

AUTUNNO 2021

in GENOVA

e Liguria magazine

SALONE NAUTICO

Dal 16 al 21 settembre,
200.000 mq per ripartire

ALBERTO DIASPRO

Osservando Genova,
sempre più città della scienza

IL MARE DENTRO

La rassegna che celebra
il legame tra arte e yachting

MARIA CHIARA PRUNA

La poetessa dei panorami
della costa sarda

ORTOCOLLETTIVO

Dall'Europa un riconoscimento
per chi combatte
l'abbandono dei terreni

Enrico Costa

**UNA GRANDE ENERGIA
AL SERVIZIO DELLA CITTÀ**

€ 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

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 a 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)

RIFORMIAMO BAR, CATERING, IMBARCAZIONI, HOTEL, RISTORANTI

Direttore Responsabile
Gabriele Lepri

Direttore Editoriale
Giordano Rodda

Servizi Fotografici
Marcello Rapallino, Gianni Risso

Hanno collaborato:
Luca Bartesaghi, Milena Buzzoni, Daniela Masella, Ilva Mazzocchi, Flavia Motolese, Mario Napoli, Virgilio Pronzati, Marcello Rapallino, Gianni Risso, Carla Viazzi

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 Cesare; 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: Enrico Costa



SOMMARIO

AUTUNNO 2021

4/ Enrico Costa, sul podio dell'ecologia

Ritratto di uno tra i più illustri genovesi attivi nel terzo settore, paladino dell'ecologia in città

8/ Il Salone della ripartenza

Dal 16 al 21 settembre torna a Genova il Salone Nautico, con più di 200.000 Mq di esposizione "multi-specialistica" e un migliaio di brand ed espositori

26/ Basta osservare!

A cura di Alberto Diaspro

30/ OrtoCollettivo, arriva il riconoscimento europeo

A sei anni dalla sua presentazione, il progetto di recupero dei terreni abbandonati per farli diventare produttivi e sicuri riceve il plauso dell'Institute for European Environmental Policy

32/ Intervista a Simonetta Scotto

Signora italiana della spy-story, cofondatrice dell'Associazione Domus Cultura sita in uno storico appartamento dei Rolli

34/ Il mare dentro Rassegna d'arte

Il mare dentro è un'idea espositiva sviluppata dal mare per il mare, ne rivaluta l'importanza culturale, sceglie di riportare al ruolo di protagonista principale questo non-luogo che è da sempre musa senza tempo

45/ Chianti classico, da collection a donnection

Si apre ancora di più al mondo un vino dal prestigio antico, tutelato dal più storico consorzio d'Italia

51/ A Leivi l'eccellenza olearia di Genova e Spezia

L'ecoturismo tra le chiavi per contrastare l'abbandono degli uliveti italiani, oggi lasciati a sé stessi nel 30% dei casi

56/ Rossella Murgia, Al di qua dell'obiettivo

Da oltre 30 anni osserva il mondo attraverso la fotografia, cattura storie, registra momenti importanti, collabora con aziende e fissa in vivide immagini quello che il tempo lascerebbe sbiadire

58/ Cinque Stelle per il nobile di Montepulciano

2020: Un'annata di eccezionale qualità per una delle docg storiche toscane

63/ Saperi in paradiso: a scuola di norcineria e focacceria

«Da O Vittorio» ha ospitato il terzo incontro della serie di appuntamenti ideati da Daniela e Lucio Bernini

66/ Maria Chiara Pruna, Sardegna metafisica

Se il pittore Piero Guccione era cantore del mare siciliano, Maria Chiara Pruna è poetessa dei paesaggi incontaminati della Costa Sarda

70/ La fotografia subacquea creativa è vera arte

Non solo suggestive immagini di specie marine e scorci sommersi: anche sott'acqua si può dare vita a una specialissima arte figurativa

74/ La meraviglia di Villa Durazzo Pallavicini e del suo percorso teatrale

Il Direttore della splendida Villa di Pegli, l'architetto Silvana Ghigino, racconta i segreti di un luogo sospeso tra conoscenza e armonia

80/ Le tavole del mangiarbene: il Bricco della Gallina



ENRICO COSTA, SUL PODIO DELL'ECOLOGIA

RITRATTO DI UNO TRA I PIÙ **ILLUSTRI GENOVESI** ATTIVI
NEL TERZO SETTORE, PALADINO DELL'**ECOLOGIA** IN CITTÀ



DI NELLA SCOTTO

Il mondo sta cambiando, ci avviamo ad una nuova era, un cambiamento è nell'aria: sono i titoli che leggiamo ogni giorno sui giornali a causa di eventi imprevisti. Certo c'è qualcosa di vero, ma il contenuto di questi mutamenti sono ancora da svelare, perché la Natura e il "discorso/studio della casa/ambiente", ciò che comunemente chiamiamo **eco-logia**, non ha contenuti chiari ed universalmente riconosciuti. Parliamo allora di Enrico Costa: anche se non ha mai compiuto alcuna azione per apparire, ben pochi a Genova possono dire di non conoscerlo. Sarà per una serie infinita di ragioni, dagli impegni imprenditoriali (il cognome è "pesante") fino alla partecipazione nelle funzioni tipicamente riconoscibili in ciò che si definisce **terzo settore**. E sarà anche per il tentativo, ripetuto alcune volte da terzi interessati, di nominarlo, all'inizio delle consultazioni elettorali, quale possibile candidato alla carica di sindaco della città. Ma si tratta sempre di una conoscenza superficiale, visto il suo carattere non certo portato ad apparire. Pochi "eletti", i suoi amici di sempre, lo conoscono nella sua veste umana, passionale, semplice ma determinata in cui la tenacia emerge con vigore.

Potremmo dire che se Federico Delpino, scienziato di fama mondiale, ligure chiavarese, sepolto nel recinto degli uomini illustri del cimitero di Poggioreale, è considerato a pieno titolo, il padre vero dell'ecologia Enrico merita il "podio" (a lui stesso piace questa espressione) in quella materia, tra gli inconsapevoli discepoli di tanto genio, arrivato a questo traguardo per caratteristiche intrinseche e di effetto duraturo. Se è vero che l'ecologia non è la casa (oikos) per eccentrici vestiti di lino e canapa che se ne fanno

ad abbracciare le manguste, tuonando contro il riscaldamento globale per schiarirsi la voce; se è vero che l'ecologia non è scienza dell'ultim'ora che tratta argomenti privi di rilevanza con gli occhioni luccicanti, belle speranze e allarmismi demenziali sempre indotti da potenti lobbies; se è vero, invece, che l'ecologia è la cura intenta e meticolosa del luogo in cui si vive, della propria "casa/ambiente", dei delicati equilibri che la regolano – equilibri silenziosi ed invisibili le cui regole penetrano e pervadono ogni aspetto della vita del grande organismo della Natura, di cui l'uomo è una porzione; se è vero, infine, che l'ecologia invita all'utilizzo di energia rinnovabile e non inquinante, per il rispetto dovuto alla cenosi, ecco dunque



che lui, Enrico, offre ampia dimostrazione di meritare questo podio nella conduzione della sua esistenza.

Quanto a cura, rispetto e attenzione per gli equilibri della natura, valgono il tempo che dedica ai rapporti umani e a quelli del mondo nel quale gli umani si

sviluppano, o dovrebbero farlo, esaltando sempre e comunque il rispetto verso tutto e tutti. Quanto alle "energie" rinnovabili e non inquinanti è un campione a tutto tondo; ha una lunga storia di ciclismo amatoriale e ha una forte passione per la cura dei campi e del territorio. In merito al ciclismo non occorre certo ricordare che la bici è mossa da forza muscolare, ovvero la prima energia conosciuta dall'uomo che ha il vantaggio di renderlo indipendente da ciò che di solito definiamo "fonti" (carburanti, generatori ecc.) le quali, come è ben noto, più o meno sono tutte inquinanti. Nella cura dei campi, in un magico terreno di sua disponibilità, mostra di dedicare passione e cura traendone quell'equilibrio che gli fa sopportare alcune fasi della sua esistenza ordinaria, obbligatoriamente mediate con persone di ben diversa impostazione caratteriale. Nella cura e nell'attenzione che mette a disposizione in ogni intervento che ne chiama la presenza, può a taluni apparire "originale" così come appariva a molti Pepe Mujica, perché definire originale chi non si muove sulla frequenza del potere fine a sé stesso, in prima battuta, è la condanna più lieve. Probabilmente non diverrà mai sindaco di Genova, il suo comportamento è troppo distante dal ruolo che andrebbe a ricoprire ma, certamente, è da anni l'Ecologo Principe di questa città. Chissà se lo ha mai compreso? Auguri Enrico! Genova si attende grandi cose.





CHI È ENRICO COSTA

Enrico Costa nasce a Genova il 10 gennaio 1953. Coniugato con due figli, si è laureato in Economia e Commercio all'Università degli Studi di Genova nel 1976. Dopo aver iniziato l'attività lavorativa in una di società di navigazione e agenzia marittima della famiglia Costa nel 1977 fino al 1985, lavorando sia in Italia che all'estero, ha operato fino al ruolo di Amministratore Delegato di una storica casa genovese di spedizioni internazionali. Oggi è contitolare e presidente di Iscotrans S.p.A., società di spedizioni internazionali con sede a Genova e vari uffici in Italia e all'estero, affermata nel settore delle spedizioni di impiantistica. È presidente di Costa Freight S.r.l., Genova, società di partecipazioni nel settore delle spedizioni, dellalogistica e dei trasporti, e consigliere di Costa Edutainment S.p.A., cui fa capo l'Acquario di Genova e le varie

attività a Livorno, nella Riviera Romagnola, in Sardegna e a Malta. Enrico Costa è volontario al Centro di Solidarietà di Genova

dal 1998 e presidente dal 2007 sia della Fondazione Centro di Solidarietà Bianca Costa Bozzo Onlus sia del Centro di Solidarietà di Genova Coop. Soc. che della Associazione Centro di Solidarietà di Genova, tre entità conosciute con il nome CEIS Genova che interagiscono in un'unica missione sociale; in particolare con l'obiettivo di affrontare i problemi legati all'emarginazione giovanile e specialmente per le dipendenze, incluso gli interventi specialistici per AIDS e comorbilità psichiatrica, al disagio psichiatrico adolescenziale, alla accoglienza di minori e profughi e alle persone senza dimora e con una particolare attenzione al reinserimento lavorativo. È vicepresidente dal 2010 della WFTC, NY, Federazione Mondiale delle Comunità Terapeutiche, che coordina l'intervento terapeutico nelle dipendenze di centinaia di comunità in tutto il mondo. È stato consigliere dal 2008 al 2019 del CE.LI.VO, ente di coordinamento del volontariato della Provincia di Genova. È anche presidente dell'U. S. Pontedecimo Ciclismo A. D. dal 2020 e di CEIS Genova Sport Soc. Sportiva D.r.l. dal 2018.



Una Giornata con Nicolò 2014 - 8.a Pedalata alla Guardia

camblo - casa net

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

IL SALONE DELLA RIPARTENZA

DAL 16 AL 21 SETTEMBRE TORNA **A GENOVA**
IL **SALONE NAUTICO**, CON PIÙ DI 200.000 MQ
DI ESPOSIZIONE "MULTI-SPECIALISTICA"
E UN MIGLIAIO DI BRAND ED ESPOSITORI





Il Salone Nautico (in programma dal 16 al 21 settembre 2021) prepara la sua sessantunesima edizione dopo un anno complesso e importante in cui l'evento si è distinto come l'unico appuntamento di settore organizzato in presenza in Europa gestito nel segno dell'efficacia, della sicurezza e della qualità dei contatti per gli espositori e per il pubblico. I dati di mercato a valle della manifestazione hanno certificato i risultati ottenuti, come è emerso dalle dichiarazioni degli espositori e dalle analisi di Assilea (l'Associazione italiana delle aziende del leasing) che indicano un aumento del 21,34 % del numero dei contratti stipulati

nel 2020, con un picco nel mese di ottobre, in corrispondenza e a seguito dell'evento.

Come dichiarato durante la conferenza stampa di presentazione, il 61° Salone Nautico è lo specchio di un mercato per il quale i dati di previsione dell'anno in corso, recentemente diffusi dall'Ufficio Studi di Confindustria Nautica, confermano un trend di crescita molto sostenuto. Il tutto esaurito in termini di adesione da parte degli espositori nazionali e internazionali è anche il risultato dell'autorevolezza e della credibilità acquisite con il successo dell'organizzazione della 60^a edizione lo scorso anno,

MS Gruppo ti seguirà passo a passo nel tuo progetto

Attivi dal 2005, ci occupiamo di: ristrutturazioni appartamenti e negozi (chiavi in mano), impianti idraulici ed elettrici, calderine, condizionatori, cambio vasca/doccia, cornicioni, impianti di irrigazione, canne fumarie, pannelli solari, fotovoltaici, rifacimento facciate con cappotto termico, pulizie e sanificazioni.

SCOPRI I NOSTRI BONUS

SUPER ECOBONUS 110%

**Contattaci per un
PREVENTIVO GRATUITO**



☎ +39 010/3012813 📞 +39 333/3621851 ✉ info@msgruppo.com 🌐 msgruppo.com 📍 Via Don Luigi Orione 6n canc, Genova

unica manifestazione di settore organizzata in presenza e in sicurezza in Europa nel 2020 nel periodo della pandemia.

Il layout del 61° Salone Nautico ripropone quest'anno il collaudato format multi-specialistico che si svilupperà su una superficie

di oltre 200.000 mq, con l'85% delle aree completamente all'aperto, ospitando oltre 1.000 imbarcazioni. Sforano il numero di 1.000 anche i brand presenti. Tra gli espositori confermati i principali cantieri, italiani ed esteri, che hanno partecipato



all'edizione dello scorso anno, con molti graditi ritorni. Ad accoglierli un layout profondamente trasformato dai lavori per la realizzazione del nuovo waterfront di Levante iniziata nell'ottobre 2020, che sarà completata nel 2023 e che assicurerà 200 posti barca in più e un Palasport completamente rinnovato. Gli effetti sono già visibili a cominciare dal grande beneficio apportato dall'abbattimento del muro di passeggiata tra la banchina C e la banchina E che ha modificato la centralità del Salone Nautico offrendo una banchina monoplanare senza soluzione di continuità tra il padiglione B e la nuova darsena. A trarne beneficio la superficie disponibile a terra che aumenta del 14%.

Anche la superficie disponibile in acqua aumento del 19% aumenta con il completamento di una nuova darsena ormeggi per le imbarcazioni fino a 15 metri, insieme all'utilizzo di nuovi pontili nelle altre darsene. Dice Saverio Cecchi, Presidente Confindustria Nautica e I Saloni Nautici: «Oggi più che mai voglio testimoniare quanto io creda nel lavoro di squadra: fa parte del mio DNA di sportivo e di professionista, e ho sempre impostato su questo principio il mio lavoro. La riunificazione è stata il primo contributo al nostro successo, che insieme al consolidato rapporto con le Istituzioni ci consente di guardare al 61° Salone





MK

SOUND AND LIGHT SERVICE



**Servizi e Noleggio
materiale per Eventi:**

**Amplificazioni Sonore
Illuminazioni Artistiche
Palchi e Pedane
Maxischermi e Proiezioni
Riprese Video
Congressi
Web Conference e Streaming
Traduzioni Simultanee**

**... dal 1957 i migliori servizi
e le migliori marche!**

010 810806 - Viale Ansaldo 9AR
mk.genova@gmail.com 
WWW.MK.GENOVA.IT



IL FORNETTO

Luca Palanè



Via Ventimiglia, 133 R
Tel. 388 143 0302

 Il Fornetto
 Il_fornetto_voltri

DISA srl



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



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

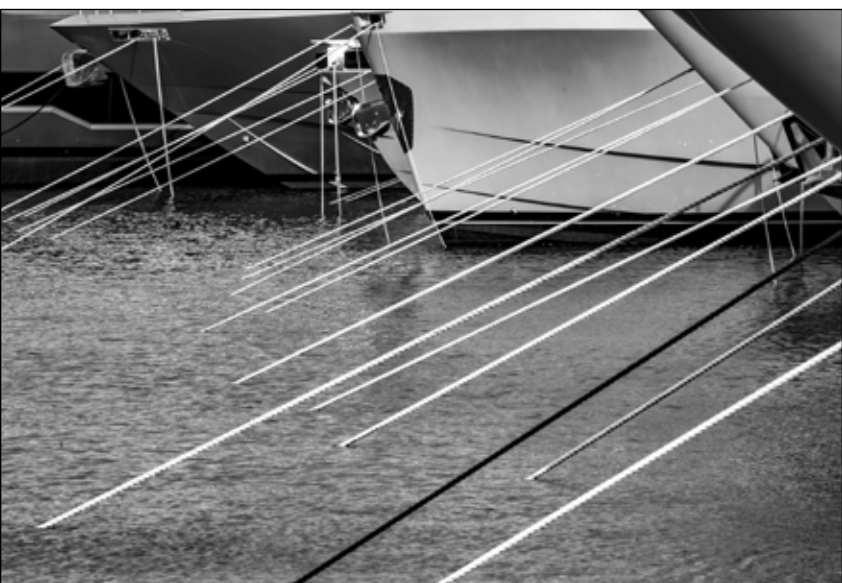
DAL 1976

- 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 RISOLVERE 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



Nautico e ai futuri Saloni con la consapevolezza di lavorare per il bene di tutto il comparto di Genova e del Paese.

