

20/ Incontro

con i vignaioli della Valpolcevera

Andrea Bruzzone, Gionata Cognata e il marchese Giacomo Cattaneo Adorno presentano il loro Coronata

23/ Barolo, Barbaresco e Roero: tutti i volti del Nebbiolo

A Genova successo per i grandi vini piemontesi nella giornata organizzata da Go Wine

26/ Povero ma buono: il bugiandu

Ventottesimo appuntamento con la sagra dove il protagonista è il piatto tipico di Fabbriche, nell'entroterra di Voltri

31/ Gli Award di Autochtona 2021

Quattordici i vini prodotti con varietà autoctone coltivate in Italia premiati a Bolzano

34/ Luciano Montorsi vince "L'Approdo in un click"

Si è tenuto a Bogliasco il 1° Photocontest dedicato alle più belle immagini del locale a ridosso del Castello

38/ Bogliasco domina ancora nella fotografia subacquea

I fenomenali fotografi del Ci Ca Sub Seatram Bogliasco vincono altri due titoli italiani di fotografia subacquea e safari fotosui

48/ Mirseda Recì

La lunga strada dalle coste albanesi a quelle di Deiva Marina verso la poesia. Un messaggio di resilienza dai versi delle due raccolte L'Alchimia delle farfalle e Ossimoro è L'Amore

51/ Claudio Cermaria. Le sculture come luogo di perfetta libertà

Claudio Cermaria, l'allievo di Umberto Mastroianni con la passione per la materia. Capace di portare la scultura oltre la materia stessa

58/ Il ritorno di Eudi Show

Dopo la sospensione a causa della pandemia nel 2022 ritorna Eudi Show, La fFiera Internazionale dei SUB

62/ Veronique Massenet

Il legno, la musica, il tempo

70/ Vivere verde

La rubrica dedicata alle attività all'aperto

72/ Vincenzo Cossari

La pittura? E realismo militante

Un espressionista della prima ora, dal colore pungente e dalla gestualità affilata. Vincenzo Cossari ci invita tutti ad osservare la nostra realtà. Con i suoi occhi

76/ Walter Di Giusto L'enigma della pittura

Uno dei protagonisti italiani del ritorno alla pittura figurativa, svela la sua concezione dell'arte, accompagnandoci nella scoperta di un mondo arcaico e metafisico

81/ Daniela Ghione. Sintesi naturale

Intrappolare la natura nel plexiglass. Mimesi e barocchismo, sono queste le coordinate su cui si muove la visione contemporanea di Daniela Ghione

83/ Claudio Pozzani: «La poesia è anche sangue, corpo, sudore»

Dopo la conclusione della 27ª edizione che, nonostante il Covid, ha replicato il successo degli anni precedenti, Claudio Pozzani, fondatore e direttore artistico, ci parla del Festival della Poesia di Genova un evento "storico", divenuto di spicco nel panorama culturale internazionale

88/ Elettra Spalla Pizzorno. Pittrice delle emozioni

90/ Paolo Rossi

Un fotografo rubato all'agricoltura

L'abbandono della vita selvatica da parte dell'uomo riporta il "selvatico" a rivivere il nostro Entroterra. Leggiamo l'esperienza di Paolo, fotografo del selvatico

96/ Pamela Guglielmetti cammina controvento

Intervista alla poliedrica cantautrice di origine piemontese ma ligure d'adozione, che racconta il suo nuovo album



Se è squadra, quadra.



Vieni in farmacia e scopri i nostri servizi di prevenzione. Insieme, tutti i giorni, elaboriamo percorsi di analisi basati sulle esigenze di ogni nostro cliente, con l'obiettivo di trovare soluzioni in tempi brevi e nelle modalità più efficaci.

I NOSTRI SERVIZI:

- Prenotazioni Cup
- 15 parametri del sangue
- 11 parametri delle urine
- ECG
- Holter ECG 24/48h
- Holter Pressorio 24h
- Intolleranze e allergie
- Pelle e Capelli
- Ritorno venoso
- Dermocosmesi

Tel: 0185 395209 | WhatsApp: 348 6410446

LAVAGNA (GE)

SEDE:
VIA ROMA 36/38

SUCCURSALE:
VIA C. BATTISTI 12



FARMACIA
FREZZATO

Consigliamo salute, dal 1873.

CLAUDIO POZZANI: «LA POESIA 4 ANCHE SANGUE, CORPO, SUDORE»

DOPO LA CONCLUSIONE DELLA 27° EDIZIONE CHE, NONOSTANTE IL COVID, HA REPLICATO IL SUCCESSO DEGLI ANNI PRECEDENTI, **CLAUDIO POZZANI**, FONDATORE E DIRETTORE ARTISTICO, CI PARLA DEL **FESTIVAL DELLA POESIA DI GENOVA** UN EVENTO “STORICO”, DIVENUTO DI SPICCO NEL PANORAMA CULTURALE **INTERNAZIONALE**

A CURA DI **MILENA BUZZONI**

FOTO DI **DINO IGNANI** E DI **CARLO ACCERBONI**



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'
VALUTAZIONI GRATUITE
SERietà' E MASSIMA TRASPARENZA
PAGAMENTO SUBITO E IN CONTANTI

loccasionedorogenova@gmail.com

MACELLERIA SUINA BOTTARO

Piazza Scio · Box 58 · 16129 · Genova

Tel. 348 795 5767

manu.bottaro@gmail.com

seguici sulla nostra pagina FB



Sappiamo che questo di Genova non è l'unico Festival di Poesia. Possiamo citare altre città, solo per parlare dell'Italia, Milano, Como, Castel Porziano dove sono nati e spesso si sono estinti Festival analoghi. Qui invece stiamo parlando del 27° Festival della poesia, direi un autentico record! Intanto penso sia interessante sapere com'è nata l'idea di un evento simile che risale, se non sbaglio, al 1995.

Ho cominciato a organizzare reading nel mio locale, il Circolo dei Viaggiatori nel Tempo che era sito in Salita Terrapieni, poi nel 1995 ho pensato che mancasse in Italia un grande festival di poesia internazionale e, con entusiasmo e incoscienza, abbiamo lanciato un progetto di festival lungo 22 giorni consecutivi, in vari luoghi di Genova e autori da tutto il mondo. Per fortuna il nostro progetto fu scelto dalla Commissione Europea e quindi riuscimmo a farlo davvero. Ci diedero il contributo in Ecu, una moneta virtuale europea, il papà dell'euro... Poi, piano piano la manifestazione si è ingrandita con l'arrivo grandi poeti e artisti. A oggi, in 27 edizioni sono venuti a Genova oltre 1800 autori da 89 nazioni (tra cui ben 5 Premi Nobel) e siamo uno dei festival di poesia più longevi del mondo. Penso che il segreto di questa durata sia quello di aggiornarsi e rinnovarsi sempre senza per questo rincorrere mode del momento e senza banalizzare la poesia nel tentativo di "renderla accessibile". Puntare sulla qualità paga sempre, alla lunga.

Come ha reagito la città di Genova all'iniziativa?

Il Festival ha incontrato subito un grande interesse





e gli Enti Locali ci hanno sempre appoggiato. La missione era quella di portare la poesia a contatto del pubblico e penso che abbiamo centrato l'obiettivo. D'altronde nel nostro settore abbiamo portato Genova al primo posto in Italia e organizzando molti eventi all'estero promuoviamo la nostra città come pochi altri. Purtroppo ci sono sempre meno investimenti sulla cultura, meno sponsor illuminati e la poesia in particolare è l'arte più svantaggiata: non dimentichiamoci che l'Italia è uno dei pochi Paesi al mondo che non prevede contributi ministeriali per poesia e letteratura e spesso nei bandi la poesia non è considerata spettacolo dal vivo... La cultura ormai è intesa come un'appendice del turismo. Si è verificato ciò che diceva Hannah Arendt: la società di massa non vuole cultura, ma svago. Infatti c'è stata l'esplosione dei festival, molti dei quali costruiti a tavolino, con furbizia, con tanti personaggi televisivi, pochi contenuti e ancora meno coraggio.

Portando il festival in giro per il mondo (ti abbiamo visto da Helsinki a Durban!), che atteggiamenti hai potuto riscontrare nei diversi tipi di pubblico riguardo alla poesia? C'è un paese nel quale hai segnalato una maggiore sensibilità, un maggiore interesse?

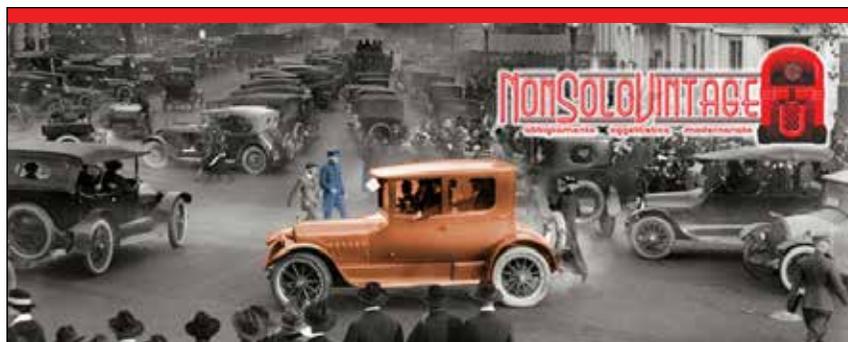
Sicuramente l'America Latina è la parte nella quale la poesia e i poeti hanno ancora un ruolo importante nella società. A Medellin (Colombia), in Cile e in Nicaragua, ad esempio, puoi leggere davanti a migliaia di persone e tutta la gente ha rispetto verso i poeti. Qui è 40 anni che mi sento chiedere che mestiere faccia, visto che le attività creative non sono annoverate tra le professioni "serie". Poi aggiungerei anche alcuni Paesi africani e arabi, dalla lunga tradizione orale e con ottimi autori contemporanei. In Europa trovo un fermento in Romania, Albania e in generale nei Paesi dell'Est.

Attraverso il Festival hai avuto la possibilità di avvicinare un grande numero di poeti attivi in tutto il mondo. Quali voci ti sono rimaste nel cuore? Con quali hai mantenuto un rapporto o scoperto affinità?

Tra gli oltre 1800 ospiti è difficile estrarre qualche



Via Eugenio Ruspoli, 50R, Genova
Tel. +39 3401673013
mariabuda01@gmail.com FB@mariabudagenova



NONSOLOVINTAGE
abbigliamento oggettistica modernariato



Contatti:
Tel: 392 691 2650
✉
info@nonsolovintage.eu



Orari:
lunedì - sabato
09:00-13:00
16:00-20:00
domenica chiuso

POLCEVERA GOMME

TEL. 010 740 8465



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

SIAMO APERTI

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

PNEUMATICI DELLE MIGLIORI MARCHE

Dal 1991 la professionalità
al servizio dell'automobilista

Convenzionati con tutte le agenzie
di noleggio a lungo termine

Assistenza stradale per tutti i veicoli,
inclusi i mezzi pesanti



nome. Tuttavia posso citare Alvaro Mutis, per la sua gentilezza ed eleganza, Sergio Zavoli per la sua serietà e capacità d'ascolto, Tonino Guerra per la sua eterna infantile genialità, Alejandro Jodorowsky per la sua luciferina creatività e il dono di leggerli dentro, Ferlinghetti e John Giorno per il loro mettersi continuamente in gioco, Houellebecq per la sua sana misantropia. Ma l'elenco potrebbe continuare. Con molti sono restato in contatto e li frequento.

Ritieni che il Covid e l'isolamento forzato al quale ci ha costretti sia stato uno stimolo o un limite alla creazione poetica?

Fin dall'inizio ho pensato che la pandemia alla lunga avrebbe amplificato l'animo di ciascuno: i materialisti e gli egoisti sarebbero diventati più menefreghisti verso gli altri e i nobili d'animo avrebbero visto aumentare la loro positività interiore e verso gli altri. Direi che ho indovinato. Durante il lockdown molti hanno aperto i cassetti e ripreso o iniziato a scrivere, il che non è sempre un bene se non è accompagnato anche da una riflessione. Mi ha colpito il fatto che durante la chiusura i lettori di libri siano diminuiti. Come dico sempre: bisognerebbe scrivere una poesia in meno, leggere una poesia in più. Quasi tutti scrivono poesie e quasi nessuno ne legge: è paradigmatico di una società nella quale tutti vogliono esprimersi (soprattutto in cose che non sanno) e quasi nessuno prende il tempo per ascoltare.

