

PRIMAVERA 2021

in GENOVA

e Liguria magazine

BIENNALE DI GENOVA

Il 19 giugno al via
la quarta edizione

DOMENICA LAURENZANA

Il colore puro
come unico mezzo espressivo

STORIE DI IERI

Nel 1969 l'impresa eccezionale
di quattro sub di Bogliasco

GENOVESE STORICO

Il basilico di Prà
ha il suo nuovo brand

MILENA BUZZONI

La pausa preziosa
della poesia

Emanuele Conte

«IL TEATRO DELLA TOSSE?
UN LUOGO DI DOMANDE, NON DI RISPOSTE»

€ 2,50

Miami Beach

Faena Forum

cosa ha in comune
Villa lo Zerbino con
il Faena Forum
di Miami Beach?

*scopri
l'analogia.*

Genova

Villa lo Zerbino

capurroricevimenti.com/news-e-blog
premierevenues.com



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

cambio-casapoint

my ideal home

MY IDEAL
HOME

VIA GIOVANNI TORTI, 222 A/R • CORSO ITALIA, 15R
(+39) 010 354041 • (+39) 338 6987654

g.pascale@cambio-casa.net
www.cambio-casa.net



ALWAYS TREAT YOURSELF TO THE BEST

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: Emanuele Conte (foto di Laila Pozzo)



SOMMARIO

PRIMAVERA 2021

4/ «Il palcoscenico? Il posto dove mi sento più a posto»

Emanuele Conte, presidente della Fondazione Luzzati - Teatro della Tosse, si racconta

11/Domenica Laurenzana, il respiro del colore

L'apprezzata artista genovese si è distinta per la sua scelta assolutistica di utilizzare il colore puro come unico mezzo espressivo

15 / Esordio a 50 anni

Esce Devo ricordami di dimenticarti, il romanzo della prima velina di Striscia la notizia, la genovese Cristina Prevosti

18/ Quarta biennale di Genova

Torna l'Esposizione Internazionale di Arte Contemporanea nel capoluogo ligure

26/ «Gli anni dell'incertezza»: la storia dell'arte tra passato e presente

Alcuni di cenni di cronaca, di storia e storia dell'arte dal Medioevo a oggi

32/ Milena Buzzoni

Intervista alla scrittrice e poetessa con il suo ultimo libro «Presente»

35/ Pasqua sulle tavole dei genovesi

I piatti della tradizione, le loro origini e le loro ricette. Non solo per le feste

40/ Stefano Accorsi: afferrare la luce

Spingere sulle potenzialità percettive, curando attentamente ogni dettaglio cromatico: per Stefano Accorsi l'espressionismo astratto è un questione di rigore

44/ Gli sport acquatici al tempo del Covid

Anche durante la pandemia è possibile praticare diverse discipline sott'acqua: ecco le regole

51/ Anna Ramenghi, l'ultima romantica

Ricordiamo l'artista attraverso alcuni dei suoi straordinari dipinti, ripercorrendone la carriera, iniziata negli anni Cinquanta

64/ Genovese Storico

Celebrato e amato, il Basilico Genovese di Prà ha il suo nuovo brand

67/ Maurizio Forno, la memoria si fa pittura

La pittura come evoluzione introspettiva. Un linguaggio emotivo, dominato unicamente da colore e luce

69/ Gian Paolo Cremonesi, dietro a un tasto c'è di più

Il tempo passato in Olivetti lo ha portato dritto a conquistare il presente con la sua "arte innovativa"

72/ «L'amore per il canto? Arriva da papà»

La piccola Rita Longordo si racconta a un anno e mezzo dalla vittoria della 62esima edizione dello Zecchino d'Oro

77/ Nel giorno dello sbarco sulla Luna una "prima mondiale" di quattro sub

Più di mezzo secolo fa i sub di Bogliasco si immergono nel lago del Miage a 2020 metri di quota

85/ Alessandra Vinotto essere la fotografia

L'inarrestabile umanità racchiusa nell'azione di una fotografia, regista e poeta

90/ L'aurea farinata

Storia e tradizione di un "mangiar povero" che è diventato simbolo di genovesità

93/ Montalcino, 2020 da cinque stelle

Animate eccezionali per il Brunello. Federica Pellegrini firma la formella della vendemmia



«IL PALCOSCENICO? IL POSTO DOVE MI SENTO PIÙ A POSTO»

EMANUELE CONTE, PRESIDENTE DELLA **FONDAZIONE LUZZATI**
- **TEATRO DELLA TOSSE**, RACCONTA COME RIESCONO
A COSTRUIRE MONDI IMMAGINARI E SORPRENDENTI,
ATTRAVERSANDO IL PRESENTE **CON CURIOSITÀ E FIDUCIA**

DI FLAVIA MOTOLESE

FOTO DI DONATO AQUARO
E LAILA POZZO

Regista e scenografo, Emanuele Conte è presidente, dal 2007, e regista residente della Fondazione Luzzati - Teatro della Tosse, precedentemente ha ricoperto anche le cariche di direttore organizzativo e direttore artistico. Figlio di Tonino Conte, cofondatore con Emanuele Luzzati di quel luogo aperto che è il Teatro della Tosse di Genova, dove inizia a lavorare a metà degli anni '80. Ricopre tutti i ruoli tecnici del dietro le quinte fino a diventare direttore di scena nei primi anni '90. Nel 1996 collabora con Emanuele Luzzati alla realizzazione della scena di *Inferno e Inferni* a Forte Sperone sulle alture di Genova. Diventa direttore allestimenti del Teatro della Tosse e uno dei più stretti collaboratori di Emanuele Luzzati. Insieme firmano il Parco del Flauto Magico a Santa Margherita Ligure e l'anno successivo curano l'allestimento della facciata della stazione Porta Nuova di Torino nell'ambito della prima edizione di Luci d'Artista. Nel 1998 arriva la sua prima regia teatrale: *La strada per L.A.* tratto dal romanzo di John Fante.

Tra i tanti successi, ha firmato, insieme a Michela Lucenti, la regia dell'indimenticabile *Orfeo Rave*, andato in scena nel 2016 al Padiglione Jean Nouvel della Fiera di Genova. Uno spettacolo, tratto da *Orfeo e Euridice*, che raccoglie la sfida del mito in cui danza, prosa, musica e video si fondono in un'unica narrazione, di grande impatto visivo.





Il 27 marzo è la Giornata Mondiale del Teatro, ma quest'anno i teatri sono chiusi. Che cosa hai provato?

Non l'abbiamo celebrata, perché non c'era nulla da festeggiare. L'annuncio del Ministro Franceschini che i teatri avrebbero riaperto era qualcosa in cui nessun operatore teatrale ha creduto, perché non c'erano le condizioni per pensare che si potesse attuare davvero. Se uno sa come funzionano i teatri - e mi auguro che il Ministro lo sappia visto che c'è una legge che porta il suo nome - dovrebbe considerare che un teatro ha bisogno di programmare con un anno o almeno qualche mese di anticipo. L'emergenza pandemica cambia continuamente rendendo impossibile stabilire quelle garanzie di apertura che, dovendo fare contratti con attori, compagnie e tecnici, sono necessarie per riprendere la programmazione regolare. Quindi, per me questo 27 marzo ha rappresentato un po' una sorta di sconfitta annunciata.

La pandemia ci ha obbligati a riconsiderare le nostre certezze, a soppesare il valore di ciò che davamo per scontato. Che valore ha oggi il teatro nella nostra società?

Il ruolo del teatro è quello che ha sempre avuto: è formare una sorta di coscienza collettiva, in senso umanista, come può farlo qualunque forma d'arte quando può fregiarsi del titolo di arte. Quando non è un puro intrattenimento, quando si va oltre, questa funzione di formazione di una coscienza collettiva il teatro riesce a raggiungerla in maniera più puntuale. È una scelta andare a teatro, la televisione si subisce, la comunicazione sui social è in tempo reale e per questo effimera. Quando si parla di teatro si parla di un contenitore, quindi bisogna anche vedere con che cosa lo si riempie perché abbia una vera funzione sociale.

Può avere una funzione di aggregazione che è già una cosa interessante, di cui adesso sentiamo

enormemente la mancanza. Ricordiamoci che il teatro è condivisione, è una comunità, il posto dove possiamo trovare le domande che sono necessarie per vivere, non le risposte. Domande su cui ragionare, il teatro è bello quando ha un contenuto che ti dà lo stimolo ad utilizzare la testa, ad essere protagonista della tua vita, a conoscerti. A teatro vedi delle cose di te e non sempre sono quelle che ti piacciono e quindi continuiamo a far crescere questa coscienza collettiva che il teatro può contribuire a formare, non con i dogmi, le morali o la retorica.

Non necessariamente ha un risvolto culturale e collettivo qualunque cosa succeda dentro un teatro, però avviene sempre uno scambio, un incontro, e ci saranno finché continuerà a esistere qualcosa che

Qui nella pagina:
Emanuele Luzzati ed Emanuele Conte



si possa fare dal vivo dentro una scatola o anche fuori da una scatola, visto che noi siamo specializzati nel lavorare fuori dalle scatole e anche un po' a 'rompere le scatole'.

Anche voi avete attivato una serie di iniziative in rete, però avete fatto una scelta precisa: riproporre solo spettacoli realizzati dal vivo, rielaborandoli in una formula diversa. Come mai questo approccio?

Perché non crediamo che lo streaming possa essere sostitutivo dello spettacolo dal vivo, però siamo anche coscienti del fatto che una situazione di difficoltà possa rappresentare una grande opportunità. Esplorare il mondo dello streaming e restituire, attraverso questo mezzo diverso, qualcosa che succede in palcoscenico ci sembrava, comunque, una possibilità interessante. Preciso che non abbiamo mai messo online uno spettacolo esattamente com'era. Anche agli artisti che produciamo e

mettiamo in scena abbiamo chiesto di proporre gli spettacoli in maniera diversa.

Deniz Özdogan ha riadattato lo spettacolo *Istanbulbeat*, il materiale era lo stesso eppure il risultato era inedito. Lo stesso ha fatto Gianfranco Berardi, questo attore ipovedente è riuscito a restituire qualcosa di completamente diverso lavorando molto in macchina.



Per *ART* di Yasmina Reza abbiamo proposto solo alcuni brani dello spettacolo, discutendo con la curatrice Anna Daneri di arte contemporanea e del valore di quest'ultima. È stato un esperimento molto giocoso, ma ci ha offerto alcuni spunti di riflessione e approfondimento molto interessanti.

C'è una cosa che rende lo streaming unico ed è l'interazione. Una volta, per esempio, abbiamo fatto un collegamento su Zoom e il pubblico poteva intervenire direttamente con gli attori, altre volte con i messaggi e le chat. Ha restituito immediatezza e questo scambio tra attori e spettatori è molto bello e nuovo.

Siamo stati il primo teatro a Genova a utilizzare i social in modo intensivo, abbiamo una vita social estremamente vivace, che ci ha fatto capire, soprattutto in questo periodo, di avere un pubblico che ci segue, con una prevalenza di giovani, che è una cosa abbastanza rara, inusuale. Il video *ART* ha raggiunto in poco tempo tantissime visualizzazioni. Vuol dire che c'è un'attenzione e un desiderio di seguirci anche da chiusi, che non ci ha mai fatto sentire soli, inutili o abbandonati, ci siamo sempre sentiti parte di questa comunità che abbiamo contribuito a creare e che sicuramente tornerà appena possibile a vedere gli spettacoli e questo è un grandissimo risultato.

Che cosa ritieni si possa salvare da questa emergenza e riutilizzare anche dopo?

Sarebbe interessante mantenere questo legame interattivo con il pubblico anche quando potremmo tornare dal vivo. Credo che sia l'inizio di una strada, bisogna vedere come saremo capaci di percorrerla e costruirla, perché è una strada che costruiamo camminando. Difficile dire dove arriverà, quello che si può tenere è questo embrione di rapporto più partecipativo che può essere prezioso.

Quando abbiamo creato Cantiere Campana, il progetto dedicato alle compagnie emergenti, volevamo creare una comunità. Ci siamo in parte riusciti, ma forse si può sviluppare questo concetto ulteriormente proprio attraverso lo strumento della rete. Credo abbia un potenziale che è ancora inesplorato ed esplorabile, anche se non sostitutivo.

Quest'anno ricorre il centenario della nascita di Emanuele Luzzati. Avete in programma una serie di iniziative per celebrarlo?

Sì, dal 3 giugno dovrebbero partire una serie di iniziative a cui stiamo lavorando con il Comune e la Regione, con tutte le difficoltà legate al periodo.

L'anno non è il migliore, ma è il suo centenario e credo che Luzzati rappresenti una delle personalità di spessore internazionale del Novecento che la città non può dimenticare e dobbiamo fare il massimo perché questo possa rappresentare anche un rilancio della città. Una delle cose che trovo più interessanti di lui, tra le tante che ci sarebbero sia a livello umano che artistico, è il fatto che fosse così legato a questa città: in tutto il suo lavoro si ritrova il luogo in cui lui è nato. La trovo una cosa quasi poetica. Quando guardo la città da Spianata Castelletto, non posso non pensare ai suoi collage, oppure quando la guardo dal basso, dal porto, e vedo questo arco che si

inerpica, penso alle sue scenografie con mobili e sedie accatastati che formavano mondi. Lui diceva "Una sedia con sopra un cappello diventa un uomo, questa per me è la fantasia".

Questo rapporto tra la città e Lele lo trovo molto affascinante e cercheremo di celebrarlo in una mostra immersiva, grazie all'utilizzo della tecnologia. Anche se sono mondi molto distanti, credo che attraverso la tecnologia si possa fruire del lavoro di Lele in un modo contemporaneo, che non è mai stato sperimentato.

Vogliamo portare Luzzati fuori dai musei, anche per le strade, e non tenerlo al chiuso, non a causa del covid, questo progetto era già stato immaginato così prima. L'idea di portarlo in giro per la città è una cosa che ci affascina molto. Un'altra cosa che trovo interessante è un progetto social sul quale stiamo

cercando di lavorare: credo che ogni genovese abbia un Luzzati in casa in una qualche forma. Sarebbe bello, un giorno, che si trovasse il modo di realizzare una grande galleria virtuale con tutti i suoi lavori che le persone hanno in casa. Anche questa cosa mi diverte molto perché poi il valore artistico di Lele è anche la sua estrema 'popolarità', più che popolarità. La sua capacità di raggiungere, con il suo lavoro, ogni tipo di fruitore. Tutti possono apprezzarlo e riconoscerlo anche se ha fatto lavori molto diversi. Nonostante la sua estrema semplicità, ha fatto lavori estremamente complessi, sia a livello di illustrazione che a livello di scenografia. Esplorare la sua opera al 100% è impossibile perché si è snodata tra tantissimi campi dell'arte applicata.

Lui non ha mai fatto lavori per puro piacere, così come non ha



mai fatto 'il quadro': sosteneva di non essere e di non voler essere un pittore. Aveva bisogno che il suo lavoro avesse una funzione.

Una delle cose più interessanti che ricordo è quando diceva: "La cosa peggiore che mi si possa chiedere è di fare quello che voglio. Io ho bisogno di paletti, ditemi qual è il problema che devo risolvere." Lui si considerava uno che risolveva un problema, che faceva una cosa perché serviva. Aveva bisogno di difficoltà, perché erano queste ad accendere la lampadina dell'immaginazione, della fantasia. Questo è un aspetto che credo sia rimasto molto forte nel nostro modo di fare teatro. È rimasto il modo di considerare sempre le difficoltà uno stimolo ad inventarsi qualcosa di nuovo, a trovare nuovi modi di fare spettacolo o di raggiungere il pubblico. Anche gli spettacoli itineranti e quelli all'aperto sono nati per risolvere problemi, perché c'era una crisi e il Teatro della

Tosse non poteva permettersi di stare chiuso tre mesi d'estate. Così mio padre e Lele hanno iniziato a lavorare su questi spettacoli, che oggi continuano ad essere un nostro marchio di fabbrica.

Quale vorresti fosse l'eredità che Lele Luzzati lascia alla città o cosa vorresti acquisisse di lui?

Vorrei che acquisisse la coscienza della sua importanza a livello internazionale perché Genova è matrigna, fuori è forse più considerato che da noi. Lele è stato un grande esempio. Gli elementi del suo lavoro sono molto semplici, ma il risultato è sempre molto ricco. Riconoscere questa sua capacità è un po' riconoscere le tante capacità di Genova.

Poi era estremamente accogliente verso gli altri, verso chiunque chiedesse aiuto. Mi piacerebbe si ricordasse anche questo di lui: la sua apertura nei confronti dell'altro

e la generosità. Era una delle persone meno interessate al denaro che abbia conosciuto in tutta la mia vita. Diceva di avere due desideri nella vita: disegnare e viaggiare. E ha fatto un lavoro che lo ha fatto disegnare e viaggiare, questo gli bastava.

Invece i tuoi due desideri nell'ambito del teatro?

Ho assunto la direzione del teatro in un momento di gravissima crisi, bisognava decidere se chiudere o andare avanti. Lele era appena mancato, mio padre non era più tanto in forma, era una situazione molto complicata. Avevo il desiderio di rilanciare il teatro, dargli un'identità attraverso il lavoro, di ricreare una comunità e di fare grandi spettacoli, come *l'Orfeo rave*, un tipo di spettacolo a cui ambivo e siamo riusciti a mettere in scena. Nel 2015 la direzione per me è diventata un po' pesante così ho chiamato





Amedeo Romeo e adesso insieme conduciamo questa 'nave'. Non mi interessano i desideri finì a se stessi, non mi appartengono perché sono effimeri. Mi piace aggiustare le cose, fare cose utili anche per gli altri, costruire, aprire delle porte, dare al teatro la funzionalità di luogo aperto e di condivisione. Ho sempre cercato di risolvere quello che non va, in questo mi hanno influenzato molto Lele, ma anche mio padre. Mio padre ha sempre accolto le sfide e sostenuto che il nostro modo di reagire alle difficoltà è lavorare.

Da quando ho assunto la direzione nel 2007, ho puntato tantissimo sui corsi di teatro proprio perché ritengo sia importante che il nostro teatro mantenga l'identità di comunità e non di luogo dove vado a spendere i 15,00 euro di biglietto per dire che sono stato a teatro. Un posto dove davvero trovi persone che hanno gusti e una visione della vita simile ai tuoi, con le sue differenze. La comunità nasce anche dal fare teatro e non

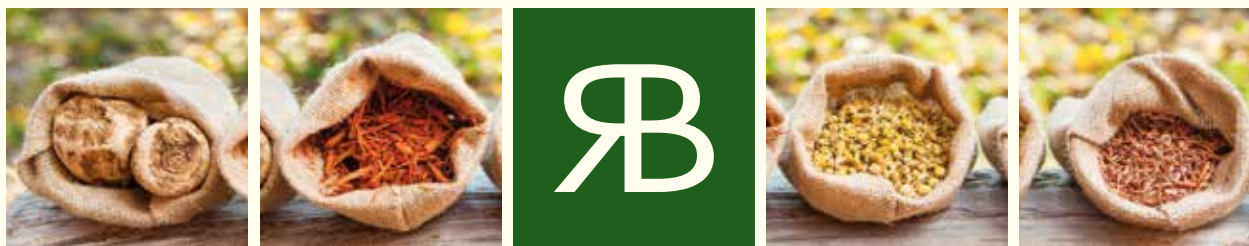
dal solo vederlo, vorrei riuscissimo a mantenerla viva e continuare a desiderare di incontrarci, non soltanto a consumare teatro, spettacolo, danza e musica.

La mia aspirazione principale, poi, è che il Teatro della Tosse non diventi mai un luogo dove gli spettacoli danno risposte invece di fare domande. Oppure che diventi un teatro di moda, la cosa che lo ha mantenuto vivo è non essere mai andato a cercare i nomi, né le mode, ma di aver sempre tracciato una propria via. Se mi chiedessi cosa vorrei che rimanesse dopo di me è questo: che rimanga un teatro autenticamente originale e alternativo. Quando nasce il Teatro della Tosse, negli anni '70, in Salita della Tosse, era una cooperativa, ispirata ad un ipotetico status democratico, nasceva come sono nate centinaia di compagnie in quegli anni e tutti cercavano nomi forti, politici, mentre Lele propose di chiamarlo semplicemente Teatro della Tosse, dalla sua ubicazione. In realtà questo

nome, che era un po' strano, gli ha permesso di avere un'autonomia totale, al di là del tempo e delle tendenze. È un nome che non vuol dire niente, è solo il luogo dove è nato, però è particolare. Già dall'inizio non si è appiattito sulle mode del momento, ha sempre voluto mantenere una sua storia. Essere indipendente è una scelta voluta.

Mi piacerebbe che questa Fondazione potesse ridisegnare ancora il futuro e continuasse ad avere una visione a lunga gittata perché vuol dire costruire qualcosa.

roberto barbieri



Siamo lieti di annunciare il nuovissimo spazio vegano dedicato alle erbe tintoree e al trattamento curativo per cute e capelli, al 100% biologico certificato UE.

Roberto insieme alle specializzatissime collaboratrici Lorena, Graziella e Claudia vi attendono in salone.

1) Che cosa è la colorazione vegana?

La colorazione vegana si ottiene per mezzo di una mistura di erbe tintorie miscelate ad acqua tiepida e null'altro.

Questa mistura serve per la copertura dei capelli bianchi o semplicemente come riflessante-lucidante.

La struttura e il colore originale dei capelli non vengono alterati bensì rafforzati e risanati. Contemporaneamente la cute verrà sottoposta ad un'azione lenitiva-detossinante.

NATURA & ESPERIENZA

L'esperienza nel settore erboristico e naturale ci hanno portato a conoscere e a sperimentare i benefici che la natura può regalare anche ai capelli più esigenti. Le nostre formulazioni sono frutto del costante contatto con i professionisti, le attività e le persone più attente al settore dell'eco-bio. È nostra convinzione che un capello sano sia il frutto di uno stile di vita equilibrato e attento ai prodotti che utilizza. Il benessere infatti passa necessariamente attraverso la natura e dunque attraverso l'utilizzo di cosmetici naturali.

CAPELLI SANI E PROTETTI

Le proprietà curative delle erbe e le formulazioni specifiche dei nostri prodotti cosmetici ecocertificati agiscono in maniera efficace sui capelli sottoposti allo stress quotidiano.

Tutte queste erbe sono state infatti studiate e testate per prendersi cura dei capelli in maniera sana, naturale e delicata. Il nostro obiettivo non è solo l'aspetto estetico, il focus è sulla salute e sul benessere del capello, dell'ambiente e della persona. Il risultato estetico non è che una naturale conseguenza, uno specchio di salute.

2) Che cosa è il trattamento vegano per cute e capelli?

Questo trattamento consiste nella miscelazione di erbe biologiche non coloranti ad acqua tiepida e a oli essenziali.

I vantaggi apportati sono una perfetta igienizzazione e detossinazione del cuoio capelluto ed un rinvigorimento-ringiovanimento della chioma.

Tutti i prodotti usati sono di origine biologica, non testati su animali, privi di conservanti e ad impatto ambientale zero certificati UE.

RIFLESSI UNICI E NATURALI

L'alternativa alle tinte chimiche per la copertura dei capelli bianchi esiste ed è tutta naturale. Il mondo delle erbe tintorie è ricco e stimolante in quanto riesce ad offrire a ciascun capello una risposta differente. Alcune erbe riflessanti, oltre a garantire delle nuances di colore naturali e caldi, svolgono un'azione benefica e protettiva. Le erbe tintorie sono il prodotto giusto per chi desidera una riflessatura attenta alla salute e al benessere della chioma, per dire addio ai capelli bianchi senza per questo accettare spiacevoli compromessi.

Presentando questo coupon insieme alla ricevuta di effettuato pagamento di € 20 a favore di "Comunità di Sant'Egidio - Liguria", IBAN: IT92Y0501801400000017037243

verrà applicato uno sconto del 50% su uno dei seguenti trattamenti:

1) Colorazione vegana per la copertura dei capelli bianchi o riflessione-tonalizzazione della capigliatura
oppure

2) Trattamento vegano curativo cute-capelli

Questi trattamenti vengono eseguiti al 50% di sconto presso il negozio di parrucchiere Roberto Barbieri sito in Albaro, via Montezovetto 42 r. Tel. 010 318888.

Questi trattamenti verranno eseguiti esclusivamente su appuntamento da martedì a sabato dalle 9.30 alle 18.30 con orario continuato. Gratuitamente offriamo la possibilità di prenotare una consulenza per permetterci di valutare e proporre un adeguato trattamento, oltre al preventivo di spesa, senza obbligo alcuno.

Questi trattamenti biologici non sono indicati per persone affette da favismo.