Ci tengo quindi ha rivolgere un saluto e un ringraziamento speciale anche a chi non è presente qui oggi, ma lavora con successo in sinergia. In primis ai miei Vicepresidenti: insieme non abbiamo mai smesso di lavorare per le nostre aziende – che dopo la riunificazione sono oggi oltre 600 –, per il comparto, per il nostro Salone Nautico; al Presidente della Camera di Commercio di Genova Luigi Attanasio e al Presidente di Porto Antico Mauro Ferrando, a cui mi lega un rapporto di stima e amicizia. Remiamo tutti dalla stessa parte e nel 2023 avremo il Salone Nautico più bello del mondo». Gli fa eco Marco Bucci, Sindaco di Genova: «Continua e si conferma lo stretto rapporto che lega il Salone Nautico alla città di Genova. Lavorando così, fianco a fianco, saremo in grado, ancora una volta, di offrire un appuntamento di altissimo livello. Siamo orgogliosi, ora più che mai, di tornare ad essere la Capitale della Nautica: sarà un grande evento per tutti, per sperimentare molte



MACELLERIA SUINA BOTTARO

Piazza Scio · Box 58 · 16129 · Genova

Tel. 348 795 5767

manu.bottaro@gmail.com

seguici sulla nostra pagina FB



 **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



STUDIO TRIBUTARIO

DI MORI CRISTINA



VIA A. MANUZIO, 26R, 16121 GENOVA



010.0996666



studioprofessionaleassociato23@gmail.com

cose della ripartenza e per vivere la cultura del mare, parte fondamentale della nostra storia e elemento importante del nostro futuro.

La città, intanto, sta lavorando per diventare il polo della nautica da diporto a livello internazionale, sfruttando spazi di crescita e cambiando volto ad alcune zone, come il Waterfront». Giovanni Toti, Presidente Regione Liguria, si dice certo che «sarà un bel Salone Nautico. Già l'anno scorso siamo stati i primi a riaprire e quest'anno sarà ancora più importante perché sarà il Salone della ripartenza, visto che ci avviamo verso un +5 di Pil e nei prossimi 16 mesi recupereremo la perdita dovuta alla pandemia. Bisogna andare avanti e incentivare la crescita del nostro Paese. Ora più che mai è importante dare una spinta all'economia, tornando a lavorare senza avere ulteriori interruzioni. Ci stiamo confermando uno dei Paesi più all'avanguardia nel settore della Nautica e la Liguria è tra i maggiori protagonisti, anche grazie al fatto che siano stati i primi a riaprire i cantieri in un momento difficile per il Paese».

A partire dal 2018, il Salone Nautico di Genova ha sviluppato un nuovo format: un **Salone multispecialista**, un evento che è contenitore di 4 Saloni, assolutamente complementari e, nello stesso tempo, caratterizzati da una propria identità: non divisione, ma apertura, un'estensione del punto di forza del Nautico di Genova, ovvero quello di un evento trasversale, con profonde verticalità che definiscono un rapporto identitario di 1 a 1 con ogni singolo operatore e visitatore.

L'offerta si articola in un Salone **TechTrade** dedicato alla componentistica e agli accessori, un Salone della Vela (**Sailing World**), un Salone del mondo del fuoribordo (**Boat Discovery**) e un Salone con area **Yacht e Superyacht**.

Un Salone Nautico che, come il mare, è sempre in movimento per accogliere sempre in modo speciale tutto il mondo della nautica da diporto che si riunisce per sei giorni a Genova.

«Quest'anno gli espositori del Salone Nautico vedranno una differenza paesaggistica importante – ricorda Paolo Emilio Signorini, Presidente Autorità di Sistema Portuale del Mar ligure Occidentale – I lavori per il nuovo allestimento renderanno l'area espositiva sempre più competitiva nel Mediterraneo. Per rendere più fruibile l'accessibilità al Salone ci saranno più parcheggi – 800 in totale – e una passerella, che arriverà in un secondo tempo ed è un progetto più articolato. Obiettivo importante è il porto a emissioni zero: stiamo elettrificando tutte le attività della nautica con il fotovoltaico e questo porterà un effetto positivo».

Ottimista per il futuro del Salone è Carla Demaria, Amministratore Delegato I Saloni Nautici: «Questa edizione sarà ancora una volta diversa dalle precedenti, è così da 60 anni, perché il Salone si adatta al contesto e reagisce cogliendo le opportunità nei momenti favorevoli e ottimizzando costi e risorse



Bimbo Davide

L'ANGOLO DEI BAMBINI



VIA DEI MILLE 40/42R

www.facebook.com/bimbo.davide
bimbodavide17@yahoo.com

TEL. 010/898 3884

CELL. 346/ 887 6468



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

PRODOTTI E ATTREZZATURE
DEDICATI A CAPELLI ED ESTETICACORSI DI FORMAZIONE PROFESSIONALE
PER IL SETTORE HAIRSTYLE E NAIL ART

Negozio: Via Ursone da Sestri 30-32 R, 16154 Genova

Telefono: 010.6531224 Mobile: 329.3496320

Email: info@mgahairbeauty.com

Sito web: mgahairbeauty.com

www.genovamarinesupply.com

Via Guido Sette, 39 R, Genova - I 6156 Italia

Tel: +39 392 9098212

info@genovamarinesupply.com

Genova Marine Supply di Chierchia Alessandro si propone ai propri clienti come punto di riferimento nel settore delle forniture navali per tutta la Liguria ed offre un servizio sempre migliore ed innovativo, basato su professionalità e trasparenza.



in quelli meno favorevoli. In 60 anni di storia il Salone Nautico di Genova ha dato prova di una granitica resilienza, specialmente quando ha dovuto affrontare situazioni straordinarie ed estremamente complesse come nel caso del crollo del Ponte Morandi e della pandemia. La performance della scorsa edizione, unica manifestazione di settore organizzata in Europa, ha dato al Salone una reputazione e un posizionamento altissimi a livello internazionale. Questo elemento, insieme ad un mercato eccellente, all'imponente progetto del waterfront di Renzo Piano, che cambierà il paradigma dell'organizzazione del Salone e a un orizzonte temporale decennale grazie all'accordo con le istituzioni siglato lo scorso anno, consentiranno a questa 61ma edizione e poi soprattutto a quelle a seguire, di conquistare la leadership mondiale nel panorama degli eventi di settore".

«Gli strumenti di internazionalizzazione messi in campo hanno l'obiettivo di confermare il Salone Nautico nella sua funzione anticiclica di promozione, così come ha saputo dimostrare nella difficile edizione 2020, anno della pandemia», nota Marina Stella, Direttore Generale Confindustria Nautica.

«Il 2021 vede il 70% delle aziende con un trend di crescita del 10%-20%, il 24% di queste prevede un aumento del fatturato del 10% e solo il 3% una decrescita. Il Made in Italy è conduttore della ripresa: abbiamo condiviso un piano con ICE Agenzia, attraverso il Piano di Promozione del Made in Italy del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, per sostenere l'internazionalizzazione delle nostre aziende, e con SIMEST, che sosterrà le imprese attivando strumenti di finanziamento anche a fondo perduto per la partecipazione al Salone». Conclude Alessandro Campagna, Direttore Commerciale I Saloni Nautici: «Il 61° Salone Nautico

non perderà nessuno spazio, anzi, con i lavori per il nuovo Waterfront godremo di una banchina, al centro del Salone, che garantirà nuovi spazi e flussi del pubblico di grande respiro. A terra incrementiamo così gli spazi di un +14%, il completamento della nuova darsena farà aumentare la superficie in acqua del 19%. Avremo 200 mila mq, l'85% dei quali all'aperto, in grado di ospitare 1.000 imbarcazioni rappresentate da quasi 1.000 brand».

La prima edizione del Salone Nautico beneficerà dell'esperienza maturata nel 2020 con l'approvazione del protocollo sanitario da parte Comitato Tecnico Scientifico Nazionale, che ha consentito lo



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



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



svolgimento in presenza e in sicurezza della 60ma edizione e che sarà integrato dalle recenti disposizioni di legge che prevedono il Green Pass per aver accesso agli eventi fieristici. La vendita dei biglietti d'ingresso è cominciata nei giorni scorsi online sul sito www.salonenautico.com, dove sarà possibile prenotare una serie di servizi aggiuntivi compreso il parcheggio. Sul fronte internazionale, è stata avviata la campagna di comunicazione del Salone Nautico, inserita nel Piano di Promozione del Made in Italy del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale e reso operativo da ICE Agenzia, a sostegno dell'internazionalizzazione delle imprese. Le attività di promozione del Made in Italy comprendono, oltre alla presenza sulle più qualificate riviste estere di settore, un piano di comunicazione digital mirato su paesi strategici e il progetto di incoming che ogni anno porta a Genova i più importanti operatori del settore, i giornalisti esteri e buyer internazionali. Partner istituzionali del 61° Salone Nautico sono Ministero dello Sviluppo Economico, ICE-AGENZIA, Regione Liguria, Comune di Genova, Camera di Commercio di Genova.





TUTTI GLI EVENTI DEL 61° SALONE

Traglieventi, viene confermato il tradizionale palinsesto FORUM dei convegni istituzionali, in collaborazione con Confindustria Nautica, con seminari tecnici e conferenze sui temi del settore. Primo fra tutti, nella giornata di apertura, BoatingEconomicForecast, con la presentazione della nuova edizione della Nautica in Cifre e una tavola rotonda sugli scenari per l'export dell'industria dello yachting e per l'incoming del turismo nautico.

Anche quest'anno focus su innovazione e sostenibilità, con l'organizzazione di seminari sulle tecnologie innovative e un ciclo di workshop di aggiornamento tecnico. In programma la seconda edizione del "Design Innovation Award", il premio istituito nel 2020 da Confindustria Nautica e I Saloni Nautici, con l'obiettivo di sostenere l'eccellenza della nautica e valorizzare l'innovazione promossa dagli espositori del Salone Nautico di Genova attraverso i propri prodotti. La premiazione dei vincitori delle 9 categorie in concorso, votate da una giuria internazionale composta da esperti di design, rappresentanti del mondo accademico e produttivo e giornalisti specializzati del settore, avrà luogo nelle prime giornate del 61° Salone Nautico. Il regolamento e scheda di partecipazione sono disponibili sul sito salonenautico.com nella sezione dedicata.

Il Breitling Theatre nell'area Sailing ospiterà eventi,

MIDTOWN

café

caffè - lounge



Via Canevari, 100-102 R
Tel. 010.001.5864

Specialità siciliana
Lavorazione propria



SICULO

PASTICCERIA • GELATERIA



📍 Via Trebisonda, 47r, 16129 Genova



+39 010 362 9834



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](https://www.casa.it), [immobiliare.it](https://www.immobiliare.it) e [idealista.it](https://www.idealista.it)

[immobiliare.it](https://www.immobiliare.it)
 [idealista.it](https://www.idealista.it)
 [casa.it](https://www.casa.it)

gussoni.marina@libero.it
 www.immobiliare Afim.it



presentazioni e tavole rotonde con la presenza di ospiti e campioni della vela. Particolarmente attesi saranno gli atleti italiani che avranno partecipato alle Olimpiadi di Tokyo 2020 e il team Luna Rossa PRADA Pirelli, vincitore della Prada Cup presented by PRADA e finalista della 36ma edizione dell'America's Cup disputata ad Auckland in Nuova Zelanda. Tra gli ospiti anche Giancarlo Pedote, il navigatore italiano che ha concluso l'edizione 2020 del Vendee Globe, il giro del mondo senza assistenza e senza scalo all'ottavo posto, miglior prestazione di sempre di un concorrente italiano. Il 16 settembre, giornata inaugurale del 61° Salone Nautico, prenderà il via la RoundItaly, la più lunga regata offshore non-stop del Mediterraneo: 1.130 le miglia da percorrere, che definiranno anche il record di percorrenza Genova-Trieste, unendo idealmente le due città. La regata è organizzata dallo Yacht Club Italiano, la Società Velica di Barcola e Grignano, Barcolana, in partnership con Confindustria Nautica, il Salone Nautico e la Federazione Italiana Vela. Nel 2020 la regata era stata organizzata esclusivamente in modalità virtuale con grande successo di partecipazione. La formula e-sailing da quest'anno sarà affiancata da quella reale in navigazione. Sabato 18 settembre sarà la giornata della Millevele, la veleggiata di



Genova organizzata dallo Yacht Club Italiano e che riscontra sempre un maggiore successo di partecipazione e che rappresenta un appuntamento fisso tra gli eventi del Salone Nautico.

GLI ESPOSITORI: TUTTI PRESENTI I TOP PLAYER PER LE VARIE FASCE DI SETTORE

Presenti ad oggi nomi di primo piano della nautica mondiale sia per le imbarcazioni a motore, sia per la vela. Nel settore Yachts



GENOVA

VIA ORESTE DE GASPARI 12,
VIA ALBARO 19 R

gelateriaexcelsa@gmail.com

TEL. +39 010 310 6504





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

&Superyachts confermano la loro presenza al Salone Nautico Sanlorenzo, Azimut Benetti, Gruppo Fipa, Amer Yachts, Bluegame, Pardo Yachts, Rio Yachts e Sessa Marine. Conferme anche dall'estero con Princess e Sunseeker mentre tornano a Genova quest'anno Baglietto, Ferretti Group, Cranchi Yachts, Absolute, Arcadia Yachts e Sirena Marine. Anche nel Sailing World conferme sia dall'Italia sia dall'estero con le ultime novità di Cantiere del Pardo, Solaris Yachts, Nautor's Swan, Mylius Yachts, Vismara Marine e Italia Yachts.

Dall'estero sono in passerella i cantieri francesi Beneteau, Jeanneau, Dufour, i tedeschi Bavaria Yachts e Hanse e i danesi di X-Yachts. Ancora in tema di "vela", la banchina D è interamente dedicata ai multiscafi con le presenze di FountainePajot, Bali, Dufour e C-Catamarans, un settore di sempre maggiore successo tra il pubblico anche per la formula charter. Quest'anno uno spazio particolare è dedicato alle imbarcazioni tradizionali del Mediterraneo, i gozzi, che hanno in Liguria e in Campania i loro luoghi d'elezione. Saranno presenti le ultime realizzazioni di Giorgio Mussini, Apremare, Sciallino, Cantiere Patrone Moreno, Gozzi Mimì e Nautica Esposito che tengono sempre viva la tradizione del legno e dei maestri d'ascia. Una nuova area nel BoatingDiscovery sarà quella dedicata alle imbarcazioni da pesca e dei fisherman con la presenza, tra gli altri, di 3B Craft, Axopar, Boston Whaler, Pursuit e Nuova Tuccoli.

In tema di "motorizzazioni" il 61° Salone Nautico registra il ritorno delle aziende leader nel segmento dell'entro bordo come Cummins, Lombardini, Volvo Penta, Man, Nanni, assieme a quelle che operano nel settore dei generatori e degli impianti di bordo come Mase e SAIM. I motori fuoribordo sono, assieme alle imbarcazioni pneumatiche, protagonisti dello spazio al piano terra del Padiglione B: tutti presenti i marchi con grandi novità da Selva a Honda, da Evinrude a Yamaha fino a Suzuki. Insieme a loro l'eccellenza della più grande produzione del mondo di imbarcazioni pneumatiche con i gommoni Zar, Capelli, BWA, Ranieri International, Marlin Boats, Nuova Jolly, Joker, Master, Lomac, MV Marin, Mar.co. Il piano superiore del Padiglione B, nel settore TechTrade, ospita il mondo della componentistica e dell'accessoristica. Il Padiglione è 'Sold out' dal 12 luglio con tutti i protagonisti del settore che rappresentano un punto di forza del Made in Italy. Osculati, Besenzoni, Quick, Veleria San Giorgio, Foresti e Suardi, F.lli Razeto e Casareto, Uflex e Ultraflex, Gianneschi, Garmin, Furuno e Raymarine sono solo alcuni dei top player di questo comparto. Le prove in mare, una delle peculiarità del Salone Nautico di Genova, saranno ancora più fruibili grazie al nuovo layout e si potranno svolgere nell'arco dell'intera giornata espositiva, su appuntamento.



Piazza Paolo da Novi 14/16 R, 16129 Genova

+ 39 010 581422 + 39 3483186287

info@piana.it

www.piana.tools

facebook@pianagenova

G.PIANA SRL

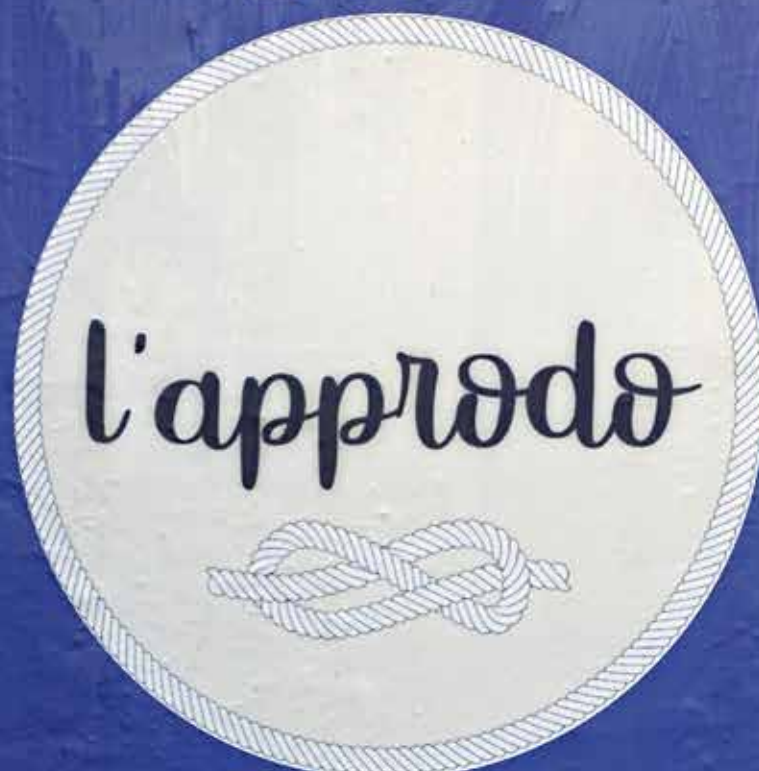
opera da quasi 70 anni
nel settore delle auto attrezzature,
forniture navali e industriali
diventando anche agente per i marchi
CORAL (aspirazione),
DONATI SOLLEVAMENTI (gru e paranchi),
AUTOMATOR (marcatura laser e meccanica)
ed altri.