Parlaci un po' della tua personale visione della poesia e della tua produzione.

Tutti pensano che la poesia sia cerebrale: per me invece la poesia è anche sangue, corpo, sudore. È una bestia, un essere mitologico con il quale devi fare i conti. Essere poeta vuol dire essere spugna, in quanto si assorbe tutto ciò che c'è attorno, e al contempo essere seppia, perché si butta fuori tutto scrivendo. Per me





scrivere una poesia significa fare un'opera d'arte totale, in cui si fondano immagini, suoni, ritmo, profumi. E' la possibilità di creare un mondo abitato da parole.

Quali poeti vorresti ospitare prossimamente? Qual è il sogno nel cassetto in proposito?

Fare dei nomi è prematuro ma sto lavorando a grandi ospiti internazionali, anche non strettamente poeti, ma artisti che lavorano con le parole. Il mio sogno è sempre lo stesso: fare un festival lungo tutto l'anno e in tutto il mondo. Prima della pandemia ero abbastanza vicino, con eventi in Italia e mie partecipazioni all'estero. La poesia mi ha portato in tutto il mondo, è il mio mezzo di locomozione fisico ed emozionale.



A MIA MADRE
Claudio Pozzani

Ti ho visto in faccia in quella stanza
io sporco di sangue e muco
tu stravolta e curiosa
Ho tentato di dirti che non ero sicuro
di voler restare fuori di te
ma le parole che avevo in testa
nella mia bocca si impastavano male
Avevo appena imparato che tutta la vita
sarebbe stata ipocrisia e paradosso
ti avevo appena fatta soffrire
ti avevo fatto sanguinare
eppure ero io a piangere e tu a sorridermi
Ti ho visto in faccia in quella stanza
mentre mi portavano via
C'era troppa confusione
per dirti quanto fossi felice
di poter finalmente dare un viso
al ventre che mi aveva ospitato
E più tardi con i miei colleghi
si discuteva di reincarnazione,
di eterno ritorno, dei cicli di Vico
ma non vedevo l'ora di rivederti
e di conoscere il tuo uomo e vostro figlio
dei quali sentivo la voce ovattata e lontana.
Ti ho visto in faccia in quella stanza
e darei tutto quello che ho per ricordarmene.

da "Spalancati spazi - Poesie 1995-2016"
(Passigli)



Tel. +39 010 8681 564



SM Porte s.r.l.

Via Borgoratti, 2G/2H - 16132 Genova

(vicino all'ingresso del pronto soccorso)

I NOSTRI PRODOTTI



- SERRAMENTI
- FINESTRE
- PERSIANE
- PORTE INTERNE
- PORTE BLINDATE
- PORTE GARAGE
- TAPPARELLE
- ZANZARIERE
- PERGOTENDE
- GRATE DI SICUREZZA

- ☑ PREVENTIVI GRATUITI
- ☑ SOPRALLUOGHI
- ☑ PRODOTTI E MARCHI DI QUALITÀ
- ☑ ASSISTENZA POST VENDITA
- ☑ CONSULENZA

ORARI

Dal lunedì al venerdì
09:00 - 12:30 e 15:00 - 19:00
Sabato
09:00 - 12:30
Domenica Chiuso

Sito-web: www.smporte.it

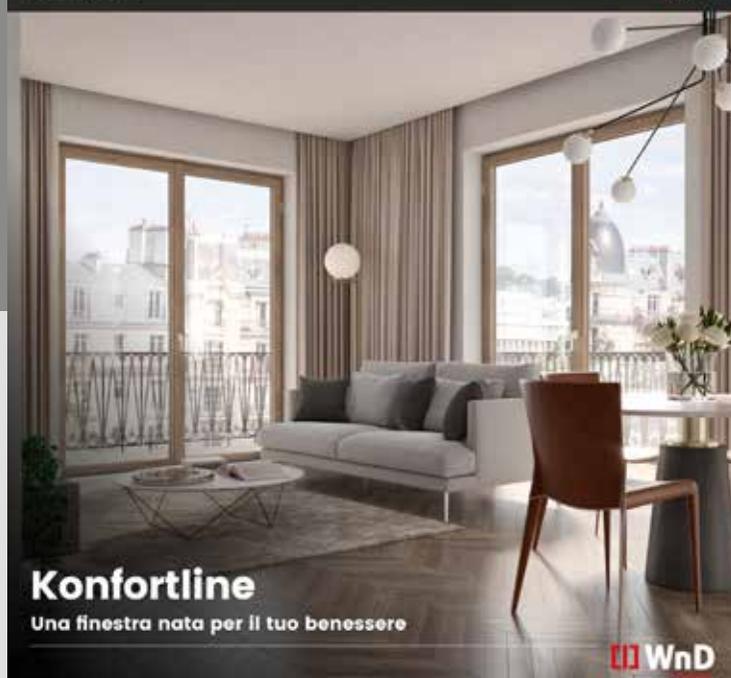
Email: info@smporte.it



FERRERO
LEGNO V&V

Le finestre

[PVC]



Konfortline

Una finestra nata per il tuo benessere

[] WnD

Sistemi scorrevoli

[PVC]



Smart Slide

Una soluzione innovativa per panorami mozzafiato

[] WnD

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

DANIELLI: IL REGNO DELLA PASTA FRESCA

DI VIRGILIO PRONZATI

La pasta ha radici antiche. La sua origine risale a quasi tre millenni fa. Il merito di questa scoperta è da attribuire ai nomadi mongoli che nelle loro scorribande la fecero conoscere agli Arabi. Da questi ultimi venne introdotta anche in Italia, iniziando dalle regioni meridionali. Per secoli la pasta fu solo fresca, fatta e mangiata quasi giornalmente: la pasta secca a lunga conservazione nacque per esigenze commerciali. In questa versione ha infatti una lunga durata, e può così viaggiare per raggiungere ogni Paese del mondo. Il merito di averla creata spetta agli abitanti della Sicilia musulmana, che bisognosi di provviste da vendere ai mercanti saraceni e berberi che compivano lunghi spostamenti nel deserto, svilupparono metodi efficaci di essiccazione all'aria aperta: metodi usati anche dalle popolazioni islamiche del medio oriente, ma perfezionati dai siciliani ai tempi dell'Emirato di Sicilia. Da qui iniziò il cambiamento delle abitudini alimentari e nei commerci dall'Italia verso il resto del mondo.

Anche nuovi formati di pasta forate e farcite nacquero in Italia, così come il modo di cuocerla usando la bollitura. Nel tempo si aggiunsero altri tipi di pasta di cui molti ancor oggi caratteristici delle regioni



*L'interno accogliente
e ricco di golosità*

italiane. Restando in Liguria, una delle più antiche testimonianze sulla pasta risale al Medioevo: nel 1279 il notaio marchigiano Ugolino Scarpa, elencando gli averi di un tale Ponzio Bastone genovese, descrisse in italiano medievale: “una bariscella piena de maccaroni” (“cesta di vermicelli”). Nel 1300 sui velieri comandati da Bartolomeo Doria, c'erano i mastri fidelari

(pastai). Nei tempi della Repubblica di Genova, i commercianti genovesi furono tra i maggiori acquirenti di frumento prodotto in Ucraina.

Un ricco bagaglio storico che nel tempo a dato vita alla ditta Agnesi, e a Genova non pochi validi pastai. Tra questi **Oswaldo Danielli**, che negli anni Sessanta aprì la sua bottega in via Galata, in pieno centro cittadino. La qualità e l'ampia gamma di



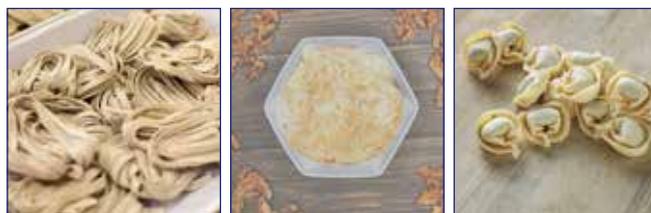
Antonio Pezzo, papà di David, attuale proprietario

pasta fresca e ripiena conquista il non facile palato dei genovesi, divenendo ben presto la meta preferita dei più esigenti gourmet. Negli anni '80 si aggiunge al personale Antonio Pezzo, divenuto proprietario nel 1991 dell'azienda, a seguito della morte di Osvaldo Danielli e della cessione dell'azienda da parte degli eredi. Antonio, appassionato e molto competente nel suo lavoro, non solo consolida l'immagine dell'azienda ma crea nuovi tipi di pasta che trovano subito consenso nella sua crescente clientela, che comincia a superare i confini regionali. Oggi a continuare l'attività c'è il giovane David Pezzo, che oltre a mantenere intatti tutti i crismi della qualità della pasta artigianale e di tutti gli altri prodotti, già a metà degli anni Duemila, in seguito al cambiamento dei consumi, attiva un servizio di spedizione con corriere espresso refrigerato, in modo da poter raggiungere oltre i clienti locali anche quelli di regioni lontane e non solo. «Attualmente - racconta David Pezzo - Vantiamo un e-commerce con possibilità di spedizione in tutta Europa e consegna in 24-48 ore. Tra i nostri clienti ristoranti, hotel, catering, bar e imbarcazioni. Oltre la scelta di vari tipi di pasta fresca artigianale, i nostri punti di forza sono sicuramente il pesto (anche nella variante senza aglio) ed i pansoti con la salsa di noci.



L'impeccabile laboratorio

Per le basi dei nostri prodotti ci avvaliamo di fornitori italiani certificati. Ad onore del vero, la qualità che noi mettiamo nel prodotto finale rende difficile fare la cernita dei prodotti più gettonati». Se facile da trovare per i genovesi per la sua notorietà, Danielli non è certo difficile da raggiungere anche per i "foresti": si trova in Via Galata a due passi da Via XX Settembre, Piazza della Vittoria e dalla Stazione Brignole. Invitante già dall'esterno, entrando sarete colpiti dalla gentilezza e professionalità delle commesse, nonché dal banco vetrina colmo di innumerevole ghiottonerie. Esposti come per preziosi monili, oltre cinquanta plateau con ognuno un tipo di pasta di foggia diversa. Di contorno, salse e sughi capeggiati dal mitico pesto, irrinunciabili golosità come le classiche torte di verdure, i popolari ripieni e la cima. Se curiosate nel sito www.daniellishop.it trovate un utile blog sempre aggiornato, che racconta aneddoti e consigli inediti sulla pasta e non solo.



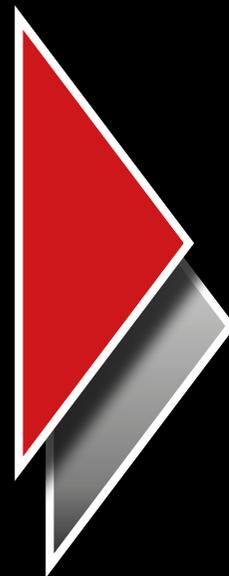
L'esterno del negozio

Danielli la pasta fresca
Via Galata 41r - Via Ruspoli 3 Genova
Tel & Fax 010562383 - 3938887292
david.pezzo@daniellilapastafresca.com
WhatsApp 39 3466484752

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: VIDEOTECNOLOGIE - PROXE - HIKVISION
ANTOMAZIONE: NICE - DELGA (ACCESSORI)
ILLUMINAZIONE: ULTRALUX
DOMOTICA: FIBARO - ZAMEL
ACCESSORI: VIMO ELETTRONICA - COOPER CSA
BATTERIE: FIAMM-GS

LA SOCIETA' DISA SRL

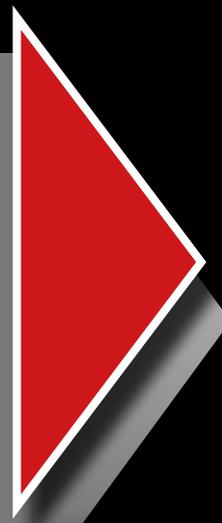
SPECIALIZZATA NEL SETTORE DELLA SICUREZZA

ANTIFURTO, SISTEMI DI VIDEOSORVEGLIANZA,
AUTOMAZIONI, TELECAMERE IP/WI-FI E 4G
SISTEMI DI DOMOTICA, CAVI, BATTERIE, PILE
ACCESSORI IN GENERE

LA SOCIETA' DISA SRL
RAPPRESENTA L'ECCELLENZA
A GENOVA NEL CAMPO DEI
SISTEMI DI SICUREZZA

DAL 1976

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



VÉRONIQUE MASSENET

IL LEGNO, LA MUSICA, IL TEMPO

A CURA DI SILVIO RIOLFO MARENGO

Distrazione mia. Avrei dovuto capire al primo incontro, nell'ormai lontano 2004, che il ritmo impresso da Véronique Massenet alle sue sculture discendeva, è proprio il caso di dirlo, "per li rami". La sua famiglia vanta fra gli antenati il compositore francese Jules Massenet (1842-1912) che tanta influenza ha avuto su alcuni musicisti del primo novecento, da Debussy a Puccini. Del resto, citando Kant, è lei stessa a ricordare che ritmi e armonie hanno la capacità di provocare in noi emozioni profonde, di sconvolgere stati d'animo e sentimenti: "Consideriamo, scrive a commenti di una sua opera, le percussioni ritmiche delle musiche arcaiche che trascinavano gli stregoni in stato di trance comunicativo. La distanza è davvero corta tra emozioni, meditazione e spiritualità". E, ancora, avverte che occorre considerare le sue sculture non per quello che sembrano al primo impatto, ma come la raggiunta melodia dell'insieme. Il mondo come un fluire di musica, insomma, per usare una bella immagine di Eugenio Montale. Ecco, questo del ritmo, è solo un modo di accostarsi alle opere di Véronique. Un altro è quello di considerarle da un punto di vista, per così dire, matematico – filosofico. Ogni elemento delle sue



sculture (“individuo” lo definisce lei) è parte a séstante e parte necessaria al tutto. Dal tronco – l’uno, che è sempre il punto di partenza – nascono i due, i tre, i quattro, i cinque componenti di un organismo: la pluralità dell’uno che, dantescaemente, Véronique ci “squaderna” davanti agli occhi in sistemi multipli di spirali, braccia, elissi, cerchi, costellazioni. Immagini nuove e antiche insieme perché segnano la vittoria sul tempo, che pur le impregna intimamente.