Questa opportunità è valida fino al 31 luglio 2021.

roberto barbieri



via montezovetto, 42 r.
tel. 010 318888

DOMENICA LAURENZANA

IL RESPIRO DEL COLORE

L'APPREZZATA **ARTISTA GENOVESE**, ALLIEVA DI UGO GUAZZI ED EDOARDO ARVIGO, SI È DISTINTA PER LA SUA SCELTA ASSOLUTISTICA DI UTILIZZARE IL **COLORE PURO** COME UNICO MEZZO ESPRESSIVO, EVITANDO LA MEDIAZIONE DI QUALSIASI FORMA

A CURA DI FLAVIA MOTOLESE

Affermatasi nel panorama contemporaneo nazionale negli anni Novanta, Domenica Laurenzana ha sempre seguito un percorso nell'ambito dell'astrazione che l'ha portata da atmosfere d'impronta naturalistica a opere più gestuali fino ad approdare agli esiti minimali della sua ricerca attuale.

Alcuni anni fa in un'intervista ha dichiarato che la sua aspirazione massima è immergersi nel nulla. Accade qualcosa di simile di fronte alle sue opere: si finisce inevitabilmente per lasciarsi trasportare all'interno di un colore che avvolge, perdendosi nelle densità e nelle rarefazioni cromatiche. Il dipinto diventa lo spazio che assorbe e testimonia, rendendole visibili, le sensibilissime trasformazioni cromatiche, materializzando risonanze concettuali ed emozionali.

Il colore non insegue figure, ma, fluido e mobile, si distende pienamente in un ampio respiro

in grado di comunicare quel senso d'infinito che si prova davanti alle opere di maestri della Color Field Painting come Mark Rothko o della Pittura Analitica.

L'astrazione di Domenica Laurenzana è radicale, non illustra

e non racconta, forse per questo porta all'ascolto totale, in primis di noi stessi. L'utilizzo del monocromo non impedisce che questa pittura sia capace di creare effetti di intenso lirismo e di propagare una profonda vibrazione percettiva,



Ritratto di Domenica Laurenzana,
fotografia di Gianni Ansaldi



Senza titolo, 1994, olio su tela, cm 180x180

potenziata dalle grandi dimensioni delle tele, che riescono a indurre una suggestione ambientale coinvolgendo lo spazio circostante in un'onda cromatica.

Attraverso la sua ricerca aniconica, l'artista ha saputo rendere totalizzante l'esperienza del colore che, assunto a protagonista principale del suo linguaggio espressivo, è diventato entità fisica, autonoma, viva, consistente. Esso rappresenta

l'essenza di tutta la sua poetica, che non vuole rappresentare altro da sé, anzi dichiara, nell'evidenza della sua sintesi formale, uno stato di necessità: quella di riportare al centro della prassi pittorica il confronto con i suoi valori fondanti (gesto, colore, luce, spazio).

Il gesto provoca il colore, lo evoca come dimensione mentale e contemplativa, si fonde con esso riuscendo a infondergli luce

e un fluire segnico appena percettibile che rende vibrante la superficie. Come in un processo catartico, dalla saturazione emergono velature complesse fino all'estrema traslucidità del colore. Le composizioni si muovono progressivamente verso la semplificazione fino a raggiungere un'astrazione quasi totale: alle tele bicolore intessute da trame filiformi di circonvoluzioni si arriva fino

a tele interamente bianche in cui si dissolvono contrappunti luministici e tracce tonali residue. Una totale interiorizzazione del dato oggettivo in favore di un articolarsi libero e dinamico, senza interruzione, della materia pittorica che si espande sulla superficie con totale coerenza di continuità. Come in un climax fatto di liriche intensità coloristiche, le opere raggiungono la perfezione totalizzante e appagante

della monocromia, ottenuta per sovrapposizione di piani cromatici, accompagnandoci in una dimensione immateriale, in cui ogni limite appare superato e vinto. L'artista indaga nei suoi lavori l'identificazione del colore come luce interiore che trova concretezza nella sintesi estrema del medium pittorico del quadro monocromo, rappresentazione dell'impalpabilità di ogni traccia fisica. L'opera, così concepita,

impone un esercizio di visione, immergendosi nel colore si entra in risonanza con esso, acquisendo consapevolezza.

Per Domenica Laurenzana, non si tratta di contemplare uno spazio ma di viverlo, di abitarlo, e, al contempo, di assumere la pittura nel suo elemento essenziale, di colore/luce, operando una smaterializzazione del fenomeno fisico.



Senza titolo, 2012, olio su tela, cm 150x150

TRADIZIONE e INNOVAZIONE



- RIVESTIMENTI IN RESINA ▪
- MICROCEMENTO ▪ RESTAURO PAVIMENTI D'EPOCA ▪

MAGIC
PAVIMENTI
— Genova —

📍 Via Michele Novaro, 15R

✉ info@magicpav.com ☎ 0107982880

🌐 www.magicpav.com 📞 3394790505



PRIMA



DOPO

ESORDIO A 50 ANNI

ESCE **DEVO RICORDAMI DI DIMENTICARTI**, IL ROMANZO DELLA PRIMA VELINA DI **STRISCIA LA NOTIZIA**, LA GENOVESE **CRISTINA PREVOSTI**

È appena uscito *Devo ricordarmi di dimenticarti*, il primo libro della scrittrice emergente Cristina Prevosti, pubblicato da Brè Edizioni. Un sogno accantonato, lasciato nel cassetto per molto tempo, ha finalmente visto la luce in un periodo inaspettato: il periodo più buio che le generazioni nate dal dopoguerra ad oggi possano ricordare. Genovese di nascita e cittadina del mondo, Cristina Prevosti ha lasciato la Liguria a vent'anni per trasferirsi a Milano dove ha iniziato a muovere i primi passi nel mondo della moda dopo essere stata notata dalla responsabile di un'agenzia di modelle. Nel 1988 viene scelta da Antonio Ricci come prima velina di *Striscia la notizia*. «Eravamo in quattro, scendevamo giù da uno scivolo a forma di tubo e portavamo le veline di carta con le notizie – da qui l'origine del nome – ai conduttori Ezio Greggio e Gianfranco D'Angelo», racconta. Dopo la piccola parentesi in televisione è ritornata a fare la modella per le più prestigiose firme del fashion system. Ha vissuto a Parigi alla fine degli anni '80 e a New York negli anni '90, con frequenti soggiorni a Tokyo e Londra. Ha calcato le passerelle di Armani, Chanel, Hermès accanto a top model come Naomi Campbell, Carla Bruni e Linda Evangelista. Ma nel '96 ha voltato pagina.

Come mai un cambiamento così drastico?

Ero prossima ai trent'anni e sentivo la necessità di inserirmi nel mondo del lavoro in un modo diverso. Sono ritornata a Milano e ho iniziato a lavorare per alcuni stilisti come addetta stampa, maturando diverse esperienze come PR, organizzatrice di eventi e sfilate, ma soprattutto gestendo gli showroom di designer italiani noti a livello internazionale.

Nel libro ha approfondito questa fase della sua vita?



Il romanzo è autobiografico? No, non è autobiografico. Certo, tratta argomenti che conosco molto bene, descrive il backstage di una sfilata e le dinamiche affrontate dagli uffici stampa della moda, ma la storia, pur avendo preso spunto da esperienze reali, è frutto della mia fantasia.

Poi ha deciso di cambiare vita un'altra volta...

Sì. Ogni dieci, massimo quindici anni, ho sempre avuto bisogno di stimoli nuovi. Nel 2010 sono ritornata a vivere a Genova, ho iniziato a lavorare per lo storico Department Store Giglio Bagnara di Sestri Ponente e per il Lux di via XX Settembre, nel cuore del centro cittadino, occupandomi dell'organizzazione eventi e degli acquisti relativi alle collezioni moda donna. Nel frattempo mi sono sposata e ho avuto due bambini. Una svolta drastica.

E la passione per la scrittura? Da dove nasce?

La passione c'è sempre stata. Ho iniziato negli anni '90 scrivendo i comunicati stampa nei press office della moda, dal 2008 collaboro con @wemagazine, una rivista on-line che si occupa di moda e lifestyle che mi ha permesso di allargare il mio campo d'azione. Da accanita lettrice ho sempre desiderato scrivere storie, ma avevo accantonato l'idea per mancanza di tempo, poi durante il riposo forzato imposto dopo l'amniocentesi del mio secondo figlio, ho buttato giù le basi per quella che poi sarebbe diventata la trama di questo romanzo.

Quanto tempo fa?

Circa sei anni fa. Poi son stata risucchiata dal lavoro e il progetto è rimasto nel cassetto fino al lockdown dello scorso anno.



Come ha affrontato i primi mesi di pandemia e il blocco imposto dalle restrizioni?

All'inizio sembrava strano, non avevo mai trascorso così tanto tempo a casa, poi però ho scoperto l'inaspettata passione per la cucina e con due bambini, la didattica a distanza, non ho certo avuto tempo per annoiarmi. Ho solo approfittato del tempo libero per riprendere in mano il mio libro nel cassetto, che piano piano ha preso forma. Poi ho trovato la casa editrice e ho esordito a 50 anni suonati!

Intende dire che non è mai troppo tardi per realizzare i propri sogni?

Certo. Io sono l'esempio vivente di questa filosofia, non è una questione d'età. Dobbiamo credere nelle nostre potenzialità e provare a buttarci. In caso non funzionasse alla prima, dobbiamo imparare a rialzarci e provare di nuovo.

Devo ricordarmi di dimenticarti è una storia d'amore, ma soprattutto di amicizia e di rinascita. È la storia di Clara, una modella di successo che in seguito a un tradimento perde tutte le certezze e si trova costretta a riflettere sulla sua vita e sul futuro. Per superare la delusione si butta a capofitto nel lavoro, si rende conto che la bellezza non durerà per sempre e si pone delle domande su ciò che desidera realmente. Tra viaggi, sfilate di moda e amori sbagliati, ma soprattutto grazie al sostegno delle amiche, Clara affronta ciò che il destino ha in serbo per lei e inizia un percorso di rinascita che la porterà fuori dal tunnel. La storia è ambientata principalmente fra Genova e Milano, ma la protagonista ci coinvolge nei suoi viaggi esotici in Cina e India o nelle grandi metropoli dove si reca per lavoro. L'autrice svela i retroscena della moda con una lingua scorrevole e fluida. Un libro da leggere sul divano di casa, sotto l'ombrellone sulla spiaggia, ma anche da tenere nella borsa per tenerci compagnia durante un viaggio.

Danielli

la pasta fresca

PASTA SEMPLICE • PASTA RIPIENA • GLUTEN FREE
PESTO GENOVESE • SUGHI • GASTRONOMIA E CONDIMENTI



...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.

david.pezzo@daniellilapastafresca.com
WhatsApp +39 346 648 4752

www.daniellishop.it



Via Galata 41r, Genova - Tel. & Fax.: 010.562383
Via Ruspoli 3, Genova - Tel.: 393.8887292 (Mercato della Foce)

RIFORNIAMO BAR, CATERING, IMBARCAZIONI, HOTEL, RISTORANTI



4[^] BIENNALE DI GENOVA

ESPOSIZIONE INTERNAZIONALE D'ARTE CONTEMPORANEA

Dal 19 giugno al 3 luglio 2021 SATURA organizzerà la 4^a Biennale di GENOVA - Esposizione Internazionale d'Arte Contemporanea. L'evento che, con le precedenti edizioni, ha segnato una svolta nell'ambiente artistico della città creando un vero e proprio sistema espositivo diffuso. Nel 2019 ha registrato oltre 18.000 visitatori e coinvolto 54 differenti location di grande prestigio. Il progetto vuole proporre alla città un'offerta artistica di ampio respiro e che rappresenti un forte legame con il territorio, coprotagonista di questa manifestazione: il

coinvolgimento di diverse sedi istituzionali e museali, che fanno da palcoscenico alla mostra, pur non essendo un unicum, acquista un carattere di proiezione verso il futuro assolutamente inedito in queste proporzioni.

Vogliamo far crescere il marchio Biennale di Genova perché rappresenta una vetrina d'eccellenza per la città e per la scena contemporanea, in cui trovano spazio tutte le principali forme di espressione artistica: pittura, scultura, fotografia, installazione, digital art e mixed media con incursioni nel

design e nella moda. A tale scopo stiamo sviluppando collaborazioni trasversali affinché questo evento possa estendersi anche al mondo dell'impresa e instaurando partnership con realtà professionali ed istituzioni che operano sul territorio (Confcommercio, Confindustria, Autorità Portuale, Confartigianato, ecc.).

La Biennale animerà Genova ed alcune location gemellate con un ricco programma di eventi, non solo espositivi, per offrire ai visitatori opportunità di confronto sui principali temi dell'arte

contemporanea e su argomenti di interesse culturale. Verranno offerte iniziative collaterali per valorizzare il patrimonio artistico, architettonico, paesaggistico e gastronomico della Liguria. Saranno invitati artisti e personalità di levatura nazionale per aumentare la qualità della proposta e creare un'esperienza unica che contribuisca a rilanciare, dopo l'emergenza covid, il sistema culturale e turistico della città.

L'invito è rivolto a tutti i soggetti del Sistema Arte (artisti, critici, curatori, galleristi) e a tutti gli operatori del Sistema Imprenditoriale e Commerciale che abbiano voglia di essere Proposta e/o Partner di questa importante iniziativa. Ecco quindi una grande occasione per testimoniare con la propria adesione la vicinanza al mondo dell'Arte e alla città.

Perché sostenere la BIENNALE di GENOVA

La Biennale di Genova è nata e cresciuta grazie al sostegno della città, delle istituzioni, dei partner e soprattutto dei tanti artisti che fin dal principio ne hanno condiviso il progetto con entusiasmo e partecipazione.

Fondamentale in questi anni è stata la scelta di fare rete, come testimonia anche il logo, e grazie a questo la Biennale è cresciuta e aspira a rafforzare il marchio Genova mettendo in risalto le sue eccellenze e tutte quelle realtà che distinguono la città e, più in generale la Liguria, dandole valore. Il progetto vuole consolidarsi diventando un appuntamento di ancora maggiore rilievo nel calendario eventi, quindi sostenerlo significa non solo comunicare la propria immagine in un contesto

di qualità e successo, ma anche avere vantaggi rilevanti in termini di comunicazione, quali ad esempio promuovere e rafforzare la propria immagine o stabilire un contatto con un pubblico nuovo.

I partner della Biennale entrano in un circuito dal forte valore distintivo, contribuiscono attivamente alla creazione di un progetto culturale di respiro nazionale, veicolano contenuti e valori del proprio operato che creano un'eco positiva

CONTATTI RAGGIUNTI:

400.000 tramite il sito www.satura.it

250.000 sui gruppi collegati

48.000 iscritti alla newsletter

35.000 iscritti sui profili Facebook e Instagram.



I NUMERI DELLE EDIZIONI PRECEDENTI:

300 artisti selezionati nel 2019

282 artisti selezionati nel 2017

255 artisti selezionati nel 2015

LOCATION CONTATTATE:

Galata Museo del Mare

Palazzo della Borsa

Villa del Principe

Palazzo Doria Spinola

Palazzo Nicolosio Lomellino

Biblioteca Universitaria Ex-Colombia

Dipartimento Architettura e Design

Palazzo Reale

Musei di Strada Nuova

Palazzo San Giorgio

Palazzo Spinola di Pellicceria

Musei di Nervi

Museo d'Arte Orientale E. Chiossone

Palazzo De Ferrari Galliera

Palazzi di Strada Nuova

Stazione Marittima

Capitaneria di Porto

Aeroporto Cristoforo Colombo

Palazzi dei Rolli

Museo di Villa Croce

Museo dell'Accademia Ligustica di Belle Arti

Museo Biblioteca dell'Attore

Castello d'Albertis

Palazzo Grillo

Villa Bombrini



RISTORANTE ALLA LUNGA (SI VINCE ANCHE A TAVOLA)

TANTO DE ANDRÈ E TANTA LIGURIA PER IL LOCALE APERTO NELL'OTTOBRE DEL 2019 DAI **FRATELLI RUGGERO E TOMMASO DI LUCA**

DI VIRGILIO PRONZATI

Il centro storico di Genova si è arricchito di un'altro valido ristorante. Dove? In Vico Giannini, noto solo a chi ci abita o ci lavora (ma dedicato ad Amadeo Giannini, uno dei fondatori della Bank of America), a due passi da Piazza Caricamento, oltrepassando i portici di Sottoripa, i più antichi porticati pubblici d'Italia costruiti tra il 1125 e il 1133 per volere dei Consoli di Genova. Il ristorante Alla Lunga è stato aperto nell'ottobre del 2019 dai fratelli Ruggero e Tommaso Di Luca. Già dal nome suscita curiosità: un riferimento al tipico tonno o al noto proverbio? Probabilmente entrambi. Ma c'è di più parlando dell'autore dei piatti, lo chef Ruggero Maria Di Luca. Un ragazzo di soli venticinque anni diplomato all'IPSSAR Marco Polo di Genova (fucina di personale qualificato per i settori ristorazione e ospitalità) ma con esperienze gastronomiche maturate sul campo, sia sulle navi della Costa Crociere che in noti locali della Sardegna, Liguria e di altre regioni. Se i tempi di cottura e variazioni nella realizzazione dei piatti sono nozioni imparate quotidianamente lavorando, la creatività e l'armonia

tra aromi, sapori e colori sono innate doti del cuoco, in questo caso del simpatico e professionale Ruggero. Il locale, per motivi strutturali, si dispone su vari spazi, con numeri civici che vanno dal 10, 12 e 14 rosso; quest'ultimo dà accesso al ristorante. Superato l'ingresso, una sala di media ampiezza con alcuni tavoli, con a sinistra il desk con la cassa e dietro, la cucina a vista. Di fronte i servizi. Scendendo cinque scalini vi troverete nel cuore del locale ricavato da medievali cantine, intelligentemente riattate con un mix di buon gusto, genialità e fantasia e dedicate a Genova e a Fabrizio De Andrè. Soffitto con volte a botte in pietra e mattoni, colonne quadrate e muri in pietra, caratterizzati da ardesie con incisi i testi delle canzoni del cantautore genovese. Le golosità create giornalmente con scelte basi da Ruggero spaziano prevalentemente sul fresco pescato e sono dedicate a De Andrè, alla Liguria e Sardegna. Dalla cucina varie e invitanti proposte. Menù dello chef a 50 €

Nella pagina in alto: Lo chef Ruggero Maria Di Luca con le collaboratrici di sala Martina e Thais; In basso: Uno scorcio del locale



esclusi i vini: Entratine di Ruggero, Il crudo (trionfo di pesci e crostacei), Spaghetto quadrato con riccio e muggine, Crostacei alla Catalana, Sentore di basilico (nel dessert). Scegliendo alla carta: Tartare di ombrina, agrumi, sale affumicato e olio di prugna biologico; Calamaro mediterraneo, pomodoro canone, sedano ghiacciato e le due bottarghe; Tentacolo di polpo in doppia cottura, crema di melanzane affumicate e pomodoro confit; Il riflesso del cotto e del crudo (pesci, molluschi e crostacei); Gazpacho di pomodoro pachino, tagliolini di zucchine al timo e scaglie di ricotta mustia; Risotto carnaroli mantecato con asparagi, calamari spillo, nocciole e chips di asparagi; Tagliolini semi integrali, gamberi rossi e maggiorana; Ravioli fatti in casa ripieni di ricciola, saltati con bisque di crostacei e crumble di pistacchio di Bronte; Malloreddus in Black fatti in casa con scorfano, gambero rosa e vongole veraci; Malloreddus

fatti in casa, zafferano, salsiccia e pecorino; Tagliata di tonno mediterraneo con cipolla di Tropea croccante e salsa di capperi; Un fritto da dieci (e lode); La zuppa di pesce; Maialino sardo, mirto, film ferro, frutti rossi e belga amata; Faraona a bassa temperatura, purée di patate viola e mostarda cremonese. A questi piatti vanno aggiunti quelli del fresco del giorno: pesci alla griglia, alla vernaccia e a sale; calamari e seppie alla griglia e in frittura; aragosta e astice bolliti, alla griglia e alla catalana; scampi e gamberi rossi e viola crudi e alla



Un fritto da 10



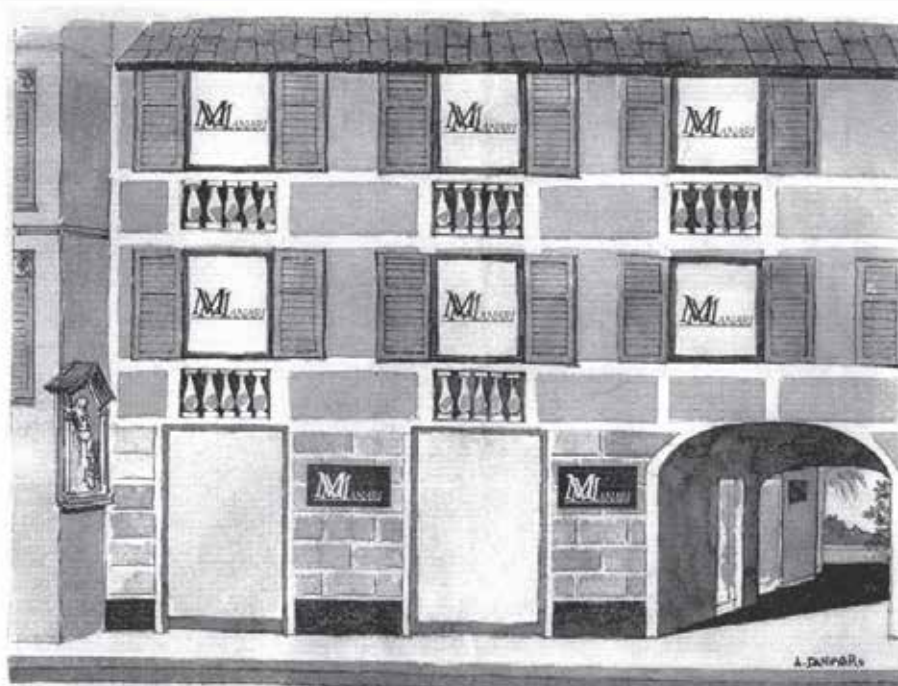
Trionfo di gamberi e scampi



Un crudo di pesce irrinunciabile

MANARI

PRÊT-À-PORTER



VIA OBERDAN, 269/R
Tel. 010 ▪ 3724044

MANARI.MATILDE@GMAIL.COM
WWW.MANARIMATILDE.COM

catalana. Infine ostriche e tartufi di mare. Dulcis in fundo, i dessert. Panna cotta, Cheesecake pere e cioccolato, Tortino al cioccolato, Semifreddi, Meringhe della casa ed altre sorprese. Ad accompagnare questo ben di Dio, non molti vini ma di qualità: circa cinquanta etichette suddivise in 25 bianchi di otto regioni (con prevalenza liguri e sardi), cinque rossi, ed altrettanti rosati e spumanti. Infine parliamo del conto. Un pranzo (o una cena) con quattro ricche portate (dall'antipasto al dolce) si aggira mediamente sui 54-59 euro ben spesi (compresi i 3 euro del coperto e la flute di Prosecco). Con una buona bottiglia di vino ci sono da aggiungere 20-22 euro. Con un antipasto ed un secondo di buon livello si possono spendere anche 25-27 euro.

Ristorante Alla lunga
Vico Giannini 10-12-14 rosso
16128 Genova
Tel. 010 4077495 - 3472486674 - 3403366512
Mail: Allalungaristorante@libero.it
Lun: Chiuso
Mar: 19:30 - 22:30
Mer: 19:30 - 22:30
Gio: 19:30 - 22:30
Ven: 19:30 - 22:30
Sab: 12:00 - 15:00 - 19:30 - 22:30
Dom: 12:00 - 15:00 - 19:00 - 22:30
Parcheggio: nel vicino Porto Antico



**MERCATINO DELL'USATO
E ANTIQUARIATO**

Via Bobbio, 118 A R • 16137 Genova (GE) • Italia

+39 010 4559519 • +39 3405966595

lasoffittagenova@gmail.com



lasoffittagenova.it

La Soffitta è il mercatino dell'usato di Genova in cui puoi trovare una vasta gamma di articoli di arredamento per la tua casa o il tuo ufficio, complementi d'arredo, abbigliamento vintage, oggettistica, quadri, elettrodomestici e libri. Il mercatino dell'usato si occupa anche del ritiro e della consegna a domicilio su esplicita richiesta dell'acquirente o del venditore.