BAR

PANINOTECA

APERITIVI



LA TUA TERRAZZA SUL MARE
FESTE E MUSICA



BOGLIASCO
VIA G. BETTOLO
CELL +39 3498396450

BIGLIETTI E ORARI

Il 61° Salone Nautico sarà aperto al pubblico da giovedì 16 settembre a martedì 21 settembre 2021 dalle ore 10:00 alle ore 18:30.

Dove: Piazzale Kennedy, 1 – 16129 Genova (GE)

TARIFFE

Il biglietto si può acquistare esclusivamente online al link:

<https://shop.ilsalonenautico.com>

Ingresso Intero – 18,00 € + 1,00 € di prevendita

Ingresso omaggio – Titolo riservato alla fascia

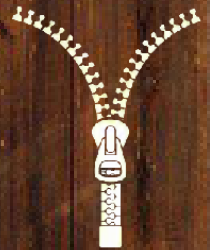
di età 0-12 anni (nati dopo 1.01.2009)

e all'accompagnatore di visitatori

con disabilità superiore all'80%







Merceria Fassio
GENOVA
Via Colombo 69R • 16121 Genova
www.merceriafassio.com
+39 3397507685
+39 3333518259
+39 3931347518
Bottega Storica

Sapori di Sori

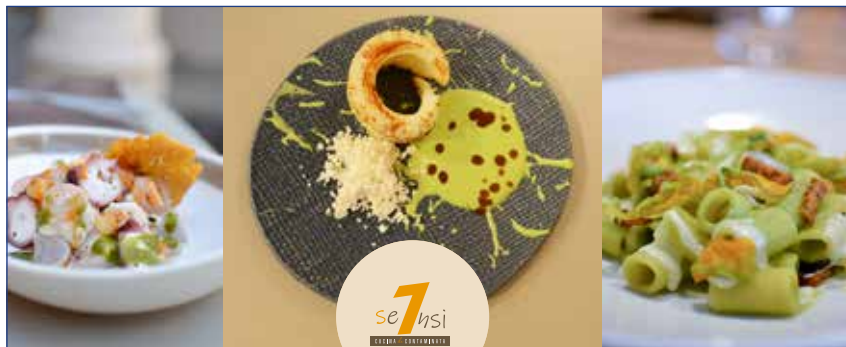
Via Pionieri e Aviatori d'Italia, 109



Tel. 010 651 9379 • 393 719 60 32

www.saporidisori.com •

matteo.tomellini@libero.it •



7 SENSI

CUCINA DECONTAMINATA

La nostra cucina è giovane e innovativa. Base e tecnica italiane sono contaminate da sapori, odori ed emozioni che il nostro chef Davide Gesi ha portato a Genova grazie alle sue esperienze e ai suoi viaggi.



PIAZZA DI SARZANO, 18 D
16128 GENOVA



329 740 4265



info@cucina7sensi.it



www.cucina7sensi.it



[7sensi_cucinadecontaminata](https://www.instagram.com/7sensi_cucinadecontaminata)



[7Sensi cucina Decontaminata](https://www.facebook.com/7Sensi.cucina.Decontaminata)



BASTA OSSERVARE!

DI ALBERTO DIASPRO



“**Y**ou can observe a lot just by watching” è una frase di un campione di baseball, Yogi Berra, quasi intraducibile a meno di non usare una forma scolastica “puoi osservare molto solo guardando”. Per Yogi Berra si trattava di prevedere dai piccoli movimenti del lanciatore di fronte a lui dove avrebbe lanciato la palla per intercettarla, chiave del suo successo in quella lunga carriera con i New York Yankees. Quanta bellezza, quanta storia, quanta scienza si possono

osservare guardando Genova. Quella Genova che, come canta Ivano Fossati, si può vedere solo dal mare. Quella Genova con un patrimonio artistico di rara bellezza e vastità. In un crescendo di complicità tra arte e scienza Genova, un po’ dinoccolata, si presenta a chi non la conosce. Basta osservare! Questo anche il motto del laureato Nobel Richard Feynman. Un fisico padre di quelle nanotecnologie e nanoscienze che abitano a Genova affollandola sempre più di giovani ricercatrici e ricercatori senza

confini tra l’Università di Genova e l’Istituto Italiano di Tecnologia che con il CNR la elevano a Città di Scienza e Cultura. Che questo sia mediato dal carattere schivo e un po’ ruvido dei genovesi è altra storia. A Genova nascono la Biofisica con Antonio Borsellino e la Bioingegneria con Vincenzo Tagliasco. In Valpolcevera Roberto Cingolani costruisce una realtà di ricerca che oggi, tra Morego ed Erzelli, aggiunge alla dimostrata eccellenza scientifica la capacità di attrarre menti brillanti come coloro

scelgono l'IIT per i loro progetti finanziati dall'ERC (European Research Council), offrendo "parallelamente" la possibilità di sviluppare nuove start-up. Già, giovani aziende con pochi soldi e tante idee. Tutto questo tra arte e cultura, musica inclusa, che "girano intorno".

A Genova, in quella traiettoria ideale tra il sasso di Makapan e l'uomo, passa il futuro del panorama scientifico internazionale. Un futuro contemporaneo che raccoglie la lezione di Feynman che agli studenti chiedeva di non dimenticare mai che "la materia è fatta di atomi". A Genova gli atomi di un sasso sono uniti in una traiettoria ideale a idrogeno, carbonio, azoto e ossigeno, che per circa il 99% fanno l'essere vivente, che porta le nanotecnologie agli umani. Il sasso di Makapan o "sasso dalle molte facce" ha oltre tre milioni di anni e segna il momento in cui l'uomo ha riconosciuto se stesso in una sua rappresentazione. L'australopiteco per un "eccesso di senso" o per senso estetico lo ha raccolto e conservato perché il vento e l'acqua vi avevano scolpito i suoi lineamenti. La natura aveva "aveva" scattato una fotografia tridimensionale del vivente. Una fotografia scattata come farebbe Gianni Berengo Gardin con una "vecchia" Leica M6 analogica. Una fotografia non ritoccabile che collega quel ciottolo bruno-rossastro di diaspro all'uomo. Per capire quello che avviene alla dimensione del metro occorre scrutare la materia alla nanoscala, il miliardesimo di metro. Una dimensione 100 volte più piccola del coronavirus o 100 mila volte più sottile di un capello. Come fare a guardare a quella scala? Noi riusciamo solo a distinguere le tacche di un fine righello scolastico al dettaglio del decimo di millimetro, 100 mila nanometri, mentre una proteina è "grande" 5 nanometri e il DNA "largo" 2 nanometri. Nanotecnologie appunto. A Genova negli ultimi vent'anni si è affermata la possibilità di vedere quello che



gli occhi non vedono usando un pezzo di vetro curvo e la luce dell'arcobaleno. Tecnicamente, possiamo dire che Genova è la capitale della microscopia ottica alla nanoscala. Siamo capaci a fare penetrare la luce nel vivente e raccoglierne i segnali, fotone per fotone, trasformando l'effetto della luce su DNA e proteine in immagini. La novità delle ricerche genovesi di questi ultimi anni sta nel fatto che "prima" dove stavano e come si muovevano le molecole del vivente si poteva solo immaginare mentre oggi si può osservare. È proprio guardando queste immagini, come fossero un dipinto di Chagall, che possiamo svelare in anticipo l'insorgere di un tumore o di una malattia come

il Parkinson o l'Alzheimer o capire se un farmaco sta funzionando. Possiamo dotare un chirurgo di supervista per aiutarlo a decidere, senza aspettare una biopsia, cosa fare oppure vedere quanti coronavirus, SARS-COV2, stanno in una gocciolina di starnuto e come attaccano le nostre cellule. A Genova, tra le tante storie di scienza, questa è quella che apre la finestra sulla conoscenza dell'uomo per l'uomo guardando con la luce del sole attraverso un pezzo di vetro. A Genova il sole e le idee non mancano.

Nella pagina precedente: Alberto Diaspro.
In questa pagina:
Sasso dalle molte facce, Valle di Makapan

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

IDE SPECIALISTA

SIONALI PER LA CASA E LE COLLETTIVITÀ



CIRCUITO DRIVE IN

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



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

ORTOCOLLETTIVO, ARRIVA IL RICONOSCIMENTO EUROPEO

A SEI ANNI DALLA SUA PRESENTAZIONE, IL **PROGETTO DI RECUPERO** DEI TERRENI ABBANDONATI PER FARLI DIVENTARE PRODUTTIVI E SICURI RICEVE IL PLAUSO DELL'INSTITUTE FOR EUROPEAN ENVIRONMENTAL POLICY



Sei anni fa, al Salone del Mappamondo della Camera dei Deputati, su invito di Roberto Fico, neoeletto parlamentare, veniva presentato il progetto (così era allora!) denominato «OrtoCollettivo», con la seguente breve presentazione: «È la realizzazione di un sistema di rigenerazione territoriale, dove grazie a terrazzamenti in tronchi di alberi vivi si ottiene la possibilità di sfruttare territori boschivi e in forte pendenza abbandonati e inaccessibili, rendendoli produttivi e sicuri».

OrtoCollettivo nasce da un'idea del "Comitato4valli", un'associazione di coltivatori e allevatori che comprende, oggi, oltre 2200 iscritti e nutre il desiderio di vedere sviluppato sempre di più il modello di economia primaria.

– È un progetto che permette la persistenza nel tempo di un impegno anche solo "passionale" (poche ore ogni tanto) così come lo sviluppo pieno di una fascinazione che può diventare "mestiere".

– Nella sostanza si tratta di avvicinare soggetti interessati ad assumere i contenuti di una filosofia esistenziale estremamente naturale, i cosiddetti "rituali del



DI
 NOTIZIA
 BIBLIOTECA

CASA CITTÀ ATLANTE VALUTARE ESPLORE AZIONE CORRENTE PRINCIPALE ABILITARE IMPARARE



ATLANTE DELLA NATURA URBANA

Orti comunitari nella città urbana di Genova

Orto Collettivo

Il progetto OrtoCollettivo si concentra sulla creazione di spazi comuni per coltivare cibo locale sostenibile, aumentando la consapevolezza sulle sfide ambientali nelle città. Il progetto si basa sul lavoro di squadra: se c'è un lavoro programmato per oggi e qualcuno non può venire a fare quel lavoro, qualcun altro lo farà, con il massimo beneficio di tutti. Stimola quindi valori comuni sul benessere, la produzione alimentare sostenibile e la condivisione di tempo e attività collettivamente come gruppo (2).

Località: Genova, Italia
 Popolazione della città: 588.904
 Durata del progetto: 2015 - in corso
 Costo del progetto: sconosciuto
 Fonte/i di finanziamento: sconosciuta

passaggio" che la Natura ci insegna, e poi tradurli in **partecipazione** collettiva alla dimensione operativa del singolo contadino.

- Partecipare alla produzione di beni naturali dei quali si ha la piena consapevolezza dell'"alta qualità", essendone direttamente partecipi.

- Significa avvicinarsi ad una modalità esistenziale nelle ore disponibili, poche o tante che siano, con il supporto di esperienze solidissime (non ci sono "professori" nel progetto, ma "maestri"; non si tratta di sterili teorie ma di valori esperienziali enormi disponibili che **non devono essere perduti**).

Oggi, a distanza di sei anni, è lo **IEEP**, Institute for European Environmental Policy, che riconosce pubblicamente i meriti derivanti dai risultati, unici in Liguria, in Italia ed in Europa: "Il Recupero dall'abbandono di terreni".

Dice l'agenzia della UE: «Il progetto OrtoCollettivo si concentra sulla creazione di spazi comuni per coltivare cibo locale sostenibile, aumentando la consapevolezza sulle sfide ambientali nelle città, stimola quindi valori comuni sul benessere, la produzione alimentare sostenibile e la condivisione di tempo e attività collettivamente come gruppo». «L'ortoterapia e la restituzione sociale, sono ulteriori metodi attivati nel tempo ed ora funzionali».

La città di Genova e AMIU hanno utilizzato questa esperienza, tuttora in corso e in continuo sviluppo,

all'interno del progetto europeo FORCE (Economia Circolare) presentando l'ortocollettivo tra le **"best practices"** della filiera del legno.

- Nessun finanziamento pubblico
- Nessun supporto politico
- Solo volontà e applicazione!

Lo scambio di beni (**baratto**) considerati inutili dai possessori come attrezzi, utensili, contenitori, tubi e così via con verdure e frutti di stagione sono la "ricchezza" di questo progetto realizzatissimo.



INTERVISTA A SIMONETTA SCOTTO

SIGNORA ITALIANA DELLA SPY-STORY, COFONDATRICE E ANIMATRICE DELL'ASSOCIAZIONE DOMUS CULTURA SITA IN UNO STORICO APPARTAMENTO DEI ROLLI

DI MILENA BUZZONI



Simonetta Scotto, nom de plume familiare adottato come "copertura" alla sua vera identità, è l'esponente di

rango di quel genere evergreen solitamente riservato a penne maschili. Appartiene a quell'élite che ha ispirato personaggi come Aba Abate nei romanzi di Roberto Costantini e plot come quelli della milanese Liaty Pisani, più nota nei paesi di lingua tedesca e comunque raro caso di scrittrice di Spy-Story.

Nei suoi romanzi, numerosi e pluripremiati (una ventina editi, una decina pronti per la stampa, quattro *La morte non è mai sazia*, *Il nemico invisibile*, *Le fauci della tigre*, *La luna blu* usciti negli ultimi due anni), riesce a tenere il lettore concentrato sulla pagina non solo grazie a una scioltezza narrativa che affonda le radici negli studi classici ma e soprattutto per gli intrecci che sa ordire attorno ai personaggi che tornano fedelmente nelle sue storie: i Black Archangels James Clark e Steve Harris (ma i nomi mutano secondo le esigenze di servizio) usciti dai duri addestramenti dell'Agenzia di Servizi Segreti

americana alla quale fanno capo. E ancora terroristi e informatori, agenti sotto copertura e mogli, figli, nonché, nel romanzo *Genova nel mirino*, ambientato nella città ligure, ricreata con tutte le sue bellezze artistiche e i misteri delle sue leggende, il commissario Marco Parodi e il suo vice Franco Pastorino dotati di un'etica profondamente umana rispetto a quella più sbrigativa dei colleghi americani.

La tua passione per questo genere letterario si è scatenata, se non sbaglio, in seguito a un sogno.

Sì. Anni fa ho sognato l'arresto di un giovane da parte di alcuni militari. Percepivo con tale realismo le loro emozioni, la disperazione della sua ragazza, il turbamento di un amico, che il giorno dopo non ho potuto fare a meno di buttar giù la traccia del mio primo libro, *La morte non la puoi ingannare*. Lì sono nati i miei personaggi ed è stato quello l'input alla creazione delle storie successive.

Dove sono reperibili i tuoi romanzi?

Si possono trovare in tutti i siti online oppure ordinarli nelle librerie. Sono stati pubblicati direttamente sulla piattaforma di selfpublishing Youcanprint. A chi interessasse, il mio sito è:

<https://simonettascotto.wixsite.com/scrittrice->

Il tuo interesse per la letteratura e per la cultura in generale si esprime anche attraverso la vostra Domus Cultura. Ce ne vuoi parlare?

Si tratta di un'Associazione nata circa tre anni fa con lo scopo di promuovere la diffusione della cultura ad ampio raggio attraverso convegni, conferenze, presentazione di libri, mostre. Ha sede in un palazzo storico dei D'Oria dove la famiglia di mio marito ha un appartamento entrato in maggio a far parte dei Rolli.



Richiedi un preventivo

 **800 033 622**

**Via Piandilucco, 32/R
16155 Genova (GE)**

Tel. +39.010.0016329

info@granditraslochisicuri.it

www.granditraslochisicuri.it



Traslochi privati, case e appartamenti

I traslochi completi ti permettono di usufruire del contributo di uno staff di professionisti che si occuperà di tutto. Dal cambio di residenza all'imballo, dal montaggio dei mobili all'allacciamento della corrente, il nostro staff non tralascia nessun dettaglio.

Traslochi e trasferimenti aziendali

Offriamo servizi accurati per l'allestimento di uffici o aziende che devono affrontare un trasferimento. Affidati a noi per traslochi di uffici nelle province di Genova e Milano. Garantiamo il massimo dell'efficienza e della discrezione.

Servizi di imballaggio e stoccaggio merci

Chiamaci per la movimentazione di merci a Genova o per traslochi di uffici, laboratori di analisi e prototipazione, CED, linee di produzione, officine, macchinari industriali e archivi. Ogni nostra operazione viene effettuata con accuratezza e competenza.



Grandi Traslochi Sicuri si occupa da anni di trasloco casa e ufficio sul territorio nazionale e internazionale. Grazie ai numerosi servizi proposti siamo in grado di rispondere a ogni esigenza con soluzioni su misura. Professionalità, competenza e passione sono le caratteristiche che da sempre ci contraddistinguono.