Che cos’è un albero se non un’accumulazione di tempo? Trarne un’opera d’arte, come fa Véronique, significa dividere le sue fibre e ricomporle per mettere in luce l’antefatto di una storia lunga decine o centinaia di anni, con il peso di tutte le ferite, le lacerazioni, le rimarginazioni che ogni pianta conserva anche quando si interrompe il suo ciclo vegetativo: un tronco disseccato, dal quale, in virtù dell’arte, può levarsi ancora una “musica seppellita”. L’espressione è di un altro nostro finissimo poeta, Angelo Barile.

Véronique comincia a considerare gli alberi come forme viventi sin da bambina, quando suo padre l’accompagna a scuola tutti i giorni attraversando il parco Monceau, nell’8° arrondissement, uno dei più estesi di Parigi. Avverte il respiro delle piante e osserva incantata il colore delle foglie cangiante ad ogni stagione, ne intuisce l’anima. È un imprinting che si porta dentro anche quando, al termine di studi classici, segue i corsi di architettura d’interno all’Ecole Camondo, quelli di modelage in un atelier di Montmartre e lezioni di disegno dal vivo all’Académie des Beaux Arts. Nel 1967 vince il concorso “Soffitti contemporanei in bassorilievo”, con una realizzazione esposta al Grand Palais di Parigi, ma il 1967 è anche il suo anno di grazia nella vita privata. Durante una gita in Grecia conosce il suo futuro marito, che segue poi nella sua



professione di medico chirurgo, in Piemonte e in Liguria. Nello stesso 1967 Véronique si trasferisce in Italia e apre il suo primo atelier di scultura. Fino al 1978, pur prediligendo già il legno, realizza anche opere in pietra, marmo e bronzo. La ritrovo, dopo anni, nel 2018 a Savona e l’incontro diventa occasione per un colloquio sulle rinnovate possibilità espressive che il legno le offre.

Perché il legno è diventato la materia che prediligi nel realizzare le tue sculture?

Mi piace nel legno tutto ciò che evoca la sua struttura a strati quando

60 - Verso l'incontro, 1981
cubo di abete, cm 35x35x35

Nella pagina precedente:
266 - Un soffio interiore, 2020
tronco di cedro del Libano, cm 37x170

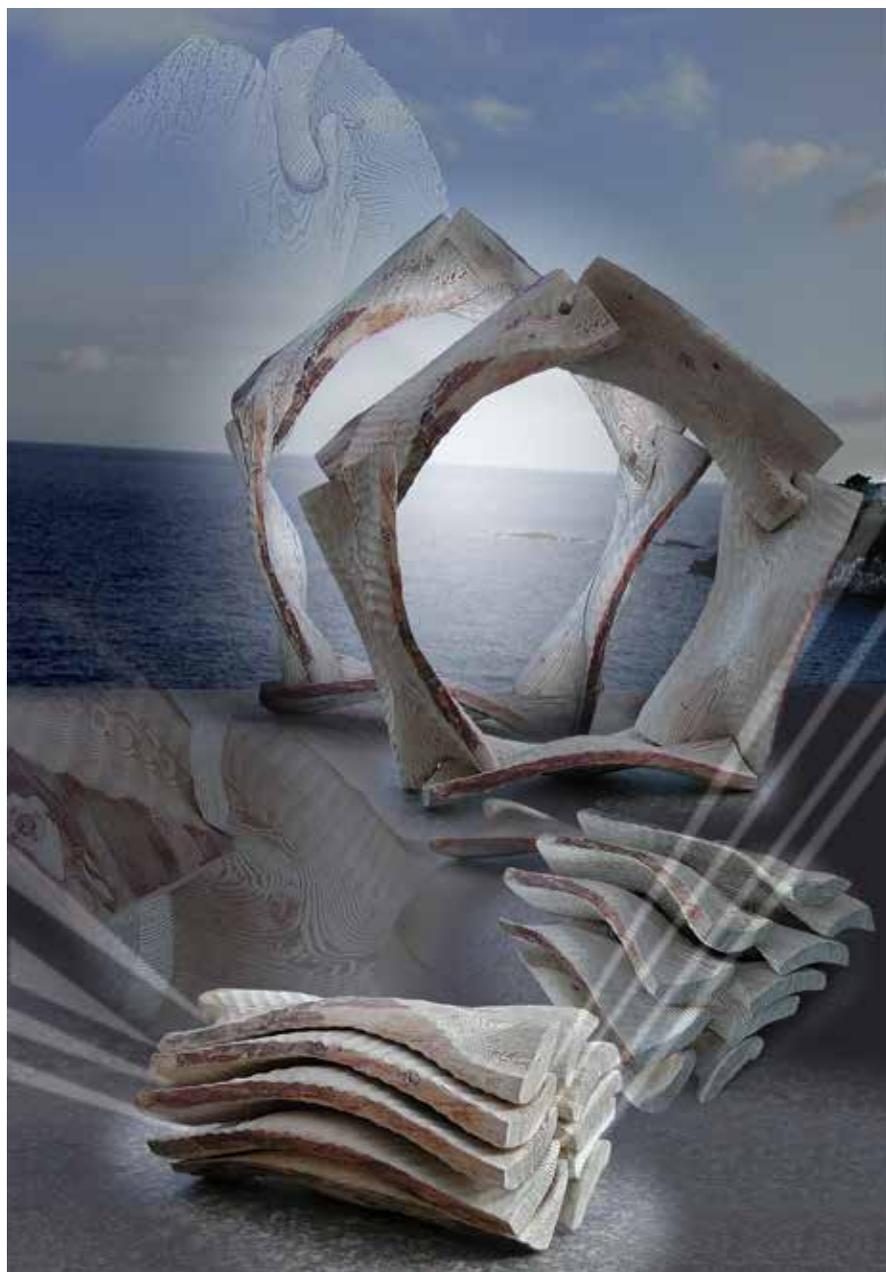
si deforma, secondo il rilievo dei volumi, in increspature di cui si trovano somiglianze ben al di fuori del mondo vegetale: le onde del mare naturalmente, o quelle della sabbia bagnata a bassa marea, gli avvallamenti delle dune, alcuni minerali o rilievi geologici, la rappresentazione visiva dei suoni, dei battiti del cuore... Tutto ciò rafforza in me la coscienza dell'unicità del nostro universo accompagnato da uno struggente senso di appartenenza.

Ritieni dunque che esista una consonanza tra la nostra vita e quella delle piante?

Una consonanza sì, per quello appena detto, ma quando inizio la scultura, questo tronco ha terminato il suo ciclo di vita e quella nuova che mi appresto a conferirgli non appartiene più al regno vegetale, la prolunga a un altro livello, il nostro! Anche se gli elementi che si formano non hanno sembianze umane, denotano nei loro gesti e nei loro comportamenti i nostri propri segni di affettività e si svilupperanno per realizzare desideri stranamente simili ai nostri: tessere legami per arricchire le loro relazioni, aumentare il loro spazio vitale e raggiungere nuove armonie, a volte anche procreare!

Mi sembra che la novità consista nell'aver affiancato alle sculture in legno e ai bozzetti preparatori in bronzo grandi e bellissimi quadri ottenuti attraverso l'elaborazione digitale.

Sono immagini, stampate con inchiostri pigmentati su carta d'arte o tela, nate osservando le reazioni degli spettatori davanti alle sculture messe in mostra che rappresentano solo l'ultima tappa del lavoro. Spesso non si può intuire il loro percorso evolutivo intrapreso dietro attese, speranze e inquietudine celate. Anche se emozionavano il pubblico mi rimaneva la frustrazione di un significato nascosto.



È tutto un procedimento, vorrei dire un mondo che gli spettatori ignorano.

Manca loro il ricordo dello stato compatto in cui i componenti si trovavano in origine, costretti nel tronco, e quindi non possono percepire la tensione del gruppo verso l'espansione, solo alcune sculture intendono quel possibile ritorno. Ho dunque cercato di ripercorrere con fotografie ed elaborazioni digitali questo cammino di vita, una vita più sociale che biologica o fisica, mettendo in evidenza i

cambiamenti dovuti all'energia sprigionata. Si svela il potente desiderio che presiedeva già, larvato, alla nascita degli elementi del tronco. Le mie composizioni digitali evocano il lato fiabesco dell'avventura, ne rivelano il senso.

222 - La porta dei sogni, 2008
Digigraphie® n. 1/8, cm 100x75



BERNARDOTTI
IMMOBILIARE

16121 Genova - Via G. Carducci 19/R
Telefono (+39) 010 5956046

info@bernardottimmobiliare.it - www.bernardottimmobiliare.it



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'ECCESSIVO CALORE TRASMESSE 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