IL PIÙ 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

PIÙ PROFESSIONALE, MENO CARO

UNDE SPECIALISTA

SSIONALI PER LA CASA E LE COLLETTIVITÀ



CIRCUITO DRIVE IN

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



FERRAMENTA

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



FINESTRE, PERSIANE, PORTE BASCULANTI, FALSI TELAI E CANCELLETTI

Porta le misure, richiedi un preventivo al nostro Banco servito e scopri come ricevere il tuo ordine a casa o in cantiere. Qualità e personalizzazione in base alle tue esigenze



TINTOMETRO

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

GENOVA

Via Ponte Carrega, 20 rosso

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

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



lavorainbricomani.it

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

"GLI ANNI DELL'INCERTEZZA". LA STORIA DELL'ARTE TRA PASSATO E PRESENTE

ALCUNI DI CENNI DI CRONACA, DI STORIA E STORIA DELL'ARTE **DAL MEDIOEVO A OGGI**

DI FEDERICA BURLANDO BURANI

In un cielo ancora invernale si scorgono i gabbiani che si tuffano in mare; fanno da scenografia echi di colline erti, in atmosfere leonardesche, rarefatte. Si respira un'aria sospesa e ci si appaga di un "collage", o di quel che ne rimane, di bianco, di neve e d'azzurro del cielo. Si avverte un miscuglio di sentimenti che si sono palesati durante questo inusuale e straordinario Natale assieme all'aria mefitica da mascherina: ricordi dimenticati, opalescenti immagini, nostalgie e rinnovate passioni, ma all'insegna dell'incertezza e della sfiducia nel presente, nel futuro e nella primavera che verrà. La gente "scivola" inerme dal propriouscio di casa, altre persone – sfidando le regole anti-COVID – si



assembrano vorticosamente nelle principali vie cittadine; la luce decadente dalle vetrine dei negozi si accende e si spegne a colpi di colori gialli e arancioni; i ristoranti sono chiusi e sono tutti profondamente insoddisfatti, cortei pacifici per le vie cittadine; si passano insipide giornate all'interno delle mura del proprio ufficio o di casa (per chi è fortunato). Alcune persone – che sentono i richiami della primavera – si riuniscono a piccoli gruppi in spiaggia nella pittoresca e sublime Boccadasse, ispirazione per molti poeti e artisti, con giacca e cappellino per proteggersi dal vento, godendo dei primi spiragli freddi d'estate che scendono obliquamente dall'incerto e plumbeo cielo.

Stimolanti vetrine, che ci circondano nell'imprevedibile cammino diurno, ricordano che i saldi sono ormai terminati, le biblioteche sono aperte a orari e a flussi contingentati, mentre circoli culturali e musei rimangono ancora chiusi – una nuova chiusura – perché della cultura, ad eccezione di quella digitale o di quella consumistica, si stanno perdendo le tracce, come ci si dimentica dei tanti che fanno parte del mondo dello spettacolo. Il presente è pura immagine, ma non intellegibile; si palesa attraverso affascinanti filtri colorati, nulla di più artefatto e "artistico": Instagram, Facebook, Twitter, i giornali e le reti televisive, che rendono tutto più stupefacente. Scegliamo di sorprenderci delle piccole cose – quelle quotidiane – nulla di più giusto, che purtroppo ancora molti fanno fatica a possedere e si accantonano, si spera per il momento, i diritti e i doveri del cittadino.

Vertiginosa in via San Lorenzo si eleva anacronisticamente la meravigliosa Cattedrale, come in uno spazio senza tempo; fu costruita e ristrutturata in diverse epoche:



consacrata nel 1118, di cui la parte sottostante, quella dei portali strombati, riecheggia dignitosamente l'*opus francigenum* del nord d'Europa, meglio ricordato come il periodo dominato dai Goti, quando i barbari scesero in Italia e instaurarono (a dire di alcune insoddisfacenti considerazioni acritiche) un clima di totale oscurantismo. Probabilmente in quel tempo si respirava aria mefitica a causa di incertezze, analfabetismo e povertà a cui la maggior parte della popolazione era soggetta; già da allora l'arte era comunicazione, tant'è vero che il clero trasmetteva messaggi evangelici anche grazie agli altissimi e ornamentali portali magistralmente decorati e attraverso l'implementazione di raffinati e ricercati apparati scultorei che diventavano mezzi essenziali per la diffusione del verbo di Cristo.

Oggi Genova sta diventando sempre più una città

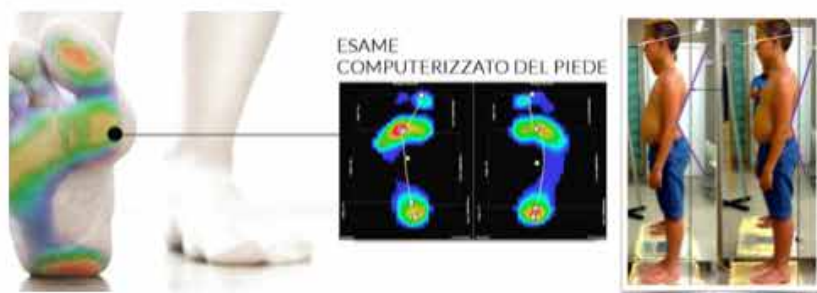


dr. Luca Garaventa

— Dottore in **PODOLOGIA** e
POSTUROLOGIA CLINICA

Il Dott. Garaventa si è laureato in Podologia nel 1998 ed ha successivamente ampliato la sua formazione conseguendo un Master in Posturologia clinica nel 2011 presso l'Università di Pisa. Nel corso degli anni ha preso parte a numerosi Corsi di aggiornamento professionale. Lavora presso il "Centro del Piede" di Genova, una struttura sanitaria privata dove si svolge attività di prevenzione, trattamento e cura delle varie patologie del piede.

Il Dott. Garaventa si occupa anche di visite posturali, plantari, rieducazione ungueale, e micosi alle unghie.



IL TUO **PODOLOGO** IN GENOVA



www.podoge.com

per info o appuntamenti
telefono: **346.57.13.229**
anche whatsapp



...dolore ai piedi?

Visita il
mio sito
ufficiale

Le Collole

Le Collole di Genova è molto più di un negozio di abbigliamento per bambini.

È un posto magico fatto apposta per tutti coloro che hanno ricevuto il regalo più grande ed emozionante: diventare mamma e papà.

È un posto allegro e accogliente dove ogni prodotto, dalle scarpine ai vestitini fino alle mie creazioni con i pannolini, rispecchia l'istinto di protezione e sicurezza che ogni genitore nutre verso i propri figli.

**CALZATURE DALLA CULLA AL NUMERO 40
ABBIGLIAMENTO 0-16 ANNI
ACCESSORI
COMPOSIZIONI VARIE OCCASIONI**

Via Filippo Casoni, 7r
16143 Genova
tel. 348 899 1604

www.lecollolegenova.it

decadente con meravigliosi palazzi, come quelli dei Rolli, di cui soltanto da circa una trentina d'anni o poco più, grazie all'impegno e l'operato dei docenti e degli studiosi dell'Ateneo genovese, si sta rivalutando l'importanza, con particolare riferimento al *Siglo de Lo Genoveses* – così denominato dall'illustre storico Fernand Braudel – che ha di fatto segnato, nonostante le incertezze dovute al clima della Controriforma un periodo aureo per la città con importanti risvolti culturali. Emblema di tale epoca è la meravigliosa *Strada Nuova*, oggi conosciuta come via Garibaldi, che è una delle strade più prestigiose di Genova, dove si trovano importanti musei, ancora chiusi al pubblico. A partire dalla metà del XVI secolo, sia la vecchia nobiltà genovese che quella nuova aveva costruito o ricostruito quasi un'intera città disseminata di preziosissimi palazzi.

Negli anni '80 del Cinquecento Torquato Tasso pubblicava per la prima volta l'edizione integrale della *Gerusalemme Liberata*, magistralmente illustrata dall'artista genovese Bernardo Castello, poema che contrapponeva la cristianità occidentale al mondo musulmano orientale, perfettamente in linea con lo spirito dell'epoca, attingendo sia alle narrazioni della Prima Crociata (1096 -1099) che alle cronache del tempo – la gloriosa Battaglia di Lepanto (1571) – con conseguenti fermenti culturali, economici e religiosi. A questi eventi storici ovviamente non si vuole dare un giudizio etico, anche perché sarebbe inutilmente acritico ed anacronistico. Alla pubblicazione del poema cavalleresco sopradetto seguirono stupefacenti decorazioni ad affresco in palazzi privati genovesi che talvolta ne ripresero semplicemente alcuni temi o valori. La nuova nobiltà genovese, soprattutto, si era arricchita attraverso le spedizioni commerciali sia nel Mar del Nord che nell'Oceano delle Americhe, con fondamentali tappe anche nel Mediterraneo e lungo le coste africane con la costruzione di fondaci; da quest'ultimo continente, già a partire dalla fine del XV secolo, ebbe origine la tratta degli schiavi.

Secondo Hannah Arendt le prime spedizioni commerciali e, in definitiva, il colonialismo in Africa e in Asia, a partire dalla fine del XIX secolo, e poi dell'imperialismo, che porta allo sfruttamento e all'arretratezza dei territori conquistati, hanno contribuito in modo sostanziale alla nascita dei nazionalismi e della xenofobia; sono dunque da situare all'origine dello spirito dei totalitarismi del XX secolo, soprattutto dello Stalinismo e del Nazismo



in Germania e delle conseguenti derive antisemite, sedimentate nella società già a partire dagli anni della Repubblica di Weimar e potenziate poi con l'avvento di Hitler (1933).

Nel 2019 si è conclusa a Palazzo Ducale la mostra d'arte contemporanea *"Gli anni dell'incertezza"* dedicata agli anni Venti del XX secolo e che ha anche affrontato tematiche artistiche – ancora oggi scottanti – come quelle legate al Fascismo in Italia e a Genova. Dopo il primo conflitto mondiale era avvenuta infatti una dispersione dei gruppi delle *Avanguardie Artistiche*; si diffondeva nella vita quotidiana il gusto per l'*Art Decò* e, a cavallo degli anni venti, pur con connotazioni diverse si concretizzava il cosiddetto *"Ritorno all'ordine"*, soprattutto in Francia, in Germania, in Italia e negli USA, che era caratterizzato da un sostanziale ritorno a "realismi", seppur con riferimento a intenti diversi, denotando socialmente e culturalmente un'importante inquietudine e momento di frattura.

Dopo il Realismo propagandistico socialista dell'URSS, e poi la sottoscrizione del "manifesto del realismo" (1920) da parte dei fratelli del Costruttivismo, Anton Pevsner e Naum Gabo, si diffondeva in Italia il Realismo magico con Antonio Donghi, Felice Casorati per esempio, in Francia con Balthus, mentre negli USA, col Regionalismo e il Precisionismo, apparivano le inquiete composizioni del tanto amato Edward Hopper e i meno conosciuti Thomas Hart Benton e Charles Sheeler, sino alla singolare ed unica Georgia O'Keefe, che realizzava pitture ad olio di grande formato, con particolari di forme naturali o architettoniche, talvolta ispirate alle architetture Newyorkesi. In Germania, con la Nuova Oggettività di artisti del calibro di Otto Dix e di George Grosz, si descriveva grottescamente e profeticamente ciò che sarebbe accaduto di lì a poco; in Messico, già da allora, si sviluppava il muralismo di Diego Rivera, José Clemente Orozco, David Alfaro Siqueiros che, a loro modo, erano vicini al "dettaglio" naturale, sebbene ingigantito.

Oggi come allora si respira quell'aria pesante di inquietudine e incertezza; si vive col *"male di vivere"* ricondotto a quell'unica scelta che ci viene imposta; ci si aggira e ci si divincola in una nuova realtà globalizzata, al contempo frammentaria, individualista e refrattaria, di orwelliana memoria, che fatica a trovare regole generalmente condivise che garantiscano il bene comune della popolazione, suddita di rigide e inflessibili leggi di mercato; per il diniego o la censura lo strumento che oggi viene privilegiato è quello della gogna mediatica.

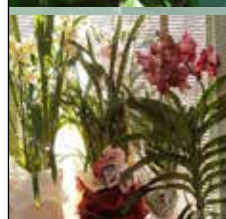
Un bell'articolo di Juan Pablo Santi pubblicato dall'Università degli Studi di Genova riprende il termine *"Antropocene"*, coniato dal chimico Paul Crutzen (1933-2021), che definisce l'epoca geologica attuale; l'autore dell'articolo cerca di descrivere filosoficamente l'era in cui viviamo oggi, come un'epoca in cui l'influenza dell'uomo sta provocando effetti devastanti sugli ecosistemi e ove la tecnologia, il disorientamento e l'alienazione dell'essere umano costituiscono gli elementi principali del vivere quotidiano, mentre si fa più acceso lo scontro



Visual
Think
(officina creativa)

GRAFICA
STAMPA
DECORAZIONE

Via Nicolò Daste, 90r
16149 - Sampierdarena, Genova
Tel. 010.6046179
info@visualthink.it



Vivaio piante

Il vivaio piante Luca Savarese dal 1989 offre ai propri clienti un'ampia varietà di piante verdi e fiorite

Corso Europa, 1899, 16167 Genova Tel. +39 010 3202086

- piante verdi e fiorite per interno ed esterno
- alberi da frutto
- piante aromatiche e ortaggi
- piantine decorative
- piante grasse
- rose a cespuglio e rampicanti
- bonsai
- sementi



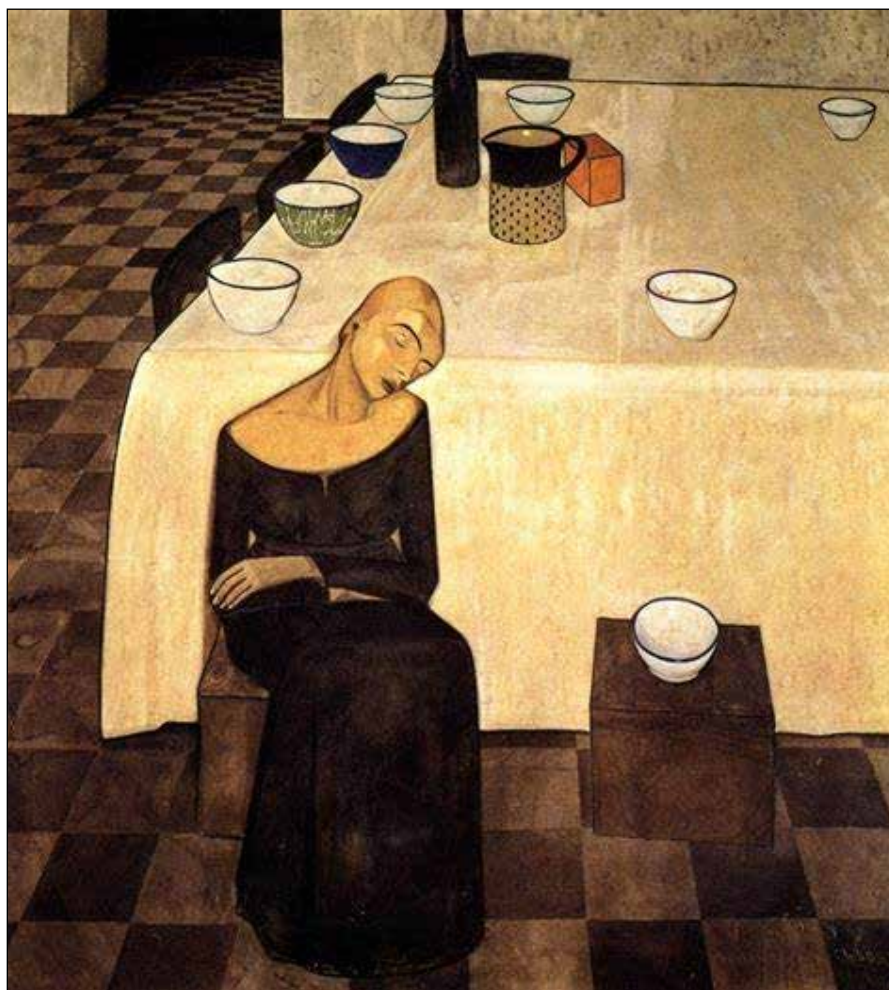
lsavarese@tim.it



vivaisavareseluca.com

I nostri orari:

Martedì - Sabato 9:00 - 12:30 / 15:30 - 19:00
Lunedì e domenica 9:00 - 12:30



generazionale a causa dell'offerta del lavoro, sempre più scarso, in un mercato quasi inesistente e altamente competitivo. Intanto, la Comunità Europea si ostina, giustamente, a deliberare regole sempre più stringenti che garantiscano la privacy del cittadino Europeo, ma nonostante ciò siamo costantemente soggetti a continui controlli, ricerche di mercato di cui più o meno consapevolmente ne accettiamo le condizioni, acconsentendo di condividere le più intime libertà personali...

Nel terzo millennio, la *Street Art* rappresenta un'efficace tendenza e valvola di sfogo, "black mirror", sia per il non identificato *street-artist* – che lascia il suo "tag" – che per il cittadino, che si perde per le strade più segrete della città. Si tratta di un *modus operandi* più facile, perché non ha bisogno né di committenza né di artisti. L'arte viene lasciata in balia di se stessa, senza destare particolare interesse da parte degli enti responsabili, mentre la figura del grande collezionista diventa sempre più rara e la maggior parte delle volte parla una lingua anglofona, cirillica o semitica.

In questi nuovi anni di incertezza e inquietudine apparsi già a partire da più di una decina d'anni fa, anche a causa di una intera classe politica non all'altezza del suo compito, la scelta artistica ricade su ciò che si ritiene più facile ed immediato da comprendere, privilegiando talvolta *murales*, per rivalutare zone urbane degradate o poco curate, con il ritratto di personaggi famosi, calciatori,



VENINI • BACCARAT • VERSACE • LALIQUE • ROSENTHAL
 ROYAL COPENHAGEN • VILLEROY & BOCH • WEDGWOOD
 CHRISTOFLE • RICHARD GINORI • SAMBONET • ALESSI ANTICA MURRINA
 LE CREUSET • EMILE HENRY • KYOCERA

VIA SAN LORENZO • OPENINGS LUN h.15-19 • MAR-SAB h.10-19 • DICEMBRE DAL 1° AL 24 TUTTI I GIORNI h.10-19



attori a scopo prettamente "utilitaristico". Il messaggio, privo di ogni profondità di pensiero, per cui l'arte non è imprescindibile, viene tutt'oggi trasmesso da parte dei "vertici" governativi: l'arte è vista come qualcosa di opinabile e non fondante della società contemporanea, privata del suo valore educativo. La vera "utilità" dell'arte sta nella sua comprensione e ne *"La grande bellezza"*, anche quando questa risulta più concettuale o di difficile lettura; in ogni caso l'arte favorisce la circolazione del libero pensiero e delle libertà personali, perché un paese senza arte e cultura, senza pluralismo di idee e di pensiero e senza filosofia è in definitiva un paese morto. A tal proposito Jean Dubuffet, caposcuola dell'*Art Brut*, affermava *"La vera funzione dell'arte è cambiare i modelli mentali rendendo possibile un nuovo pensiero"*.



Merceria Fassio
GENOVA



**La merceria più antica di Genova
in attività ora anche on-line**

- Più di 3000 iscritti alla nostra newsletter
- Quasi 3000 followers sulla nostra pagina Facebook
- Più di 4500 clienti l'anno serviti on-line e off-line

**Competenza, qualità e velocità ci contraddistinguono
Cerchi un articolo inerente alla merceria?
Mettici alla prova**

Via Colombo 69R 16121 Genova

www.merceriafassio.com

+39 3397507685 +39 3333518259 +39 3931347518



 Via Borzoli 86 R, 16153, Genova
 +39 010 301 4743
 m.pizzorni@alice.it
 labottegadelpane.myadj.it



• panetteria • panificio • pasticceria • gastronomia •
 • panificazione • produzione di pane e prodotti da forno •
 • cake design • finger food •



INTERVISTA A MILENA BUZZONI

A CURA DI ROSA ELISA GIANGOIA

Tu sei redattrice di diverse riviste letterarie, hai insegnato lingua e letteratura italiana e, attualmente, tieni corsi di scrittura creativa. Hai pubblicato diversi testi in prosa: dalla *Differenza*, una raccolta di racconti usciti nel 1996 con Erga e la prefazione di Luigi Fenga, a *L'anello della teglia*, un romanzo del 2012 pubblicato da EXcogita con la prefazione di Carlo Bo, fino ai reportages di viaggio usciti sulle varie riviste letterarie e riuniti sotto il titolo di *Qua e là*, itinerari turistico-letterari vicini e lontani pubblicato da De Ferrari nel 2018 con la mia prefazione. La poesia, di cui il tuo ultimo libro *Presente* riunisce le prove più significative, è arrivata dopo queste esperienze narrative. Ce ne puoi spiegare la ragione?

Probabilmente sono arrivata alla poesia per un bisogno di sintesi, in un processo a sottrarre, il less is more di cui Luigi Fenga, mio compianto mentore, è stato un maestro. A volte serve un flash che rischiari lati oscuri, sensazioni misteriose appena percepite. Lavorando con le parole si è portati a cercare quella essenziale, insostituibile che centri il pensiero come una

freccia.

Attilio Mauro Caproni, figlio del poeta Giorgio Caproni, ha redatto una recensione alla tua silloge (in *Xenia*, N. 3/2020). Dice, in proposito, riferendosi a te: La sua voce, pur essendo per fortuna così poco strepitosa, è tuttavia così convincente e propone

al lettore, grazie alle sue parole, un dolce balsamo, o un invito alla meditazione, o al raccoglimento. Pensi che possa essere ancora questa la funzione della poesia?

In una realtà sempre più rumorosa e distratta, la pausa diventa sempre più preziosa, il silenzio sempre più raro. La





poesia, fruibile solo nel silenzio e nel raccoglimento, ha la funzione di far riflettere il lettore su sé stesso e ciò che prova. Tra lui e il poeta nasce un sodalizio (penso alla “cooperazione” autore-lettore di deweiana ascendenza) in un’azione congiunta di disvelamento delle voci più intime e sommesse che parlano a ciascuno.

Nei tuoi reportages di viaggio, ai quali accennavamo all’inizio, proponi un altrove collocato spesso a grandi

distanze. Qui invece, come nota Stefano Verdino che ha curato la prefazione, a prevalere è la centralità, uno sguardo appunto indirizzato al presente. Cosa puoi dire al riguardo?

La poesia riporta a un nucleo presente, all’attimo interpretativo di una contingenza di emozioni. Qui in particolare lo spunto occasionale, ancorato al presente, come un detonatore, ha la funzione della proustiana *madeleine* e aspira a dilatarsi

e a interpretare stati d’animo condivisi e di sempre.

A proposito di “centro”, mi viene in mente la tua poesia dedicata a Genova che oppone la “chiusura” del centro storico all’ “apertura” e al respiro del porto e del mare, non senza un’allusione a una finale “rinascita” particolarmente significativa nel periodo che stiamo attraversando:

GENOVA COME UN MALUMORE

*Camminando per vicoli bui
seguo la mappa del mio umore:
affiora l’umidità sulle pareti
sconnesse le pietre del selciato
la luce sembra lontana
come un’infanzia dimenticata.
San Matteo, vico del Filo, Canneto:
prendo fiato
nello slargo di una piazza
che somiglia a un cortile.
Senza cielo,
mi perdo
tra colonne lasciate come relitti su
una facciata,
archi ciechi, portoni spenti, madonne
mutilate.
Svolto, faccio un passo, torno indietro.
Uscirò mai
a contare i raggi dell’alba?
Poi di colpo
Banchi e Caricamento,
i bagliori dell’acqua in piedi sul porto,
l’odore del sale che ha vinto la muffa,
il colore del vento che adessa la luce.
Rinasco nella città rinata*

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!

PASQUA SULLE TAVOLE GENOVESI

I PIATTI DELLA TRADIZIONE, LE LORO ORIGINI E LE
LORO RICETTE. **NON SOLO PER LE FESTE**

DI VIRGILIO PRONZATI

Questo mese, in occasione delle festività pasquali, è d'obbligo preparare piatti di squisita saporosità, ottenuti da

ricette di quasi un secolo fa, che superando l'usura del tempo e il variar delle mode, trovano ancor oggi – forse più che in passato – giusti consensi non solo tra i zeneixi ma anche tra i “foresti”. A quei tempi era consuetudine nel giorno di Pasqua imbandire la tavola con la cima, delicata farcia ricca di effetti cromatici, racchiusa in tenera e

sottile pancetta di vitello. Le agresti ma non meno buone e raffinate lattughe ripiene in brodo, vero “miracolo” d'equilibrio di ingredienti e di laboriosa creatività delle massaie nostrane, in particolare delle valli Fontanabuona e Graveglia, seguite poi trionfalmente dalla torta Pasqualina che, con la gran cupola di sfoglie, troneggiava sul desco.