IL MARE DENTRO

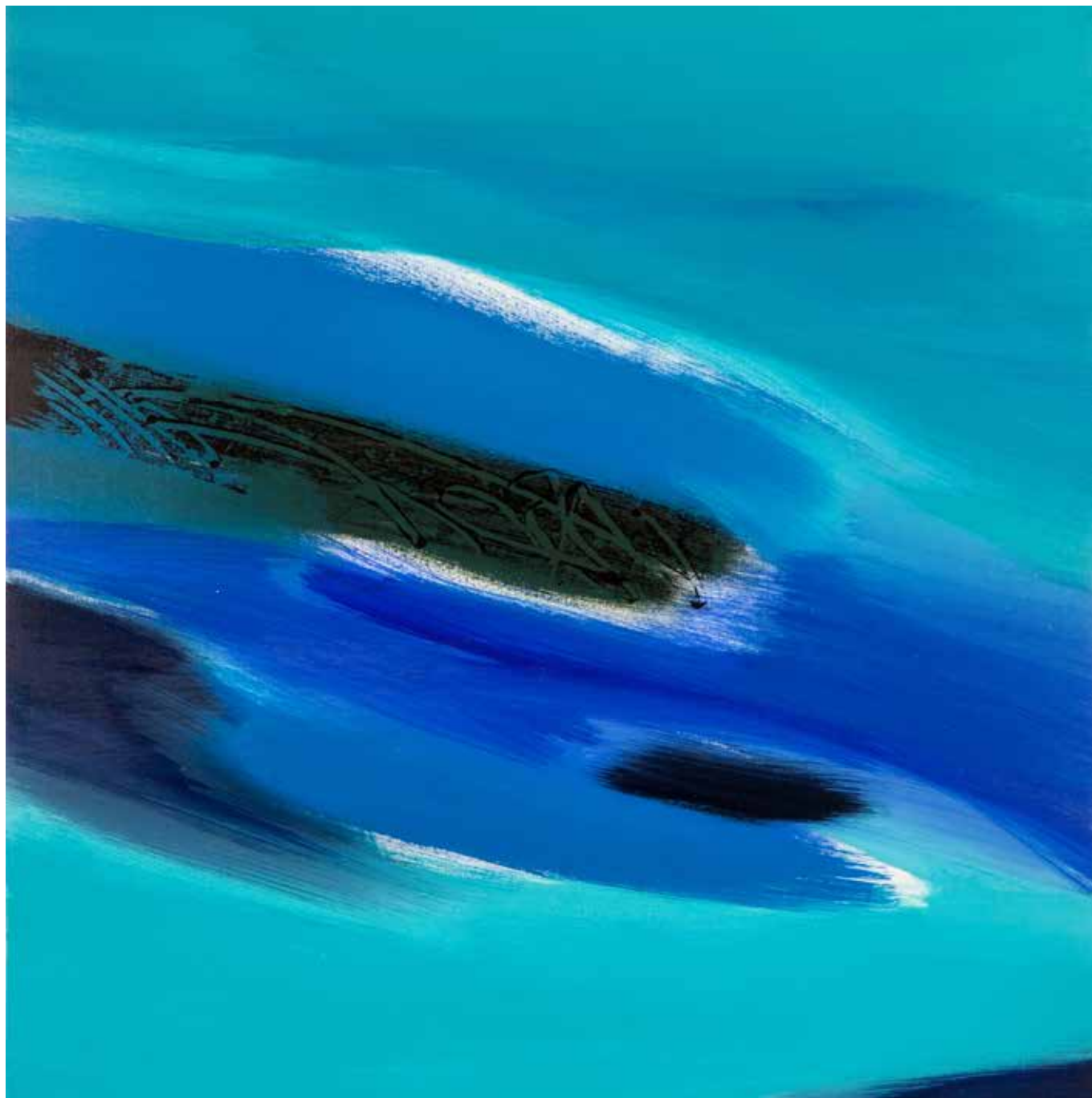
RASSEGNA D'ARTE CONTEMPORANEA

IL MARE DENTRO È UN'IDEA ESPOSITIVA SVILUPPATA DAL MARE PER IL MARE, NE RIVALUTA **L'IMPORTANZA CULTURALE**, SCEGLIE DI RIPORTARE AL RUOLO DI PROTAGONISTA PRINCIPALE QUESTO NON-LUOGO CHE È DA SEMPRE **MUSA** SENZA TEMPO.

A CURA DI MARIO NAPOLI

In concomitanza con il 61° Salone Nautico di Genova, il più grande del Mediterraneo, SATURA Palazzo Stella porta avanti il progetto espositivo IL MARE DENTRO. La rassegna, giunta alla quinta edizione, nasce in linea con il legame indissolubile tra Genova e il mare e per promuovere una cultura trasversale capace di mettere in comunicazione diversi settori come la Nautica e l'Arte. Intercettando la sensibilità caratterizzante in ogni singolo artista, la mostra vuole avvicinare l'Arte Contemporanea ad un settore trainante dell'economia nazionale, al mondo del collezionismo e del design d'autore, creando un percorso di contaminazione. Il progetto vede la collaborazione di una rete, in espansione, di enti legati alla Nautica e al Mare. Il connubio tra capolavori d'arte e yachting è sempre stato molto forte: le prime gallerie d'arte galleggianti sono state le navi da crociera. Un binomio, quello tra navi e arte, che continua a rinnovarsi, la vera novità è che oggi le opere d'arte salgono anche a bordo degli yachts da diporto, trasformandoli in vere e proprie gallerie d'arte galleggianti. Andare per mare è già di per sé un'esperienza ricca di suggestioni, ma quando si è circondati dall'arte diventa un vero piacere anche per l'anima.





ETTY BRUNI

Brezza, 2011

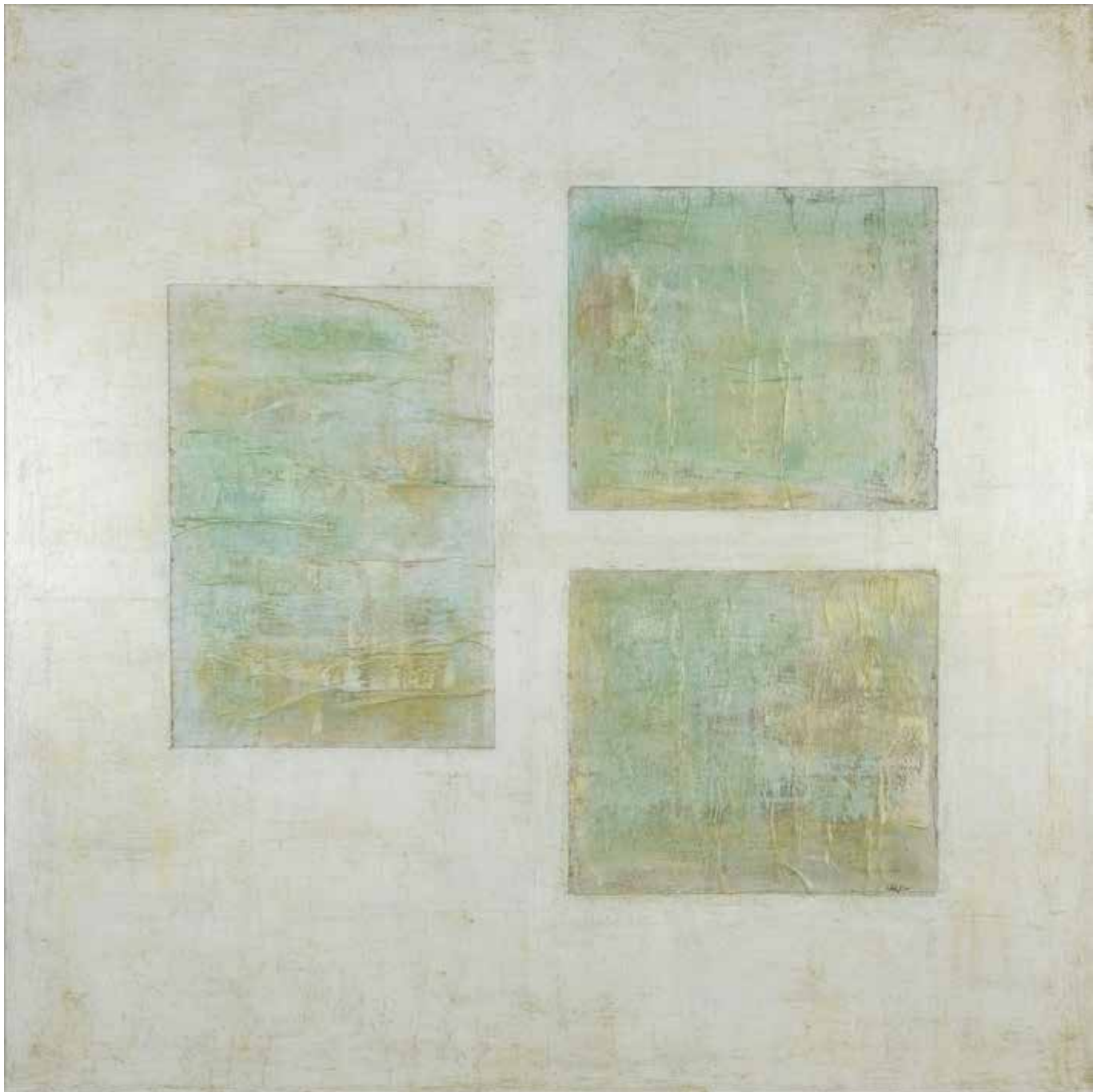
acrilico, cartoncino, gesso, carboncino su tela, cm 120x120



FRANCESCO BURLA

Insalata di mare, 2021

acrilico su polivinilacetato su tavola, cm 99x70



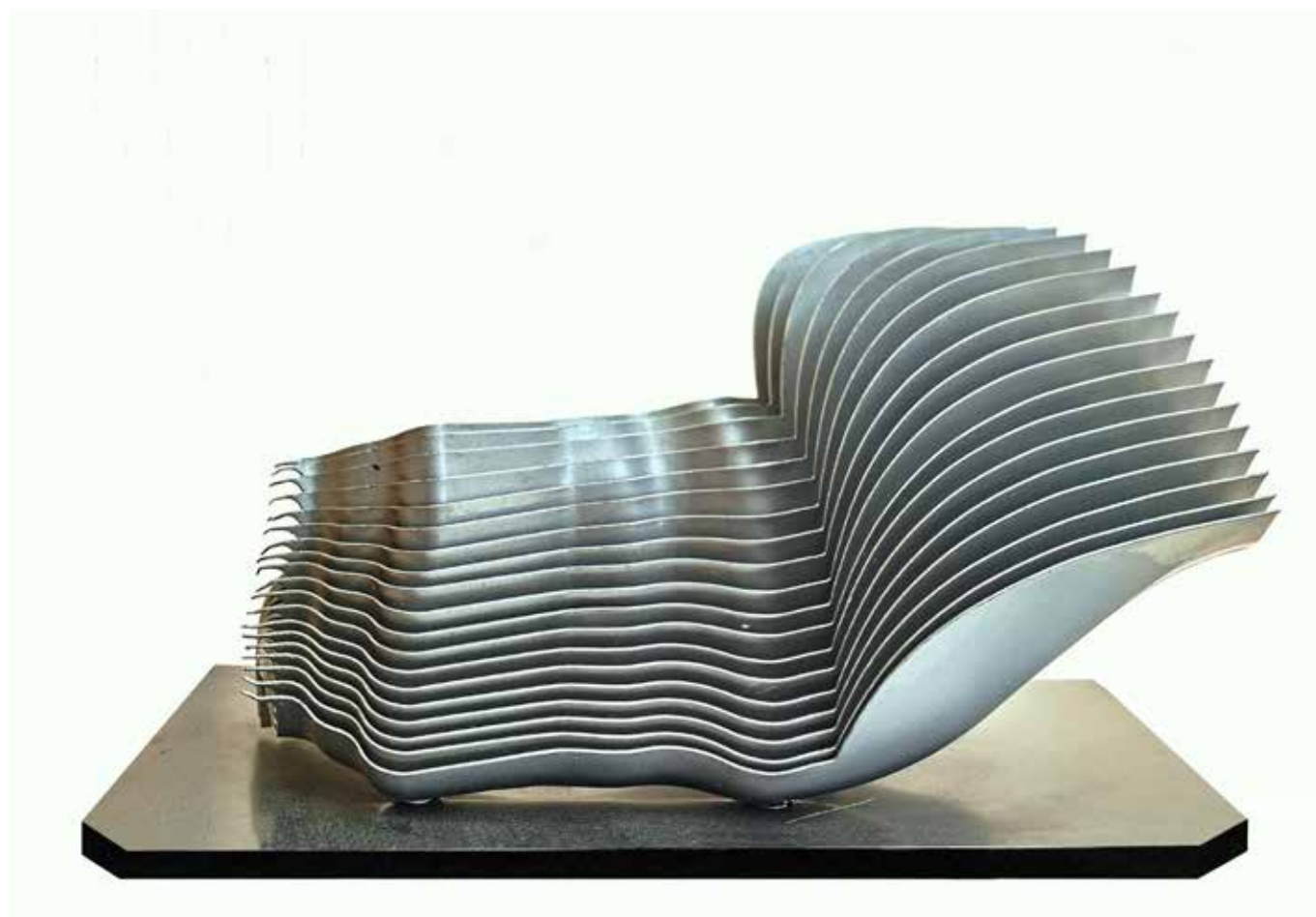
ALESSANDRA CAVAGNETTO

Levanto, 2019

acrilico, cartoncino, gesso, carboncino su tela, cm 120x120



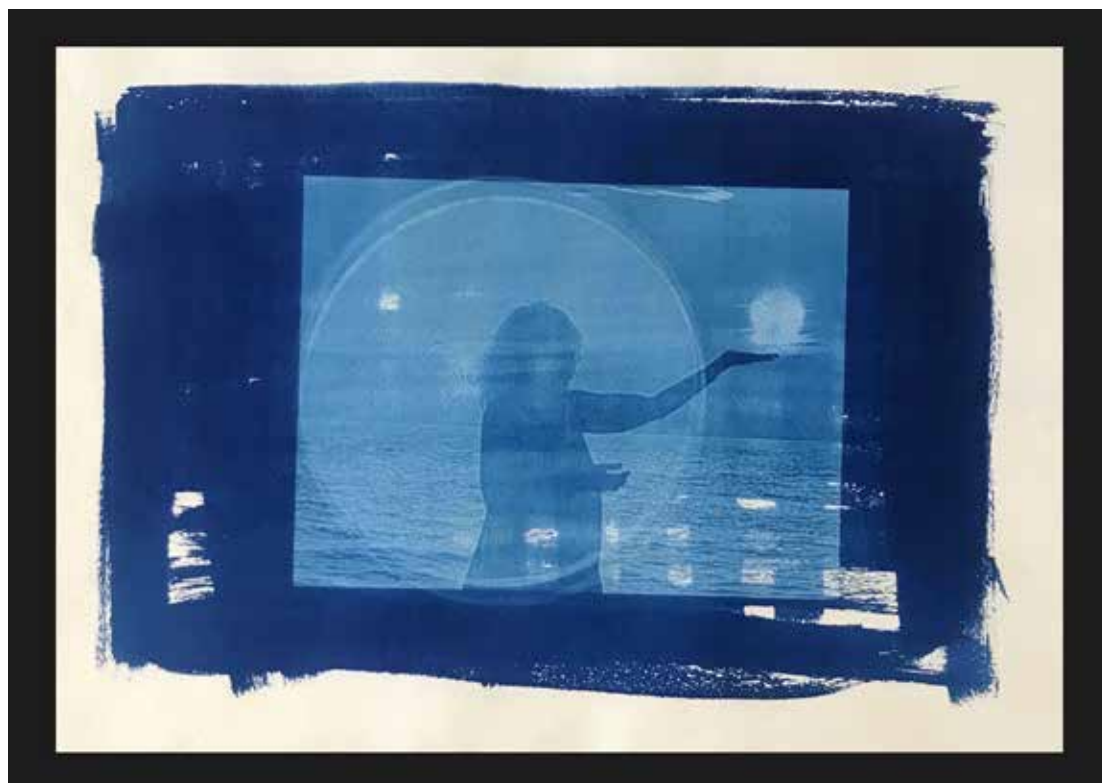
CLAUDIO CERMARIA
Storia di un pesce, 2008
marmo rosso di Verona, cm 59x38x22