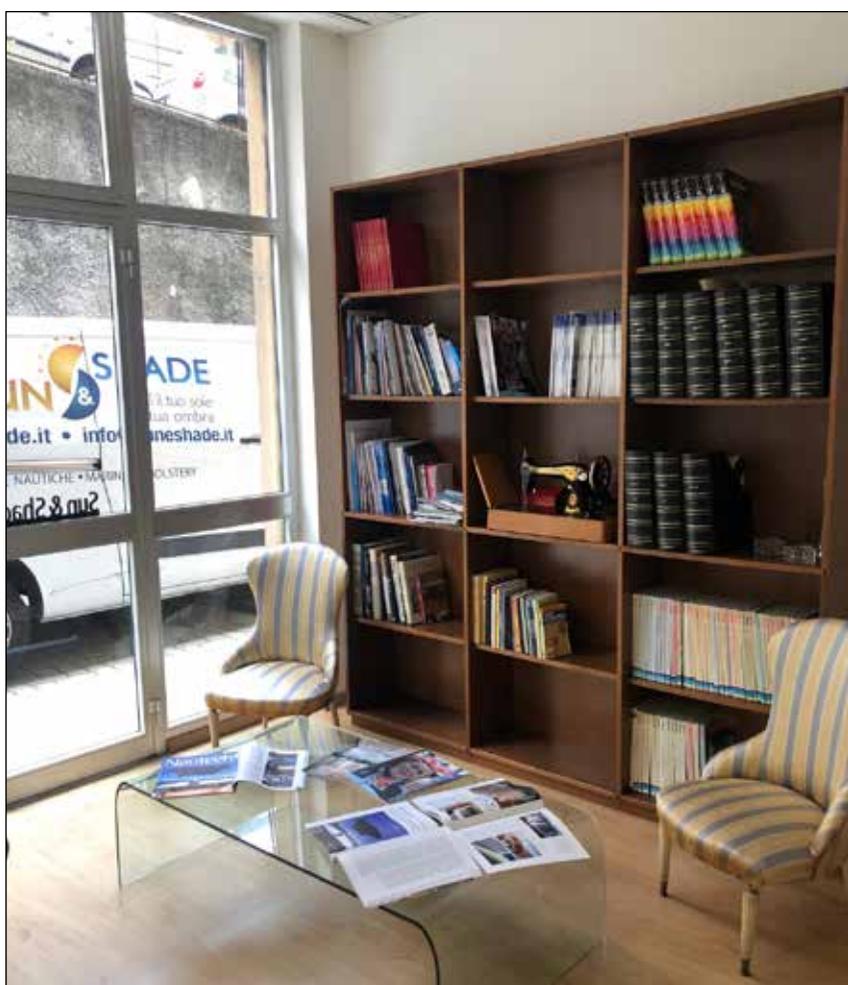
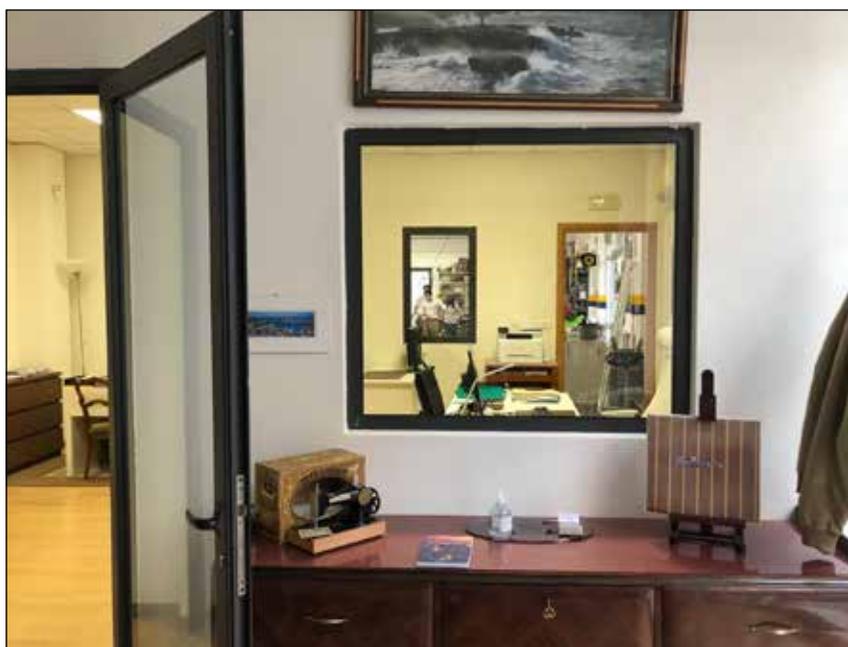
NAUTICAL UPHOLSTERY • MARINE UPHOLSTERY

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 e 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. “E’ 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

occhialtrici 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.



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,



Enrico Boitano con Gino 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 Sciacchetrà. 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

DocgMonvigliero 2017

CANTINA DEL NEBBIOLO – Vezza d’Alba (Cn) Tel. 0173 65040 info@cantinadelnebbiolo.com - **Langhe Doc Nascetta 2019, Roero Arneis DocgArenarium 2020, Barbera d’Alba Doc Superiore 2017, Nebbiolo d’Alba Doc Vigna Valmaggione 2019, Barbaresco DocgMeruzzano 2017, Barolo Docg Perno 2015**

CASCINA CHICCO – Canale (Cn) Tel. 0173 97941 cascinachicco@cascinachicco.com - **Roero Arneis DocgAnterisio 2020, Roero DocgMontespinato, Roero Docg Riserva Valmaggione, Barolo Docg Rocche di Castelletto 2017, Barolo Docg Riserva Ginestra 2015**

DIEGO PRESSENDA (Piccole Vigne del Piemonte) – Monforte d’Alba (Cn) Tel. 0173 78327 cantina@latorricella.eu - **Langhe Doc Nebbiolo 2019, Nebbiolo d’Alba Doc 2018, Barolo DocgBarbadelchi 2017, Barolo Docg Bricco San Pietro 2015**

DOSIO VIGNETI – La Morra (Cn) Tel. 0173 50677 info@dosiovigneti.com- **Langhe Doc Nebbiolo 2019, Barolo Docg di La Morra 2017, Barolo DocgSerradenari 2017, Barolo Docg Fossati 2016**

L’ASTEMIA PENTITA – Barolo (Cn) Tel. 0173 560501 info@astemiapentita.it - **Langhe Doc Nascetta 2020, Langhe Doc Sauvignon 2020, Langhe Doc Tirados 2019, Langhe Doc Nebbiolo 2018, Barolo Docg 2017**

LUZI DONADEI – Clavesana (Cn) Tel. 349 445 0144



Nella pagina precedente: mappa del Barolo con tutti i crus
Sopra, attenti enoappassionati

Simonitti

PANIFICIO • FOCACCERIA

Via Giotto, 21 R,
Sestri Ponente 16153 Genova

 010 650 1644



~ dal 1906 ~

luzidonadei@libero.it - **Spumante Brut Metodo Classico 2007, Dogliani Docg 2017, Nebbiolo d'Alba Doc 2017, Barbaresco Docg 2018, Barolo Docg 2017**

MALVIRA' – Canale (Cn) Tel. 0173 978145 malvira@malvira.com - **Roero Arneis DocgRenesio 2020, Roero Docg 2013, Roero Docg 2009, Roero Docg Riserva 2012, Barolo Docg 2017**

PODERI MORETTI – Monteu Roero (Cn) Tel. 0173 90383 morettivini@libero.it - **Langhe Doc Rosato 2019, Langhe Doc Nebbiolo 2017, Roero Docg Riserva Benedet 2015, BaroloDocg 2016**

SORDO GIOVANNI – Castiglione Falletto (Cn) Tel. 0173 62853 info@sordogiovanni.it - **Roero Arneis Docg 2020, Barolo Docg 2017, Barolo Docg Perno2016**

TORRACCIA DEL PIANTAVIGNA (Piccole Vigne del Piemonte) – Ghemme (No) Tel. 0163 840040 info@torracciadelpiantavigna.it - **Colline Novaresi Doc Ervavoglio 2020, Colline Novaresi Doc Rosato Barlan 2020, Colline Novaresi Doc Nebbiolo Tre Confini 2018, Gattinara Docg 2015, Ghemme Docg 2015**

VIRNA BORGOGNO (Piccole Vigne del Piemonte) – Barolo (Cn) Tel. 0173 56120 info@virnabarolo.it- **Barbera diAlba Doc 2018, Langhe Doc Nebbiolo Doc**



2019, Barolo Docg Noi 2015, Barolo Docg del Comune 2015, Barolo DocgCannubi 2015, Barolo DocgSarmassa 2015

VOERZIO MARTINI – La Morra (Cn) Tel. 0173 509194 voerziomartini@gmail.com - **Langhe Doc Arneis 2020, Moscato d'Asti Docg 2020, Langhe Doc Freisa 2020, Langhe Doc Nebbiolo 2019, Dolcetto d'Alba Doc 2020, Barbera d'Alba Doc 2019, Barolo Docg 2017, Barolo Docg La Serra 2017**

E con le selezioni di grappe di **DISTILLERIA SIBONA – Piobesi d'Alba (Cn) Tel. 0173 614914 - info@distilleriasibona.it**

Grappa Riserva Barolo 5 anni, Grappa Riserva Barolo8 anni, Grappa XO, Grappe Riserva Millesimate, Grappe Monovitigno, Riserve linea Tuttogrado, grappa plurivitigno, Vermouth,

Sopra, degustatori e produttori tra cui Arturo Gris, presidente del Club Go Wine di Genova

INTERLABOR

S.r.l.

TRATTAMENTI A DOMICILIO CONTRO

INSETTI DEL LEGNO

ARREDI ANTICHI – PARQUETS – INFISSI – TRAVATURE – PEZZI ANTIQUARIATO

SENZA SOSTANZE TOSSICHE



Trattamento parquet con microonde

INTERLABOR SRL
Via Brigata Liguria 1/8
16121 – Genova



Trattamento di arredi in atmosfera modificata



Tel. 0185/284606

Sito web: www.realside.it

E-mail: info@realside.it

Real Side

Santa Margherita Ligure

Real Side dal 1982 presenza concreta nell'ambito immobiliare a garanzia di professionalità e serietà. Propone molteplici servizi, dalla consulenza ed assistenza nell'intermediazione, all'espletamento delle pratiche urbanistiche e catastali, pratiche fiscali e quant'altro utile per arrivare serenamente alla stipula dell'atto definitivo di compravendita.

Potrà continuare ad essere con Voi nell'assistenza alla ristrutturazione con personale ed imprese qualificate, alla progettazione di interni con seri professionisti del settore, per trasformare, con originali soluzioni, "la Vostra idea di casa" secondo le Vostre esigenze.

Real Side vuol dire scegliere di abitare nelle più prestigiose ed apprezzate località del nostra splendida "Riviera Ligure e non solo", trovando le migliori situazioni immobiliari del momento sia per prestigio che per posizione.



**Via Jacopo Ruffini, 8
16038 • Santa Margherita Ligure (GE)**

P.IVA 00183990993



Genova

Una vita in via Balbi: vero, fratelli Bertolini?

Sì, proprio così. Tutto è iniziato negli anni '60, quando Berto e Rino iniziarono come baristi qui (allora era Bar Motta). Nel 1969 sono diventati proprietari, fino ad arrivare al giorno d'oggi dove noi (Ramon e Pietro Bertolini) portiamo avanti queste attività.

Una strada, via Balbi, e un locale, Hb Cafe, pieni di storia e aneddoti...

Sì, via Balbi è situata a pochi metri dalla stazione di Genova Principe e dal terminal Crociere Msc-Costa-Tirrenia: zone molto trafficate da pendolari, studenti e turisti. Inoltre è la zona universitaria di Genova, e Hb cafe è circondato da strutture ricettive come hotel, b&b, ostelli, pensioni. A proposito di hotel, c'è un aneddoto da ricordare: a metà anni '60 nel famoso albergo di via Balbi, il Colombia, alloggiavano i Beatles



Frontale delle tre attività

per i concerti tenuti a Genova. Durante la loro permanenza, una notte all'1 circa venne George Harrison qui all'Hb Cafe a comprare una bottiglia di whisky...

Come si sviluppa la vostra realtà?

L'universo Hb si è ampliato negli anni, con Hb Gourmet, dove vengono preparati e venduti prodotti tipici genovesi come il pesto, il sugo di noci, le trofie, i pansoti, il pandolce, le torte pasqualine e un'ampia gamma di focaccia, dalla classica alle speciali (formaggio, pomodori, cipolle ecc.), il tutto sotto il controllo della nostra supervisor Claudia Ciaglia, nostra collaboratrice da più di vent'anni. Poi c'è Hb Chocolate, un monomarca Caffarel specializzato in tutte le classiche ricorrenze, dal Natale (con confezioni regalo, cesti, panettoni e pandori, tutti rigorosamente Caffarel) alla Befana, S. Valentino, Pasqua... di questa attività la responsabile è Marcia



Bar Hb Cafe 1969



Hb Chocolate Caffarel



Hb Gourmet

Zanol, che si occupa di acquisti e vendita.

Infine il bar HbCafe 1969, locale "storico" dove la mattina la caffetteria offre un'ampia gamma di prodotti da forno dolci e salati, per poi passare alla pausa pranzo, tutti i giorni con un menù diverso oltre i piatti classici in carta, il tutto preparato al momento. Poi gelati e dolci nel pomeriggio, insieme a tè, tisane e cioccolate calde, a seconda della stagione, per poi arrivare all'orario dell'aperitivo dove il nostro barman Sergio prepara i vostri drink, e le cene fino a tarda sera, specie nel periodo primavera-estate dove il turismo la fa da padrone.



Indirizzo:
Via Balbi, 145R - Genova
Tel: 010261950
Facebook:
Pietro Bertolini Bar hb cafe 1969



*Fratelli Ramon
 e Pietro Bertolini*



*Claudia Ciaglia e Marcta Zanol con
 Lino Guanciale e Giacomo Giorgi*



Giovanni Storti



*Alessandro Haber
 e Marzia Zanol*



Pierfrancesco Favino e Lina



*Renzo Arbore
 e Bertolini Pietro*



*Carmine Recano
 e Bertolini Ramon*



*Francesco Montanari
 e Bertolini Ramon*

VIVERE VERDE

LA RUBRICA DEDICATA ALLE ATTIVITÀ ALL'APERTO



A CURA DI VALENTINA GRASSO FLORIS

Con il 2022 InGenova Magazine Liguria si pittura di verde. All'interno dei prossimi numeri sarà possibile leggere uno speciale permanente, VivereVerde, che racconterà i principali gruppi che svolgono attività all'aperto nel territorio ligure.

