'ampio e suggestivo salone del Castello degli Angeli di Carobbio degli Angeli che ha ospitato anche l'emozionante Cena di Gala, dove sotto l'occhio attento di professionali sommelier dell'Ais di Bergamo, i bravi allievi di sala della Scuola Alberghiera di San Pellegrino Terme, servivano ai giudici i vini in concorso.

Qui in alto: il tenore Marcello Merlini e Alicia Eckert, ai lati le soprano Cinzia Manenti e Patrizia D'Urso

Di fianco: La proclamazione dei vini vincitori. Da sinistra Suzana Zivic, Sara e Sergio Cantoni

I vini premiati con l'oro sono stati 47, con due Gran Medaglie d'Oro rispettivamente assegnate all'Australia e all'Italia. Le 45 Medaglie d'Oro sono andate rispettivamente ai seguenti Paesi: Italia 27, Australia 4, Croazia 4, Serbia 4, Argentina, Austria,

Francia, Moldavia, Romania e Slovenia.

I Premi della stampa sono stati assegnati a dieci vini (uno per Paese) dei seguenti Paesi: Argentina, Australia, Austria, Croazia, Francia, Italia, Moldavia, Romania, Serbia e Slovenia.





Via Monterotondo 56/58R 16154 Genova

+39 010 749 0462

www.pasticceriaenea.com
pasticceriaenea@outlook.com



Aperto dal martedì alla domenica
Dalle 08.00 alle 13.00 e dalle 15.00 alle 19.30
Domenica pomeriggio e lunedì chiuso

La "Pasticceria Enea" è una pasticceria rinomata a Genova per la bontà delle sue creazioni artigianali



Sede Regionale per la Liguria della Federazione Internazionale di Pasticceria Gelateria e Cioccolateria



PASTICCERIA FRESCA
PASTICCERIA SECCA
TORTE DOLCI
TORTE SALATI
MINUTERIA BISCOTTI
SERVIZIO DI CATERING
FORNITURE PER BAR E RISTORANTI



Altra partnership oramai consolidata e confermata anche per questa edizione speciale è quella con il Centro Studi Assaggiatori di Brescia che si è occupato della gestione scientifica del Concorso e dell'elaborazione dei risultati della degustazione.

Venerdì pomeriggio, terminata la degustazione dei vini partecipanti al Concorso, un'interessante visita alla Tenuta Le Corne di Grumello del Monte: una giovane azienda inserita in un complesso storico, che produce buoni vini senza solfiti, da scelte uve Chardonnay, Pinot Grigio, Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero e, per le favorevoli condizioni pedoclimatiche, anche unottimo olio extravergine di oliva.

A confermare la ben nota ospitalità, una raffinata cena di gala resa esclusiva dai brani di opere, interpretati magnificamente dal tenore Marcello Merlini e dalle soprano Cinzia Manenti e Patrizia D'Urso. Non è mancato l'aspetto turistico-culturale, rappresentato dalle interessanti visite di Bergamo Bassa e Alta, commentate con bravura e straordinaria competenza da GujaAjolfi. Degna e golosa conclusione al Circolino di Bergamo Alta, un ristorante con proposte di piatti della vera cucina bergamasca, situato in un palazzo settecentesco nel centro storico di Bergamo Alta.

Qui in alto: Lo staff della Tenute Le Corne con i propri vini

Qui in basso: Sara e Sergio Cantoni con i giudici alla cena di benvenuto al Best Western Hotel Cappello d'Oro



 **fren**
PESCHERIA

T. 0103470584

I nostri orari
Martedì – Sabato
07:00 – 14:00
Lunedì e domenica chiuso

Tel. 010 3470584

Via Giuseppe Mazzini, 74, 16031 Bogliasco (GE)

SOFIA MARAZZI

FOTOGRAFO: MARCELLO RAPALLINO

MODELLO: SOFIA MARAZZI

«**V**orrei poter dire che ho iniziato a fare danza perché mi è sempre piaciuta, o perché mia madre l'ha fatta da bambina. In realtà ho iniziato per caso, all'asilo. Entrambi i miei genitori lavoravano fino a tardi e non riuscivano a venire a prendermi, perciò, a 3 anni e mezzo, ho iniziato il corso di pre-danza. Fin dalla prima lezione mi è stato insegnato a rimanere concentrata sugli esercizi, a memorizzare in fretta le sequenze e stare sempre composta. Questi insegnamenti si sono poi rivelati molto utili nel corso degli anni; studio velocemente, allenando sempre la memoria durante le lezioni di danza.

A 6 anni ho iniziato a fare danza in una delle scuole più antiche della Liguria, la Nuova Alacritas. Una delle prime cose che ci ha fatto capire è che la danza non è uno sport ma una disciplina molto rigida, la preparazione fisica è dura, a volte si torna a casa con dolori muscolari e con vesciche ai piedi. Durante questi anni i pediluvi freddi e l'arnica sono stati miei alleati.

Ma la danza insegna molto, a partire dal rispetto e l'educazione, e ho imparato ad accettare le critiche costruttive.