GIAMBATTISTA COLUCCI

Tsunami, 2020

assemblaggio di ferro e policarbonato, cm 36x41x20



MARIA CRISTINA FASULO

Il sogno, 2019, cianotipia, cm 50x70

E poi... la luce entra in te, 2019, cianotipia, cm 50x70

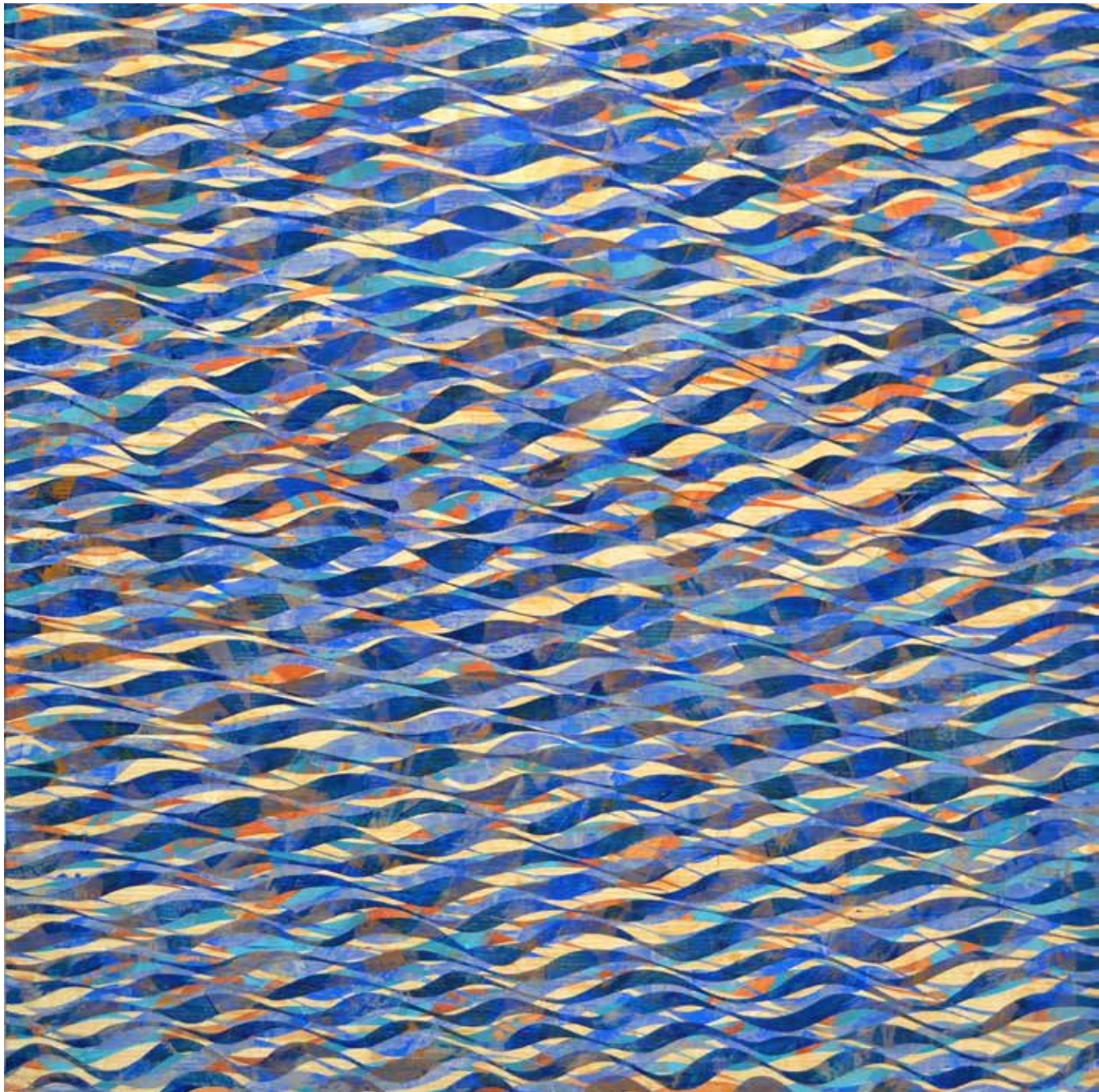


PAOLO GRANDE
La Dama del Mare, 2021
fotografia digitale

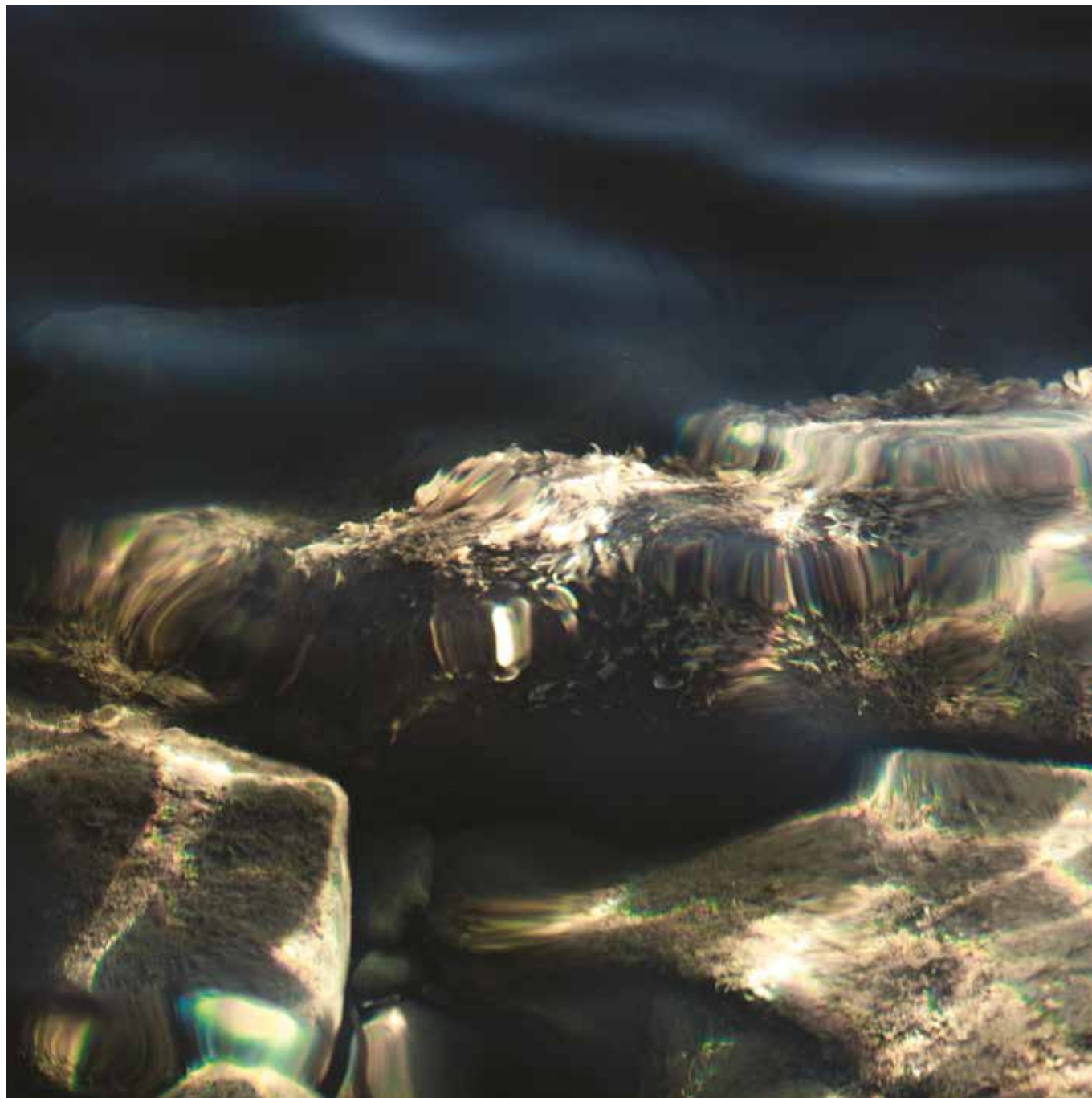


PIA LABATE

Spero nel sospiro dell'amico abisso, 2014
acrilico a velature, cm 80x80



ANGELO TOFFOLETTO
Onda blu, 2019
acrilico su tela, cm 150x150



MARIO VORIA

Sogni nel mare, 2020
fotografia stampata su forex, cm 50x75

CHIANTI CLASSICO, DA COLLECTION A CONNECTION

SI APRE ANCORA DI PIÙ AL MONDO UN VINO DAL PRESTIGIO ANTICO,
TUTELATO DAL PIÙ **STORICO CONSORZIO D'ITALIA**



DI VIRGILIO PRONZATI

Il Consorzio del Chianti Classico, oltre ad essere il primo sorto in Italia, a tutelare l'omonimo e storico vino che vanta il più antico territorio vitivinicolo del nostro pianeta, ha messo in mostra

dinamicità e versatilità non comuni organizzando al meglio (in totale sicurezza) in tempo di Covid-19 un'anteprima di alto livello qualitativo e logistico. La sede, sita nel cuore di Firenze, non poteva essere migliore: il Chiostro Grande



del Museo di Santa Maria Novella, ospitato nell'antico omonimo convento domenicano risalente al secolo XIV, gioiello monumentale tra i più prestigiosi della città per la straordinaria qualità dei numerosi capolavori artistici in esso custoditi. Per due giorni questa storica cornice costituita da fastosi saloni e suggestivi porticati

e giardini ha ospitato più di un centinaio giornalisti provenienti dall'Italia e dall'estero.

In degustazione 468 vini di cui 433 Gallo Nero nelle sue declinazioni: nove anteprime della vendemmia 2020, settantaquattro etichette dell'annata 2019, settantacinque del 2018, ventisei del 2017, quattro del 2016, otto 2015. Per il tipo Riserva: quarantatré 2018, cinquantasei 2017, ventinove 2016, otto 2015, tre 2014, un 2012. Ben novantasette per la Gran Selezione: venticinque 2018, ventuno 2017, trentasei 2016, dodici 2012, due 2013 uno 2012. Infine, trentacinque Vin Santo del Chianti Classico con annate dal 1983 al 2017.

Passando all'assaggio, gradevoli ma ovviamente immaturi quelli dell'ultima annata. Buoni per la maggior parte i 2019: fruttati, freschi e sapidi, pieni ma snelli e già discretamente armonici. Meno uniformi i 2018: validi al naso e in bocca ma nel complesso meno armonici. Bouquetè, pieni, e continui i 2017, nati da una delle più scarse vendemmie (-25%) degli ultimi trent'anni. Buoni quelli delle annate 2016 e 2015. Tra le

Nella pagina precedente: L'emblema del Chianti Classico
In questa pagina in alto: Chiostro Grande del Museo di Santa Maria Novella.
Giornalisti degustatori e vini in degustazione
In basso: Altri giornalisti degustatori

Il Centro Per Non Subire Violenza Onlus è il primo Centro Antiviolenza aperto a Genova negli anni Ottanta, è un luogo di accoglienza, ascolto e intervento per donne che vivono situazioni di disagio e sofferenza a causa della violenza di genere, in tutte le sue manifestazioni; violenza psicologica, fisica, economica, sessuale e stalking e altre forme di violenza: revenge porn e diffamazione on line. Garantisce riservatezza e anonimato, fornendo colloqui individuali, consulenza legale (civile e penale) e notarile, supporto psicologico individuale e di gruppo, laboratorio di teatro-terapia, sportello di orientamento al lavoro, e progetti di protezione in Casa Rifugio a indirizzo segreto o in alloggi protetti con i loro minori. Opera sul territorio della città di Genova e Provincia, è collegato al numero nazionale gratuito antiviolenza 1522, e co-fondatore dell'Associazione Nazionale D.i.Re (Donne in rete contro la violenza) e collabora con le istituzioni, con gli altri centri antiviolenza. Realizza progetti di prevenzione con le scuole di ogni ordine e grado e di formazione per i soggetti della rete antiviolenza.

**CENTRO PER
NON SUBIRE
VIOLENZA**
ONLUS
da UDI



**CENTRO
ANTI
VIOLENZA**

ECCO COME USEREMO IL TUO 5X1000:

 LABORATORIO PER MINORI	 SPORTELLO LAVORO	 TEATRO TERAPIA
 CASA RIFUGIO	 GRUPPI PER IL CAMBIAMENTO	 PREVENZIONE FORMAZIONE

**FIRMA E INSERISCI IL NOSTRO CODICE FISCALE
NELLA TUA DICHIARAZIONE DEI REDDITI**

95060250107

GENOVA
(Via Cairoli 14/7)
010 246 1716-5

**CENTRO PER
NON SUBIRE
VIOLENZA**
ONLUS
da UDI

**NON SEI SOLA
#NOICISIAMO**





www.pemonsubireviolenza.it

RECCO
(Via Ippolito D'Aste 2)
334 603 0961



Riserve, in complesso buone, spiccano quelle del 2017, 2016 e 2015. Di particolare pregio i Gran Selezione: vini di elevata qualità, ricchi al naso ed in bocca che, con ovvie differenze tra le varie annate, sono accomunati da non comune complessità e armonia, con alcuni vertici nelle annate 2017, 2016 e 2015. Di seguito, un'immersione nei suadenti e vellutati Vin Santo del Chianti Classico, passando dalle note molto mature dei più vecchi alla straordinaria ricchezza aromatica degli anni fine '90, chiudendo con gli ottimi, non ancora armonici ma invitanti, degli ultimi cinque-dieci anni. Per i più navigati, infine, trentaquattro etichette di Olio DOP Chianti Classico.

Altra novità: da Collection a Connection. Le nuove annate del Gallo Nero in un incontro globale tra produttori e addetti ai lavori in sei città di cinque paesi del mondo. Dopo il successo delle giornate di giovedì 20 e venerdì 21 maggio a Chicago, Firenze, Londra e New York, il 22 e il 23 giugno è stata la volta di Monaco e sette giorni dopo di Tokyo.

Un grande risultato per il Consorzio Vino Chianti Classico, che a pochi anni dal prestigioso traguardo del suo centenario, è anche tra i più attivi nel panorama internazionale con i suoi 480 soci, di cui 342 aziende che presentano le proprie etichette sul mercato. Il fatturato globale stimabile nel territorio del Chianti Classico è di circa 800 milioni di euro e il valore della produzione

In questa pagina in alto: Chiostro Grande del Museo di Santa Maria Novella. Parata dei 433 Chianti Classico da degustare
In basso: Giovanni Manetti, Presidente del Consorzio Chianti Classico



	AUTO PICCOLA	15 EURO
	AUTO MEDIA	20 EURO
	AUTO GRANDE	25 EURO



LAVAGGIO
INTERNI



LUCIDATURA
CARROZZERIA



LUCIDATURA
FARI

PIAZZA MANIN 20R (DISTRIBUIRE ESSO) TEL: 0108606792 - CELL: 3491419545



Viale Goffredo Franchini, 9B R • 16167 Genova
Tel. +39 010 321 663

lepalmesnc@libero.it



SANDRO RUI

QUEEN CHARLOTTE

Queen Charlotte è un olio naturalmente ricco di sostanze nutritive essenziali. E' estratto unicamente dalla sola testa del salmone sockeye per premittura 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, sgombrì 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 docosoesaenoico, 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 resolvine, 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

SERGIO PALLADINI



Levitazione III, 2011, tecnica mista su tavola, cm 100x125

A LEIVI L'ECCELLENZA OLEARIA DI GENOVA E SPEZIA

L'ECOTURISMO TRA LE CHIAVI PER CONTRASTARE L'ABBANDONO DEGLI ULIVETI ITALIANI, OGGI LASCIATI A SÉ STESSI NEL 30% DEI CASI

DI VIRGILIO PRONZATI

Istituito ben ventisei anni fa, il **Premio Leivi** si conferma il più autorevole concorso oleario della Liguria e tra i più significativi del nostro Paese. Nato quasi in sordina nel lontano 1994 e promosso dal **Comune di Leivi** col sostegno della **Camera di Commercio di Genova**, il Premio è la testimonianza della vocazione olivicola del territorio. Dopo pochi anni il Premio, con l'adesione di **Genova** e **La Spezia**, è diventato interprovinciale. Il Premio Leivi ha concretamente contribuito al miglioramento della produzione olearia e degli uliveti non solo locali, al rispetto e mantenimento dell'ambiente, preservandolo dalle speculazioni e dal degrado idrogeologico, finalità che nel comune di Leivi sono evidenti a tutti. Ma tutto questo ha origini antiche e con profonde radici nel territorio: già nell'**Ottocento**, infatti, gli oli di Leivi erano premiati nelle mostre ed esposizioni nazionali. A consentire un chiaro quadro della situazione olearia leivese di quei tempi c'è l'alto numero di frantoi locali: dietro Chiavari che contava allora ben 113 frantoi c'era Leivi con 80 frantoi, e poi, staccati, i comuni di Lavagna, Cogorno ed altri. Una costante crescita che ha condotto Leivi a entrare meritatamente nelle **Città dell'Olio**.

Dopo il saluto e la presentazione del Premio Leivi 2021 al numeroso pubblico, il Sindaco di Leivi **Vittorio Centanaro** ha sottolineato i quesiti da risolvere e aggravati dalla pandemia. Nel suo schietto e apprezzato intervento, Centanaro ha evidenziato le evidenti difficoltà economiche che oggi gravano sui comuni in genere, la lotta all'abbandono degli uliveti, il contrasto al dissesto idrogeologico, ma anche il riconoscimento della qualità dell'olio ligure e le potenzialità dell'ecoturismo, chiedendo il sostegno dei politici presenti e, soprattutto, ringraziando gli olivicoltori e i contadini per l'abnegazione con cui conducono le proprie attività. Corale l'adesione e la solidarietà dei politici e tecnici presenti tra i numerosi interventi, quelli di Michele Sonnessa, presidente nazionale dell'associazione Città dell'olio, e Francesco Bruzzone, Capo panel della Camera di Commercio di Genova e già presidente del Consorzio di Tutela olio DOP Riviera Ligure: «Il 30% degli uliveti



italiani è abbandonato, ma il turismo può aiutare ad invertire la tendenza», ha dichiarato Sonnessa; «Non molti ma di ottima qualità gli oli di entrambe le due tipologie» il risultato della relazione tecnica degli assaggi degli oli in concorso secondo Bruzzone.

CATEGORIA OLI DOPRIVIERA DI LEVANTE

1° La Favola della Mignola - Lavagna-9

2° Coop. Agricola Lavagnina - Lavagna-8.50

3° Coop. Agr. Isola di Borgonovo - Mezzanego-8.25

In questa pagina in alto: Il sindaco Centanaro presenta la 26a edizione del Premio Leivi

In basso: Il sindaco Vittorio Centanaro e il Presidente Giovanni Toti



4° Barbieri Sergio - Chiavari - 8.20
 5° Casazza Adriano - S. Margherita L. - 8
 6° Casaretto Alessio - Leivi - 7.70
 6° Olivicoltori Sestresi - Sestri L. - 7.70
 6° Muzio Aldo - Sestri L. - 7.70
 9° Az. Agr. Lucchi e Guastalli - La Spezia - 7.55
 10° Apol Genova Solari Massimo - Chiavari - 7.50
 11° Az. Agr. Santa Barbara - S. Margherita L. - 7.45
 I primi tre classificati sono stati premiati con targhe e coppe dalle autorità presenti. A tutti gli altri il diploma.