La regione Liguria, questa piccola striscia di terra tra mare e monti, complessa nelle sue forme e nel suo sviluppo è ricca di tesori nascosti che solo pochi temerari locali sono riusciti a scoprire e a proteggere.

La costa e i monti sono tracciati da percorsi storici, di antiche vie di pellegrini che hanno disegnato sul suolo tracce indissolubili. Ci sono opere costruite dall'uomo, modificazioni del territorio uniche nel loro genere, bellezze naturali di grande prestigio che costellano questi percorsi invasi da leggende, canti e misteri.

Solo grazie a guide esperte è possibile godere appieno di tutta la "bellezza" incastonata in questa difficile terra. Grazie a VivereVerde si potrà venire a conoscenza di qualche piccolo segreto, grazie ai suoi contenuti e i racconti di chi è conosciuto per mari e per monti.

Nel prossimo numero si racconteranno i monti dagli occhi di MyTrekking Liguria, non solo un'associazione di promozione sociale che si occupa di Escursionismo & Outdoor, ma una vera community con tanto di applicazione sul cellulare. I loro punti di forza sono un calendario gite ricchissimo, diviso per età e tipologie di escursioni. Eventi all'aperto cene e aperitivi per tenere unito il gruppo e fare nuove amicizie.

E poi ancora, un altro tipo di percezione, più lenta e ponderata grazie a Francesco Cassisa, guida ambientale escursionistica che vive la natura, l'ambiente



e il paesaggio come spazi dove dare vita all'avventura grazie ad Adaxio Experience. Gruppo con il quale svolge camminate culturali e un'immancabile tappa degustativa, per vivere il cibo come un racconto del territorio.

E viste dagli occhi dei bambini VivereVerde vi parlerà di "101giteinliguria.it - Gite in Liguria #amisuradibambino" un portale di informazione legato al mondo delle escursioni per i più piccoli e molto altro.

*Una poesia.
A Voi, a Noi, a Tutti.*

*Siam capaci di sentire
nel battito di ali,
la bellezza delle cose
che ci fa meravigliare.*

*Delle piante ed animali,
che assieme riescon a stare
senza molto da indugiare
a differenza nostra,
che uno sforzo dobbiam fare.*

*È nostra volontà,
con amore e coraggio
voler rappresentare
quel che per molti è un miraggio,
senza colpa né inganno
quanto i regni in questo mondo,
sappian abitare,
fino all'ultimo respiro,
per poi ricominciare.*

*È qui che noi viviamo,
dove tutti vogliono stare
pochi sanno andare,
che a noi vien così facile
dire Amico, Fratello,
per di qua andiamo.*

Francesco Cassisa

VivereVerde è prodotto dal gruppo di socialità di Orto Collettivo attivo sul territorio dal 2015. Lavoriamo per trasmettere la cura, la valorizzazione e il rispetto della natura e dell'ambiente, l'attenzione verso l'alimentazione naturale, il vivere sano e a basso consumo attraverso l'impegno volontaristico e i momenti socialità. All'interno di Orto Collettivo è presente un secondo gruppo attivo denominato FILO, acronimo di Fatto in loco, che si occupa di tutelare e valorizzare cose di interesse artistico e storico grazie alla promozione gratuita delle opere create da artigiani, prevalentemente donne, che si trovano sul territorio ligure.



VINCENZO COSSARI

La pittura? È realismo militante

UN ESPRESSIONISTA DELLA PRIMA ORA, DAL COLORE PUNGENTE E DALLA GESTUALITÀ AFFILATA. VINCENZO COSSARI CI INVITA TUTTI AD OSSERVARE LA NOSTRA REALTÀ. CON I SUOI OCCHI

A CURA DI MARIO NAPOLI

Dedichiamoci un attimo al concetto astratto di violenza. Stavolta però facciamo “artisticamente parlando”, basandoci su come l'uso di alcune componenti gestuali e cromatiche, abbinate a determinate scelte tematiche, possa costituire un atto violento, accusatorio, perpetrato verso l'indifferenza di chi fa finta di non sentire e/o vedere quanto gli accade attorno. Non solo Pablo Picasso e non solo la sua iconica Guernica: al di sopra delle occasioni paradigmatiche tutta l'arte, anche quella solo apparentemente più “blanda”, può essere teatro di una violenza mirata a smuovere coscienze e opinione pubblica. Qui entra in gioco la pittura secondo Vincenzo Cossari, scelta di vita che impone l'opportunità di entrare nel merito delle questioni; atto di realismo militante, praticabile solo da chi non storce il naso quando la richiesta è di sporcarsi le mani col pantano della vita vera. Con una routine che di

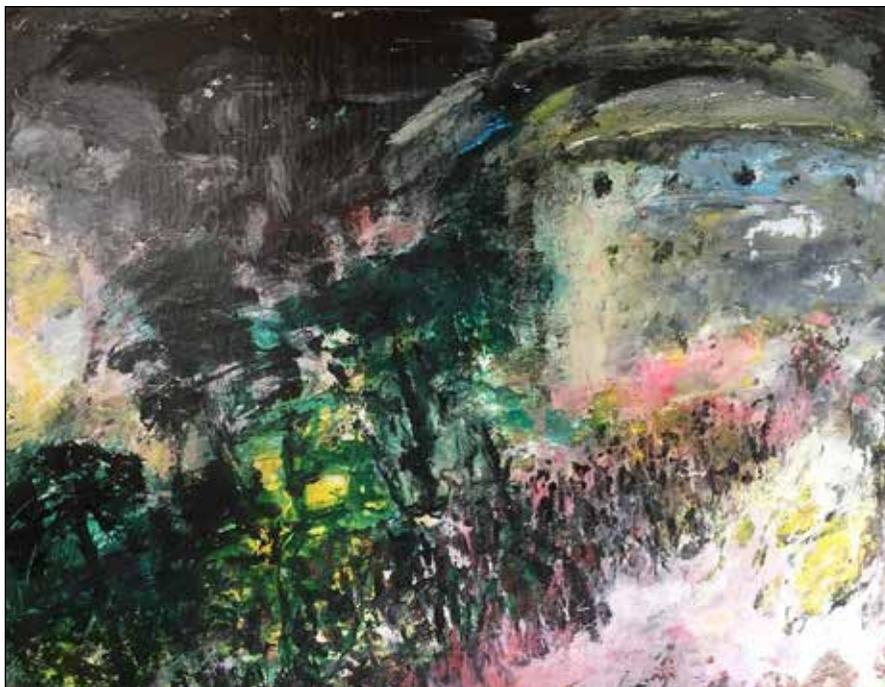




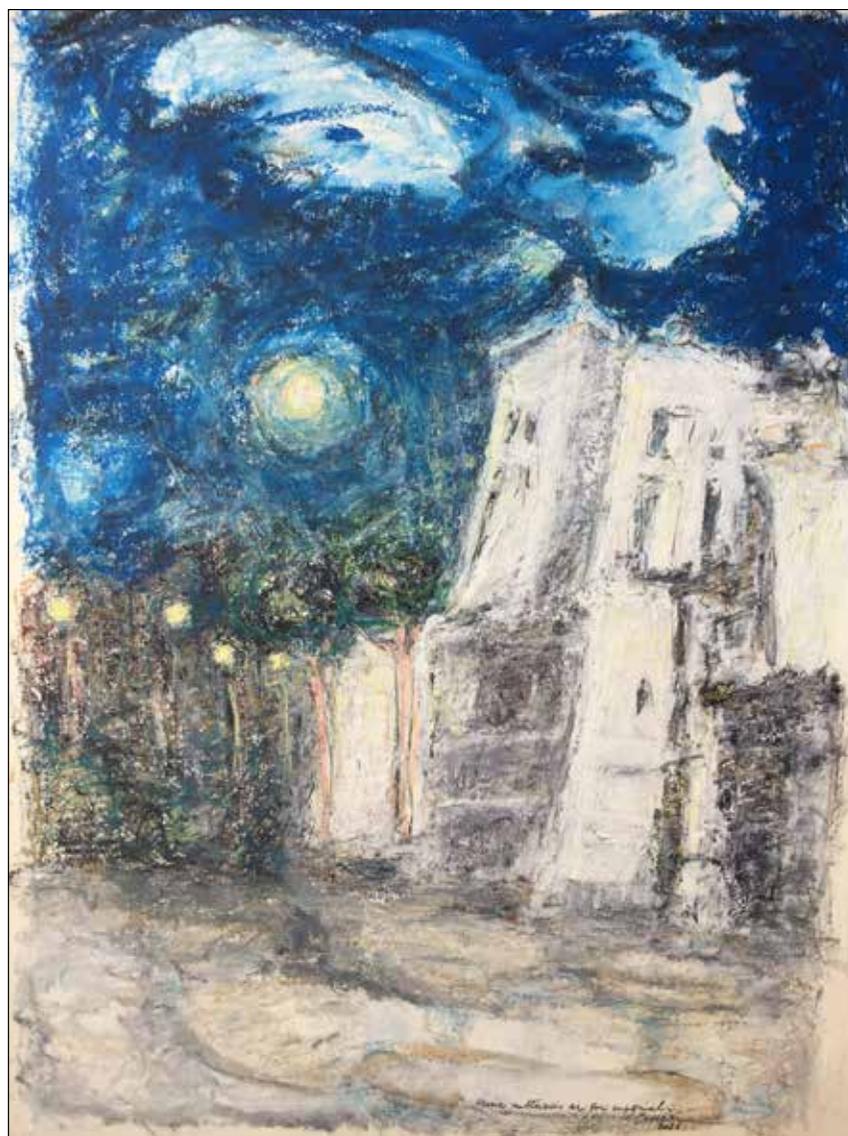
Senza titolo, 2020
acrilico su tela, cm 60x73

Nella pagina precedente:
Senza titolo, 2012
tecnica mista su carta, cm 45x70

per sé è solo l'ennesimo vaso di Pandora, in quanto già in grado di contenere - e liberare indiscriminatamente - picchi di violenza espressionista decisamente alla Edvard Munch. Non parliamo quindi di chissà cosa, ma di quella routine che ci ha reso assuefatti al rimpallarsi di parole e immagini tra giornali e telegiornali. Quella che entra nella nostra intimità senza chiedere permesso, senza la capacità d'instaurare un contraddittorio. Sic et simpliciter, far vestire a Cossari i panni dell'artista appare una vera missione impossibile. Una mossa quantomeno azzardata, perché in fondo il nostro Vincenzo altro non è che un biografo del proprio presente, di una vita fatta di scene che ci passano davanti, a volte scontrandosi col nostro buonsenso,



ma sempre e comunque senza il nostro consenso. Maestro di una versione espressionista che include il retaggio di quella Scuola Romana degli anni Sessanta, quando si stabilì nella Capitale per immergersi in una trattazione visiva fatta di elementi simbolici; di topoi vivi e socialmente intuibili, che latenti s'impastano tra pigmenti e olio, per restare imperitabilmente aggrappati alla loro nuova costituzione iconica. Ci si può girare intorno finché si vuole, ma artista di "peso" sarà sempre colui che lavora in prima linea, concedendosi di proporre immagini che bussano prepotenti alla memoria di chiunque - in qualunque istante - le stia osservando. E Cossari non è certo tipo da trincea, ché da lì niente di quanto fin qui realizzato sarebbe stato possibile.



Senza titolo, 2020
 tecnica mista su carta, cm 55x85

Senza titolo, 2021
 tecnica mista su carta, cm 85x55

Nella pagina precedente:
 Senza titolo, 2011
 acrilico collage su tela, cm 70x50

WALTER DI GIUSTO

L'ENIGMA DELLA PITTURA

UNO DEI PROTAGONISTI ITALIANI DEL RITORNO ALLA PITTURA FIGURATIVA, SVELA LA SUA CONCEZIONE DELL'ARTE, ACCOMPAGNANDOCI NELLA SCOPERTA DI UN MONDO ARCAICO E METAFISICO

A CURA DI FLAVIA MOTOLESE



Walter Di Giusto, dopo esperienze di tipo iperrealiste e analitico-concettuali, dagli anni Ottanta elabora una pittura contemplativa: paesaggi mentali in cui si avverte un senso di mistero o di presenze arcane.