CANTINE



dal 1940

GAMBARO



VIA RIO TORBIDO, 1/C • 16165 GENOVA GE • TEL. 010 809380 • CELL. 393 9413314



ENOTECA E BOTTIGLIERIA
AMPIA SCELTA DI VINI SFUSI
BAG IN BOX



VINI-SPUMANTE-LIQUORI
GRAPPE-DISTILLATI
CONSERVE DI PICCOLI PRODUTTORI AGRICOLI



- ✓ Un'ampia scelta di prodotti selezionati per voi tra le eccellenze italiane
- ✓ Vendita al dettaglio e all'ingrosso
- ✓ Ottimo rapporto qualità - prezzo
- ✓ Consegne a domicilio



SITO WEB:
www.cantinegambaro.com

E-MAIL:
cantine.gambaro@libero.it

TEL.
+ 39 010 809380

CELL.
+ 39 393 9413314





Rosticceria Poli: *gastronomia e salumeria*

consegne a domicilio

Via Angelo Gianelli, 87/89

Tel. 010 372 5214

consumazione sul posto



Dal 1975
cuciniamo per Voi
con passione

✉ rosticceriapoli@alice.it



Seguici sulla nostra pagina FB

Addirittura confezionata un tempo, con 24 o 33 sfoglie (quest'ultima, in onore di Cristo), tanto da essere cotta per tal volume nei forni non di casa ma del fornaio, la Pasqualina resta un caposaldo della cucina genovese. Il piatto forte era costituito (come in altre regioni) dall'agnello al forno con patate novelle, quasi sempre servito (sic!) prima della fragrante pasqualina. Infine, dopo la frutta fresca (che andrebbe per ultima) di stagione, chiudevano il menu, non le piccole o grandi uova di cioccolato dagli sfavillanti colori, ma i semplici e ghiotti cavagnetti. Un dolce di fanciullesca memoria (reperibile oggi nei forni di piccoli paesini dell'entroterra) fatto di pasta frolla, dalla forma di piccoli canestri con al centro un uovo sodo colorato.



Torta Pasqualina

I vini che erano serviti per l'occasione ben poche volte si abbinavano in modo congeniale ai piatti; i più usati erano il Valpolcevera bianco o rosso, il Coronata, i bianchi del Garbo e della Costa di Rivarolo e Genova, il Vermentino ed il Dolceacqua dell'Imperiese, i Pigato, Vermentino e Rossese nel Savonese, il Cinque Terre, i bianchi e rossi della Lunigiana e il mitico sciacchetrà nello Spezzino. Ripristinando i bianchi della tradizione e valorizzandoli al meglio, tenere presente che la loro collocazione nel menu, va regolata ovviamente in base ai piatti; quindi all'intensità di sapore, dalle basi che li compongono e della temperatura di servizio. Ecco nell'ordine il corretto menu (con le relative ricette) abbinato ai giusti vini.

Con la Torta Pasqualina, abbinare vini bianchi giovani, giustamente profumati, secchi ma morbidi e sapidi, di buona continuità come i Valpolcevera Vermentino della Cantina Bruzzone di Genova e Golfo del Tigullio Vermentino delle cantine Bisson di Chiavari, serviti a 10°C in bicchieri a calice con stelo alto. Con le Lattughe ripiene in brodo e, poi, la Cima, accoppiare dei vini chiaretti giovani, fruttati, secchi e sapidi, di equilibrata struttura come il Riviera Ligure di Ponente Rossese e il Golfo del Tigullio Ciliegio, rispettivamente della Cascina Feipù di Bastia d'Albenga e della cantina Bisson di Chiavari, serviti entrambi a 14-15°C in calici con stelo medio. Con l'Agnello al forno sposare dei vini rossi di limitato affinamento (2-3 anni) dal persistente bouquet, secchi, sapidi,



Pittaluga Lunino
fioristi in albaro



Composizioni floreali per ogni occasione

Pittaluga Lunino & fioristi in Albaro

Via Albaro, 16/R - 16145 - Genova

Telefono: 010 367385 - 335 6874481

www.pittalugazunino.it

giorgia.pittalugazunino@gmail.com

FIORI E PIANTE & MATRIMONI & GLI EVENTI & BOUQUET



di buona struttura e continuità come il Dolceacqua dell'Az. Agricola Poggi dell'Elmo di Soldano e della Cantina Foresti di Caporosso Mare, serviti a 16-17°C in calici leggermente panciuti e con stelo medio. Dulcis in fundo, con i cavagnetti abbinare un vino bianco giovane e aromatico, dolce ma sapido, effervescente, leggero e persistente come il Golfo del Tigullio Moscato dell'Az. Agricola Pino Gino di Castiglione Chiavarese, servito a 8-9°C in coppe con stelo alto. Ecco infine per i nostri lettori, le ricette per preparare i piatti pasquali.

Torta pasqualina – *Dosi e ingredienti per 6 persone:* 600 gr di farina; 900 gr di bietole; 350 gr di prescinseua (cagliata); 1 bicchiere d'olio extravergine d'oliva ligure; 6 uova; 70 gr di Parmigiano Reggiano grattugiato; 5 cucchiaini di crema di latte; 40 gr di burro; un rametto di maggiorana fresca; sale, pepe bianco e acqua q.b.

Preparazione: impastare la farina con l'acqua, 2 cucchiaini d'olio e il sale, in modo da ottenere un impasto di giusta consistenza. Dividerlo in 8 pezzi, arrotolarli, coprirli con una salvietta e lasciarli riposare non meno di un'ora. Togliere la parte bianca alle bietole, lavarle, tagliarle a strisce e lessarle in poca acqua salata. Scolare, spremere l'acqua, disporre le bietole su un vassoio, salarle e cospargerle di formaggio e maggiorana trita. Privare del siero la cagliata e unire, amalgamando, 2 cucchiaini di farina setacciata, un pizzico di sale e la crema di latte. Ungere con l'olio una teglia e tirare, da uno dei pezzi di pasta, una sfoglia sottile. Stenderla

sulla teglia, ungerla d'olio e ripetere la stessa cosa per le altre due sfoglie. Sulla 4 sfoglia disporre le bietole, condire con olio e spalmarvi la cagliata. Formare 6 fossette con un cucchiaino, porvi un pezzetto di burro e infine un uovo intero; condire con olio, formaggio, pepe e sale. Ricoprire con le altre 4 sfoglie anch'esse oliate, tagliare la pasta eccedente e, prima di chiuderne l'orlo, soffiarevi dentro in modo da dargli un aspetto bombato. Ungere la superficie e far cuocere in forno (già caldo e a 160°C) a fuoco medio, per circa 45 minuti.

Lattughe ripiene in brodo – *Dosi e ingredienti per 6 persone:* 24 foglie di lattuga grandi, scelte e tenere; 300 gr di magro di vitello; 150 gr di cervella; 150 gr di animelle e schienali; 4 uova fresche; 2 spicchi d'aglio; un ciuffo di prezzemolo trito; la mollica di 2 panini; 130 gr di Parmigiano Reggiano grattugiato; un po' di vino bianco secco; 30 gr di burro; le foglioline di un rametto di maggiorana; 3 cucchiaini di sugo di carne; una tazzina di latte; brodo di carne sgrassato, sale e pepe q.b.

Preparazione: porre in una pentola di coccio la carne di vitello tagliata a pezzetti e rosolare col burro. Bagnare col vino e lasciare evaporare. Sbollentare animelle, schienali e cervella, togliervi la pellicina, unirli alla carne e far rosolare ancora alcuni minuti. Tritare il tutto e aggiungervi un trito composto da aglio, prezzemolo, maggiorana; unire la mollica bagnata nel latte e strizzata, le uova, il formaggio, sale, pepe e amalgamare con cura. Lavare e sbollentare le foglie di

VESCOVO ALESSIO
EDILIZIE
RISTRUTTURAZIONI
EMAIL : vescovoaleccio@gmail.com
cell. : 3711900900

ditta artigiana

ALESSIO VESCOVO

ristrutturazioni edilizie

Via Nicolò Copernico 2/11 16132 Genova
Contattateci per un preventivo gratuito



Cell.: 371 190 0900

vescovoaleccio@gmail.com



RISTRUTTURAZIONI INTERNI ◊ IMPIANTI IDRAULICI ◊ CONDIZIONAMENTO



MONILE GIOIELLI UNA REALTÀ GENOVESE NATA DA UNA TRADIZIONE FAMILIARE RISALENTE AGLI ANNI '60, QUALIFICATA NELLA GIOIELLERIA, OREFICERIA E OROLOGERIA

Monile

Gioielli

- ◆ Collezioni di gioielli e pietre preziose, tra lusso e contemporaneità
- ◆ Dal disegno alla creazione del gioiello: lavorazioni orafe personalizzate
- ◆ Laboratorio con servizio di assistenza e garanzia
- ◆ Perizie personalizzate su gioielli e pietre preziose

VISITA IL NOSTRO SHOP ONLINE:
shop.monilegioielli.eu



MONILE GIOIELLI

Via Brigata Liguria 73-75/R, 16121 Genova
Tel. +39 0105531317

info@monilegioielli.com
www.monilegioielli.com



lattuga, sgocciolarle e stenderle sul tagliere. Distribuire su ciascuna un po' del ripieno e fare degli involtini che saranno legati con del filo, e quindi farli cuocere nel brodo. A cottura ultimata aggiungere il sugo di carne. Togliere il filo che avvolge le lattughe, porle in piccole zuppierie e versarvi uno o due mestoli di brodo.

Cima – *Dosi e ingredienti per 6 persone:* 750-800 gr di pancetta di vitello tagliata in un solo pezzo e sottile, cucita poi a sacco con apertura da una sola parte; 400 gr tra cervella, animelle e filoni; 100 gr di poppa; 100 gr di polpa di vitello; 50 gr di burro; 6 uova; 100 gr di Parmigiano Reggiano grattugiato; 30 gr di pinoli; 150 gr di piselli freschi; le foglioline di 2 rametti di maggiorana; 2 spicchi d'aglio; sale e pepe q.b.

Preparazione: rosolare nel burro la carne tritata e le frattaglie (precedentemente sbollentate e prive della pellicina). Lasciare freddare e tagliarle a pezzetti minutissimi, versare in una terrina ed aggiungere l'aglio e la maggiorana tritati, i piselli, i pinoli, il formaggio, le uova sbattute, il pepe e il sale. Mescolare con cura e riempire per due terzi la sacca di carne. Cucire l'apertura, fasciarla con una garza e porla in acqua tiepida, facendola bollire lentamente per almeno due ore. Dopo di ciò, scolare, lasciare raffreddare, togliere la garza, riporre la cima su un piatto, coprirla con un altro piatto con sopra un peso, in modo che fuoriesca l'acqua inglobata durante la cottura. Servirla tagliata a fette di circa un centimetro.

Agnello al forno con patate – *Dosi e ingredienti per 6 persone:* un cosciotto d'agnello di circa 2 kg; 1 kg di patate novelle; 1 bicchiere di Golfo del Tigullio Vermentino; due rametti di rosmarino; 4 foglie d'alloro; olio extravergine d'oliva ligure, sale e pepe q.b.

Preparazione: versare un po' d'olio in una teglia, disporvi le foglie d'alloro, adagiarvi sopra l'agnello con il rosmarino. Dopo averlo fatto rosolare, aggiungere, tutt'intorno, le patate già mondiate, condire con l'olio e il sale e infornare. Durante la cottura rivoltare sia il cosciotto che le patate. A metà cottura irrorare col vino, lasciare evaporare e continuare a far cuocere sino a quando il cosciotto sia arrostito globalmente.

Cavagnetti – *Dosi e ingredienti per 6 persone:* 450 gr di farina 00; 300 gr di burro; 150 gr di zucchero; 1 uovo; la buccia grattugiata di mezzo limone; 6 uova sode con il guscio.

Preparazione: impastare assieme farina, burro, zucchero, l'uovo e la buccia grattugiata, ottenendo così la pasta frolla. Farla leggermente rassodare in frigo e, tolta, tirarla alta circa 2 cm. Tagliarne 6 piccoli dischetti (8 cm di diametro), porvi al centro di ognuno l'uovo e, con la pasta rimanente, tagliare delle strisce da apporre incrociate sull'uovo. Disporre i cavagnetti su una teglia (a distanza di 4 cm uno dall'altro) e infornare per circa 20 minuti in forno già caldo (160°C). La colomba arriverà molto più tardi.



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

STEFANO ACCORSI

AFFERRARE LA LUCE

SPINGERE SULLE POTENZIALITÀ PERCETTIVE, CURANDO ATTENTAMENTE OGNI DETTAGLIO CROMATICO. PER STEFANO ACCORSI L'ESPRESSIONISMO ASTRATTO È TUTTA UNA QUESTIONE DI RIGORE, MENTALE E COMPOSITIVO.



DI MARIO NAPOLI

La pittura di Stefano Accorsi è un'azione informale strutturata sul valore puro della luce, che si irradia misteriosa sulla superficie delle sue opere, lì dove macchie di colore concentriche esplorano il mondo delle percezioni emotive e dei collegamenti razionali del nostro io. Ed è nota la potenza stessa del colore, la sua capacità di agire emotivamente, colpire nei sentimenti essendo in grado di adattarsi empaticamente alla psiche umana. Se lavorato per progressione tonale, come Accorsi sa ben fare, la sua trama luministica (di valore intrinseco) è acutizzata, decontratta in un'azione incidentalmente ancor più indelebile sulla percezione individuale.

Psiche, il titolo di questa serie di opere, richiama il termine greco di anima, come se fossero una rappresentazione dell'interiorità, un tentativo di rendere visivamente le percezioni e i moti segreti del cuore. Scopo prioritario dell'artista è premere l'interruttore, attivare una luminosità tra crescendo e diminuendo; curandosi di ottenerla strato dopo strato, partendo dalla tela (forma fissa) e dal colore (forma duttile) per creare una



Psiche 41, 2011
olio su tela, cm 50x50

Nella pagina precedente:
Psiche 64 - Respiro, 2015
olio su tela, cm 150x100

serie smisurata di gate, passaggi materializzati attraverso il senso di Accorsi per una metafisica dell'astrazione.

Emanando arcane suggestioni, i lavori di Accorsi risuonano di avvertimenti, di messaggi inquietanti ma depurati dalla luminosità del pigmento, e concertati armonicamente in visioni che ricordano da vicino l'espressionismo astratto di Marc Rothko. Appare quindi evidente una manualità controllata, una

sapiente occupazione dello spazio, dove la materia cromatica si distende seguendo un percorso razionalmente definito. Abolito ogni contenimento segnico, le gradazioni tonali e le campiture si sfumano definendo nello spazio vuoto vaghe proiezioni di forme. L'artista fonde con maestria luce e materia cromatica in un connubio che ha la forza abbacinante di una visione che sta per disvelarsi, l'epifania di una presenza.



SANDRO RUIU

QUEEN CHARLOTTE

Queen Charlotte è un olio naturalmente ricco di sostanze nutritive essenziali. E' estratto unicamente dalla sola testa del salmone sockeye per premitura meccanica senza nessuna aggiunta di altre sostanze naturali o sintetiche, conservanti o antiossidanti: per questo è puro al 100%. La sua alimentazione prevalentemente a base di alghe, piccoli crostacei e zooplancton gli conferiscono l'inconfondibile colore rosso, e quindi la presenza nelle sue nobili carni dell'ASTAXANTINA, il più potente antiossidante naturale. L'olio di salmone sockeye Queen Charlotte, è un estratto puro di salmone che apporta e rende disponibili nutrienti essenziali, che il nostro organismo non può produrre e, quindi, può assumere solo attraverso l'alimentazione, quali alcuni acidi grassi poliinsaturi ed alcune vitamine lipofile (=che si sciolgono nei grassi) ad azione antiossidante, quali l'astaxantina e

la vitamina E. Queste sostanze sono tutte estremamente importanti per il nostro benessere, in quanto, una volta ingerite entrano direttamente a far parte delle proteine che veicolano i grassi nel sangue e delle

membrane delle nostre cellule, consentendo ad esse di sottrarsi all'aggressione dei radicali liberi e, quindi, di funzionare meglio, garantendo una condizione di benessere ottimale.



OMEGA-3

- Protegge il sistema cardiovascolare, riducendo il rischio di depositi di colesterolo sulle pareti arteriose
- Contrasta gli stati infiammatori dell'organismo
- Riduce i trigliceridi a livello plasmatico
- Facilita la funzionalità cardiaca

ASTAXANTINA

- Favorisce l'elasticità cutanea ed attenua le rughe superficiali
- Aumenta la resistenza e la forza muscolare
- Riduce i danni ossidativi del colesterolo LDL e regola la pressione arteriosa
- Protegge occhi e pelle dai danni delle radiazioni



GLI OMEGA-3, UN AIUTO PREZIOSO PER CONSENTIRCI DI VIVERE MEGLIO

DR EUGENIO LUIGI IORIO

MEDICO CHIRURGO, SPECIALISTA IN BIOCHIMICA E CHIMICA CLINICA, DOTTORE DI RICERCA IN SCIENZE BIOCHIMICHE, PRESIDENTE DELL'OSSERVATORIO INTERNAZIONALE DELLO STRESS OSSIDATIVO (ITALIA, ARGENTINA, BRASILE, GIAPPONE E GRECIA), PRESIDENTE DELL'UNIVERSITÀ POPO LARE DI MEDICINA DEGLI STILI DI VITA (ASCEA, SALERNO)

«**L**a rapida diffusione della malattia da SARS-COV-2 ha acceso i riflettori sull'importanza dello stile di vita nella prevenzione e nel controllo delle malattie infettive e, in particolar modo, delle patologie di origine virale. Infatti, tra i pazienti affetti da COVID-19, sono proprio i soggetti con malattie legate ad uno stile di vita non salutare, quali l'obesità o il diabete mellito, a pagare il prezzo più caro in termini di gravità e, purtroppo, di mortalità. In tale scenario, uno dei cardini della medicina degli stili di vita è una corretta alimentazione, la quale deve garantire, anzitutto l'apporto di una serie di nutrienti detti "essenziali". Si tratta di tutte quelle sostanze che il nostro organismo non è in grado di produrre da sé e, pertanto, deve, necessariamente, assumere attraverso l'alimentazione o, in subordine, quando indicato, tramite i cosiddetti "nutraceutici". Sono "essenziali" alcuni amminoacidi (i "mattoncini" costitutivi delle proteine), tutte le vitamine e, in modo particolare, i cosiddetti acidi grassi poliinsaturi a lunga catena. Spesso indicati con la sigla PUFA (da PolyUnsaturated Fatty Acid), questi ultimi sono convenzionalmente distinti in due grandi famiglie: gli omega-6, contenuti, per esempio,

nell'olio di semi di girasole e nelle uova, e gli omega-3, tipici dell'olio di semi di lino, delle alghe e di diverse varietà di pesce, quali sardine, sgombri e salmoni pregiati (in modo speciale il famoso Sockeye del Pacifico). Una volta entrati nel nostro organismo, i PUFA entrano nel

e di alterazioni vascolari/trombotiche. Se, viceversa, essa abbonda di omega-3, l'effetto sarà diametralmente opposto; infatti, si è visto che gli omega 3 (in particolare l'acido eicosapentaenoico, EPA, e il docososaenoico, DHA) sono rapidamente convertiti in



torrente circolatorio, ove si legano alle cosiddette lipoproteine (le HDL e le LDL, associate rispettivamente al colesterolo "buono" e a quello "cattivo"), e, quindi, raggiungono la loro destinazione finale, ossia le membrane delle cellule dei vari tessuti. Condizioni di stress, scatenano il rilascio dei PUFA. Se alimentazione è ricca di omega-6 (es. acido arachidonico), l'effetto sarà la promozione dell'infiammazione

neuroprotectine e resolve, le prime ad azione neuroprotettiva e le seconde attive nello "spegnere" l'infiammazione e migliorare la funzione vascolare/emostatica».

QUEEN CHARLOTTE ITALIA S.R.L.
Via Rosata 13/B 16165 - Genova (Ge)
Tel: +39 010 565731 Cell: +39 3496462330
Email: info@queencharlotte.it
www.queencharlotteomega3.it

GLI SPORT ACQUATICI AI TEMPI DEL CORONAVIRUS

ANCHE DURANTE LA PANDEMIA È POSSIBILE PRATICARE
DIVERSE DISCIPLINE SOTT'ACQUA: **ECCO LE REGOLE**

DI GIANNI RISSO

FOTO DI MASSIMO CORRADI,
ENZO GIUNTO E GIANNI RISSO





Il coronavirus ha colpito pesantemente in tutto il mondo, e i tremendi danni che ha fatto e continua a fare sono sotto gli occhi di tutti. Ci sono stati oltre 2.600.000 morti (al 12 marzo 2021, fonte OMS – H.E.D.) e molti settori dell'economia sono stati messi in ginocchio. Sono state stravolte le nostre abitudini, ma come accade spesso, da una tragedia possono nascere anche dei risvolti positivi. Mi riferisco al grande incremento fatto registrare dalle attività ludico-sportive praticate all'aria aperta e individualmente. Sono state praticamente chiuse le palestre e le piscine ma sono rimaste libere molte attività come footing, corsa, escursionismo, trekking, ciclismo e molte discipline acquatiche.

In acqua o sull'acqua, in assoluta sicurezza e senza correre rischi di sorta se ci si attiene alle basilari regole anti-contagio, ci si può dedicare divertendosi e traendo grande giovamento per il fisico e per lo spirito, a snorkeling, apnea, fotografia subacquea, SUP, canoa, surf e nuoto.

Per praticare lo snorkeling e l'apnea sono sufficienti maschera, pinne e, da consigliare a tutti, la boetta di segnalazione con bandierina rossa e linea diagonale bianca. La boa segnasub è obbligatoria per tutti i sub ma è molto utile per essere avvistati facilmente dai diportisti che sovente compiono evoluzioni spericolate anche a ridosso della costa. Per i più freddolosi e nelle mezze stagioni può essere utile la muta in neoprene da 3 mm.

Facendo snorkeling lungo le coste rocciose ci sono molte



AnnaBelle

di Anna
Lauria

centro estetico • lashes • nails

Via Borgoratti 6G/R,
16132 Genova

...

cell.: 346 730 4619
annalauria97@gmail.com



shopgarden

* FIORI * PIANTE *

* IDEE REGALO * OGGETTISTICA *

* COMPLEMENTI D'ARREDO *

Via Monticelli, 48r, 16142 Genova

Tel. 010 881380

shopgarden@virgilio.it

I nostri orari:

Lunedì – sabato

08:30–12:30, 15:30–19:30

domenica chiuso

POLCEVERA GOMME

TEL. 010 740 8465



Polcevera Gomme s.a.s a Genova
in Via Al Santuario di Nostra Signora della Guardia 4a/r

SIAMO APERTI

dal lunedì al venerdì: 8:00 - 12:00, 14:30 - 18:30

il sabato: 8:00 - 12:00

PNEUMATICI DELLE MIGLIORI MARCHE

Dal 1991 la professionalità
al servizio dell'automobilista

Convenzionati con tutte le agenzie
di noleggio a lungo termine

Assistenza stradale per tutti i veicoli,
inclusi i mezzi pesanti



opportunità anche per gli appassionati di fotografia che, anche nei pressi della superficie, possono catturare panorami stupendi e creature marine tranquille e disponibili agli incontri ravvicinati.

Il SUP è l'ultima nata fra le discipline acquatiche e il nome è l'acronimo di Stand Up Paddle, ovvero restare in piedi su una tavola. In Italia è esplosa da poco tempo, ma la sua popolarità è in crescita continua. Si pratica su tavole più grandi di quelle da surf e per spostarsi si utilizza una pagaia. Di recente sta aumentando la diffusione delle tavole gonfiabili che sono più pratiche e leggere. Fra i gonfiabili più riusciti, assai robusti, leggeri e stabili ci sono quelli prodotti dalla genovese Cressi: Kinilau e Haikili.

Il primo, nella parte anteriore, ha un ampio finestrone trasparente che consente una buona visione subacquea.





Anche il surf gode di un buon momento anche grazie ai lunghi periodi di mare mosso degli ultimi tempi. In Liguria, in tutte le province, ci sono luoghi ideali a praticare il surf. Uno degli spot più frequentati e comodi è a Bogliasco, proprio il paese dove, per primi in Italia, iniziarono a farlo i fratelli Alfredo ed Enzo Giunto e i fratelli Alberto e Marco Fracas. Per iniziare bene è consigliabile fare un corso base. Poi servono una tavola e una muta e il divertimento è assicurato. Le altre località più gettonate sono Levante, Finale Ligure, Varazze, Andora, Diano Marina e Recco.