CATEGORIA EXTRA VERGINE

1° Az. Agr. Torchiana - Sarzana - 9
 1° Sanguineti Elisabetta - Sestri L. - 9

3° La Sarticola - Luni - 8.90
 4° Az. Agr. Bartolucci - Calice al C. O - 8.80
 5° Az. Agr. Zangani - S. Stefano Magra - 8.55
 6° Lertola Fulvio - S. Colombano C. - 8.50
 6° Az. Agr. Belfiore - Castelnuovo M. - 8.508
 8° Di Franco Valentina - La Spezia - 8
 9° Wolman Richard - Portofino - 7.30
 10° Lucchi e Guastalli - S. Stefano M. - 7.25
 11° Az. Agr. Solari - Chiavari - 7.20
 12° Schiaffino Diego - Moneglia - 6.50
 13° Olivicoltori Sestresi - Sestri L. - 6.10
 13° Coop. Agr. Isola di Borghonovo - Mezzanego - 6.10
 15° Frantoio Solari - Leivi - 6

I primi tre classificati sono stati premiati con targhe e coppe dalle autorità presenti. A tutti gli altri il diploma.

CATEGORIA HOBBISTI

1° Terre del Sarino Follo - 8.35
 2° Vaccari Andrea Chiavari - 8.20
 3° Steal S.R.L. Camogli - 7.90
 Pari merito:
 Dallorso Andrea Lavagna
 Solari Anna Maria Leivi
 Pirovano Emilio Casarza Ligure
 Asioli Luigino Leivi
 Celleri Daniele Leivi
 Raffo Maurizio Carasco
 Lertola Domenico Carasco
 Arbasetti Olga Carasco

Dott.
Mario Siritto
 MEDICINA ESTETICA E ANTIINVECCHIAMENTO



Medico Estetico
 Dott. Mario Armando Siritto

Via Zara, 9/7 Genova
 Tel. +39 393 9009909
carodottore@gmail.com
www.mariosirito.it



VISO

Ringiovanimento del viso, correzioni a viso e occhi, trattamento della pelle e delle rughe: per una giovinezza longeva, arricchita da luminosità, levigatezza e tonicità.



CORPO

Contrastare gli inestetismi della pelle, come la cellulite, e ridurre in modo non chirurgico le zone adipose del corpo: per ritrovare la bellezza naturale e la forma fisica desiderata.





Gnecco Vittoria Carasco
Podestà Marisa Carasco
Sturla Domenico Carasco
Sturla Domenico – Spadella Carasco
Costa Angela Carasco
Oneto Carla Chiavari

LA GIURIA

Francesco Bruzzo capo panel, Cristian Abgovdsicic, Valeria Armanino, Elena Besana, Sergio Carozzi, Enzo Carrara, Antonella Casanova, Carla Casaretto, Pio Costa, Marco Cusinato, Gianfranco Lertora, Rita Lucà, Franco Macchiavello, Claudia Olcese, Giovanni Picasso, Giuseppina Rizzo, Agostino Sacchi, Sergio Sacco, Savina Vercellino

LE AUTORITÀ INTERVENUTE

Il Sindaco di Leivi Vittorio Centanaro, l'Onorevole Luca Pastorino, il Consigliere Regionale Claudio Muzio, il Presidente della CCIAA di Genova Luigi Attanasio, il presidente della Sezione Agricola della CCIAA genovese Paolo Corsiglia, il presidente nazionale dell'associazione Città dell'olio Michele Sonnessa, il Capo Panel Francesco Bruzzo e l'agronomo Francesco Petacco.

CONCORSO MIGLIORE OLIVETO

Comune di Carasco (13 uliveti), Comune di Casarza L. (7 uliveti), Comune di Castiglione Chiavarese (9 uliveti), Comune di Cogorno (2 uliveti), Comune di Chiavari (8 uliveti), Comune di Lavagna (7 uliveti), Comune di Leivi (15 uliveti), Comune di Moneglia (22 uliveti), Comune di Ne (3 uliveti), Comune di San Colombano Certenoli (19 uliveti), Comune di Sestri Levante (7 uliveti), Comune di Zoagli (8 uliveti)

COMUNE DI LEIVI

1° Solari Andrea buono di euro 300; 2° Cella Daniele buono di euro 200; 3° Solari Giovanni buono di euro 100. A pari merito con buono di euro 50: Solari Anna Maria, Solari Armando, Solari Aldo, Solari

Luigi, Casaretto Alessio, Rino Ines, Sanguineti Carlo, Lavagnino Giorgio, Solari Dario, Zignaigo Eugenia, Canepa Giovanni, F.lli Podestà.

Nella pagina precedente: l'intervento di Michele Sonnessa, presidente nazionale dell'associazione Città dell'olio
In questa pagina: Al centro Antonino Trifiletti de "La favola di Mignòla" miglior olio DOP, col sindaco Vittorio Centanaro e l'On. Luca Pastorino



Toprent noleggio con conducente

+39 335 7943004
+39 010 6017048

www.toprent.it
info@toprent.it

AVANGUARDIA E TRADIZIONE PER I TUOI VIAGGI DAL 2003

Toprent S.n.c.
noleggio con conducente

DECIDI TU!
SE VUOI VIAGGIARE SENZA STRESS, IN TOTALE SICUREZZA NOLEGGIARE UN'AUTO CON CONDUCENTE È LA SOLUZIONE IDEALE E PIÙ CONVENIENTE PER VIAGGIARE DENTRO E FUORI CITTÀ

I VANTAGGI:

- SERVIZIO ESTREMAMENTE ELASTICO
- ORARI FLESSIBILI E TEMPI RIDOTTI
- PRENOTAZIONE ANTICIPATA CON COSTO FISSO
- VEICOLI DELLE MIGLIORI MARCHE, DI NUOVA IMMATRICOLAZIONE
- STOP AL COVID 19: I VEICOLI VENGONO IGIENIZZATI ALLA FINE DEI SERVIZI
- SOSTENIBILITÀ ATTENZIONE PER L'AMBIENTE






ATTACCATI AD UN'IDEA

SUL MERCATO DA OLTRE UN DECENNIO, L'AZIENDA GENOVESE **SUN & SHADE** È IN GRANDE CRESCITA, SIA GRAZIE ALLA NOTEVOLE **QUALITÀ** DEI PRODOTTI REALIZZATI, SIA PER LA PIÙ RECENTE E INGEGNOSA INTUIZIONE CHE **RISOLVE FACILMENTE** IL PROBLEMA, SPESSO SOTTOVALUTATO, DELL'ECESSIVO CALORE TRASMESSO ATTRAVERSO LE SUPERFICI VETRATE.



SUN & SHADE
Choose your sun
and your shade

Via Piantelli, 12 Hr
16139 Genova
Tel. +39 010 0981384
Cell. +39 348 3385332
www.suneshade.it
info@suneshade.it

SUN & SHADE
Choose your sun
and your shade

NAUTICAL UPHOLSTERY • MARINE UPHOLSTERY

Bimini Top, LazyBag, Spray Hood, copri randa, copri timone, copri console, cuscinerie per interni ed esterni e tappezzerie per soddisfare le esigenze degli armatori di ogni tipo di imbarcazione: sono solo alcuni tra i numerosi articoli prodotti dall'azienda Sun & Shade, con sede a Genova, specializzata nella realizzazione di accessori in tessuto confezionati, con materiali di elevata qualità e di ultima generazione, nel rispetto dell'ambiente e destinati sia al settore nautico, sia a quello civile e navale.

Anima dell'azienda è Renato De Pascale, titolare di Sun & Shade imprenditore con una vasta esperienza in area commerciale, oltre a grande appassionato di nautica. Di particolare interesse il nuovo sistema di oscuramento, con fissaggio tramite ventosa, che limita la trasmissione del calore dovuto all'eccessivo irraggiamento solare sulle superfici vetrate delle imbarcazioni. "Questo sistema di oscuramento è molto vantaggioso perché evita di dover forare il vetro o le strutture perimetrali, non richiede collanti e si può montare e smontare con estrema semplicità, senza lasciare alcuna traccia sulle superfici interessate; in questo modo si riesce a mantenere maggiore pulizia nelle linee di progetto e non è necessario dover effettuare ulteriori lavorazioni complesse durante la costruzione dell'imbarcazione" spiega De Pascale.

Il tendalino è composto da una rete di stoffa, tagliata su misura a seconda della dimensione e forma del vetro da rivestire, ai cui bordi vengono applicate, tramite occhielli in acciaio inox, delle speciali ventose: "queste ultime sono il cuore del sistema – poiché le ventose comuni tendono a scivolare sulle superfici bagnate o a perdere aderenza con il calore. Dopo una lunga ricerca e numerose prove abbiamo stretto un accordo commerciale con un produttore americano, con sede in Inghilterra, specializzato nella realizzazione di ventose professionali, prodotte solo con materiali di prim'ordine e

progettate per resistere all'acqua e, soprattutto, per non perdere mai aderenza". Il tendalino, realizzato con una rete microforata ignifuga e certificata in classe 1, può abbassare il potere calorico tra la parte irradiata e quella in ombra fino al 38%. Le ventose vengono completamente nascoste dal tessuto e quest'ultimo può essere montato a filo con i montanti del vetro: in pratica, una volta fatte aderire le ventose, è molto difficile percepire la presenza di un accessorio aggiunto a posteriori e, cosa più importante, neppure le raffiche di vento più potenti riescono a far staccare le ventose dal vetro.

Dal titolare ai dipendenti, in azienda si applicano tutti con grande professionalità: prima di iniziare una lavorazione si valutano e verificano con accuratezza le caratteristiche delle imbarcazioni su cui montare i tendalini, valorizzando sia l'aspetto estetico, sia quello funzionale, e ascoltando soprattutto le esigenze di ciascun armatore. Proprio quest'attenzione nei confronti del cliente, e verso i minimi dettagli, ha portato Sun & Shade ad ampliare la propria attività. "Grazie alla creazione di un nuovo spazio, i nostri dipendenti avranno a disposizione ambienti più grandi, in modo da lavorare con maggior agio precisa De Pascale. "È importante che le persone impiegate in Sun & Shade si sentano a proprio agio e che lavorino volentieri, perché non ha senso trascorrere la maggior parte del proprio tempo in un ambiente in cui ci si sente a disagio. In questo modo saremo in grado di offrire servizi migliori e consegnare i prodotti con maggior rapidità" commenta il titolare.

Negli ultimi 5 anni l'azienda è cresciuta costantemente e ha aumentato il proprio fatturato, pur tra mille difficoltà, comuni a tutte le piccole realtà produttive del Paese. "Nonostante si parli tanto di crisi e di mancanza di posti di lavoro - spiega De Pascale - non è facile trovare persone disposte a lavorare in questo settore. Siamo un'azienda di tipo artigianale che si caratterizza per l'impronta

industriale. È necessario che chi lavori in Sun & Shade abbia tanto entusiasmo, voglia di imparare e grande passione per la nautica, ma, per far la differenza, bisogna avere anche tanta precisione e senso dell'ordine, doti fondamentali per permettere a tutti di lavorare al meglio in laboratorio. Oltre questo però, è fondamentale essere esperti di taglio e cucito: infatti, alcuni tra i nuovi inserimenti in Sun & Shade provengono da scuole specializzate in attività sartoriali".

Le richieste da parte di nuovi clienti che si rivolgono a Sun & Shade per ottenere accessori per la nautica è sempre più elevata, specialmente dal mercato straniero.

Parallelamente all'impegno di Sun & Shade in ambito nautico, prosegue quello in altri settori, sia nell'arredamento di interni ed esterni, sia nelle lavorazioni di tappezzeria, fino ad arrivare all'allestimento di elicotteri, area in cui è necessaria un'apposita certificazione per poter lavorare e in cui è fondamentale abbinare estetica, qualità e accuratezza. L'azienda è ormai prossima all'introduzione di nuove occhiellatrici e macchine da taglio di ultima generazione, in modo da effettuare le lavorazioni più rapidamente, mantenendo comunque un elevato grado di precisione. Molto importante per De Pascale è la possibilità di creare sinergia con altre realtà industriali ed artigianali.

A volte le collaborazioni vanno ben oltre le aspettative: curiosa e di gran prestigio la collaborazione con un'impresa piemontese che produce custodie per arpe e altri strumenti musicali. La produzione è arrivata ad estendersi anche al settore alberghiero: Sun & Shade produce anche coperture per gazebo e rivestimenti per le sedute dei ristoranti.

ROSSELLA MURGIA

AL DI QUA DELL'OBIETTIVO

DA **OLTRE 30 ANNI** OSSERVA IL MONDO ATTRAVERSO LA FOTOGRAFIA, CATTURA STORIE, **REGISTRA MOMENTI** IMPORTANTI, COLLABORA CON AZIENDE E FISSA IN VIVIDE IMMAGINI QUELLO CHE IL TEMPO LASCEREBBE SBIADIRE.

DI MARIO NAPOLI

La cura in ogni minimo dettaglio caratterizza il lavoro di Rossella Murgia. E quella cura è il primo passo di una fotografia ragionata nei termini, pensata per estrapolare da

ogni soggetto un'immagine "aperta e comunicativa", un meccanismo visuale interattivo, "percorribile" dall'osservatore di sguardo in sguardo.

Segue a ruota una relazione

soggetto/oggetto determinata dalla luce, dai colori da questa stessa enfatizzati, in una combinazione che permette ad ogni istantanea di Murgia di chiedere attenzione, di esplodere in tutta la sua potenza



rappresentativa. Potenza che dona ai suoi scatti la capacità di esaltare dall'interno i propri contenuti formali, restituendo alla stampa fotografica la storica facoltà di immobilizzare un attimo, proprio nello stesso momento in cui sceglie di proiettarla verso la modernità del costituirsi in una sorta di loop, da cui ciò che stiamo osservando non potrà più uscire. Un loop per cui quel soggetto, designato in quell'istante

specifico, sarà ora e per sempre quell'immagine prodotta da Rossella Murgia.

Non è sufficiente applicare la tecnica imparata durante gli anni di studio, fondamentale è la versatilità per modificarsi a seconda delle situazioni, abituandosi a fronteggiare ogni eventualità in modo estemporaneo, stabilire un contatto ed entrare in sintonia con il soggetto da raffigurare.



Nella pagina precedente:
Rossella Murgia

CINQUE STELLE

PER IL NOBILE DI MONTEPULCIANO

2020: UN'ANNATA DI ECCEZIONALE QUALITÀ
PER UNA DELLE DOCG STORICHE TOSCANE,
SVELATA ALL'ANTEPRIMA DEL **VINO NOBILE DI
MONTEPULCIANO 2021**

DI VIRGILIO PRONZATI

Come gran parte d'Italia, la Toscana è un museo a cielo aperto, popolato da antiche città patrie d'illustri personaggi di ogni forma di cultura. Nelle vaste e suggestive zone verdi dominano la vite e l'ulivo, tra colline ornate da castelli, pievi e cipressi, per uno straordinario patrimonio storico-paesaggistico. Montepulciano ne è un validissimo esempio, e non a caso l'economia di questa città d'arte poggia sul vino e sul turismo. Naturale quindi che Montepulciano ospiti da anni una delle maggiori manifestazioni internazionali legate al suo storico vino. L'edizione 2021 di **Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano**, malgrado le limitazioni imposte dalla pandemia, ha richiamato oltre 100 giornalisti ed altrettanti buyer provenienti da vari Paesi del mondo. L'evento, ideato e promosso dal **Consorzio di tutela** del vino omonimo, costituito nel 1965, col sostegno di enti e istituzioni, si è tenuto nei giorni 18 e 19 maggio di quest'anno, in un grande salone della storica Fortezza, ripristinata recentemente per ospitare l'evento e il Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano.



Vigneto a Montepulciano

Dopo la Doc nel 1966, il Vino Nobile di Montepulciano ottenne la Docg il 1 luglio del 1980. Un importante riconoscimento avuto a pari merito con Barolo e Barbaresco, ma con una particolarità: il Vino Nobile di Montepulciano è stata la prima Docg ad essere immessa in commercio con le prime fascette statali. Il Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano custodisce ancor oggi la serie dalla n° 1 alla n° 50. L'annata 2020 a Montepulciano sarà ricordata non solo per il Covid-19, ma per l'eccezionale qualità che gli ha fatto ottenere le

ambite cinque stelle.

La degustazione (palese o anonima) comprendeva 86 vini in assaggio, comprendenti venti Rosso di Montepulciano 2019, ventisette Vino Nobile di Montepulciano 2018, quattro Vino Nobile Selezione 2018, 15 Vino Nobile Riserva 2017 e venti vini (tra annata, selezione e riserva) di annate precedenti. Avendoli doverosamente assaggiati tutti, a mio parere, si sono così espressi: dal buono all'ottimo i 2019; dei ventisette Vino Nobile di Montepulciano 2018, undici ottimi, otto buoni, otto dal medio al



discreto. Buoni i quattro Selezione 2018. Dal buono all'ottimo i Riserva 2017 (una delle annate con meno produzione degli ultimi

In questa pagina in alto: Cinque Stelle all'annata 2020. Da sin. il presidente del Consorzio Andrea Rossi e il sindaco Michele Angiolini
In basso: Caterina Dei, produttrice di grandi Vino Nobile di Montepulciano

vent'anni). Dei venti vini di varie annate, maggiore pregio dai 2016 e 2017. In generale, ottimo profumo, freschi, sapidi, pieni e persistenti, discretamente armonici. Al naso oltre le note fruttato-speziate, tabacco e lieve boisé. In generale, vini di buon livello, caratterizzati da un esclusivo terroir: un compendio pedoclimatico abbastanza omogeneo.