Le sue opere nascono dall'esplorazione delle potenzialità evocative delle immagini: pur riproducendo i dati visibili del mondo, tende ad abitare una dimensione sospesa, in cui il racconto pittorico dell'interiorità e della memoria si coniuga a

riferimenti aulici e colti della Classicità e della pittura simbolista. Un universo in cui il Mito assume i connotati sospesi e atemporali della Metafisica, mentre la trasfigurazione delle forme rivela l'effimero confine tra realtà e artificio.

Hai dichiarato che la tua ricerca artistica si basa sul comunicare con l'esercizio dell'assenza e dell'enigma. Ci puoi spiegare?

Impossibilitata a rispondere, l'arte di questo ultimo scorcio di secolo, può formulare solo domande, le risposte

sono lasciate agli interlocutori (spettatori, critici, collezionisti), in particolare alle persone con cui le opere vanno a vivere e con cui si devono relazionare. Ritengo che le opere non debbano essere troppo raccontate, le spiegazioni ci sono, ma non trovo necessario che sia l'artista a darle, anche perché spesso alcune ragioni sfuggono persino a lui. Ciò che ho sempre rifiutato delle Avanguardie è la "chiave di lettura", perché ha precluso a molte persone di avvicinarsi all'arte: quando l'autore lascia la sua opera, questa deve essere libera e altrettanto

Attendere sguardi, 2010
olio su tela, cm 100x100

Nella pagina precedente:
Notte marina, 2007
olio su tela, cm 100x210

libero deve essere l'osservatore. Non lo si può codificare in parametri culturali precisi.

L'enigma conferisce all'opera una tensione interna che la mantiene viva. Il mistero suggerisce una domanda implicita, inevasa, che sollecita chi la guarda a interrogarsi ogni volta. Si possono formulare molte ipotesi, ma nessuna certa, perché l'enigma non è risolto. Anche nel mio periodo concettuale, non ho mai spostato l'asse da questo tipo di approccio, per me è importante che i lavori non diventino, opera

morta, ma dialoghino con chi li guarda, stimolando riflessioni e domande.

La prima domanda è quella che cerca di risolvere l'artista per sé?

Le scoperte le ho fatte, innanzitutto, su me stesso. Ho capito che così come cambia il mondo, cambio io e le mie percezioni. Quando inizio a lavorare parto da un'idea molto generica, in periodi precedenti mi sembrava giusto fare degli studi e un minimo di progettazione anche se non ho mai fatto grandi bozzetti, ma





Stagione di enigmi, 1997
olio su tela, cm 246x143

Nella pagina successiva:
Fuga di stanze, 2011
olio su tela, cm 100x100

nel tempo ho realizzato che questo modus mi andava stretto: a volte attenermi al progetto iniziale, mi trasformava quasi nel “copista” di me stesso. Tutti viviamo esperienze e queste cambiano continuamente la nostra visione, si aprono sempre molte strade e sono stato tentato di iniziare un’opera a cui dare una molteplicità di soluzioni. Spesso si vorrebbe riscrivere diversamente le cose che si fanno, ma sarebbe un esercizio sterile e narcisistico.

Quando ho cominciato a lavorare facevo Iperrealismo, erano gli anni '70 e collaboravo con Francesco Masnata. Gli ho fatto vedere i miei primi lavori, gli sono piaciuti e l’anno dopo ero già in Quadriennale, però questo movimento, mi è andato subito stretto perché risolti i problemi di tecnica e trovati soggetti che fossero miei, non quelli degli Americani, mi dava pochi stimoli, non mi soddisfaceva. Passato lo stupore, sulla perizia dell’autore c’era poco altro da scoprire. Allora sono passato a lavori più concettuali per trasmettere il messaggio di osservare più attentamente perché il mondo non è sempre quello che sembra. Quello che vedi non è quello che pensi che sia, basta spostare l’angolo e cambia la prospettiva.

Nella tua pittura ci sono molti rimandi alla classicità, ricordo delle origini, e figure mitiche.

Metto molte coordinate. Ho iniziato a fare questi lavori intorno agli anni '80. Il rimando era classico perché sia la Transavanguardia, sia la Pittura Colta erano una reazione alla povertà della proposta precedente, ai rigidi canoni che imponeva un certo minimalismo esasperato. In quel caso non era più enigma, era cripto perché non interpretabile. La Transavanguardia era nata per superare un linguaggio prigioniero delle sue sottrazioni e rimettere in gioco pittura, colore, rappresentazione e vedere cosa sarebbe accaduto. La Pittura Colta, invece, si è rivolta di più all’Arte Classica, rivisitandola, rimodellandola, appoggiandosi

ai suoi canoni, i rimandi erano immediati senza fraintendimenti. Qualcosa di simile a ciò che aveva già fatto Novecento: riscrivere la classicità aggiornandola ai tempi, rassicurando così il pubblico che, riconoscendo o identificando alcune immagini, ha meno paura di avvicinarsi all'Arte contemporanea. In realtà le cose non sono così semplici, perché questa non è più la pittura classica né può esserlo, è qualcos'altro. Così l'artista, incessantemente, cerca di mostrare, dietro la superficie dipinta, spiragli che parlino allo spirito e da cui derivano, di nuovo, altre domande.

C'è un po' di nostalgia?

Sì, un po' di nostalgia per un'epoca irraggiungibile, che ha prodotto

delle cose straordinarie. Non parlo solo delle personalità e della capacità tecnica, ma di quello che c'è dietro le opere: una sensibilità fortissima, che riusciva ad andare molto oltre la rappresentazione. C'è un fatto nostalgico per quell'età dell'oro e c'è la sfida a confrontarsi utilizzando tanti rimandi differenti.

I miei elementi di classicità sono frammenti che uso per comporre, rimestandoli insieme come un alchimista, e poi mi permetto delle licenze: non tengo conto delle luci reali, delle prospettive, della disposizione dei piani, anzi gioco su questi piani per spiazzare un po' l'osservatore. Quando non si seguono le regole della composizione classica, l'occhio va avanti e indietro dentro le opere.

Il livello di attenzione così è molto più alto perché la lettura diventa un po' più complicata. Se c'è un volto o una figura umana questa è una delle prime cose che viene vista e riconosciuta, se si nasconde, chi guarda la scopre dopo e così lo si costringe a leggere e rileggere, come se la pagina fosse smontata e si dovesse scorrerla più volte per coglierne il senso, questo costringe a un'attenzione che non è solamente contemplativa.

Come sei approdato al colore blu/grigio che ti caratterizza?

Ho fatto solo blu per un periodo. Nel cinema e nella fotografia siamo abituati al grigio o al bianco e nero, ma non pensiamo realmente che una persona sia grigia. Immaginiamo quello che



non vediamo e aggiungiamo il colore là dove non c'è. Il colore che io non metto, lo mettono gli altri. Su questo poi ho innestato Novecento, perché mi interessava il recupero di un movimento italiano più prossimo al nostro tempo. Però affrontando questo movimento, che è relativamente vicino, con i colori, l'accostamento sarebbe stato molto forte. L'alternativa era ridisegnare, rischiando però di allontanarsi dal modello, mentre alcuni termini di riconoscibilità devono essere mantenuti: la citazione è fatta perché se ne possano identificare le fonti. La soluzione del monocromo mi permetteva di spostare il lavoro su un altro piano. Così sono nati i blu e i grigi. Ho scelto il blu perché a volte mettevo delle luci molto forti che, nell'atmosfera blu, bucano molto più che nel grigio. Poi ogni tanto comincia a ricomparire qualche traccia di colore.

Il ruolo dell'arte oggi.

La corsa con la contemporaneità l'abbiamo già perduta quasi un secolo fa, dall'avvento della fotografia in poi. Non possiamo competere, fare arte - pensare, elaborare un'idea - astrazione o figurazione che sia non fa differenza, richiede tempi che non sono quelli della contemporaneità che consuma tutto rapidamente. Siamo obbligati a inseguire sempre qualcosa, il tempo, le tecnologie, le relazioni, la carriera, è un gareggiare senza fine. L'artista, invece, dovrebbe essere fautore della lentezza, penso che l'arte, oggi, dovrebbe essere promossa come una sorta di antidoto all'ansia prodotta dalla velocità che ci circonda. Questo potrebbe essere un ruolo, una piccola forza: là dove il mondo ti pressa senza sosta, l'oggetto d'arte non ti chiede nulla, ti aspetta in silenzio. Mentre le regole del vivere quotidiano vengono continuamente ridisegnate, costringendoci a correre, l'arte si fa preziosa perché, siccome non ti chiede risposte immediate, la



puoi avvicinare senza nessuna ansia. Siamo forse noi le pause della contemporaneità? Questa è una domanda molto moderna, un enigma attuale. Non è una spiegazione, ma un dato di fatto reale. Se c'è un ruolo per noi oggi ancora possibile è quello di costruttori di pause.

L'altro connotato interessante è che, comunque, l'originalità delle opere di oggi non è data da novità o da impossibili invenzioni, ma da quanto l'artista, come essere umano unico, riversa di sé nel proprio lavoro. Questa è la parte assolutamente originale. De Chirico non è solo quello che rappresenta, ma, anche viceversa, è quanto è De Chirico quello che rappresenta. Solo lui può essere quelle opere, consapevolmente o inconsapevolmente. C'è un'identificazione tra autore e opera.

Ho conosciuto molto bene Claudio Costa, lui era le sue opere, se lo conoscevi lo capivi subito, erano

una cosa sola. C'è il progetto, c'è l'idea, ma c'è il pezzetto di sé che sta nell'opera. Sembra una banalità, ma è questa componente a renderla unica e irripetibile. L'originalità contemporanea non sta più nell'invenzione, ma nella soggettività e in quanto di noi stessi possiamo lasciare nelle nostre opere.

Walter Di Giusto nel suo studio

DANIELA GHIONE

SINTESI NATURALE

INTRAPPOLARE LA NATURA NEL PLEXIGLASS. MIMESI E BAROCCHISMO, SONO QUESTE LE COORDINATE SU CUI SI MUOVE LA VISIONE CONTEMPORANEA DI DANIELA GHIONE

A CURA DI ANDREA ROSSETTI

La pratica di Daniela Ghione mostra un'autonomia visiva che la assolve dall'appartenenza a un tempo prestabilito, così come dalla creazione di un ponte attivo tra sé stessa e lo spazio circostante.

Puntando tutto sulla descrizione formale e cromatica degli elementi costitutivi, adottando un'azione in tecnica mista che lavora per estroflessione delle immagini, il carico figurativo ereditato dalla natura morta perde quell'inflexione strettamente estetizzante di pertinenza, risolvendosi quindi in una sintesi basata tutta sul contatto effettivo della terna forma-materia-colore. È concentrandosi con attenzione sull'effetto unitario di questi tre punti fermi che Ghione assembla box in plexiglass, simulacri dominati da una plasticità post-pittorica, da un lavoro di mimesi indubbiamente naturale, ma che dall'interno si lascia invadere da una teatralità plateale. Formale regolamentazione di una coscienza contemporanea del Barocco.

Maneggiando termini totalmente diversi, tuttavia agendo nella medesima impressione dinamica dei Tableaux pieges di Daniel Spoerri, la "trappola" percettivo-concettuale di Ghione si spiega





Ortensie in rame, 2018, fiori e foglie naturali dipinti su tela in teca di plexiglass, cm 50x50

Nella pagina precedente:
Luci nel blu, 2020, fiori naturali dipinti in teca di plexiglass, cm 65x85

punto per punto sotto i nostri occhi. Le ortensie traboccano, si protendono dirette verso il loro pubblico, protagoniste di un atto di “finzione consenziente” fondato sulla materia, rame nello specifico. Una macchinazione alternativa nella sostanza e nei modi, ma ideologicamente non così distante da quella di un Tappeto natura alla Piero Gilardi. Still life depositari di una realtà oggettivamente alterata, sono le opere stesse a stringere con l'osservatore un patto di non

belligeranza, indicandogli senza mezzi termini la discrepanza oggettiva esistente tra verità e finzione. Intervenedo dall'alto della loro verticalità, in un'azione fisica concettualmente votata a rialzare/ribaltare la prospettiva. Collateralmente, la stessa azione sottolinea come una forza plastica e visione pittorica possano assemblarsi costituendo un unicum narrativo, auto-concependosi all'interno di una dimensione narrativa effettivamente extra-superficiale.