Appeso al muro della scuola di danza, insieme alle foto e ai vari riconoscimenti dei concorsi, si trova un proverbio zen che cita: "Quando il tuo Maestro ti corregge ringrazialo due volte: la prima perché

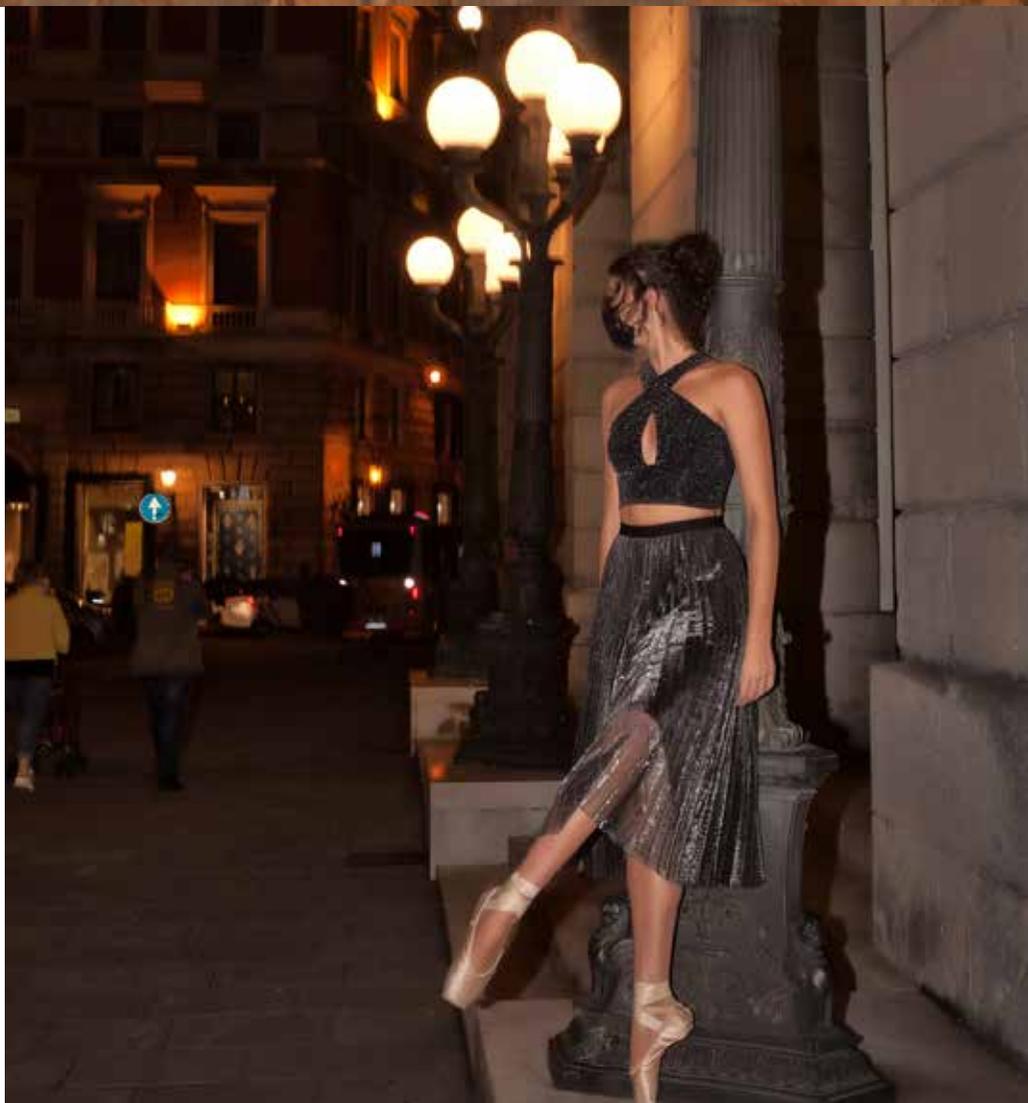




ti sta tramandando il suo sapere, la seconda perché crede tu sia capace di apprenderlo". Questo è uno degli insegnamenti più importanti che io abbia mai ricevuto dalla mia maestra: ringraziare qualcuno quando passa le sue conoscenze.

Inutile dire che ormai la danza fa parte della mia quotidianità, con quattro lezioni alla settimana. Qualcuno potrebbe chiedermi se sono matta. Ormai sono troppo grande per ambire a studiare in un'accademia, non diventerò mai una professionista, però questa è la mia passione, quando metto il body e le mezze mi estraneo dai problemi e finisco sempre la lezione, per quanto possa essere stata difficile, con il sorriso e con la voglia di iniziare quella dopo per imparare nuovi passi e nuovi esercizi. È la mia valvola di sfogo, mi tranquillizza e mi fa sentire libera.

"Imparare a camminare ti rende libero. Imparare a danzare ti dà la libertà più grande di tutte: esprimere con tutto il tuo essere la persona che sei" (Melissa Hayden)».



2000

...senza pensieri



VIA STURLA , VIA CAPRERA





BIANCA ISPAS

fotografo: MARCELLO RAPALLINO

art director: THOMAS LUI

modella: BIANCA ISPAS





realizzato a Milano presso il
BRAINSTORM VISUAL STUDIO

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.