Il disciplinare del Nobile di Montepulciano si arricchisce della menzione "Pieve", ottenuta al termine di un percorso iniziato con il precedente Consiglio di Amministrazione e voluto da tutta la base sociale, che ha approvato all'unanimità una proposta volta a riappropriarsi della storia del territorio. Con essa, infatti, il Consorzio di tutela ha voluto codificare una realtà fisica caratterizzante il territorio poliziano, che trova la sua eco anche nel catasto Leopoldino dei primi decenni del XIX secolo, che suddivideva il territorio in sottozone definite con il toponimo. *"Abbiamo pensato di anteporre il nome della Pieve alla sottozona guardando a 500 anni di storia di Montepulciano"* dichiara il presidente Andrea Rossi.

Nel dettaglio lo studio storico della geologia e della geografia del territorio condotto dal Consorzio ha portato alla individuazione di 12 zone, definite nel disciplinare di produzione UGA – Unità geografiche aggiuntive, che saranno anteposte con la menzione "Pieve" in etichetta. La nomenclatura definitiva che caratterizzerà l'etichetta sarà dunque "Pieve nome" Vino Nobile di Montepulciano – Docg – Toscana. Con la possibilità di rendere retroattivo alla vendemmia 2020 il disciplinare, e considerati i tempi di affinamento che sono di 36 mesi, la messa in commercio della prima annata dovrebbe essere il 2024.

ALCUNI DATI

(Fonte: Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano) Circa 16.500 ettari di superficie comunale, di cui quasi 2000 sono vitati, ossia il 16% circa del paesaggio comunale è caratterizzato dalla vite. Di questi 1.377 sono gli ettari iscritti a Vino Nobile di Montepulciano Docg, mentre 571 gli ettari iscritti a Rosso di Montepulciano Doc. A coltivare questi vigneti oltre 250 viticoltori (sono circa 90 gli imbottiglieri in tutto dei quali 78 associati al Consorzio dei produttori). Circa mille i dipendenti fissi impiegati

dal settore vino a Montepulciano, ai quali se ne aggiungono altrettanti stagionali. Nel 2019 sono state immessi nel mercato 6,2 milioni di bottiglie di Vino Nobile e circa 2,6 milioni di Rosso di Montepulciano. In media ogni anno sono prodotti circa 55.000 ettolitri di Vino Nobile e circa 18 mila destinati a divenire Rosso di Montepulciano.

TREND PRODUTTIVO ED EXPORT

Un miliardo di euro circa è il valore patrimoniale dei vigneti, Mentre il valore medio annuo della produzione vitivinicola, è di 65 milioni di euro. Quasi il 70% dell'economia locale deriva del vino. Buono l'export nel 2019 con il 78%, il restante 22% è commercializzato in Italia. In continua ascesa, negli ultimi anni, la vendita diretta in azienda che nel 2019 ha toccato il 22%. Nel mercato nazionale, le maggiori vendite sono in Toscana per il 48,5%. Al Nord è stato venduto



il 14,4% del totale nazionale, mentre nel restante centro-Italia sud e Isole il 15,5%. Tornando all'estero, la Germania è al primo posto con il 43%. Al secondo posto gli Stati Uniti con il 22%, seguiti nell'ordine dalla Svizzera con il 14,5%, Asia e Paesi extra UE con il 7% e il Canada con il 3,5%.

In questa pagina: La Fortezza di Montepulciano, sede dell' Anteprima e del Consorzio di Tutela

Acquamarina

LO STILE PERFETTO DA INDOSSARE

Acquamarina lavora da anni con passione e dedizione per soddisfare i clienti e offrire capi di abbigliamento della migliore qualità



SHOWROOM

Viale V.C. Bracelli 304R
16142, Genova GE
(Su Prenotazione)

BANCO VENDITA

Piazza Palermo (lunedì e giovedì)
Quinto (martedì)
Via Tortosa (mercoledì e sabato)
Via Isonzo (venerdì)

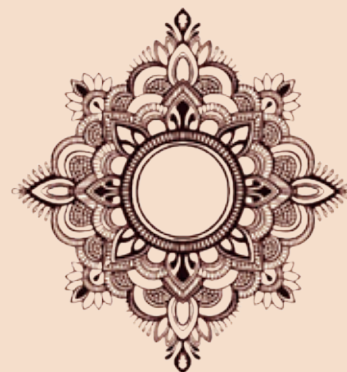
+39 339 311 7640

acquamarinasas97@gmail.com
www.acquamarina97.it



GocciaDiLuna

Centro Estetico e Benessere



"GOCCIADILUNA" è il Tuo nuovo Centro Estetico e Benessere! Con i suoi ambienti accoglienti dall'elegante stile etnico, con profumazioni e musiche rilassanti avvolgenti ed inebrianti, è stato studiato, voluto e realizzato per tutti coloro che hanno bisogno di staccare la spina e dedicarsi finalmente una entusiasmante esperienza di Benessere!



CENTRO BENESSERE specializzato in 26 tipi diversi di massaggio ed estetica professionale. Potrai farti coccolare dalle mani esperte di Fiammetta con il classico massaggio decontratturante per sciogliere le contratture muscolari e tutti i trattamenti classici adatti a mantenerti in buona salute, ma oltre a quelli, potrai richiedere anche trattamenti dedicati al tuo completo relax come il rilassante e avvolgente Lomi lomi Awajiano, o il Linfoconn personalizzato e completo, comprendente ben 4 tipologie diverse di manualità, o il riequilibrante particolarissimo Chakra Kundalini dedicato ai chakra e a tutte le energie.



Potrai richiedere anche la Pulizia del viso con meravigliosi trattamenti specifici per ogni tipo di pelle, Rituali di Benessere, Scrub e Fanghi, depilazione totale o parziale, SPA pedicure estremamente curati. Qui troverete un Ambiente signorile, accogliente ed esclusivo dove vi sentirete in armonia, coccolati e appagati.



Corso Matteotti, 56 RAPALLO
Cell. 346.24.61.844
gocciadilunacentermassage@hotmail.it
www.gocciadiluna.com

I CONSIGLI PER I TUOI CAPELLI DA **EXTRO**



L'IMPORTANZA DI NUTRIRE, IDRATARE E PROTEGGERE I CAPELLI D'ESTATE

I tuoi capelli, d'estate subiscono stress dal sole, dal mare, dall'acqua della piscina o semplicemente perché con il caldo si è portati a lavarli più spesso e magari asciugarli velocemente con calore eccessivo e a volte con attrezzatura non proprio delicate, vedi phon troppo caldi e piastre non indicate.

I TUOI CAPELLI VANNO PREPARATI A TUTTO QUESTO: E COME?

Seguendo semplici indicazioni!

📌 Riparali dal sole con i giusti prodotti

📌 Preparali facendo dei trattamenti specifici di idratazione

📌 Sciacqua e lava sempre i capelli dopo aver fatto il bagno in mare o in piscina, ma usa uno shampoo delicato e specifico per l'estate.

Spero di esserti stata utile: per qualsiasi ulteriore informazione puoi chiamarci abbiamo UN OMAGGIO PER TE: UNA CONSULENZA GRATUITA!

Un saluto e un abbraccio da Sara Di Extro!

EXTRO PARRUCCHIERI

Via Guglielmo Oberdan 20r,
16167 Genova
Tel. 010.85.96.996
info@extrogenova.it
www.extrogenova.it
Mar-Sab: 09.00 – 19.00
orario continuato

SAPORI IN PARADISO: A SCUOLA DI NORCINERIA E FOCACCERIA

**«DA O VITTORIO» HA OSPITATO IL TERZO
INCONTRO DELLA SERIE DI APPUNTAMENTI IDEATI
DA DANIELA E LUCIO BERNINI, TRA PANCETTA
PIACENTINA DOP E L'IMMANCABILE FOCACCIA
COL FORMAGGIO**

DI VIRGILIO PRONZATI

Malgrado una concorrenza crescente, l'Italia resta ai vertici nella classifica delle eccellenze alimentari: nella Comunità Europea i prodotti alimentari italiani tutelati sono al primo posto ben 840 suddivisi in 314 DOP, IGP, STG e 526 vini DOCG, DOC, IGT. Dietro di noi Francia e Spagna, staccate sensibilmente le altre nazioni. Appena la pandemia è scesa di pericolosità e diffusione, i ristoranti di Recco, uniti in consorzio, hanno varato tre cicli di appuntamenti golosi etichettati da Daniela e Lucio Bernini come "Sapori in Paradiso". Tre ghiotti incontri-lezione sui Salumi DOP Piacentini e la Focaccia di Recco col formaggio IGP finanziati con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, e realizzati dai Consorzi di Tutela Salumi DOP Piacentini e della Focaccia di





Recco col Formaggio IGP, tenuti rispettivamente da un norcino e una tecnologa, uno chef e un esperto di eventi sul tema. A fruirne giornalisti specializzati e non della carta stampata, blogger e di varie TV. Lo scopo: far conoscere, valorizzare e diffondere i prodotti agroalimentari di

sicura qualità, con dimostrazioni delle fasi di ottenimento dei prodotti e degustazioni guidate sugli stessi, il mezzo più efficace per trasmettere una cultura gastronomica e la conseguente ricaduta economica su entrambi i territori di produzione. Il terzo e ultimo incontro si è tenuto nel

ristorante Da O Vittorio, uno dei templi della gastronomia ligure e non solo. Per i salumi Piacentini DOP, il maestro norcino Fabrizio Mazzoni ha realizzato la base della Pancetta DOP, partendo dal taglio della carne, squadrata e rifilata, distribuendovi sopra una giusta miscela di sale e spezie (pepe bianco o nero, chiodi di garofano e conservanti naturali). Per il prodotto al consumo vanno ricordate le precedenti operazioni: far riposare per circa 10 giorni in celle frigorifere a 3-5° gradi, raschiatura per togliere l'eccesso sale e spezie, arrotolatura, cucitura, legatura, foratura e nuovo riposo per alcune ore a

Nella pagina precedente: Da sin. Roberto Belli, Vittorio e Gianni Bisso, Daniela e Lucio Bernini, Federico Bisso

In questa pagina: Il norcino Fabrizio Mazzoni mentre prepara la Pancetta DOP Piacentina

Simonitti

PANIFICIO • FOCACCERIA

Via Giotto, 21 R,
Sestri Ponente 16153 Genova



010 650 1644



~ dal 1906 ~

0-5°. Seguono l'asciugamento per 7 giorni a 15-25° e almeno 4 mesi di stagionatura. Per l'assaggio dei tre salumi Dop Pancetta, Coppa e Salame è intervenuta la tecnologa alimentare Alessandra Scansani che, con grande professionalità, ha guidato i presenti nella valutazione sensoriale, illustrandone le sfumature di colore, gli aromi compositi e speziati, l'armonica saporosità e persistenza dei sapori. Di seguito, per la Focaccia di Recco col formaggio, lo chef Federico Bisso ha realizzato la classica focaccia IGP, partendo dalla pasta ottenuta da farina di grano duro, acqua, sale e olio extravergine di oliva. La si lascia riposare coperta per circa mezz'ora, si ottengono due palline, le si torniscono e le si fa riposare coperte in frigo per almeno un'ora. Sistende la prima col mattarello per uno spessore di un millimetro, la si distribuisce sul "testo" e la si farcisce con pezzetti di crescenza, coprendola con un'altra sottilissima sfoglia e pizzicandone gli spazi privi di crescenza. Per il consumo, si inforna a forno già caldo (250-270°), lasciandola cuocere per circa 8 minuti. Durante la preparazione della focaccia, Lucio



Bernini, responsabile IGP ed eventi del Consorzio Focaccia di Recco, ha illustrato la storia, gli aneddoti, il disciplinare di produzione e i segreti della famosa e ghiotta focaccia IGP. Tra i presenti, il sindaco di Recco Carlo Gandolfo e il presidente del Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini Roberto Belli.

In questa pagina:
Mattia Bisso presenta la Focaccia di Recco col formaggio

HIPPOCRAS

COMMENDAE

BEVANDA SPEZIATA DI ORIGINE MEDIEVALE

Vico Ansaldo, 14r - 16137 - Genova
Tel. +39.333.234.7073



L'HIPPOCRAS CLASSICO, LA NOSTRA EPICA
INTERPRETAZIONE DELL'IPPOCRASSO TRADIZIONALE.
IL NOSTRO ORGOGLIO E LA VOSTRA TENTAZIONE!
LE CONFEZIONI SPECIALI DELLA "HALLOWEEN
SPECIAL EDITION!", UN PACKAGING DA BRIVIDO CHE
NON PUO' MANCARE ALLA VOSTRA COLLEZIONE.



Sito web: www.hippocras-commendae.com

E-mail: shop@hippocras-commendae.com

SEGUICI SU



MARIA CHIARA PRUNA

SARDEGNA METAFISICA

SE IL PITTORE PIERO GUCCIONE ERA CANTORE DEL MARE SICILIANO, MARIA CHIARA PRUNA È POETESSA DEI PAESAGGI INCONTAMINATI DELLA COSTA SARDA

A CURA DI FLAVIA MOTOLESE

Nei dipinti di Maria Chiara Pruna, nata a Iglesias, il soggetto principale è sempre stata la natura, ma, negli ultimi anni, è diventato quasi esclusivo il mare. Prima solo l'acqua e le sue onde, poi le dune di sabbia del Sulcis e, da ultimo, i paesaggi di una Sardegna più vera e affascinante. Non sono ricordi infantili, è un

innamoramento adulto, lento e consapevole, per una terra selvaggia e arcaica dove, spesso, il viaggio non è nello spazio, ma nel tempo. La porta d'ingresso in un'altra dimensione fatta di calma e di pace dove lo spazio si offre libero, disponibile ma anche austero e forte, come la terra che lo ospita. La sua pittura, pur essendo figurativa, non illustra situazioni,

ma rende l'atmosfera di contemplazione della natura e racconta l'esperienza dell'infinito, determinando la perdita del senso di finitezza e l'esplorazione della complessità della percezione, sia fisica sia psicologica. L'incanto risiede nella capacità dell'artista di trascrivere il reale, introducendovi una vibrazione di mistero, una sospensione del





Uno sguardo oltre, 2020
acrilico su tela, cm 70x70

Nella pagina precedente:
Last Dream, 2021
acrilico su tela, cm 70x150

tempo tale da insinuare l'anelito dell'assoluto.

Il nitore che regna nei suoi paesaggi e la grande eleganza compositiva, essenziale, la avvicinano di più alla metafisica, che al verismo.

Ogni cosa è inondata dalla luce, quasi scolpita: lo spazio è cadenzato dalle ombre degli arbusti della macchia mediterranea, mentre gli orizzonti assolati e le dune trasbordano dall'inquadratura. Pochi artisti hanno saputo restituire la dimensione pittorica della luce con tale poesia e vividezza: le ombre

si allungano su distese di sabbia immote, anche quando battute dal vento.

L'immobilità apparente è spesso preludio e attesa all'apparizione del mare, presenza implicita o meta ambita, anche quando non raffigurata.

L'artista trascrive così, in questi paesaggi selvaggi e incontaminati, non solo la seduzione e la vastità della natura, ma in un processo di traslazione da ottica a spirituale, tutto l'enigma e lo splendore dell'esistenza.

GUIDO ALIMENTO

fotografia d'arte

www.guidoalimento.com





SATURA Palazzo Stella
Piazza Stella 5/1 - Genova
010 2468284 - 338 2916243
www.satura.it - info@satura.it

FRANCO DALLEGRI

"Finestre"

mostra personale
25 settembre - 9 ottobre 2021
SATURA Palazzo Stella

LA FOTOGRAFIA SUBACQUEA CREATIVA E' VERA ARTE

NON SOLO SUGGESTIVE IMMAGINI DI SPECIE MARINE
E SCORCI SOMMERSI: ANCHE **SOTT'ACQUA** SI PUÒ DARE
VITA A UNA SPECIALISSIMA ARTE FIGURATIVA

DI GIANNI RISSO

Fra le tante cose che si possono fare sott'acqua, una delle più divertenti è senza ombra di dubbio la fotografia, passatempo che permette di portarsi a casa dei ricordi indelebili delle nostre purtroppo brevi scorribande in un altro mondo. Fermare il tempo e poi condividere con tutti le policrome scene di vita che abbiamo catturato gratifica e soddisfa, ma ci si può spingere ancora oltre e da fotografi trasformarsi in veri artisti figurativi.

Come si può realizzare un passo avanti così significativo? Sulla carta non è difficile: aggiungendo creatività alle nostre inquadrature. Ma come, sott'acqua? Ci si riesce osservando con attenzione e sensibilità quello che ci circonda e scoprire, per esempio, gli irripetibili giochi di luce che creano i raggi del sole quando penetrano fra le spaccature delle grotte, o gli





GARAGE 2006 SNC

- autorimessa
- parcheggio

**UNICO LAVAGGIO
A MANO
A CARIGNANO**

VIA ILVA, 26R ▪ 16128 GENOVA

TEL. 010581502





Chiara Corica

Chiara Corica gioielli è un angolo di tradizione e innovazione orafa nel cuore di Genova dove un'esperta gemmologa vi accompagnerà sia nella scelta di creazioni uniche che nella valutazione dei vostri preziosi.



Genova, Piazza Corvetto 9r

tel.: +39 327 415 0111

email: corica.chiara@googlemail.com

www.chiaracoricagioielli.com



Antico Forno a Legna DA CARLO

LA NOSTRA TRADIZIONE
È UN'ARTE QUOTIDIANA

Via G. Barbieri, 41 – Montebruno (GE)
Store: Via XII Ottobre, 22R – Genova
+39 010 95038 / +39 347 0669749

info@anticofornoalegna.it
www.anticofornoalegna.it



infiniti effetti dei controluce e delle luci laterali che si possono creare con gli illuminatori. Nulla vieta poi di creare veri “dipinti” fotografando la bellezza e le forme femminili di modelle inserite negli spettacolari scenari sommersi, magari ispirandosi a pose di quadri di pittori celebri o concentrandosi sugli occhi delle ragazze per valorizzarne i primi piani.