LUCIANO MONTORSI VINCE "L'APPRODO IN UN CLICK"

SI È TENUTO A BOGLIASCO IL 1° **PHOTOCONTEST**
DEDICATO ALLE PIÙ BELLE IMMAGINI DEL LOCALE A
RIDOSO DEL CASTELLO

DI **ILVA MAZZOCCHI**

A Bogliasco si è conclusa felicemente la prima edizione dell'originale photocontest "L'Approdo in un click", ideato da Davide e Renato Bertoldo per promuovere e lanciare il loro locale, situato in posizione estremamente panoramica a ridosso del Castello di Bogliasco. A giudicare dal numero dei partecipanti, quasi cinquanta, e dalle tante e belle foto presentate, l'obiettivo è stato centrato in pieno.

Il tema del photocontest era quello del locale ripreso da qualsiasi punto di vista, ma in modo da valorizzarlo





Barbara Audazio



Francesco Repetto



Alberto Fracas



www.panificiopasticceriacentrale.com



Panificio ▫ Pasticceria
"Centrale"

Via G. Oberdan, 224R
16167 Nervi Genova



+ 39 010 3726337



panificiocentrale@alice.it

Il "Centrale" è un panificio e pasticceria nel cuore di Genova Nervi che da 40 anni viene gestito con grande passione ed amore.

Un ambiente familiare che mette al primo posto la scelta di ingredienti di qualità per dar vita a prodotti speciali, dal pane alla focaccia, dalla schiacciata ai grissini.

Il nostro pane è prodotto senza strutto. Nel nostro negozio accontentiamo tutti i clienti e le diverse esigenze offrendo anche prodotti senza glutine e vegani.

La nostra pasticceria offre ampia scelta: dalle briosche, anche integrali, per la colazione alle torte per gli eventi speciali, realizzate anche con le tecniche del Cake Design.

*Accontentiamo
tutti i gusti*



📍 Via Timavo, 51 R • I6132 • Genova 📞 Prenotazione: +39 328 4755134



Ristorante brasiliano di Chef Fernando Bonafè, carne selezionata di altissima qualità servita allo spiedo, tagli esclusivi, piatti tipici, ambiente accogliente, tutto condito con gli ingredienti principali della vita: **amore, passione e dedizione**



www.dibonafe.it
✉ info@dibonafe.it
📷 [@Bonafechurrascaria](https://www.instagram.com/Bonafechurrascaria)

I NOSTRI ORARI:
da Martedì a Sabato dalle 20.00 alle 24.00
Lunedì e Domenica chiuso



Anais Carbone



Alice Rossi

il più possibile. Alcuni fotografi hanno scattato delle foto dal pelo dell'acqua, metà fuori e metà sotto. Altri hanno messo in posa delle modelle che indossavano delle maschere di cartapesta di Venezia. Altri ancora hanno messo in primo piano due belle sirene con tanto di coda. Su tutti ha prevalso Luciano Montorsi

VIA XX SETTEMBRE, 176R

+39.010.543081



TRADIZIONE E INNOVAZIONE



-  Tessuti di qualità per donna e uomo
-  Accessori in seta, lana e puro cashmere
-  Spedizioni in Italia ed Europa



Da oltre 100 anni dedichiamo la nostra esperienza nella ricerca di fibre naturali e pregiate, coniugando i dettami classici con un tocco di modernità



www.isiagenova.it
[instagram@isia_genova](https://www.instagram.com/isia_genova)

SARAG

RICAMBI
VEICOLI
INDUSTRIALI

Via Balleydier, 61

GENOVA

Tel: 010.246.4194

info@saragricambi.it

MANGINI SARAH

ASSICURAZIONI

TUTTI I RAMI ASSICURATIVI

INTERMEDIAZIONISESTRI@GMAIL.COM

PIAZZA G.A. APROSIO 7R
16154 GENOVA

010-6515298
345-0053314

di Bogliasco con una foto classica, suggestiva e tecnicamente perfetta.

Sicuramente meritato anche il 2° posto assoluto di Luigi De Michelis, autore di una foto panoramica scattata dal drone che rende perfettamente l'idea della magnifica posizione del locale sempre più gettonato nel Golfo Paradiso. Terza la coppia di genovesi Anna e Sandro con una foto che nobilita magistralmente l'Approdo, e lo mostra come una vera bomboniera sul mare. A seguire si sono piazzati Ferruccio Benussi di Bogliasco, Alice Rossi, Francesco Repetto, Nicola Alaimo, Vera Ruggli, Alberto Fracas e Clara Risso. Menzioni speciali a Barbara e Serena Audazio e Roberta Iori. Per la sezione junior prime classificate a pari merito Anais e Jada Carbone di Genova.

La foto sono state valutate dalla giuria presieduta da Massimo Corradi, pluricampione italiano di safari fotografico subacqueo, e formata da veri esperti di immagini quali Linda Kaiser (P.R. della Cressisub),



Remo Sallo (Fotografo naturalista), Gianni Risso (Giornalista e fotografo subacqueo), Davide e Renato Bertoldo fotografi subacquei.

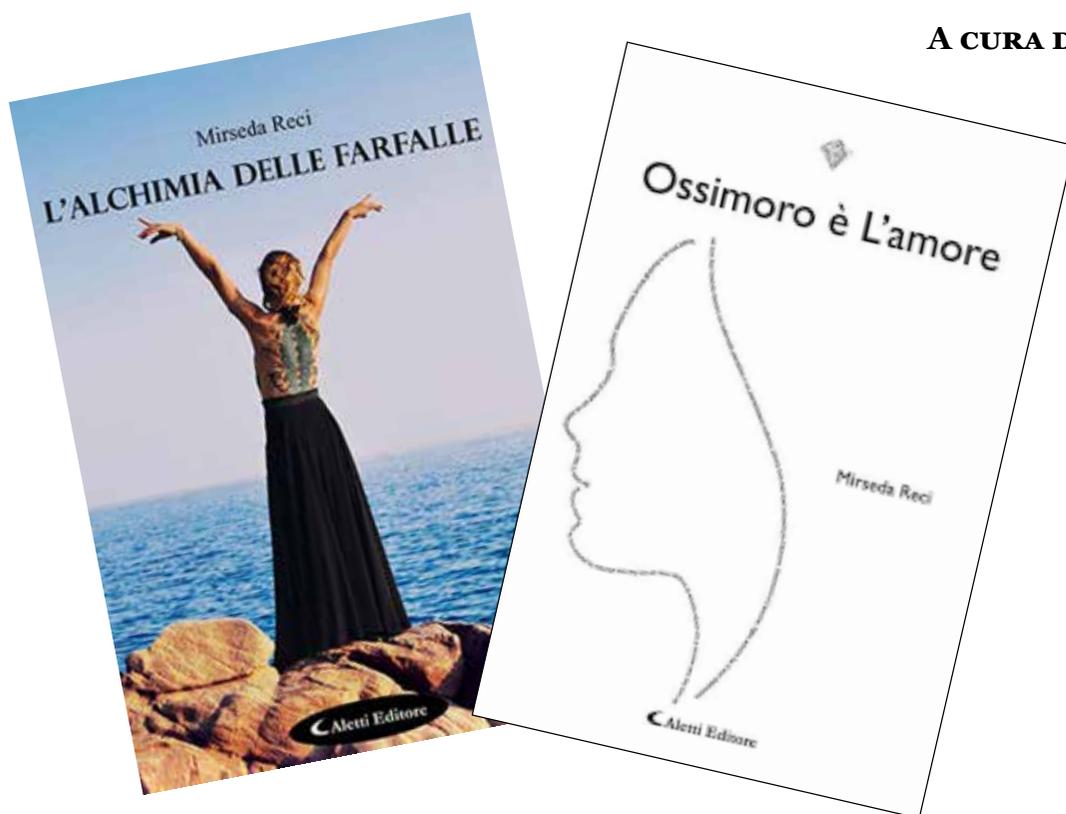
Hanno partecipato 48 concorrenti provenienti da Filippine, Belgio, Francia, Svizzera e Italia. 18 le donne iscritte e 3 juniores. Alla premiazione sono intervenuti Gianluigi Brisca e Laura Oliva (sindaco e vice sindaco di Bogliasco) e Linda Kaiser. Al termine della premiazione, Davide Bertoldo ha dichiarato la sua piena soddisfazione per il brillante esito dell'evento e ha annunciato che il prossimo anno si terrà la seconda edizione del photocontest.

Il monte premi è stato offerto da Cressisub con le nuove mascherine da snorkeling e gli occhialini da nuoto, L'Approdo, FIPSAS e www.apneaworld.com. L'organizzazione tecnica dell'evento è stata curata da Gianni Risso e www.apneaworld.com.

MIRSEDA RECI

LA LUNGA STRADA DALLE COSTE ALBANESI A QUELLE DI DEIVA MARINA VERSO LA POESIA. Un messaggio di resilienza dai versi delle due raccolte *L'Alchimia delle farfalle* e *Ossimoro è l'amore*

A CURA DI MILENA BUZZONI



Se vogliamo parlare di quell'inclinazione verso un'arte o un mestiere che compare con precocità sorprendente e dà vita a una vocazione dominante alla quale destinare minuti nascosti e notti insonni, dovremmo parlare del caso di Mirseda Recì, la poetessa di origine albanese che ho conosciuto l'estate scorsa a Deiva Marina. Già dalla scuola elementare la lettura esercita su di lei un richiamo ineludibile: il sapere comincia ad apparirle come segnale di affermazione di sé, consapevolezza, libertà.

La lettura si arricchisce poi con i primi tentativi di scrittura. Presto diventano entrambe veicolo terapeutico di evasione e supporto alle difficoltà della vita e, non ancora ventenne, la condurranno all'alloro nel concorso Giovani Poeti indetto a La Spezia dalla società Dante Alighieri incoraggiandola a perseverare sulle coordinate letterarie: partecipa a Masterclass con Alessandro Quasimodo, Giuseppe Aletti, Giuseppe Anastasi, Francesco Gazzé, arriva alla selezione finale in diversi concorsi e nel 2019 vince il Premio

Internazionale Maria Cumani Quasimodo. A seguire il Premio Internazionale Dostoevskij, il Premio Internazionale Città di Sarzana e il premio Modigliani. Sue opere sono inserite in varie Enciclopedie, nel catalogo L'Arte in Quarantena edita da Mondadori della Pro Biennale di Venezia 2021 e nel catalogo di Spoleto Arte 2021.

Una frase che ti identifica è: "Quando hai l'amaro in bocca gusti meglio tutti gli altri sapori". È una frase che allude a momenti di

difficoltà. Tu usi spesso la poesia per denunciare la violenza domestica, con uno sguardo rivolto anche ai bambini.

Scelgo la poesia che, avvalendosi del forte impatto emotivo, è in grado di raggiungere le persone in maniera più diretta. La mia denuncia investe non solo la violenza domestica, segnalata purtroppo dalla cronaca quotidiana, ma anche il disagio, il disadattamento. Le difficoltà vanno sviscerate

tempestivamente, altrimenti si porta dentro il dolore per sempre.

Il trasferimento dall'Albania al piccolo centro di Deiva Marina appartiene forse a un periodo doloroso della tua vita o forse ne è stata la soluzione.

Come ogni cambiamento, il trasferimento dall'Albania ha generato un insieme di emozioni e accadimenti che mi hanno formato carattere e identità. Trovarsi catapultati in una vita nuova senza potersi aggrappare alle certezze del

passato non è mai semplice. Ancora meno lo è la strada che porta a integrarsi e riconoscersi nella nuova vita quando la società in cui ti trovi è piena di etichette e pregiudizi. Anche se ci è voluta molta perseveranza e determinazione, il trasferimento è stato la soluzione.

Come sottolinea Alessandro Quasimodo nella prefazione alla tua prima raccolta *L'Alchimia delle farfalle*, tu associ il destino dell'uomo alla metamorfosi della farfalla.

L'immagine della copertina del libro allude alla farfalla che spicca il volo. La sua metamorfosi è il percorso dell'individuo dall'infanzia all'età adulta e il dolore è il punto di partenza per diventare ciò che si vuole essere. La forza di lottare deve condurre alla conquista della propria libertà che coincide con la consapevolezza e l'accettazione.