L'occasione d'Oro

tel: 010 8318857
cell: 366 9922997

Via SS. Giacomo e Filippo, 33/r,
16122 Genova (GE)



SIAMO SPECIALIZZATI NELL'ACQUISTO DI:

- ♦ oro, argento e diamanti
- ♦ gioielli e pietre preziose
- ♦ orologi di prestigio
- ♦ monete e medaglie
- ♦ oggetti d'epoca e collezioni

OCCASIONE D'ORO
VALUTAZIONI GRATUITE
SERietà' E MASSIMA TRASPARENZA
PAGAMENTO SUBITO E IN CONTANTI

loccasionedorogenova@gmail.com



AGENZIA IMMOBILIARE

di MARINA GUSSONI

WWW.IMMOBILIAREAFIM.IT



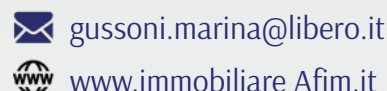
Via Marco Sala, 23r - 16167 - Genova

Tel. 010 372 6812

Cell. (+39) 349 473 7349



Siamo su casa.it, immobiliare.it e idealista.it



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.



Anche la pesca subacquea in apnea è sempre più praticata lungo le coste della Liguria e ci sono infinite zone dove si può fare con buone possibilità di fare dei carnieri soddisfacenti. Le limitazioni sono quelle previste dalla Legge sulla Pesca e dalle ordinanze delle Capitanerie di Porto. Le cose più importanti da sapere per non incorrere in sanzioni sono che è sempre obbligatorio munirsi della regolamentare boa di segnalazione sormontata dalla bandierina rossa con fascia diagonale bianca. Non si possono catturare più di 5 Kg di pesce al giorno, fatta eccezione di pesci singoli di grossa taglia. Fra i pesci più ambiti e catturati dai pescatori subacquei ci sono: spigole, orate, dentici, corvine e saraghi. E per concludere citiamo la pratica della canoa, la cui diffusione è costante per molte buone ragioni.



ALIMONDA



OFFICINA CARROZZERIA

Via Caffa, 43/R
16129 Genova,
Tel. 010.3629882

info@alimondagenova.it



OFFICINA ELETTRAUTO

Corso Torino, 15/a
16129 Genova
Tel. 010.0996563

officina@alimondagenova.it



soccorso stradale • gommista • ricarica condizionatori
auto sostitutiva con ritiro • consegna a domicilio



CAR WASH SRL

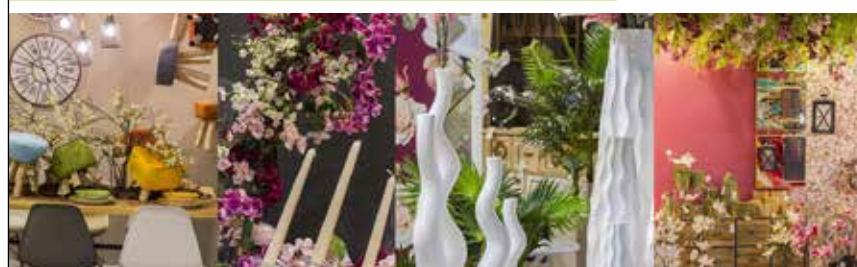
Via Tolemaide, 5B/R
16129 Genova,
Tel. 010.593990
Cell. 366 4146078

info@alimondacarwash.it

lavaggio a mano • lavaggio automatico • lavaggio interni
lucidatura • cambio olio



A.M. G. S.r.l.
Sede Legale:
Corso Concordia, 11
20129 Milano (MI)
Sede Amministrativa:
Via Ungaretti, 14
16157 Genova (GE)



Tel.: 010 890 3740

info@maisonetcadeaux.it

*Oggettistica casa
e articoli regalo*

26 punti vendita al
dettaglio situati sia nei
centri commerciali che
nei centri cittadini

*Casa del regalo,
è un universo di
bellezza con articoli
per la casa delle
migliori marche
proposte*



www.maisonetcadeaux.it

Focacceria San Luca

di Angelica Pielago



Via San Luca 33R, una delle strade pedonali dei vicoli di Genova, tappa obbligatoria per i turisti in visita all'acquario e musei

I nostri prodotti sono molto apprezzati dai nostri clienti che nonostante il duro periodo che stiamo passando aumentano di giorno in giorno, arrivando da altri quartieri

~ ~ ~

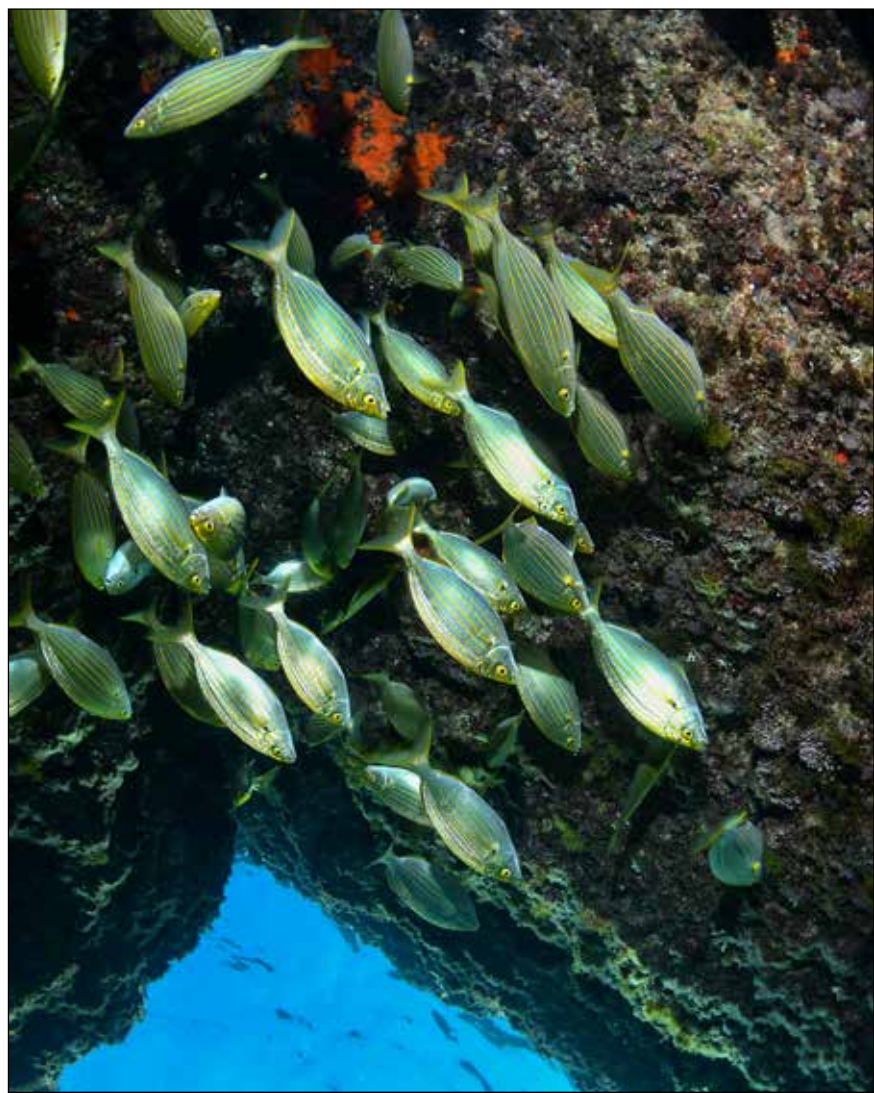
Abbiamo allargato la lista delle nostre prelibatezze utilizzando solamente prodotti di ottima qualità. I nostri prodotti non contengono strutto (grasso animale)

~ ~ ~

Così i nostri prodotti sono il risultato di esperienza, amore e la professionalità del nostro caro fornaio, Francesco Mossa nato a Genova e con 45 anni di esperienza



Tel: 010 2471025



ANNA RAMENGHI

L'ULTIMA ROMANTICA

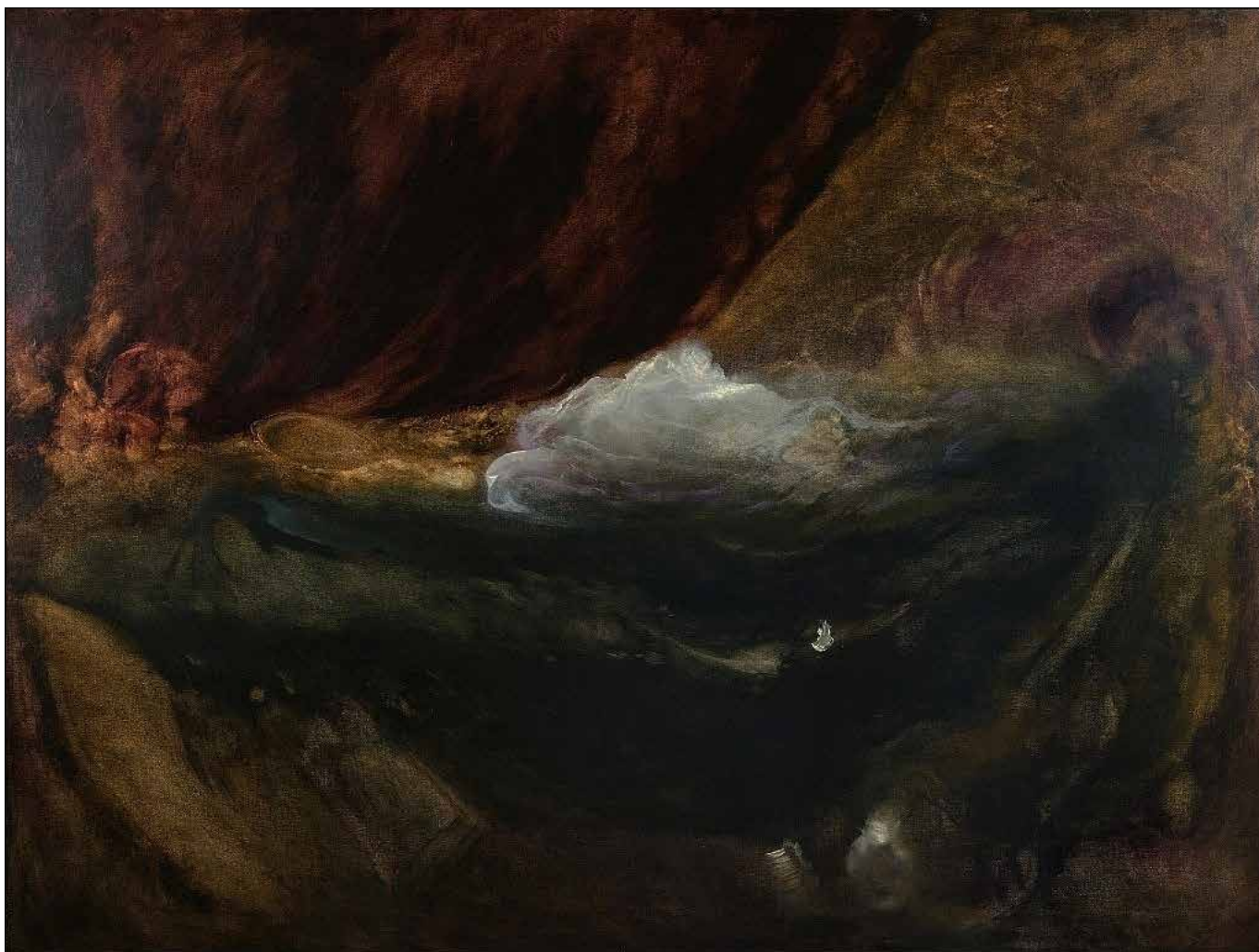
IL 16 MARZO 2021 L'INDIMENTICABILE **ARTISTA ANNA RAMENGHI** AVREBBE COMPIUTO 90 ANNI. LA VOGLIAMO RICORDARE ATTRAVERSO ALCUNI DEI SUOI **STRAORDINARI DIPINTI**, RIPERCORRENDONE LA **CARRIERA, INIZIATA NEGLI ANNI CINQUANTA** E VENUTA A COMPIMENTO SOLTANTO CON LA SUA SCOMPARSA, NEL 2015



Pandora, 2012, olio su tela, cm 100x80

DI FLAVIA MOTOLESE

Anna Ramenghi è nata a Castel San Pietro Terme in provincia di Bologna, ma si è trasferita, nell'immediato dopoguerra, a Genova, dove ha conseguito gli studi artistici. Pittrice di forte tensione lirica oggi riconosciuta, secondo la definizione del critico Germano Beringheli, come "ultima romantica". Una sensibilità rara, un'intensa e appassionata capacità interpretativa e una particolare attenzione per la dimensione dell'eros e del mito fanno di Anna Ramenghi una delle figure di maggior fascino della pittura ligure contemporanea e non solo. Dell'essenziale dimensione erotica della sua arte, il critico Giorgio Di Genova ha rilevato: "un motivo esistenziale fra i più tipici e i più mitici: quello dell'eros là dove esso si manifesta come attrazione di due elementi vitali che tendono a completarsi, ad agire l'uno sull'altro, ad intrecciarsi, ad accoppiarsi, a passare l'uno nell'altro, a diventare



Eros-a Stanza di Venere, 1989, olio su tela, cm 150x200

l'altro, forma dell'altro, l'altro".

L'appellativo di ultima romantica deriva dalla totale corrispondenza tra la sua vita e la sua arte, dalla sua inclinazione all'ardore e alle suggestioni del sentimento e della fantasia.

Passionale nel colore e nelle forme come nelle scelte faticose del vivere, sempre comunque pronta a schierarsi in difesa delle sue idee e delle persone in cui credeva. Romantica persino nella gestualità del fare pittura: ha seguito un itinerario di ricerca attraverso la psicologia della forma per approdare, alla fine degli anni Ottanta, alla pittura impressa direttamente sulla tela con le mani, per infondervi la forza del pensiero senza alcuna mediazione.

È riuscita così a ricreare la forza

della materia o la delicatezza dell'essenza che si fa velatura diafana di trasparenza. Nelle sue opere il colore è elemento mutevole: coagulo carico di intense emozioni o pulviscolo in cui si smaterializza la luce. La pittura è frutto di uno slancio poetico filtrato dal mistero del sogno: il colore arriva a sciogliersi fino a diventare impalpabile, mentre le figure emergono da un magma di petali di rose. Fiori umanizzati in cui si rispecchiano intimi sentimenti, che si fanno carne e in cui avviene una sovrapposizione tra il sentimento della natura e quello dell'uomo.

È dalla copia della "Venere allo specchio" di Velázquez che inizia la produzione più importante e innovativa di Anna Ramenghi, con la trasposizione su grandi

tele dei miti di Venere, Psiche, Orfeo, Pandora. Tra il 1990 e il 2000 sono quattro le installazioni dedicate alle "Stanze di Eros", ognuna presentata in catalogo da Di Genova, che ha curato anche la monografia mettendo in risalto le scelte fuori dagli schemi vissute sulla tela con animo romantico. La "Venere allo specchio" porta l'artista a intuire quello che sarebbe stato il filo conduttore della sua ricerca: esplorare situazioni in cui è difficile resistere alla tentazione. In quest'ottica è possibile, anche, comprendere il ruolo fondamentale rivestito, nel suo lavoro, dal concetto di assenza, esso assume connotati più vividi della presenza. Il desiderio, tema, esplicito ed implicito, di molte opere, nasce proprio dall'assenza del suo oggetto.

Il ricorso al mondo mitologico per rappresentare le metafore del personale racconto d'amore è un mezzo per esprimere ciò che non si può ridurre al solo pensiero razionale. Le immagini permettono di comprendere, meglio e in maniera immediata, il rispecchiamento del discorso interiore in un "codice

metaforico e simbolico" e, sotto altro profilo, una riflessione diramata e profonda intorno alle problematiche e "le difficoltà che l'uomo incontra quando le più nobili qualità psichiche (Psiche) devono sposarsi alla sessualità (Eros)", ispirata appunto a un'esigenza di riunificazione "delle

Nel roseto delle Ninfe, 2007
olio su tela, cm 120x100



istanze del corpo e dello spirito" (G. Di Genova).

Nel 2011, Anna Ramenghi, ha esposto il ciclo completo delle quattro mostre "Le stanze di Eros" a Palazzo San Giorgio a Genova con una presentazione di Sandro Ricaldone, mentre nel 2015 le è stato conferito un Premio al Maestro nell'ambito della Biennale di Genova a cui ha partecipato esponendo l'ultimo suo dipinto,

"Pandora".

Per lei tutto è stato un continuo bere dalla vita, ogni incontro un arricchimento, un'apertura al nuovo sempre col suo carico di certezze radicate che ne hanno fatto un'amica speciale per molti artisti ed intellettuali e un punto di riferimento per tutti coloro che hanno avuto la fortuna di percorrerne un tratto di strada della vita assieme.



Mani per cogliere rose, 1994, olio su tavola ovale, cm 100x70
Un ritratto di Anna Ramenghi nel suo studio - fotografia di Letizia Tazzer

Tutt'intorno rose di tempo diverso dove la vita si è sparpagliata fra le nudità dei petali in una stratificazione in cui è permesso al presente di penetrarvi, memorie che una dopo l'altra restituiscono un percorso interiore che ritrova in sé linfa vitale.

Rose come una litania di respiri, pensieri, parole, gesti espressi e non. Nel turbinio dei petali ho reso il rilievo, la rotondità di questo fiore di carne, rigoglioso o sfatto mai con spine, volendo dipingerlo per dire di rose sempre rose eppure diverse ho dipinto di tutt'altro: petali come carne, fragili, odorosi, sensuali come carezze spesso fanno luce dai luoghi dell'indistinto. [...]

Non posso evocare l'odore delle rose ma posso tradurlo nella pittura facendolo riconoscere nel linguaggio espressivo poiché la relazione colore-odore evoca memorie di emozioni che sono domini di ognuno. [...]
Rose, per raccontare e raccontarmi, forme di verità e coscienza in fiori teneramente forti espressivi messaggi non mediati ma mediatici.

"...ma poi che cos'è un nome? Forse che quella che chiamiamo rosa cesserebbe di avere il suo profumo se la chiamassimo con un altro nome?..." (Shakespeare)

[...] Solo l'impercettibile pulviscolo della luce quasi radente e morbida fa sì che i contorni siano non disegno ma suggestione poiché è dalla luce che nasce l'ombra creando il susseguirsi delle nostre stagioni.

Anna Ramenghi

DISA srl



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



DISA srl
IL FAI DA TE DELLA SICUREZZA • VIA CARLO BARABINO 10 A/R M. 16129 GENOVA • DISA SRL



📍 VIA CARLO BARABINO 10 A/R 16129 GENOVA
TELEFONO: 010/2363004
MAIL: disa_srl@libero.it
SITO WEB: disafaidatesicurezza.it
SITO SHOP: shopdisafaidatesicurezza.it

MARCHI TRATTATI:

ANTIFURTO: AJAX - DIAS - PESS - NICE - ELKRON - POLITEC
TVCC: VIDEOTECHNOLOGIE - PROXE - HIKVISION
AUTOMAZIONE: 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 SICUREZZA, AUTOMAZIONI E 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 DI MATERIALI DELLA MIGLIORE 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 VISITARE IL NOSTRO NUOVO SITO SHOP E ACQUISTARE DIRETTAMENTE I PRODOTTI ONLINE





ASSICURAZIONI A GENOVA **SICURBOND** DI GIUSEPPE SCARDELLO

Siamo nello studio dell'Agente di Assicurazioni Giuseppe Scardello in Vico San Matteo nel cuore del Centro Storico.

Buongiorno! So che svolge questa attività da svariato tempo. Quali sono state le sue precedenti esperienze nel settore assicurativo?

Il mio percorso lavorativo inizia a febbraio del 1980 presso l'Italia Assicurazioni Spa, dove mi occupavo del settore Trasporti. Due anni dopo sono passato ai rami Cauzioni e Crediti dove sono rimasto per altri tre anni. Nel 1985 sono approdato presso la compagnia inglese Sun Insurance Office Limited occupandomi sempre di cauzioni. La stessa è stata poi assorbita e ridenominata Royal & Sun Alliance.

Qui sono rimasto fino al 2009, anno in cui ho iniziato a lavorare per il Broker assicurativo Aon presso la sede di Genova. Dal 2012 sono un Agente di assicurazioni.

Coprite tutti i rami assicurativi?

Da agente mi occupo di tutti i rami compreso ramo Vita.

In questo periodo il settore delle fidejussioni come sta andando?

Il settore delle fidejussioni è da sempre stato un settore trainante per le compagnie che esercitano questo ramo. E' un settore molto specialistico che comporta esperienza e capacità, tuttavia il mercato risente di una contrazione,

dovuta in parte alla situazione che si è andata a creare a seguito del Coronavirus e in parte ad una lentezza burocratica che non permette di far partire le grandi opere.

Che consiglio darebbe ad un giovane che vuole entrare oggi in questo settore?

Il mercato delle assicurazioni in questo momento è pressoché saturo, soprattutto per determinati rami come l'RCA e le polizze capofamiglia e infortuni, che sono vendibili anche online. Ad ogni buon conto il mio consiglio ad un giovane che oggi vuole approcciare questo mondo è quello di ricercare nicchie di lavoro ancora inesplorate come il settore delle energie alternative, il settore agricolo ed infine il settore del Cyber Risk.



INDIRIZZI:

Vico San Matteo, 2/16, 16123 Genova (GE)
Via B. Cellini, 4/7, 16143 Genova (GE)

CONTATTI:

Tel.: +39 335.6299761

E-mail: giuseppe.scardello@sicurbond.it

PEC: sicurbond@pec.it



ASSICURAZIONI A GENOVA

SICURBOND DI GIUSEPPE SCARDELLO

Vico S. Matteo, 2/16 – 3° piano – 16123 Genova
Via B. Cellini, 4/7 – scala destra – 16143 – 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 ○ Vita ○ Infortuni e Malattie ○ RC Professionale ○ Pet
Business ○ Tutela ○ Viaggi ○ Cauzioni ○ CAR/Postuma

HOSTARIA DUCALE, LA GRANDE CUCINA NEL CUORE DI GENOVA

IL PATRON **ENRICO VINELLI** E LO CHEF **DAVIDE CANNAVINO** HANNO CREATO UN LOCALE IN GRADO DI ARRIVARE IN MENO DI DUE ANNI AI VERTICI DELLA **RISTORAZIONE GENOVESE**

DI VIRGILIO PRONZATI

Genova può vantare il più grande centro storico d'Europa, dove nobili, ricchi e potenti nei secoli hanno fatto innalzare palazzi regali, in grado di competere e superare quelli eretti nelle maggiori capitali del resto del mondo. Attorno, botteghe d'arte e di valenti artigiani, nonché i migliori posti di ristoro, trattorie e ristoranti per abbienti e buongustai, oggi come alcuni secoli fa. Gran parte dei ristoranti citati da guide e più frequentati sono a qualche decina di metri da Piazza De Ferrari, cuore pulsante della città. Uno tra i più recenti, aperto meno di due anni fa, è l'Hostaria Ducale, in Salita San Matteo. Poco prima, al numero 19, Palazzo Doria Danovaro: uno dei Palazzi dei Rolli costruiti al tempo dell'antica



In questa pagina: Da sin. Il patron Enrico Vinelli con lo chef Davide Cannavino

Repubblica nei secoli XVI-XVII, che ospitarono le alte personalità che si trovavano a Genova in visita di Stato. L'Hostaria Ducale è un locale di sobria eleganza, raccolto, con soffitti a volta e arredato con cura anche nei più piccoli particolari che, dopo alcuni mesi, è salito al vertice dell'hit-parade di Tripadvisor. Il patron è l'appassionato Enrico Vinelli, con alle spalle un'attività commerciale nel settore dell'automobile (Porsche). In cucina, dopo l'avvio col noto chef Antonio Cuomo, c'è il bravo e geniale chef genovese Davide Cannavino. Poco più che trentenne, Davide ha studiato all'Istituto Alberghiero Marco Polo ed è cresciuto sin da ragazzo alla scuola di Luca Collami. Non ancora ventenne, apre il suoristorante La Voglia Matta a Voltri, gestendolo con successo per quasi un decennio. La voglia dimettersi in gioco, di crescere e di fare nuove esperienze lo porta prima al ristorante La Meridiana sito nell'omonima piazza e, poi in Toscana, al Ristorante Gourmet con Gusto a Porto Santo Stefano.