Per ottenere dei risultati soddisfacenti servono modelle dotate di buona acquaticità, scenari subacquei accattivanti, intesa fra fotografo e modella, acqua limpida, sole, apparecchi fotografici di buona qualità, illuminatori e flash subacquei (ce ne sono in commercio di non troppo costosi e con ottime caratteristiche).

In un secondo tempo si può passare alla foto creativa arricchendo gli scenari con accessori e oggetti, anche fra i più disparati, per aggiungere fascino e bellezza alle foto.

Ma più di tante parole è meglio mostrare in queste pagine esempi di quello che hanno saputo fare alcuni fra i più famosi fotografi subacquei di fama internazionale: presentiamo pertanto una gallery di foto creative scattate durante un campionato del mondo di fotografia subacquea o durante dei campionati italiani, con anche Eleonora Vallone (attrice, giornalista, conduttrice e pioniera ed insegnante della ginnastica in acqua) nelle vesti di modella. Con un avvertimento finale: mai eccedere con l'originalità, e tenere sempre presente che le immagini elaborate non devono mai stravolgere o snaturare la realtà.



**ASSISTENZA INFORMATICA SPECIALIZZATA NOTEBOOK,
SERVER WORKSTATION, VIDEOSORVEGLIANZA,
ANTINTRUSIONE**



TMY Laboratorio Informatico
Via G. B. Monti, 125r - 16151 Genova
Tel.: 010.644.53.47 Cell.: 340.826.42.38
amministrazione@tmy.it
www.tmy.it



LA MERAVIGLIA DI VILLA DURAZZO PALLAVICINI E DEL SUO PERCORSO TEATRALE

IL **DIRETTORE** DELLA SPLENDIDA VILLA DI PEGLI,
L'ARCHITETTO **SILVANA GHIGINO**, RACCONTA I SEGRETI DI
UN LUOGO SOSPESO TRA CONOSCENZA E ARMONIA

DI GIANNI RISSO

FOTO GIANNI MILORO BOTAK E GIANNI RISSO



Si sono conclusi da qualche tempo i lavori di restauro della splendida Villa Durazzo Pallavicini di Pegli. Abbiamo colto al volo l'occasione per andare a visitare una delle più apprezzate attrattive turistiche del nostro: non per niente nel 2017 la villa ha ricevuto il prestigioso riconoscimento di parco più bello d'Italia.

Il Parco Durazzo Pallavicini di Pegli, realizzato tra il 1840 e il 1846 su progetto dell'architetto Michele Canzio per volere del marchese Ignazio Alessandro Pallavicini, rappresenta infatti un'eccellenza nell'ambito del giardino storico romantico italiano ed europeo. Caratteristica unica di questo giardino che si sviluppa su 8 ettari di collina è quella di essere strutturato su un racconto teatrale a sfumature esoterico-massoniche che rendono la visita un'esperienza storico-culturale, paesaggistico-botanica ma anche meditativo-filosofica.

Il percorso di visita è articolato in prologo e antefatto più tre atti, ognuno composto da quattro scene caratterizzate da laghi, torrentelli, cascate, edifici da giardino, arredi, piante rare, scorci visivi e inganni scenografici capaci di appropriarsi del panorama esterno e di dilatare quasi all'infinito i confini di questo luogo "magico", ed esodo finale. Durante la nostra visita abbiamo avuto il privilegio di essere accompagnati dall'architetto Silvana Ghigino, attuale direttore della struttura, e di intervistarla.

A quando risale il suo primo contatto con la Villa?

La visitai per la prima volta a 23 anni, e rimasi folgorata dalla sua bellezza e dalle attrattive. Iniziai subito a studiarla sotto ogni aspetto, poi ne feci oggetto della mia tesi di laurea con Fabio Calvi. Assieme pubblicammo il volume "Il parco Durazzo Pallavicini" (SAGEP): era il 1987. Nel 1991 mi sono occupata degli archivi, del restauro dell'apparato scenografico e della vegetazione. Nel 2000/2004 del restauro dell'orto botanico. Poi i

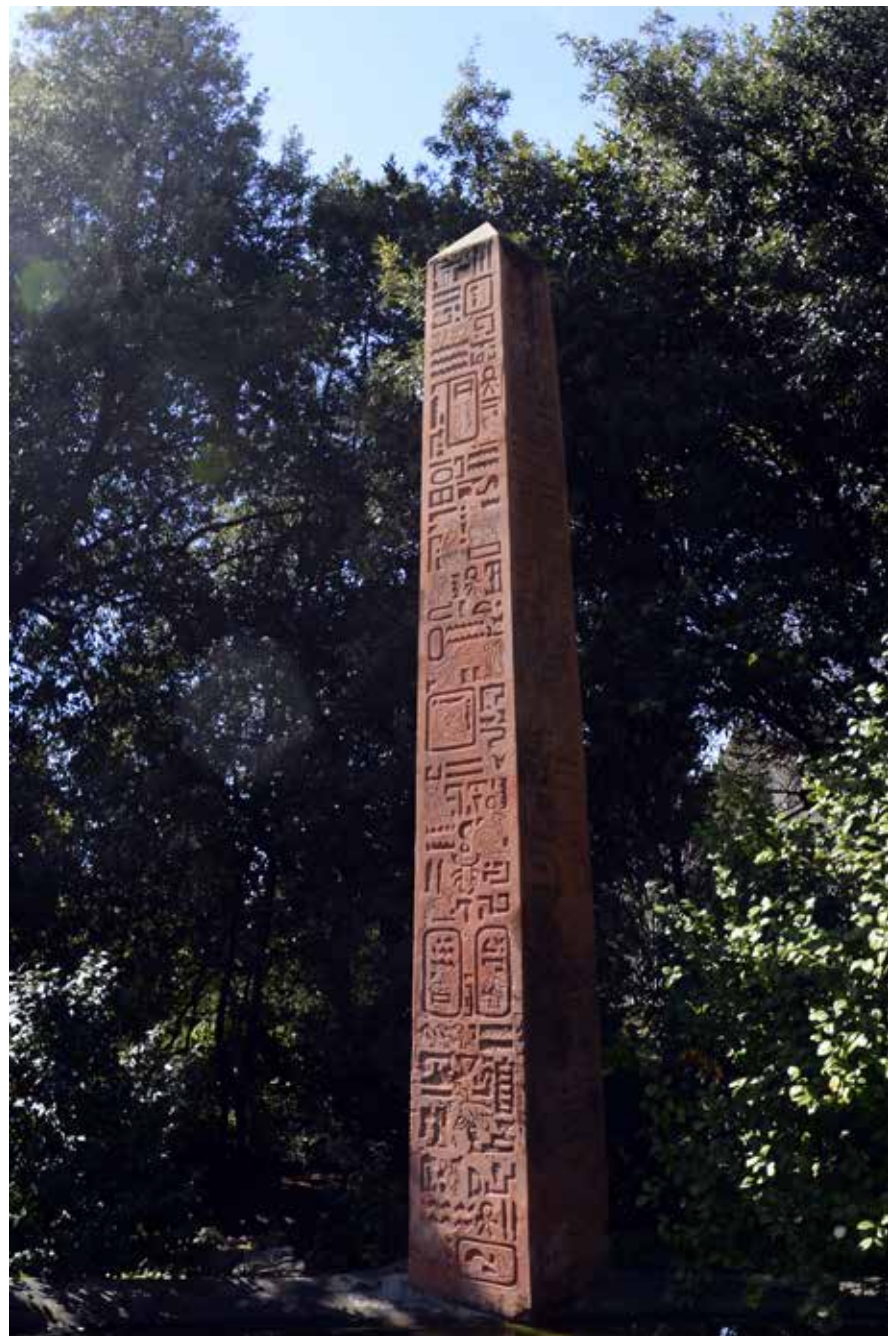


restauri si fermarono. Dal 2010 al 2016 sono stata la progettista del restauro che comprendeva anche la parte alta del parco. Completata quella fase, il Comune di Genova ha deciso di affidare il bene in concessione; io e Calvi abbiamo costituito una associazione temporanea di impresa costituita dalla associazione Amici di Villa Pallavicini, dalla cooperativa sociale L'Arco di Giano e dallo Studio Ghigino e Associati. Abbiamo vinto la

gara e quindi dal 2016 ci occupiamo di questo oggetto meraviglioso.

Che percorso consiglia ai visitatori?

La cosa migliore è seguire il percorso di più di tre chilometri per ammirare le composizioni volute da Michele Canzio (il primo scenografo del teatro Carlo Felice), che era un grande architetto e organizzò il parco in tre atti, ognuno con quattro scene che



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

OPPORTUNITA' D'ORO
VALUTAZIONI GRATUITE
SERIETA' E MASSIMA TRASPARENZA
PAGAMENTO SUBITO E IN CONTANTI

loccasionedorogenova@gmail.com



VIA GUGLIELMO OBERDAN, 230/R, 16167 GENOVA

TEL. 339 627 7925



bar, caffè, aperitivi, apericene, pranzi, cene, feste e molto altro



Seguici sulla nostra pagina FB

ORARI DI APERTURA:

lunedì: 6:30-22:00
martedì - giovedì: 6:30-23:00
venerdì - domenica: 6:30-00:00

si concludono con l'esodo, dove a luglio e agosto si può partecipare ai famosi giochi d'acqua. Lungo il percorso si ammirano il Castello in cima alla collina e le gioiastre in ferro e ghisa del 1840-1846, che sono state recentemente restaurate e rappresentano un documento unico nel quadro italiano.

Dove si fermerebbe a meditare e a godersi lo spettacolo?

Nella rappresentazione del Paradiso Terrestre nel Tempio di Diana, al centro del lago. Per avere una



I DATI DELLA VILLA

Via Ignazio Pallavicini al n° 13 a Genova-Pegli

Telefono: 010-8531544

Orario visite fino al 30 settembre 2021:

Da martedì a venerdì dalle 9.30 alle 19

Sabato e domenica dalle 10 alle 19.

Chiusura ingressi alle 17.00

www.villadurazzopallavicini.it

info@villadurazzopallavicini.it



visione più consapevole consiglio la visita con il Direttore.

Durante la visita ci siamo fermati a lungo nelle grotte che

sono veramente spettacolari e sulla sponda del laghetto abbiamo assistito a uno spettacolo eccezionale. Le grosse carpe sono venute a

farsi accarezzare da lei. Come è il suo rapporto con i pesci e con la natura?

È lo stesso che c'è con ogni altra creatura vivente della nostra struttura. La gente normalmente dimentica che un bene monumentale che è formato per l'80% da esseri viventi comporta il fatto che "devono vivere tutti bene" e pertanto debbano essere felici, siano essi animali o vegetali. Io sono fermamente convinta che questo tipo di felicità la natura lo vive quando regna l'armonia e la prima armonia la deve generare l'uomo che governa il sistema. Per mia natura io ho una certa attitudine a parlare con le piante e con le carpe: sono più di quaranta e vivono con me da tre anni, da quando me le donò il pittore Carlo Pitterà che mi disse "vorrei che andassero nel posto più bello del mondo!".

AS Imbottiture

Soluzioni d'arredo a Genova



La nostra è una piccola Azienda che si occupa di soluzioni d'Arredo di ogni tipologia, oltre alla vendita di Tendaggi, Divani, Tappezzerie in Stoffa, Complementi d'arredo vendiamo anche Letti e, ovviamente, Reti, Materassi e affini. Con il reparto di sartoria, insito all'interno della struttura, provvediamo direttamente al confezionamento ed al rifacimento di poltrone, divani e sedute in pelle, ecopelle e tessuto e ogni tipo di cuscineria (casa, auto, moto e barche).



prima



dopo



Via Molassana, 157 R
16138 Genova



+39 349 423 4954



asimbottiture@gmail.com



www.asimbottiture.business.site

LE TAVOLE DEL MANGIARBENE: BRICCO DELLA GALLINA

DI VIRGILIO PRONZATI

Enrico Boitano è nato con la passione della cucina. Ce l'ha nel DNA. Non solo: è anche esperto di vini e distillati, frequentando corsi specifici per Sommelier AIS, e sul campo, partecipando a innumerevoli degustazioni tecniche e continui viaggi studi nelle più importanti zone vinicole italiane ed estere.

La sua esperienza lavorativa inizia nel 1985 nella cucina del Piccolo Ristorante Enoteca di via Bontà a Chiavari. Dopo qualche anno, col prezioso aiuto di mamma Dina, il locale ottiene la meritata notorietà. Scelte basi alimentari che danno origine a piatti sia della tradizione che creativi, abbinati al meglio dell'enologia nostrana e internazionale, ne hanno fatto la meta dei gourmet.

Il locale situato vicinissimo al cuore della città, comodo e accogliente ma di piccole dimensioni, poteva accontentare, previa prenotazione, poco più di venti clienti. In seguito, andando alla ricerca di nuove esperienze gastronomiche, passa alla gestione del Buon Geppin e del Piccolo Gourmet che, come i precedenti, spiccavano per la bontà dei piatti, accoglienza e buon rapporto qualità-prezzo.

Passati ancora un po' di anni, trenta dal suo primo locale, eccolo al timone del Bricco della Gallina. Una trattoria sita in felice posizione collinare di Breccanecca, frazione di Cogorno. Benché non più a Chiavari, Breccanecca ha ben poco da invidiarle. Immerso nel verde con affascinante vista sul Golfo del Tigullio, tra Chiavari e Lavagna,



In questa pagina: Boitano con Paoli



L'interno

dal giugno 2017 è il regno di Enrico Boitano. In estate e autunno c'è l'occasione di mangiare nella panoramica terrazza. Tra i suoi clienti e amici, il grande cantautore Gino Paoli.

La sua filosofia di cucina è come sempre esprimibile in poche ma inderogabili norme. Sceltissime basi alimentari e spesso del territorio, rigorosamente stagionali, piatti tipici e innovativi di rara armonia che appagano i sensi e, non ultimo, un prezzo più che onesto. L'esempio? Basta leggere il menu. Tra gli antipasti: Acciughe fritte e ripiene, Cappon magro, Nostalgia gamberi viola con il nostro guacamole,



Gamberi

Ceviche con seppie e gamberi (anche per celiaci), Insalata di coniglio con aceto balsamico ai lamponi su letto di cavolo cappuccio, Scaloppa di foie gras con mele e Calvados, i nostri irrinunciabili salumi di maiale nero di cinta bio.

Tra i primi piatti: Spaghetti alle acciughe fresche, Ravioli di pesce in sfoglia nera, Pasta e fagioli e muscoli, Linguine di Gragnano con frutti di mare e zucchine, Taglierini ai funghi porcini. Dalla tradizione: Trofie e trenette col classico pesto e Ravioli Antica Genova au tuccu. Secondi piatti di pesce: Bagnun di acciughe spinate, Sgombro gratinato, Stoccafisso brandacujun, Catalana di pescatrice, Pescato del giorno in vari modi. Secondi piatti di carne: Coniglio alla ligure, Gallina bollita con salsa verde, Rognoncino di vitello trifolato, Anatra ai due modi, Maialino croccante e ovoli e porcini in vari modi. Dulcis in fundo: Semifreddo al croccante di mandorla, Creme caramel, Soufflé al cioccolato con gelato alla crema.



Golosità di mare e di terra

Golosità che si sposano con buone bottiglie di pregio di quasi ogni regione italiana, in particolare della Liguria, con i Doc Pigato, Vermentino, Dolceacqua e Cinque Terre e il raro Cinque Terre Sclacetrà. I grandi bianchi del Friuli, Atesini e Trentini (Pinot Bianco, Chardonnay e Sauvignon), bianchi e rossi del Piemonte (Roero Arneis, Gavi, Alta Langa, Barolo, Barbaresco, Gattinara). Dalla Toscana i nobili Chianti e Chianti Classico, Nobile di Montepulciano, Brunello di Montalcino). I Lombardi Valtellina Superiore, Franciacorta, Oltrepò Pavese. Per la Campania, gli irpini Fiano di Avellino, Greco di Tufo e Taurasi. I sardi Vermentino di Gallura e Malvasia di Bosa. Sagrantino di Montefalco per l'Umbria e di altre regioni. Non mancano pregiate etichette francesi, come prestigiosi Champagne, Riesling e Gewurztraminer d'Alsace,

e blasonati Bourgogne e Bordeaux. Ottimi liquori e distillati

Una cena o un pranzo con tutto questo ben di Dio, abbinato a un buon vino, si aggira tra i 50 e i 65 euro. Ben spesi. Ad accogliervi con l'innata simpatia e cordialità, il patron Enrico che vi servirà le sue ghiottonerie. Gradita la prenotazione.



Cappon magro



Dalla cantina grandi Chateaux



Porcini, i signori del bosco



Nostalgia

BRICCO DELLA GALLINA

Via degli Ulivi 96 - Breccanecca - 16030 Cogorno (GE)

Tel. 0185/38019 – 347/4907317

Mail: briccodellagallina@gmail.com

Giorni e orario di apertura:

Martedì: 19 - 23

Mercoledì: 19 - 23

Giovedì: 19 - 23

Venerdì: 19 - 23

Sabato: 19 - 23

Domenica: 9 - 15 - 19 - 23

Chiusura: Lunedì

In estate aperto tutte le sere



Onda Blu, 2019, olio su tela, cm 70x100

OLGA BELSITO

<http://www.olgabelsito.com/>





SWIMWEAR

FOTOGRAFO:

MARCELLO RAPALLINO

MODELLA:

ARIANNA VALLEBONA





TERSICORE

FOTOGRAFO:

MARCELLO RAPALLINO

BALLERINE DELLA SCUOLA NUOVA

ALACRITAS di Genova

DIRETTA DA MAURA RIZZO



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