La sua cucina è prevalentemente di pesce, creativa ma con radici che affondano nella tradizione, e rispetto e ricerca maniacale della materia prima eccellente. I piatti non sono mai banali: accostamenti insoliti



Qui in alto: Saletta d'ingresso
In basso: Sala da pranzo

BIGGI

ORTOPEDIA

DI GIOVANNI BIGGI

Dottore in Tecniche Ortopediche
Scienze delle Professioni Sanitarie
Scienze Motorie, Sport e Salute
Nutritional sport expert (sanis)
Docente presso l'Università
degli studi di Genova

Le visite sono effettuate
solo su appuntamento

Telefono: 345 8694807
e-mail: info@bgortopedia.com

FABBRICAZIONE
DI PROTESI ORTOPEDICHE, ALTRE PROTESI
ED AUSILI (INCLUSA RIPARAZIONE)

PRODOTTI CONFEZIONATI SU MISURA:

- plantari ortopedici
- tutori per mano in materiale termoformabile
- programmi di allenamento sportivo mirato



Dove siamo:
Via Traverso 63/R,
16146 Genova-Albaro

Sito-web:
www.bgortopedia.com



www.boxretail.it



Via Arnaldo da Brescia 13/A, rosso • 16146 Genova
Tel. +39 010 310213 info@boxretail.it





Gamberi nell'orto



Crudit 



Mousse chocolat



Cappon magro rivisitato



Vellutata di trombetta con moscardini stufati

ma fatti con estrema sensibilit  e intelligenza. Davide si diverte in cucina, creando piatti che possono emozionare il cliente.

Ad accogliervi il patron Enrico Vinelli ed il maitre-sommelier Alessio Silesu, che vi suggerir  un percorso pregno di colori, aromi e raffinati sapori espressi dai piatti dello chef Cannavino, consigliandovi il miglior abbinamento con i vini. Ecco quello che propone l'Hostaria:

APERITIVI

Alta Langa e caviale Oscietra
Mataossu e acciughe
Muscadet e ostriche

ANTIPASTI

Astice nell'orto
Sardenaira al cucchiaino

Insalata di mare
Trippa fritta al curry
Sashimi di pesce

PRIMI PIATTI

Spaghettoni aglio, olio, peperoncino e ricci di mare
Tortelli ripieni di pesto, gamberi e prescinseua
Risotto alle vongole e katsuobushi
Tagliatelle, cozze, guanciale e friggittelli

SECONDI PIATTI

Trancio pescato in verde di mare e panzanella
Ciupin
Il crudo di pesce
Tataki di Rubia Gallega, salsa Romesco, lattuga grigliata

DESSERT

Gelato EVO, crema di pinoli e olive taggiasche caramellate
Cioccolato e lamponi
Pesca, rosa canina e Campari
Come una Panera
Degustazione 3 cioccolato Amedei e 3 Rum

Degustazione - Euro 55,00, compreso coperto a persona, bevande escluse. Un percorso di 5 portate scelte a sorpresa dal nostro Chef per far comprendere la filosofia della nostra cucina. Degustazione di 5 vini in abbinamento € 30,00

Degustazione Plus - Euro 80,00, compreso coperto a persona, bevande escluse. Un percorso di 8 portate scelte a sorpresa dal nostro Chef per far comprendere

la filosofia della propria cucina.
Degustazione di 8 vini in
abbinamento € 50,00.

Quello che abbiamo mangiato
noi in due occasioni: *la Chips di
riso soffiato, gel di barbabietola
e bottarga di aguglia imperiale,
pomodorino spellato e marinato
al Bloody Mary* (sfizioso e di
carattere).

*Vellutata di zuccina trombetta,
moscardino stufato, gulasch di
cipolla rossa, crumble di olive
taggiasche* (gran piatto)

*Ombria in agrodolce, salicornia
glassato e in crema* (gradevole,
anche se un po' di limitata
armonia)

*Gelato EVO, crema di pinoli e
olive taggiasche caramellate*
(molto buono)

Vino Riviera Ligure di Ponente
Doc Pigato 2018 Lupi

*Cappon magro reinterpretato
dallo chef* (buono e curioso. Un
quadro di Kandinsky)

*Tortelli ripieni di pesto, gamberi
e prescinseua* (di saporoso
equilibrio)

*Trancio di pesce al verde di mare e
panzanella* (delicato ed invitante)
Degustazione di tre cioccolati (da
ripetere)

Vino Riviera Ligure di Ponente
Doc Pigato 2018 Lupi

Carta dei vini non molto ampia ma
con etichette di pregio, scelte con
cura nelle varie regioni italiane,
in particolare della Liguria, e una
selezione di vini francesi di buon
prestigio (Champagne, Bourgogne
e Bordelais). Lo stesso per distillati
e birre. Per gli enoappassionati e
gourmet, c'è l'assaggio al bicchiere
di grandi bottiglie, conservate in

modo ottimale.

Infine il conto: mediamente con
una scelta (quattro piatti) delle
golosità proposte e abbinate ad un
buon vino, il prezzo varia da 70 a
circa 100 euro ben spesi.

HOSTARIA DUCALE

Salita San Matteo 29 r.

Tel. 0104552837

Chiuso mercoledì e venerdì a pranzo

prenotazioni@hostariaduale.it

www.hostariaduale.it

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



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



GENOVESE STORICO

CELEBRATO E AMATO, IL **BASILICO GENOVESE DI PRÀ**
HA IL SUO NUOVO BRAND



Consorzio di Tutela del Basilico Genovese DOP
Telefono: 010 5601152 - Fax: 010 5302671
- informazioni: info@basilicogenovese.it
- presidente: presidente@basilicogenovese.it
- PEC: basilicogenovese@pec.it

DI VIRGILIO PRONZATI

Genovese Storico. A chi o a cosa si può riferire? Eroi di guerra, papi e dogi, statisti, letterati e poeti, attori famosi o assi dello sport? Niente di tutto questo. Storico si riferisce al Basilico Genovese coltivato da alcuni secoli nell'area vocata della delegazione genovese di Prà e dintorni. A conferma della notorietà del basilico insignito da anni della prestigiosa DOP, basta domandare ai genovesi da dove proviene il

miglior basilico per fare il pesto: il 99% vi risponderà che nasce a Prà. Uno dei rari casi dove il soggetto è profeta in patria.

A ufficializzare e promuovere la nascita del brand Genovese Storico, il Consorzio di Tutela Basilico Genovese DOP presieduto da Mario Anfossi, e diretto da Giovanni Bottino e dalla segretaria Elisa Traverso. Iniziativa realizzata in streaming lo scorso 4 marzo nella prestigiosa sede della Regione

Liguria, con la regia di Linda Nano (manager per MA.DE ed esperta del mondo enogastronomico), che ha visto e coinvolto noti personaggi della tv e della stampa nazionale nel campo dell'enogastronomia. Un mix vincente iniziato col suggestivo racconto del grande Pino Petruzzelli sui basilicoltori genovesi, veri e propri equilibristi delle serre. Dalla sala dei liguri della Regione, poi, quattro interventi sul tema. Giovanni Bottino ha

rimarcato l'utilità dell'ulteriore valorizzazione del Basilico Genovese DOP della storica area di produzione genovese, sia per incrementare l'adesione dei piccoli produttori locali alla DOP, che di dare vita ad una filiera corta di eccellenza a tutela dei piccoli produttori e mirata a nuove aree di mercato, in particolare ai professionisti della ristorazione e al settore Ho.Re.CA. Elisa Traverso ha trattato l'importanza dello sviluppo e realizzazione dei progetti di promozione e comunicazione della filiera agricola su fondi UE e sistemi di qualità delle culture, in particolare del Basilico Genovese DOP, dandone i dati della superficie coltivata e la relativa produzione. Linda Nano ha illustrato al meglio i molteplici fattori che globalmente danno grande immagine e concretezza alle finalità del progetto, spaziando dalla valorizzazione paesaggistica, tutela e salvaguardia del territorio, alla produzione agroalimentare ed enogastronomica di elevata qualità, sicuro volano per incrementare il turismo e l'economia del Genovesato e non solo. Infine Roberto Panizza, che oltre ad essere l'ideatore e presidente del Campionato del mondo di pesto al mortaio, con la sua azienda Rossi 1947 è partner del progetto, essendo la parte produttiva e commerciale dei prodotti derivati dal Basilico Genovese DOP, in primis il Pesto genovese fresco (e a lunga conservazione). Un ruolo importante nella valorizzazione, diffusione e la vendita del prodotto. Dai collegamenti esterni, per le istituzioni, l'intervento dell'Assessore al Commercio e al Centro storico del Comune di Genova Paola Bordilli; per la stampa, Elsa Mazzolini, direttore di La Madia Travelfood, ha parlato della storicità del basilico genovese citando, per il pesto, due maestri come Ferrer Manuelli e Luigi Veronelli. Di seguito altri commenti di Lorenza Vitali (Witaly), Luigi Cremona (Porzioni Cremona) e Simona Vitali (Cucina e Sala). Direttamente dalle rispettive serre, la testimonianza dei basilicoltori Chiara (nipote di Francesco) Ratto, Roberto Casotti e Ruggero Rossi.



MANGINI SARAH

ASSICURAZIONI

TUTTI I RAMI ASSICURATIVI

INTERMEDIAZIONISESTRI@GMAIL.COM

PIAZZA G.A. APROSIO 7R
16154 GENOVA

010-6515298
345-0053314



**ASSISTENZA TELEFONICA
E PC SPECIALIZZATI APPLE**

Via Trebisonda 79/R - 16129 Genova
Tel. 010.8435373 – 351.0153331
info@clickavo.it – P.I. 01742490095

la tua farmacia **FARMACIA GIUSTO DOTT GATTI**

Via Bruno Buozzi, 59R,
16126 Genova GE

da lunedì a venerdì: 08:30-13:00|15:30-19:30
sabato: 09:00-12:30|15:30-18:30



Tel. 010 261962 • 347 7151604

prenotazione
delle visite dietetiche

**SANITARI • VETERINARIA • NOLEGGI • IGIENE
TELEMEDICINA • DIETISTICA • NUTRIZIONE
PRENOTAZIONE CUP**

farmacia.giusto@email.it
facebook.com/farmacgiusto

Si eseguono elettrocardiogrammi
e holter pressori

Il pollo ci piace da matti

Tel. + 39010586267
Cell. +393401697488



Polleria



◉ Via Eugenio Ruspoli, 52, 16129 Genova ◉

"Il pollo ci piace da matti" conosciuta oggi come una delle migliori pollerie e gastronomie di Genova con esperienza quarantennale. Vi offriamo due ricche vetrine: una, con i migliori prodotti freschi, e una "calda", con le ricette della gastronomia, compresi i polli allo spiedo.



✉ tiiii@alice.it



seguici sulla nostra pagina

LUNEDI-VENERDI:
08:00 / 13:00, 16:00 / 19:30
SABATO: 08:00 / 13:00
DOMENICA: chiuso

Infine, per la parte gastronomica, i valenti chef Ugo Alciati (chef del famoso ristorante stellato Guido, oggi nella tenuta di Fontanafredda a Serralunga d'Alba), Peppe Guida (Stella Michelin all'Antica Osteria NonnaRosa di Vico Equense) e il noto pizzaiolo Gino Sorbillo hanno realizzato col Basilico Genovese DOP, inediti e golosi piatti degustati e commentati dai giornalisti enogastronomi Antonella Amodio, Marco Colognese e Vincenzo Pagano.



LA PRODUZIONE DI BASILICO GENOVESE DOP

Anno	Quintali	Bouquet
2015	42.908,21	992.753,00
2016	37.226,24	980.986,00
2017	49.804,59	956.454,00
2018	62.260,79	1.005.493,00
2019	54.943,26	1.022.404,00



Nella pagina precedente: Gino Sorbillo con la pizza Nonna Carolina
In alto: Regione Liguria Sala dei Liguri nel mondo. Da sin. Roberto Panizza, Linda Nano, Giovanni Bottino, Elisa Traverso;
In basso: Serre e produttori Genovese Storico

MAURIZIO FORNO

LA MEMORIA SI FA PITTURA

LA PITTURA COME **EVOLUZIONE INTROSPETTIVA.**

UN LINGUAGGIO EMOTIVO, DOMINATO UNICAMENTE DA COLORE E LUCE, CHE DIVENTA DIROMPENTE

DI FLAVIA MOTOLESE

Maurizio Forno è un giovane e talentuoso pittore genovese che rielabora emotivamente la realtà e l'esperienza sensibile attraverso il ricordo.

Avere trent'anni e dimostrare una capacità espressiva tale da saper rendere un dipinto spazio in grado di diventare indecifrabile varco e frontiera dell'incognito, è fatto raro, ma ci sono artisti che si muovono sul limine della sensibilità percettiva e, con raffinata misura formale, creano suggestioni potenti in grado di insinuarsi nell'anima. È questo il caso di Forno, le cui opere, permeate da un vago senso di mistero, si caratterizzano per la loro capacità di raffigurare l'essenza impalpabile del reale: ciò che nel Romanticismo sarebbe stato definito come manifestazione del "Sublime". La pittura astratta di questo artista aspira a cogliere la genesi della forma percepita: il dinamismo della composizione, creato dalla dirompente energia della pennellata, la riduzione dei volumi in masse cromatiche e la tensione di forze contrapposte





Stt_21_01, 2021, acrilico, pastelli e carboncino su tela, cm 80x135

Nella pagina precedente:
Rem 07, 2019
acrilico e pigmento su tela, cm 120x100

svelano figure colte alla sommità della percezione e tradotte in immagine. Il colore domina la superficie pittorica, fluendo libero, a tratti impetuoso, animato da contrappunti luministici e scarti tonali, mentre la vaporizzazione della luce la eleva a entità autonoma, sublimando l'immaterialità della composizione. Come commentava il critico d'arte Giuseppe Billi, a proposito di alcuni disegni di Paul Jenkins, queste opere «... sono come una sindone, soffi di colore asciugati dove è possibile vedere l'oltre».

L'immagine suggerisce più che descrivere un paesaggio inconscio e mutevole, percorso da forze inquiete che, in una progressiva dissoluzione delle forme e degli spazi, assumono di volta in volta l'aspetto di vortici, fasci luminosi, onde ascensionali o spiraliformi. Inevitabile, anche se scontato, paragonare le qualità atmosferiche dei suoi dipinti con quelle di William Turner o di scorgere nel tempo sospeso e nelle presenze suggestive, evocate

nell'ombra, l'eredità di Emilio Scanavino.

L'artista stempera nella modulazione della luce e nel colore visioni inafferrabili, tra il reale e l'immaginario, sottraendole a qualsiasi connotazione naturale, abolendo le costrizioni della linea chiusa e dell'inquadratura prospettica classica grazie a uno sfondamento spaziale.

Una dimensione di confine tra la presenza fisica concreta e l'elaborazione del ricordo, che, dopo aver attinto dalla più profonda conoscenza della realtà esteriore e di quella interiore, si stratificano sulla tela con pathos e attenzione alle scelte cromatiche.

La pittura informale di Forno, superando la dialettica tra percezione e pensiero nella trasposizione pittorica dell'interiorità veicolata dalla trasfigurazione lirica del dato reale, allude all'inestinguibile tensione verso l'infinito che è connaturata all'uomo.

GIAN PAOLO CREMONESINI

DIETRO UN TASTO C'E' DI PIU'

IL TEMPO PASSATO IN **OLIVETTI** LO HA PORTATO DRITTO A CONQUISTARE IL PRESENTE CON LA SUA "ARTE INNOVATIVA". LUI È **GIAN PAOLO CREMONESINI**, IL SIGNORE DEGLI "INGRANAGGI D'EMOZIONE"



I colori di Rio, 2017, induttori, volano, ingranaggi di multifunzione, dispersore calore, processore notebook e acrilico su tavola, cm 80x60

DI MARIO NAPOLI

Una vita dedicata alla ricerca tecnologica, prima a Venezia, dove inizia a lavorare presso la filiale Olivetti, poi come imprenditore, quando, sul finire degli anni Settanta, apre a Pordenone, dove si è trasferito, una concessionaria Olivetti. Per Gian Paolo Cremonesini l'esperienza nel settore diventa, successivamente, il perno della sua poetica artistica, il cui fulcro è il riuso di componenti elettronici e meccanici dismessi. Inizia a collezionare macchine da calcolo, fino a quando non ha l'intuizione di scorporarle e riutilizzarne i componenti interni saldandoli su delle tavole che diventano memoriali della modernità, prodotti di un'archeologia emozionale che pone al centro l'uomo contemporaneo e la sua evoluzione. Opere che raccontano anche una storia italiana, a partire da una delle aziende, la Olivetti, che meglio hanno saputo rappresentare il Bel Paese nei

primordi dell'informatizzazione, quando quest'ultima ancora non aspirava ad essere "bene di massa".

Quando ha concepito l'idea di smontare le macchine che collezionava e di trasformarle in opere d'arte?

Sono sempre stato creativo, da piccolo smontavo i giocattoli per capire il loro funzionamento, come il meccanismo a molla, che trovavo fantastico. Mi piaceva disegnare e scrivere, ma verificata una capacità volevo andare oltre, fare nuovi esperimenti, nuovi giochi, avere nuove idee.

Poi è iniziato il lavoro commerciale in Olivetti sempre alla ricerca di un potenziale miglioramento, nel mio caso nella programmazione delle macchine meccaniche, poi del primo PC da tavolo Olivetti il "Programma 101" in linguaggio macchina. Posso affermare che creavo nuovi programmi con una grande facilità.

Era il 1972 quando l'officina della filiale stava buttando in discarica un sacchetto di tasti di macchine ormai fuori produzione. L'ho tenuto e custodito in cantina, ripromettendomi di fare un mosaico. Superati i sessant'anni ho sentito il desiderio di realizzare le mie fantasie. Tutte quelle macchine antiche e tecnologie raccolte per la mia collezione, mi tormentavano, dovevo utilizzare quei pezzi per rappresentare concetti ed emozioni: l'inquinamento, la lotta tra bene e male, la natura, l'infinito, il percorso dell'uomo, tante idee da saldare su una tavola. Così nasce l'Opera Prima realizzata con i tasti, mosaico che rappresenta il marchio della Cremonesini. Inizia, in questo modo, il mio processo artistico che mi dona un piacere infinito e che, dopo 8/10 ore di lavoro, soddisfa ed emoziona la mia anima. Tante volte mi stupisco dell'esito e affermo con piacere: fantastico!

Ha denominato la sua arte "Innovativa", cosa intende con questa definizione?



Proiezione tastiera, 2019, schedina, tasti, fusore multifunzione, tastiera PC e acrilico su tavola, cm 80x60

Ho chiamato la mia arte "Innovativa" perché la 'bellezza' degli ingranaggi e dei componenti interni delle macchine mi hanno indotto a concepirli in una prospettiva inedita: quali elementi in grado di aspirare a valori artistici. Posso così coniugare due istanze: tramandare la storia dell'evoluzione del segmento tecnologico che ha preceduto l'informatizzazione e cercare di suscitare quell'emozione che è principio fondante nell'arte e determina meraviglia, riflessione, benessere perché sfiora l'anima, appagandola.

Le macchine, una volta dismesse, vengono smontate e gli elementi costitutivi, acquisiscono una nuova

funzione significativa entrando in un processo dove ready-made e pittura creano una sintesi, capace di narrare storie, rappresentare riflessi psicologici a contatto con l'attualità, proiettare lo sguardo del fruitore oltre l'ambito del fisico dentro la dimensione del fantastico e immaginifico.

Le sue pitto-sculture nascono grazie al riutilizzo di componenti meccanici. Perché ha voluto lasciare una traccia del rivoluzionario percorso che ha seguito da vicino lavorando nel campo della progettazione e produzione di software?

Le nuove tecnologie si sviluppano ad una velocità geometrica e creano la prima rivoluzione nello scrivere e nel calcolo meccanico. Dopo la scoperta del codice binario, è iniziato un processo innovativo rapidissimo che ha portato alla progettazione del primo calcolatore da tavolo al mondo, nei laboratori Olivetti.

Con la morte di Adriano Olivetti questa spinta italiana nella direzione del calcolatore viene a mancare; i nuovi azionisti stimano più proficuo sfruttare la tecnologia meccanica, in cui l'azienda ha una grande tradizione e le cui competenze producono importanti margini di contribuzione, necessitando minori investimenti. Si dimentica che i vantaggi acquisiti non sono eterni e che il mondo sta cambiando. Ho vissuto quegli anni non capendo perché la Olivetti non dirigesse le risorse sulle nuove tecnologie migliorando quel fantastico calcolatore da tavolo e perdendo, così, il proprio vantaggio competitivo. Nonostante le strategie sciagurate, il processo evolutivo è continuato, ha prodotto svariati componenti: schede, unità a floppy, hard disk, processori, cavi, tutti presenti nelle viscere delle macchine, che, con il loro sviluppo, testimoniano questi veloci cambiamenti.

Questi componenti hanno forme fantastiche, analizzati singolarmente sono, già di per sé, vere opere d'arte: colori, spessori, composizioni frutto di una creatività prima artigianale di laboratorio per raggiungere quel perfezionamento, che coniuga affidabilità e coerenza economica. Al centro del percorso c'è l'uomo, grande artefice dell'evoluzione creativa e tecnologica. Oggi questa storia viene macinata e velocemente dimenticata.

La nuova tecnologia cancella la precedente, si perde traccia del percorso, ma il futuro è scritto nel passato, perché il presente è già passato. Incredibile! Non siamo più in grado di emozionarci, di stupirci, i bambini non pendono dalle labbra dei nonni per ottenere le risposte

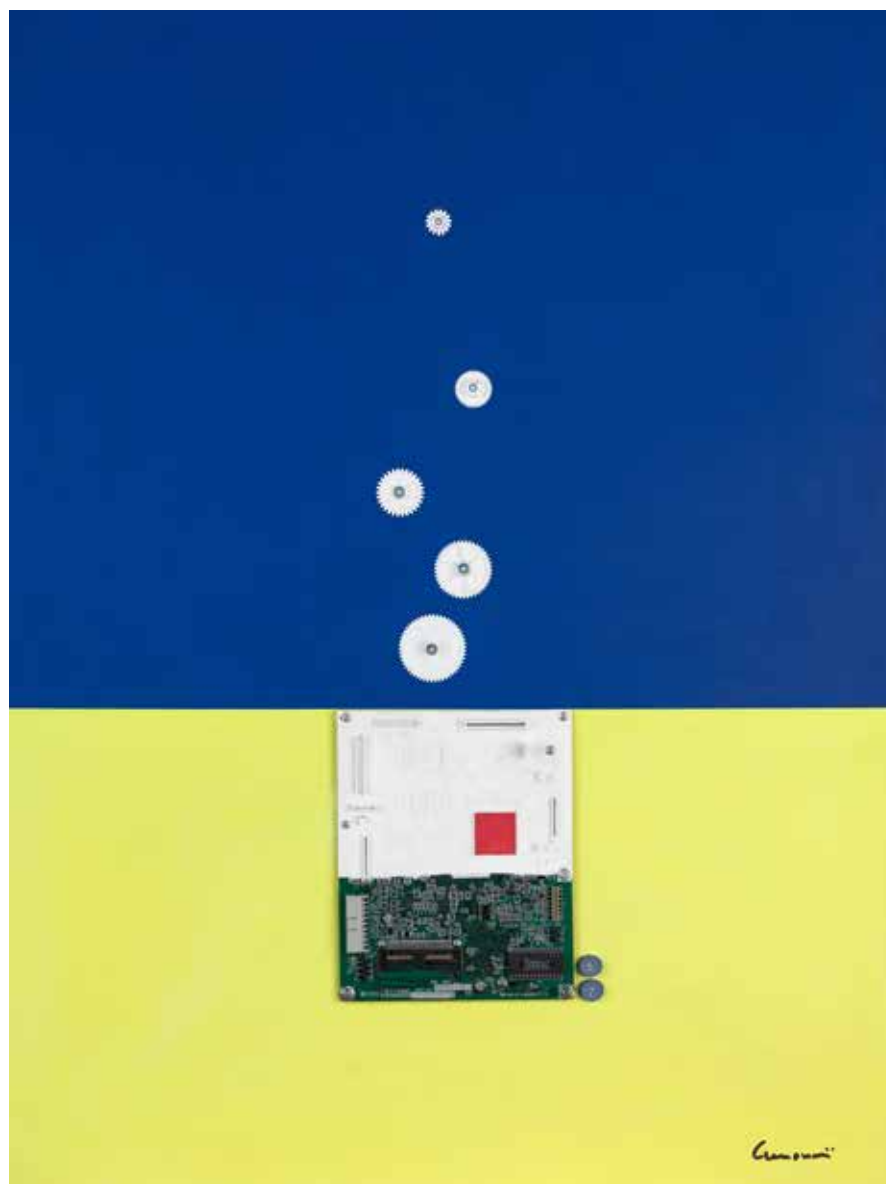
ai loro perché. Internet ci fornisce tutte le risposte, abbiamo tante conoscenze epidermiche, ma ci impoveriamo culturalmente.

Quotidianamente le discariche si riempiono di questo processo e lo cancellano dalla memoria. Passato che, certamente fra qualche centinaio di anni, sarà ricercato con impegni enormi e probabilmente non più rintracciabile.

Tutto è giocato sui colori primari: giallo, rosso e blu. Perché questa scelta?

L'arte è desiderio di comunicare, le mie composizioni esprimono significati e contenuti attraverso il

colore: il rosso l'energia dell'uomo, il giallo la sua intelligenza e capacità di stupirsi, il blu l'universo infinito a cui aspira l'anima. Grandi qualità dell'essere umano che si raggiungono con allenamento e dedizione. Questo è il messaggio fondamentale per i giovani: con l'impegno quotidiano e la curiosità si migliora la qualità della vita, si diventa osservatori interessati, ci si arricchisce culturalmente, si stimola la creatività che produce innovazione. Diventiamo attori di questa evoluzione e non la subiamo. L'uomo è un essere che ha bisogno di confrontarsi e condividere per trovare il potenziale per perfezionarsi.



L' infinito, 2019, scheda, ingranaggi, tasti multifunzione e acrilico su tavola, cm 80x60

«L'AMORE PER IL CANTO? ARRIVA DA PAPÀ»

LA PICCOLA **RITA LONGORDO** SI RACCONTA A UN ANNO E MEZZO DALLA VITTORIA DELLA 62ESIMA EDIZIONE DELLO ZECCHINO D'ORO

DI IRMA D'AMARO

Innanzitutto piacere, Rita. Hai voglia di raccontarmi qualcosa di te? Adesso quanti anni hai? Quali sono i tuoi hobby oltre quello per la musica?

Ciao piacere, ho 10 anni e, oltre alla musica, mi piace disegnare, fare gli slimee i lavoretti.

Quando è nato il tuo amore per il canto?

Credo sia innato. Sin da quando ero piccola seguivo mio papà nei suoi concerti, cantava e suonava in una rock band e mi sono appassionata al canto. Poi un giorno, durante un concerto di Natale, ho sentito cantare e mi è piaciuta molto una ragazza che canta lirica e suona l'arpa, che è poi diventata la mia maestra di canto per ben due anni e mezzo.

Come riesci a conciliare questa tua passione con gli impegni scolastici? Cerco sempre di portarmi avanti il più possibile con i compiti per poi avere il tempo di dedicarmi anche



allo studio del canto e della musica. In questo momento sto anche studiando qualche base di recitazione e preparando un piccolo musical.

Quando hai deciso di partecipare allo Zecchino d'Oro? Te l'ha proposto la tua famiglia o è stata un'idea tua?

Inizialmente la mia maestra di canto mi ha parlato dei provini per lo Zecchino, ma io mi vergognavo e non volevo andare, poi mio papà mi ha convinto e mi ha iscritto ai casting.

Hai dovuto prepararti molto per raggiungere questo traguardo?

Diciamo che studiavo canto già da due anni, perciò ero abbastanza preparata.

Sei contenta di esserti esibita con la canzone "Acca", che ricordiamo essere stata scritta da Flavio Careddu e Irene Menna e composta da Alessandro Visintainer?

È stata un'esperienza musicale diversa da quelle a cui ero abituata, non mi era mai capitato di cantare canzoni reggae, e quindi sì, contentissima.

Prima di cantare quella canzone, ti è mai successo di dimenticare di usare la lettera acca?

Tantissime volte!

Non capita mica tutti i giorni di vincere lo Zecchino d'Oro... che emozioni hai provato? Te l'aspettavi?

Non mi sembrava vero stesse succedendo quando ho capito che "Acca" aveva vinto, poi sul palco con i coriandoli, tutti che applaudivano... non ci ho capito molto in quel momento, un pochino però me lo aspettavo perché Acca è veramente una bella canzone e tratta un tema importante.

Quali sono i momenti più belli che conservi nel cuore di quella esperienza?

È stato un percorso pieno di emozioni: dalle finali nazionali, sapere di essere tra gli interpreti del 62esimo Zecchino, cantare e studiare nell'aula del piccolo coro, incidere il mio primo inedito, il videoclip, fare amicizia con gli altri bambini sia del piccolo coro che i solisti, conoscere e studiare con la maestra Sabrina Simoni. Porterò nel cuore l'Antoniano e ogni cosa che ricordo dell'esperienza vissuta.

Dopo la partecipazione allo Zecchino D'Oro hai partecipato ad altri trasmissioni o eventi simili?

No, sono stata invitata a qualche trasmissione ma eventi come lo Zecchino per ora no. Quest'estate però ho avuto il piacere di incidere un nuovo singolo intitolato "Con



Farmacia GIOBERTI
dal 1910



VIA GIOBERTI VINCENZO, 63R, GENOVA

TEL. 010 6469855

CONTATTO MAIL:
FARMACIA.GIOBERTI@LIBERO.IT

**PRODOTTI OMEOPATICI
CONSEGNA FARMACI A DOMICILIO
MISURAZIONE PRESSIONE SANGUIGNA**



**da lunedì a venerdì:
8:00-12:30 e 15:00-19:30
sabato: 8:00-12:30
domenica chiusa**

gli occhi dei bambini", scritto da Alessandro Visintainer e Valeria Bolani, che ho cantato con un'altra bambina, Sofia Pighi.

Come state vivendo tu e i tuoi amici questo periodo di difficoltà legato all'emergenza Coronavirus?

Malissimo, non potersi dare un abbraccio, non poter giocare normalmente come si faceva prima, per me e anche per i miei amici è una cosa bruttissima.

Progetti per il futuro? Sai già cosa vorresti fare da grande?

Continuerò a studiare, oltre le materie scolastiche, canto e musica per diventare una brava cantante e magari una maestra di canto.



ABBIGLIAMENTO
ed
INTIMO
MUBE
UOMO - DONNA - BAMBINO
PRODOTTO ITALIANO

- La soddisfazione del cliente per MUBE è la nostra missione quotidiana
- Siamo in grado di proporre articoli nuovi ogni settimana, per ogni stagione, scelti con cura e con amore
- Vestiamo dalla ragazza alla signora, dal ragazzo all'uomo, con taglie che vanno dalla 38 alla 56 a volte anche fino alla 62 in base alla collezione

ATTIVI SULLE PAGINE

 MUBEabbigliamentoointimo
 MUBEabbigliamento
 MUBEabbigliamento

VIA DONGHI, 2 D, 16143 GENOVA

 **+39 347 064 7725**

Se hai tempo e voglia di venirci a trovare, ti aspetto a Genova San Fruttuoso all'inizio di Via Donghi, posteggio clienti in Via Blelé



OTTICA SPARVIERO



LUNEDÌ ORE 14.00 - 20.00
DAL MARTEDÌ AL SABATO
ORARIO CONTINUATO
ORE 9.00 - 20.00

Via San Lorenzo 103/r - Genova • Tel 010 246 8926
(a 5 minuti da P.zza De Ferrari)
ottica.sparviero@tiscali.it • www.otticasparviero.com

AUTORIPARAZIONI LEONARDO DA VINCI

La perfezione viaggia con voi



LA NOVITÀ DEL 2021 È L'ENTRATA A FAR PARTE DEL GRUPPO DEL MARCHIO SEAT

Niente ormai ci può più fermare, la manutenzione della tua auto è fondamentale.

SEAT offre una protezione mirata che preserva il valore della tua vettura.

Quali sono i benefici?

Scegliendo il pacchetto di manutenzione della tua SEAT
potrai conoscere in anticipo i costi di gestione del tuo veicolo.

I ricambi sono soggetti a garanzia e sono installati da tecnici esperti certificati SEAT.

Con la manutenzione ufficiale SEAT il tuo veicolo manterrà il proprio valore.

Vieni a scoprire tutto da noi! tante altre novità ti aspettano.

Service partner autorizzato Volkswagen - Seat - Skoda.

Si dice che ogni viaggio per quanto lungo inizi con il primo passo.

Noi vi aiutiamo a compierlo in sicurezza.

DOVE SIAMO:

Via G. Amendola, 12r
16145 Genova (GE) Italia

CONTATTI:

Tel.: +39 010 362 0607
assistenza@davinciauto.it

vw.davinciauto.it/

NEL GIORNO DELLO SBARCO SULLA LUNA UNA “PRIMA MONDIALE” DI QUATTRO SUB

PIÙ DI MEZZO SECOLO FA I SUB DI BOGLIASCO SI IMMERSERO
NEL LAGO DEL MIAGE **A 2020 METRI DI QUOTA**

DI GIANNI RISSO

FOTO GIULIO MELEGARI E GIANNI RISSO

Tutti sappiamo che nel 1969 l'uomo sbarcò sulla Luna a conclusione di una straordinaria impresa. Era il 20 luglio, ore 20, 17' e 40" UTC (Tempo Coordinato Universale) quando Neil Armstrong toccò il suolo lunare. Pochi minuti dopo lo seguì Edwin “Buzz” Aldrin. Armstrong pronunciò la frase che rimarrà per sempre nella storia: “One small step for a man, one giant leap for mankind!” ovvero “un piccolo passo per un uomo, un grande salto per l'umanità”. Ma proprio quel giorno ci furono

anche degli italiani che compirono un'impresa sensazionale, in assoluta prima mondiale. Si trattava dei sub del Circolo Cacciatori Subacquei di Bogliasco, oggi CI CA SUB Seatram Bogliasco. Sotto la guida del dottor Andrea Ravara che coordinava le ricerche di un gruppo di studiosi dell'Università di Genova, quattro sommozzatori si immergono per quasi un'ora alla quota di 2020 metri del Lago del Miage, in alta Val Veny nel gruppo del Monte Bianco. L'aspetto sportivo era di per sé eccezionale, ma ancor più stupefacente

erano le ricerche mediche sulla fisiologia dell'immersione attivate in quella occasione collegando i sommozzatori in immersione a vari apparecchi di rilevamento portati sulla sponda del laghetto tramite un complesso sistema di cavi coassiali. Nessuno nel mondo aveva mai fatto delle ricerche simili e in alta quota.





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

Gestione Aree Verdi

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

Sanificazioni

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

Pulizie Straordinarie

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

Manutenzioni Condomini

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

Disinfezioni e disinfestazioni

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



www.euro-pulizie.it



info@euro-pulizie.it

Le ricerche erano talmente importanti e innovative che la RAI seguì l'evento con dei collegamenti in diretta del giornale radio. Erano presenti anche diversi inviati dei quotidiani, in particolare La Stampa, Stampa Sera e il Secolo XIX che affidò la cronaca al grande giornalista Massimo Zamorani.

Oggi, a più di cinquanta anni, ricostruiamo la storica impresa dei subacquei Enzo Zarafa, Franco Matteucci, Giorgio Bergamo e dei ricercatori genovesi. Ecco la cronaca dettagliata pubblicata dal Bollettino della Società Italiana di Biologia Sperimentale (Volume XLV, fascicolo 22) con il titolo "Varianti ematochimiche, elettrocardiografiche e reografiche in soggetti immersi in acque gelide di lago alpino a 2000 metri di quota". Ricercatori: Enrico Brenda, Ugo Fabris, Andrea Ravara, Pietro Schenone e Mario Trasino.

«La prova eseguita in luglio in un laghetto alpino di netta origine morenica (Lago Miage – Monte Bianco – Ghiacciaio della Brenva 2020 metri) su tre uomini di età fra 25 e i 30 anni rivestiti di muta di neoprene aveva lo scopo di saggiare continuamente la soglia fisiologica di resistenza al freddo. La temperatura dell'acqua era di 0 gradi C ai piedi del ghiacciaio, di 4 ° C alla riva opposta e di 1°C al centro del lago alla profondità di 12 metri. La temperatura esterna era di 28/30°C.

Un uomo ha eseguito un bagnonella sua nudità e dopo due minuti ha dovuto abbandonare l'acqua perché



Qui nella pagina in alto a sinistra: "IL SECOLO XIX", 22 luglio, 1969; a destra: "Notiziario di caccia e persca", 11 settembre, 1969; in basso a sinistra: POSTER MIAGE 1969; a destra: "LA STAMPA", No 169, 22 luglio, 1969

SINGLE GENOVA • SAVONA • LA SPEZIA

Obiettivo INCONTRO

IN DUE LA VITA È PIÙ BELLA!

DAL 1991



CHIAMA ORA!

INCONTRI MIRATI E MASSIMA RISERVATEZZA CON PERSONE DELLA TUA ZONA DI RESIDENZA

CONTATTACI PER UN COLLOQUIO GRATUITO

UNO SPETTACOLO PER GLI DEI, LA VITA DI DUE INNAMORATI

ROBERTA, 32 anni, è una bella ragazza che vive a Genova insieme al suo gatto, lavora come pittrice e nel tempo dà lezioni di pianoforte. Avrebbe voglia di ricominciare partendo dal principio per creare una famiglia, ricca di amore con dei figli e il matrimonio.

LUANA, 35 anni, vive nel Levante Ligure, ha due bambini che adora, purtroppo il suo matrimonio non è andato come sperava ma non per questo vuole rinunciare all'amore, è una ragazza solare e positiva, lavora come commessa.

ARIANNA ha 44 anni, è una donna da non farsi scappare! Ormai affermata sul lavoro, lavora come manager in una ditta multinazionale. Una donna carismatica e sicura di se stessa, adora il mare, i weekend romantici, ma anche la montagna e sciare, non si annoia mai.

SILVIA, 52 anni, fine ed estroversa; è rimasta vedova ma, avendo vissuto in prima persona un grande Amore, sa che esiste e spera di trovare un altro uomo che la ami profondamente; i suoi figli, ormai indipendenti, lo desiderano quanto lei, per loro la gioia della mamma è fondamentale.

GRETA ha 75 anni ma ne dimostra almeno 10 di meno, pensionata, ha sempre lavorato in banca, vive a Genova in una bella casa di proprietà. È una donna semplice ma fine e curata, gentile e molto dolce, vorrebbe accanto a sé un uomo di una certa cultura.

GIULIO, 31 anni, laureato, benestante, vive in provincia di Genova e lavora come impiegato a Savona. È un ragazzo molto riservato, intelligente, che ha voglia di spalancare il suo cuore ad una ragazza carina e dolce, che abbia voglia di creare una famiglia e di vivere il famoso "felici e contenti".

FRANCESCO, 44 anni, divorziato, senza figli. Ha sempre creduto nell'Amore e nonostante il suo primo matrimonio non abbia funzionato lui continua a crederci, separato con due bambini, lavora come artigiano edile, è un bel ragazzo, dinamico e sportivo. Cerca una ragazza semplice carina.

ROBERTO, 51 anni, celibe senza figli, abitante nella provincia di Alessandria. Ottima posizione lavorativa, buon dialogo e prestante fisica è ciò che lo distingue. Cerca una ragazza in gamba, indipendente.

LUCIANO, 59 anni, è vedovo con 3 figli, tutti indipendenti, lavora nel settore del commercio ma riesce a ritagliarsi molto tempo libero che vorrebbe trascorrere con una signora dolce ma anche simpatica perché lui è un tipo allegro e giocoso, il suo motto è, guarda caso, "in due la vita è più bella!"

ANDREA, 74 anni, ha sempre fatto il falegname ma si destreggia un po' in tutto. Si definisce una persona curiosa, sempre pronto ad imparare. Passeggerebbe volentieri in riva al mare accanto ad una bella donna.

SERVIZIO COMPLETAMENTE
GRATUITO
**PER LE RAGAZZE
FINO A 37 ANNI!**

Invia un SMS o WA con
nome, professione ed età al
392 92 09 238



Riceverai alcuni
profili adatti a Te!

GENOVA, via Fiasella 4/9A, tel. 0105701032 • CHIAVARI, C.so Gianelli, 20

www.obiettivoincontro.it

colto da dolorosi, intensi brividi di freddo. I tre soggetti per 40 minuti hanno nuotato in superficie, toccando e spingendo piccoli iceberg che si staccavano dalla parete del ghiacciaio, e poi, per 16 minuti sono stati in immersione a 12 metri di profondità, legati fra loro e in comunicazione con l'esterno a mezzo telefono e con una sagola fissata al fondo e ad una boa in superficie.

L'acqua era talmente torbida da non permettere la visibilità dell'orologio al vetro della maschera (come constatava subito Gianni Rizzo che rinunciava a fare le foto subacquee programmate). Al 13° minuto in immersione, gli uomini non rispondendo al segnale telefonico (da notare che l'apparato telefonico era in perfetta efficienza, e pertanto da imputare al soggetto, causa il freddo e la particolare situazione emotiva, la mancata percezione del segnale), a mezzo della sagola venivano chiamati in superficie e fatti venire a riva, cessava l'esperimento. In tutto l'immersione è durata 56 minuti (40 per nuoto in superficie e 16 fermi a 12 metri di profondità). Appena usciti dall'acqua è stato loro prelevato sangue per gli esami del caso. Sui soggetti sono state eseguite ricerche prima, durante e immediatamente dopo la fine dell'esperimento».

Non entriamo nei dettagli prettamente medico-scientifici delle ricerche che furono utili a varie branche della medicina e alla sicurezza nelle immersioni ma





ricordiamo per comprendere meglio quanto furono apprezzati che i risultati degli studi furono richiesti da decine di istituti di ricerca da tutto il Mondo, compresi USA, Israele, Giappone, Russia e persino dalla NASA e dall'Accademia delle Scienze dell'Unione Sovietica. Per concludere ricordiamo che l'operazione Miage fu organizzata dall'Università di Genova e dal CI CA SUB Mares – Sezione Ricerche Mediche -Bogliasco con la collaborazione dei Vigili del Fuoco di Genova, del Comune e dell'Azienda Autonoma di Soggiorno di Courmayeur. Direzione organizzativa di Gianni Riso e Mario Polleri coordinamento subacquei e supporto in immersione Giulio Melegari.



GARAGE 2006 SNC

- autorimessa ▪
- parcheggio ▪

**UNICO LAVAGGIO
A MANO
A CARIGNANO**

VIA ILVA, 26R ▪ 16128 GENOVA

TEL. 010581502

“SALVA IMPRESA”, LA RETE CHE AIUTA IL CONTRIBUENTE

NASCE A GENOVA UN NUOVO NETWORK DI **PROFESSIONISTI**
A TUTELA DELL'IMPRENDITORE E DEL CITTADINO



Tutti o quasi tutti conoscono il principio secondo cui “la legge non ammette ignoranza”, ma è subito lecito domandarsi: cosa fa lo Stato affinché i cittadini siano veramente informati sulle leggi che li riguardano, come quelle fiscali, per esempio? La risposta è scontata: “nulla”. Lo Stato non si preoccupa affatto della diffusione dell’informazione legislativa, per decenni fino ad oggi il cittadino si trova in un totale isolamento normativo soprattutto per quanto riguarda gli adempimenti tributari. Pertanto questo compito informativo è volutamente spostato sui professionisti dell’area economico-giuridica come i dottori commercialisti, avvocati e sui CAF. Proprio nella situazione sopra descritta nasce il network denominato “Salva Impresa”, dall’intuizione, basata sull’esperienza di alcuni professionisti quali commercialisti ed avvocati, con lo scopo di fornire un’adeguata informativa e difesa al contribuente-imprenditore che spesso è soggetto ad abusi da parte della Pubblica Amministrazione. I principali ideatori di questa nuova rete di professionisti sono Luigi Sacchitelli, Dottore Commercialista e Revisore dei Conti, e l’Avvocato Laura Gatti, i quali, esercitando le rispettive professioni da alcuni decenni, attraverso le loro esperienze sul “campo” hanno colto le problematiche e le distanze del rapporto tra cittadino-contribuente e Stato. L’obiettivo di “Salva Impresa” è quello di tutelare i diritti del cittadino attraverso l’emissione di newsletter, articoli

e video informativi, pubblicati sul sito istituzionale e sui social, che tengono costantemente aggiornato il cittadino su tutte le novità legislative riguardanti l'esercizio dell'attività imprenditoriale e professionale. Ci sarà una particolare attenzione all'informativa sull'evoluzione delle norme fiscali, dall'entrata in vigore di nuove leggi alle scadenze delle rate riguardanti le rottamazioni, le relative eventuali proroghe e inoltre ci saranno approfondimenti sulle agevolazioni finanziarie a favore delle aziende. L'imprenditore, impegnato a condurre la propria attività, spesso si trova ad non essere riuscito a pagare le imposte liquidate nella propria dichiarazione dei redditi accumulando nel tempo un elevato debito verso l'Erario che provvede ad iscrivere il suddetto debito a ruolo amministrato dall'Agenzia Entrate Riscossione (ex Equitalia). Proprio in tale situazione i professionisti del Network "Salva Impresa" possono tempestivamente intervenire per analizzare ogni specifico caso consigliando la soluzione migliore per l'imprenditore. «Il nostro intervento è come quello del sarto: per ogni situazione, dopo un approfondito studio da parte dei nostri professionisti, sarà scelta la più idonea strategia per fare fronte alla condizione debitoria in cui si trova l'imprenditore. Ovviamente i nostri professionisti consigliano al meglio anche nel caso in cui l'azienda non abbia alcuna esposizione debitoria o di modico importo nei confronti dell'erario o degli altri enti statali, soprattutto quando l'azienda è composta anche da beni immobili come capannoni industriali o commerciali, i quali devono preventivamente essere tutelati prima di una eventuale esposizione debitoria nei confronti di terzi come fornitori, dipendenti, enti statali ecc. Anche in economia vale il principio "meglio prevenire che curare": i nostri esperti troveranno la strada migliore utilizzando gli istituti giuridici previsti dal codice civile, dal nuovo codice della crisi e dalla normativa fiscale e ponendo in essere le operazioni straordinarie più idonee per mettere in sicurezza il patrimonio aziendale immobiliare e anche quello immateriale come avviamento, marchi e così via. Diversamente quando l'imprenditore si trova ad avere una elevata somma iscritta a ruolo dall'Agenzia Entrate Riscossione il nostro intervento sarà mirato a cercare le varie soluzioni per la riduzione dei debiti o addirittura all'intera cancellazione dei ruoli con la contestuale eliminazione dei debiti verso gli enti pubblici».

Un discorso a parte merita il contenzioso tributario, che ovviamente è strettamente connesso alle iscrizioni a ruolo da parte di Agenzia Entrate Riscossione. Quando un contribuente riceve un avviso di accertamento da parte dell'Agenzia delle Entrate, i professionisti del network valuteranno il rischio del contenzioso tributario, ovvero le chance di vittoria totale o parziale oppure di sconfitta dinanzi alle Commissioni Tributarie, oltre a prendere in considerazione gli strumenti deflattivi del contenzioso tributario come accertamento con adesione, acquiescenza ecc., i quali evitano il rischio del contenzioso con il pagamento rateale di un minore debito rispetto a quello accertato con conseguente riduzione di sanzioni ed interessi.



Via Cantore, 40 R - Tel. 010 8957782
Via Sardorella, 75 R - Tel. 010 0964743
www.sermetalgenova.com - info@sermetalgenova.com

APPROFITTA DEGLI INCENTIVI SUL RISPARMIO ENERGETICO
50% ECOBONUS **110% SUPERBONUS**

FINESTRE
NURITH
PVC E ALLUMINIO

italporite

PIACENTINI

MICHELONI PORTE
IN LEGNO MASSELLO



Viglietti
AVVOLGIBILI

Estetica Bios
ESTETICA TRADIZIONALE E AVANZATA,
TRATTAMENTI VISO CORPO E SOLARIUM

Piazza Colombo, 1/11A, 16121 Genova
Tel.: 010542000 • Cell.: 3458187010

www.bioseestetica.eu bioseestetica@gmail.com

Il buono è valido per uno sconto di **10€**

PANINO
alla Foce

Tel.: 351 889 6800

Bar Fasce
di Parodi Carlo

Panini equilibrati
da far distinguere
ai Nostri Clienti
tutti gli ingredienti
in un solo morso

Via Eugenio Ruspoli, 59/61R • 16129 • Genova
carlo.parodi73@gmail.com

Il Network "Salva Impresa" vuole anche essere uno stimolo per il legislatore al fine di migliorare la reputazione della nostra Regione e del nostro Paese per renderli più attrattivi da parte degli investitori internazionali. Le cause del mancato appeal italiano nei confronti degli imprenditori stranieri sono numerose, ma tra le più rilevanti sicuramente è la pressione fiscale. Uno studio autorevole della Fondazione Nazionale dei Dottori Commercialisti ha esaminato e quantificato la pressione fiscale in Italia che si attesta al 64%, occupando una posizione preminente nel mondo tra i paesi a più elevata pressione fiscale. L'Italia non è un paese attrattivo per chi vuole fare impresa da parte di imprenditori stranieri anche per una burocrazia lenta e spesso contraddittoria e per una normativa fiscale mutevole, che non permette nessuna pianificazione. Pertanto il contribuente titolare di partita

Iva si trova a dovere affrontare un'infinità di adempimenti burocratici tra amministrativi e fiscali-previdenziali, oltre a dovere subire la citata pressione fiscale esorbitante che non solo impedisce all'imprenditore d'investire ma lo pone in una posizione di mera sopravvivenza, innescando spesso una situazione debitoria a crescere nel tempo nei confronti dell'erario e degli altri enti pubblici. In molti paesi appartenenti all'Unione Europea l'inizio attività è immediato, e comunque si tratta di attendere solo 24 ore; diversamente in Italia per l'inizio attività occorrono alcune settimane. Il network "Salva Impresa" sarà impegnato per raggiungere i propri obiettivi istituzionali al servizio della crescita economica della Liguria e dell'Italia, cercando di porre l'attenzione sulle problematiche qui descritte da parte degli enti pubblici e in particolare dal legislatore nazionale.



Cantine Gatti & Giugnoli

Via Giovanni Torti, 35R ~ 16143 ~ Genova

Tel.: 392 986 8012, 347 970 5382
cantinegattigiugnoli.com

E-mail: gatti_matteo@virgilio.it
facebook@CantineGattieGiugnoli



*Aziende agricole: Alba (CN) a Priocca, Nizza Monferrato (AT), Casale Monferrato (AT),
Alfiano Natta (AT) Rocca Grimalda (AL)*

VINO SFUSO • BAG IN BOX • BOTTIGLIE



ALESSANDRA VINOTTO

ESSERE LA FOTOGRAFIA

L'INARRESTABILE UMANITÀ RACCHIUSA NELL'AZIONE DI UNA FOTOGRAFA, REGISTA E POETA. CON **ALESSANDRA VINOTTO** SCOPRIAMO TUTTE LE SFACCETTATURE DI **UN'ARTISTA UNICA**

DI FLAVIA MOTOLESE

Fotografa d'arte, allieva di Maurizio Galimberti, Michele Saponaro e Giuliana Traverso, regista e poeta, Alessandra Vinotto vanta un curriculum invidiabile e non solo per riconoscimenti e collaborazioni internazionali, basti citare, per esempio, quelle con testate come Vogue, Marie Claire, Herald Tribune, Opera e Amadeus. È co-fondatrice di RedEye Media, pluripremiata al 3D FF Hollywood nel 2010 e nel 2011, e prima regista italiana ad aver realizzato un video in 3D stereo: nel 2013 ha diretto "Viceversa 3D" al Padiglione Italia della Biennale di Venezia, il primo documentario europeo sull'arte contemporanea girato in 4K. Ha esposto con Andy Warhol, Nan Goldin, Ferdinando Scianna, Kiki Smith, Yoko Ono, Vanessa Beecroft e Marina Abramovic.

Il vero valore di Alessandra Vinotto, però, risiede nell'autenticità con cui vive ed esprime l'arte in prima persona. Per lei la fotografia non è mai un processo di semplice testimonianza fenomenica, ma il risultato prodigioso di uno sguardo, quella capacità del fotografo di vedere, quindi di leggere e interpretare la realtà, che comporta la radianza del senso, l'espandersi del pensiero e del significato, sempre mobile e complesso. Uno strumento per indagare l'essere



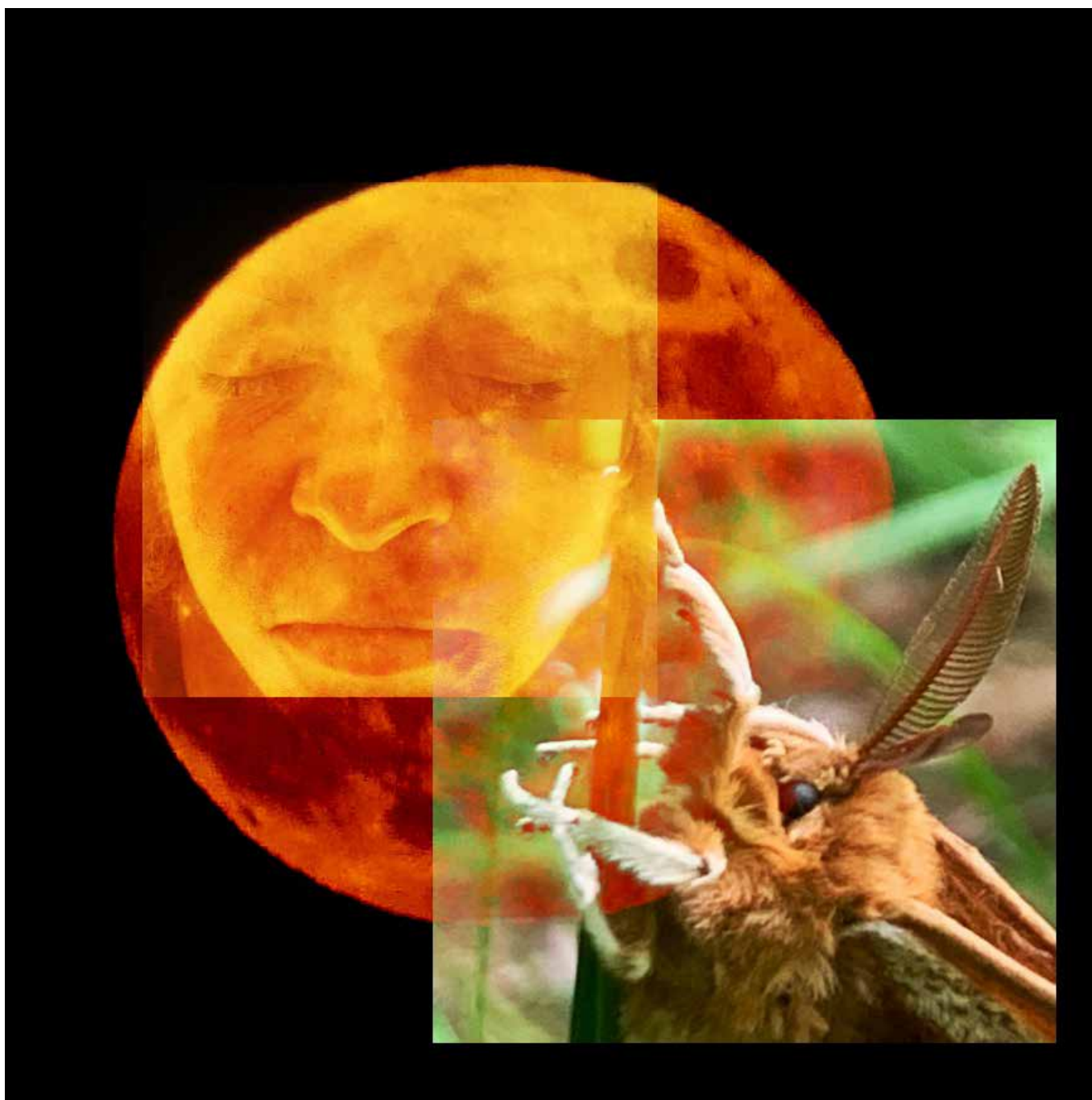
Wild horses. Dalla serie Inside, 2011, tecnica mista su tela, cm 100x100

umano, partendo da se stessi: spesso utilizza il suo corpo alla stregua di un performer, autoritraendosi nelle situazioni più diverse.

Come ti sei avvicinata al

mondo della fotografia?

Avevo sette anni. Sin dai tempi dell'asilo vedevo mio nonno fotografare e stampare, fare video in super 8 che poi montava da solo, per hobby.



Chiesi una macchina fotografica in regalo, per la mia prima comunione. E da allora non ho mai smesso di fotografare! Al Liceo Artistico, poi, seguii un laboratorio di sviluppo e stampa, et voilà, il mio destino fu segnato! Nella vita ho sempre e solo esercitato professioni che avessero a che fare con l'arte.

Il tuo rapporto con la fotografia è molto intimo, biografico, introspettivo, fino ad assumere, talvolta, quasi un carattere performativo.

Anni fa scrivevo "autoritratto, autoritrarsi, autoritrattarsi".

È un'esigenza profonda: mostrare la mia vera 'me' per dialogare con chi guarda le mie opere. Mi piace che chiunque si avvicini alla mia arte possa percepirne l'autenticità, la spontaneità.

Ogni mio progetto scaturisce dalle esperienze di vita e riflette il mondo che mi circonda in quel momento. È un distillato di contemporaneità. Mi piace che i miei amici o gli sconosciuti possano guardare dentro di me: magari potrebbero scovare qualcosa che io stessa non

ricordo di possedere.

Da quando è iniziato il covid vivi isolata in mezzo la natura, come ti ha influenzato e come ha influito sulla tua arte?

La Natura è la mia grande compagna da sempre: non a caso il mio primo libro fotopoetico, POESIE DALLE TERRE DI MEZZO, era dedicato alla montagna, ed il mio secondo era PER MARE.

Questo isolamento pressoché totale durato 13 mesi (essendo immunodeficiente non posso vivere un quotidiano 'normale', devo stare

lontana persino dalla mia famiglia...) ha fatto sì che avessi tutto il tempo di esplorare il rapporto del mio corpo con la natura circostante. Come già era capitato nel 2007 con il mio progetto ULTRAHABITAT esposto a Monaco di Baviera, ho messo in relazione la mia pelle, il mio sguardo, le mie mani e le mie gambe con le uniche realtà che esperivo: il bosco e le sue creature. Dalle impronte degli animali agli animali stessi, le piante, gli insetti, la neve, l'erba, il vento, il caldo e il freddo sono diventati il mio alter ego, e da qui si è sviluppato il percorso di UNCONSCIOUSNESS QUARANTINE.

Mi sono totalmente persa nella natura, e grazie a questa incredibile illusione fusionale il mio corpo è diventato quello che vedevo intorno a me, in una sorta di trance sciamanica.

Sei un'artista polivalente, oltre alla fotografia ti dedichi alla regia e alla poesia. C'è un punto di contatto tra queste espressioni artistiche?

La poesia è il fil rouge che unisce tutto, in me, perché la poesia è vita, oltre ad essere un'arte fondamentale che mette in relazione parole e immagini.

Inoltre, ho sempre assolutamente creduto alla multidisciplinarietà: gli artisti che più amo, di qualsiasi epoca, da Leonardo a Kubrick, sono tutti poliedrici, sono tutti maestri che non si sono fermati a un solo aspetto dell'espressione artistica, ma hanno sempre esplorato diverse forme di comunicazione. Quindi, sebbene io sia partita dalle arti grafiche e figurative e sia poi approdata alle lettere, è stato naturale in seguito evolvermi verso il video, perché le immagini in movimento accompagnate da testi e/o musica sono già di per sé poesia. E la fotografia, la "scrittura di luce", è l'elemento trainante, senza il quale neppure il video esisterebbe. Ecco perché per me regia, fotografia e poesia sono legate indissolubilmente.

Per capire la tua ricerca artistica qual è l'elemento fondamentale?

L'UMANO. Non sono mai riuscita a prescindere dall'umanità, in nessuno dei miei progetti - fotografici, documentaristici o poetici che fossero.

Anche nel mio progetto fotopoetico IL MIO BOSCO ZEN - presentato sia alla Fiera ARTEGenova che al Festival Internazionale di Poesia 'Parole spalancate' - nonostante nelle opere non vi sia rappresentata una sola figura umana, il dialogo tra natura e umanità è un tema continuo che viene ripreso dalle poesie che accompagnano le opere stesse.

Ho sempre amato il corpo umano quanto l'anima delle cose e amo altresì la fusione tra il nostro spirito e gli elementi naturali.

Credo profondamente che la speculazione filosofica sia necessaria per l'evolversi della coscienza, della consapevolezza, e sono convinta che l'arte, in qualsiasi sua forma, sia un mezzo eccezionale per indagare sia sulla natura umana che sulla realtà delle cose. Quindi, alla base di qualsiasi mia ricerca artistica c'è sempre l'umanità, e il suo rapporto con le realtà circostanti, lo spazio, la materia, l'immaterialità e le percezioni che ne derivano.

È un gioco bellissimo, l'arte, oltre che la mia unica professione. Non potrei mai vivere senza.



Unconsciousness quarantine, 2020, fotografia e collage digitale, cm 80x80

Nella pagina precedente:

La luna e la farfalla, 2020, fotografia e collage digitale, cm 80x80





TRIBUTE TO GIGER

FOTOGRAFO MARCELLO RAPALLINO

MODELLA GIULIA BERTONE

MAKE UP ALESSIO MORANDO



L'AUREA FARINATA

STORIA E TRADIZIONE DI UN "MANGIAR POVERO" CHE È DIVENTATO **SIMBOLO DI GENOVESITÀ**

DI VIRGILIO PRONZATI

La farinata, o meglio a *fainâ*, per i *zeneixi* non è solo una ghiottoneria ma un simbolo di genovesità. Una focaccia salata morbida e sottile alcuni millimetri, fatta con farina di ceci, acqua, olio d'oliva e sale, cotta nel forno a legna e, appena tolta dal forno, condita con un pizzico di pepe nero. Le sue origini affondano le radici in un lontano passato.

L'etimo del termine "farinata" è sempre più certo derivi dalla voce dialettale *scribilita*, ossia una sorta

di sottile focaccia citata da Catone nel suo *De re rustica*. In un decreto del 1447 emanato dal Governo di Genova si parla appunto della scribilita o scripilita, e delle norme che ne disciplinavano la produzione, la qualità dell'olio d'oliva, misura del testo e il prezzo: "Furnari quod pretium exigere debeant in coquendo scribilitas". Quale prezzo debbono esigere i fornai, per cuocere le scribilitate...

Le antiche botteghe dove si faceva la farinata si chiamavano

sciammadde ed erano quasi tutte collocate nei carruggi del centro storico genovese. Il curioso nome, deriva dal genovese *perfiammata*. Nei secoli scorsi, coloro che la preparavano era chiamati farinatarii, poi *fainotti*: termini usati nel Medioevo e conati dalle Corporazioni della Repubblica di Genova, sotto il controllo del

Nella pagina: Sori. Farinata protagonista a Fattore Comune





Magistrato delle Arti. L'Archivio di Stato di Genova, nel fondo Artium, conserva dei documenti molto antichi relativi ai Formaggiai e Fornai, risalenti rispettivamente al 1458 e al 1464. Prima e dopo quegli anni, le cosiddette Arti interessate all'alimentazione, esclusi vino e olio, erano i Cuochi, Farinotti et Rivenditori di Farina, Fidelari (pastai), Formaggiari, Fruttaroli, Furnarii, Macellai, Molinari, Negiari (vendevano ostie e canestrelli), Ortolani (diffusi nella bassa valle del Bisagno), Pollaroli, Pescivendoli, Rebaroli (che vendevano farina di castagna, segale, miglio ecc.).

Unico anche il forno delle sciammadde, fatto a volta bassa, dove la temperatura del fuoco a legna è tra i 260° C ed i 315° C. Nella "sciammadde" venivano servite l'aurea farinata appena sfornata e le squisite torte di verdure caratterizzate dalla "prescinseua". Un mangiare gustoso, nutriente e di poco costo, che si poteva consumare anche in piedi, in particolare la farinata che, spesso, farciva un panino. Nel ponente cittadino, a Sestri e a Voltri, veniva arricchita con i "gianchetti" (avannotti di pesce azzurro), mentre nella parte occidentale della Liguria, l'Imperiese, con cipolle affettate e rosmarino. A Savona oltre a quella classica c'è quella bianca di farina di grano. Nel levante genovese si trova nelle botteghe e trattorie di Chiavari, Sestri Levante, Santo Stefano d'Aveto e La Spezia.

BAR SMIRNE

Tavola Calda & Ricevitoria

PAGAMENTO BOLLETTE E RICHARICHE



Via Smirne, 7/R, Genova • tel. 010 585558



Via SS Giacomo e Filippo, 22R -16126 - Genova

Salumi

vini

olio

formaggi

latticini

dolci

altre specialità

(+39) 389 234 8604

www.greenbufflonne.com

info@greenbufflonne.com



STUDIO TRIBUTARIO

DI MORI CRISTINA



VIA A. MANUZIO, 26R, 16121 GENOVA



010.0996666



studioprofessionaleassociato23@gmail.com



Zilliken Immobiliare



LA NOSTRA COMPETENZA AL SERVIZIO DEI GENOVESI

Via Delle Cappuccine 3/1 - Genova

Tel. +39 335 678 5654

✉ immobiliarezilliken@virgilio.it

🌐 www.zillikenimmobiliare.it



Introdotta anche in Francia e nota col nome *socca* a Nizza e *cade* a Tolone. In Piemonte in particolare a Ovada e Acqui Terme è chiamata *farinata* e *belecauda*. In Toscana, *calda calda* a Massa e Carrara, *cecina* a Pisa e Lucca, *torta di ceci* a Livorno. In Sardegna *fainè* ad Alghero e Sassari, *fainò* a Carloforte. All'estero, a Buenos Aires a Montevideo, è *fainà* come a Genova, fatta e diffusa dagli emigranti genovesi. Lo stesso a Bonifacio in Corsica, introdotta dai genovesi. Non solo. Sempre i genovesi alcuni secoli prima l'avevano introdotta in diverse regioni dell'Asia Minore. Le sciammadde erano frequentate non solo da scaricatori di porto e operai, ma da poeti, scrittori, pittori e cantanti, tra cui il futurista Marinetti e il cantautore De André.



Farinata bianca

LA RICETTA:

Farina di ceci gr. 900;

Acqua 3 litri;

Olio extravergine d'oliva 350 gr;

Sale fino marino gr. 30.

PREPARAZIONE: Mescolare l'acqua e la farina di ceci con un cucchiaino di legno, facendo attenzione a sciogliere tutti grumi. Aggiungere il sale e mescolare ancora. Lasciare riposare almeno 4 ore, togliendo con il cucchiaino la schiuma formata in superficie. Versare nel testo l'olio, aggiungere il composto e mescolare a lungo col cucchiaino, in modo che l'olio salga parzialmente in superficie. Mettere in forno a legna molto caldo (dai 300-350°C) con la fiamma solo nella parte superiore, e far cuocere per circa 15 minuti, fino ad avere una superficie ben dorata. Servire calda, con una spruzzata di pepe nero macinato al momento.

Abbinamento ideale: Valpolcevera Doc Coronata 2017 servito a 12°C in calice con stelo alto.

Se di altre regioni: Cortese dell'Alto Monferrato Doc, Gambellara Doc e Sicilia IGT Grillo tutti dell'annata 2017, serviti come il precedente.

MONTALCINO: 2020 DA CINQUE STELLE

ANNATE ECCEZIONALI PER IL BRUNELLO.

**FEDERICA PELLEGRINI FIRMA
LA FORMELLA DELLA VENDEMMIA**

DI VIRGILIO PRONZATI

Malgrado la pandemia che ha colpito e sconvolto il nostro pianeta, il Brunello di Montalcino continua a far parlare di sé e, ancor più importante, è sempre più richiesto all'estero. Dopo i video professionali su Montalcino realizzati dal Consorzio di Tutela e da noti giornalisti americani di settore, i frutti sono stati copiosi ed immediati. Gli importatori USA hanno incrementato l'importazione di Brunello di Montalcino prendendo spunto da due grandi annate come 2015 Riserva e 2016, giudicate eccezionali da Wine Spectator e da altre importanti testate internazionali. Non solo: l'annata 2020 a Montalcino è da annoverare tra quelle eccezionali. Saltata l'Anteprima Benvenuto Brunello per l'emergenza Covid, il Consorzio ha promosso ben due manifestazioni di rilievo, Benvenuto Brunello Off 2021 nei giorni 08-14-21-27-28-29 Marzo con le sessioni dalle 16 alle 18 del 13-15-20 Marzo, solo per gli operatori di settore. Giornate dove la qualità delle due prestigiose annate è emersa in tutti i Brunello di Montalcino degustati. La seconda è l'assegnazione del prestigioso premio Leccio



Nella pagina: La pluricampionessa olimpica e mondiale di nuoto Federica Pellegrini



ETNA SAPORI DI SICILIA

di Parisi Francesco

**VENDITA AL DETTAGLIO DI PRODOTTI TIPICI SICILIANI:
 GASTRONOMIA, ROSTICCERIA, PASTICCERIA**

Il nostro obbiettivo è dare la qualità al cliente,
 non c'è nulla di congelato!
 I nostri prodotti sono artigianali, prodotti nel nostro
 laboratorio di Serravalle Scrivia (AL)

Via Bruno Buozzi, 10 R
16126 Genova

Tel. 3336982828
parisi.ct80@gmail.com

MACELLERIA SUINA BOTTARO

Piazza Scio · Box 58 · 16129 · Genova

Tel. 348 795 5767

manu.bottaro@gmail.com

seguici sulla nostra pagina FB



d'Oro, riservato a ristoranti ed enoteche, nazionali e internazionali, con carta dei vini dove il Brunello di Montalcino è rappresentato al massimo livello sia per numero di produttori che per qualità.

Per questa 29a edizione, l'ambito premio per la sezione ristoranti è andato alla storica *Trattoria Osenza* di San Quirico d'Orcia, che oltre a molti grandi vini, vanta ben 357 referenze di Brunello di Montalcino; per quella estera, un *ex aequo* nordamericano condiviso dai ristoranti *Gattopardo* di New York con più di trenta selezionate referenze di Brunello, situato all'interno delle Rockfeller Townhouses, e *Don Alfonso 1890* di Toronto, della famiglia Iaccarino, primo ristorante nella storia del premio a bissare il riconoscimento del Consorzio per la prestigiosa presenza di Rosso e Brunello di Montalcino, nominato nel 2019 secondo miglior ristorante italiano al

Qui nella pagina in alto: Il sindaco di Montalcino Silvio Franceschelli e Fabrizio Bindocci presidente del Consorzio di Tutela Brunello di Montalcino alla posa della formella;

In basso: La formella firmata da Federica Pellegrini



mondo dalla guida 50 Top Italy e insignito anche del Wine Spectator Best of Award of Excellence. Di particolare significato il Leccio d'Oro 2021 della categoria enoteche. A riceverlo, la *Fenice* dell'Aquila che, completamente distrutta dal sisma del 2009, ha riaperto nel 2014. Sui scaffali ci sono ancora esposte le poche bottiglie ora bollate 'earthquakeresistant', miracolosamente salvate dal terremoto. Di seguito, l'ambito trofeo va all'enoteca *Vino italiano* di Boston, dove c'è solo vino italiano e di qualità. Premi speciali del Leccio d'Oro 2021: a *Terra di Piero* ad Arezzo va quello dedicato al 'Rosso di Montalcino'. Il 'Brunello Lovers' è assegnato a *Giglio*, trattoria fiorentina a Bangkok e all'enoteca *TwoRocks Wine Company* alle Bermuda.

La famosa formella che ogni anno sigla le stelle della vendemmia quest'anno è stata firmata dalla divina del nuoto italiano, Federica Pellegrini. Sulla piastrella, oltre le cinque stelle all'annata 2020, il suo tatuaggio raffigurante l'araba fenice, simbolo di rinascita e resilienza. Ecco cosa dice nella sua intervista: «Cinque è il mio numero, perché sono nata il 5 agosto, coincidenze che fanno piacere. Astemia io? Sono stata istruita da mio padre, che è stato barman in tutti i più celebri hotel e caffè di Venezia, dal Danieli al Florian, al Gritti Palace, e mio fratello ne ha seguito le orme. E, grazie a lui, ho sempre bevuto bene e conosco Montalcino, meta delle nostre vacanze in Italia».



LE MIGLIORI ANNATE DI MONTALCINO

In grassetto le annate a cinque stelle:

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 *****
2020 *****	2021 *****	2022 *****	2023 *****	2024 *****

Qui nella pagina in alto: I premiati col Leccio d'Oro;
In basso: Montalcino e i suoi vigneti



IL PIZZAVENDOLO

di Guido Giorgia

SPECIALITA' TIPICHE GENOVESI:

FOCACCIA AL FORMAGGIO (TIPO RECCO)

FOCACCIA PIZZATA

PIZZA - FARINATA - GASTRONOMIA TIPICA GENOVESE
FRIGGITORIA



IL PIZZAVENDOLO DI GUIDO GIORGIA

VIA PAGGI 28 R - GENOVA - TEL 328 3771540



Via Giuseppe Colano, 9/A
16162 Genova



+ 39 010 247 3509



+ 39 392 9163882



cavannatraslochigenova.it



info@cavannatraslochigenova.it



La nostra è un'impresa presente
sul mercato locale e nazionale
sin dal 1946

Tutti i servizi di trasloco sono coperti da garanzie operative ed assicurative
per prevenire e coprire tutti i rischi connessi ad una operazione di trasloco

TRASLOCHI PER ABITAZIONI • TRASLOCHI DI UFFICI • DEPOSITO MOBILI E MAGAZZINI
TRASLOCHI NAZIONALI • TRASLOCHI INTERNAZIONALI