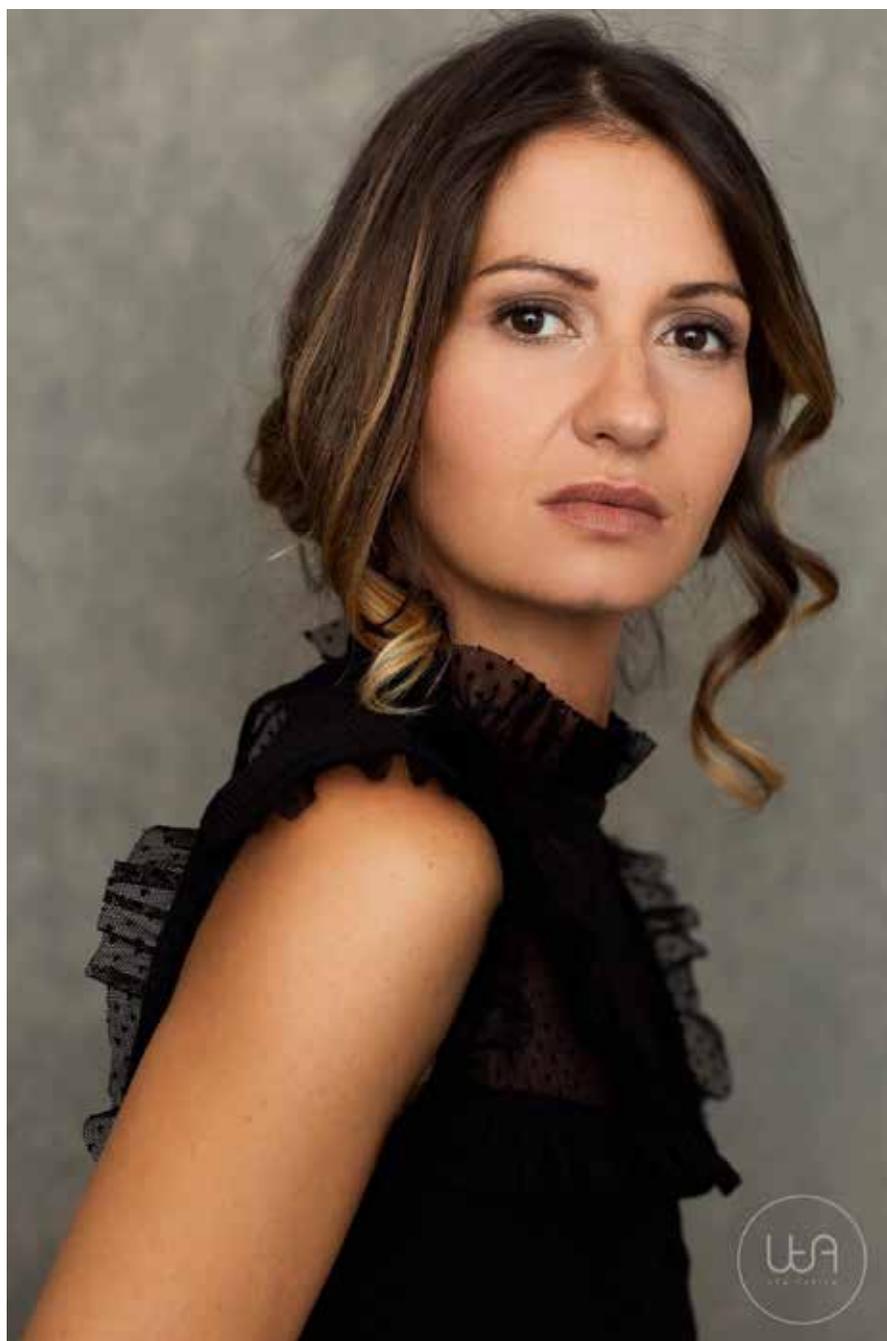
Il titolo della tua seconda raccolta è *Ossimoro è l'amore*. Perché? In che relazione si pone rispetto alla silloge precedente?

Pur nella diversità dei temi, le due raccolte sono collegate. Si tratta della rappresentazione in poesia di tutte le contraddizioni dell'amore che anziché generare uno scollamento, generano un'unione d'insieme che può salvare. Il mio messaggio esorta a cercare l'amore nella diversità e nelle scissioni, a non uniformarsi solo per essere accettati.

A chiusura dell'intervista la tua firma in una poesia:

MAREA

Mio prezioso tormento
che celi i pensieri,
dietro mani che stringono vento
e occhi che cullano velieri.
Tu, sai essere l'amaro
rimpianto del non vivere,
dolcezza dell'indimenticabile.
Ossimoro del mio resistere.



CLAUDIO CERMARIA

LE SCULTURE COME LUOGO DI PERFETTA LIBERTÀ

CLAUDIO CERMARIA, L'ALLIEVO DI UMBERTO MASTROIANNI CON LA PASSIONE PER LA MATERIA. CAPACE DI PORTARE LA SCULTURA OLTRE LA MATERIA STESSA.

A CURA DI LUCIANO LEPRI

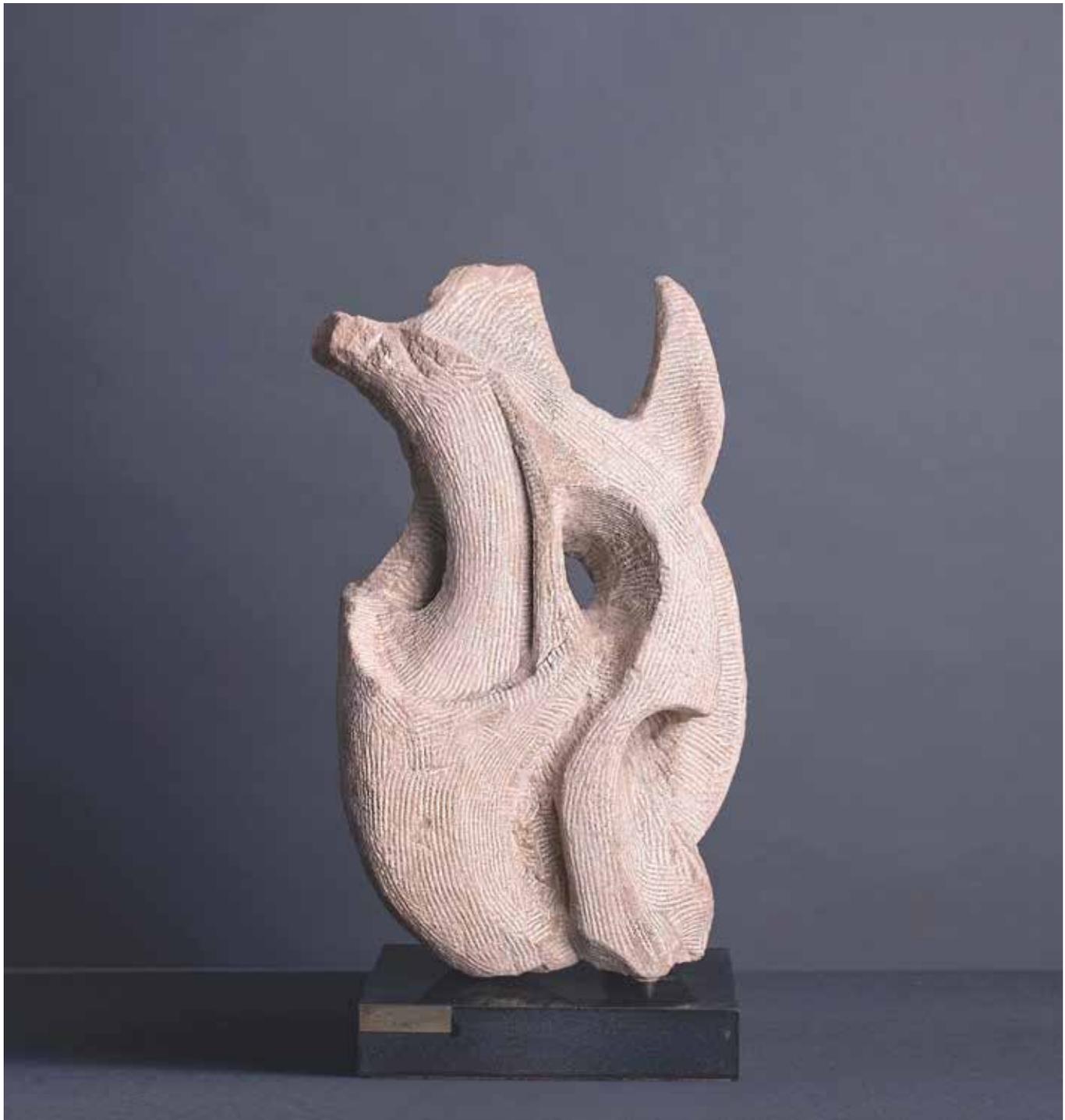
Secondo una definizione dello scrittore francese André Suarès “l’arte è il luogo della perfetta libertà”. Definizione senz’altro da condividere, se si parla di arte in generale, e assolutamente da sottoscrivere se si associa alla scultura di Claudio Cermaria.

Osservando le sue opere, infatti, questa idea della libertà, piena e totale, viene come associazione spontanea proprio in virtù della grande capacità che egli ha di fare assumere ora alla pietra, ora al legno, ora al bronzo, le forme più indipendenti ed autonome, assolutamente prive di franchigie, almeno apparenti, con il passato.

Quello dello scultore è un “mestiere” antico, che comporta fatica fisica, dove la sapienza artigianale in tutta la sua interezza e completezza, e quindi la conoscenza delle varie pietre, quella degli strumenti da usare per trarre da ognuna di esse l’anima, e conseguentemente l’apprendimento e l’elaborazione di una manualità preziosa quanto necessaria, è parte sostanziale ed inscindibile per l’esercizio di questa arte, dove prima che artisti si deve essere artigiani.

Claudio Cermaria è senz’altro in questa linea, anzi direi che





Ritmi, 1980
pietra dorata, cm 62x31x22

Nella pagina precedente:
Composizione, 1993
marmo portoro, cm 49x24x16

egli, senza ombra di dubbio, appartiene a quella tradizione tutta italiana per cui l'artista è anche un artigiano appassionato e scrupoloso, profondo conoscitore delle tecniche e dei materiali, esecutore personale di tutte le sue opere anche le più complesse. Eh sì, perché il bravo scultore romagnolo sia che si tratti di lavorare il marmo di Carrara, il porfido, il marmo bardiglio o quello verde, la pietra di Assisi o

il ciottolo di fiume, sia che si tratti di lavorare il legno o di preparare una scultura in bronzo, è uno di quelli che ancora le opere se le fa da sé, è uno di quelli che usa la forza delle braccia in prima persona e non, come tanti, che si limitano a preparare il disegno dell'opera o, quando va bene, un piccolo bozzetto e poi lasciano che siano gli addetti delle cave e degli annessi laboratori a fare il lavoro materiale.

Un'altra grande capacità che mi pare di trovare in Claudio Cermaria scultore è la felicità con la quale riesce ad abbinare il soggetto al materiale; intendo dire che certi lavori quali, "Ritmi" del 1980, "Germinazione" del 1991, "Lirica" del 1993 o "Fiore nero" del 1996, non potevano non essere fatti, per rendere appieno la loro forza, il loro lirismo e la loro poeticità che, rispettivamente, in pietra dorata, marmo rosso di Verona, legno di olivo e granito nero svedese. Ma a queste due grandi qualità, l'essere ottimo artigiano e quindi la praticità, il sapere abbinare il soggetto all'elemento e quindi l'intuizione, l'artista romagnolo

unisce quella che è la più specifica capacità dell'artista: saper creare emozioni, sensazioni, interiorità, in una parola fecondare la poesia. Dicevamo che molto interessanti sono l'attività e la libertà di Claudio Cermaria scultore allorché egli fa riferimento a quelle che sono le forze e le forme primigenie della natura, che riesce a rendere, sempre, in fogge caratterizzate da aspre spigolosità e sensuali morbidezze. Molto significativi in tal senso i suoi richiami e le sue interpretazioni di fossili, conchiglie, fiori, ecc. dove queste sue personali morfologie assumono un librarsi mentale ed una risoluzione armonica,

non tanto nel ritmare della composizione o nel situarsi di un particolare, quanto invece nella sua totalità dove appieno emerge la passione ed il turbamento dell'artista.

Vasta e variegata è, comunque, la ricerca che il Nostro conduce attraverso la scultura e che spazia dalla classicità, ai temi esistenziali, dallo sperimentalismo dinamico legato a certe influenze del futurismo, alla necessità di esprimere una sua personale spiritualità, al bisogno di confrontarsi, seppur sempre in maniera estremamente personale, con il passato più o meno recente.



Storia di un pesce, 2008
marmo rosso di Verona, cm 64x25x17

Nella pagina successiva:
Claudio Cermaria nel suo studio

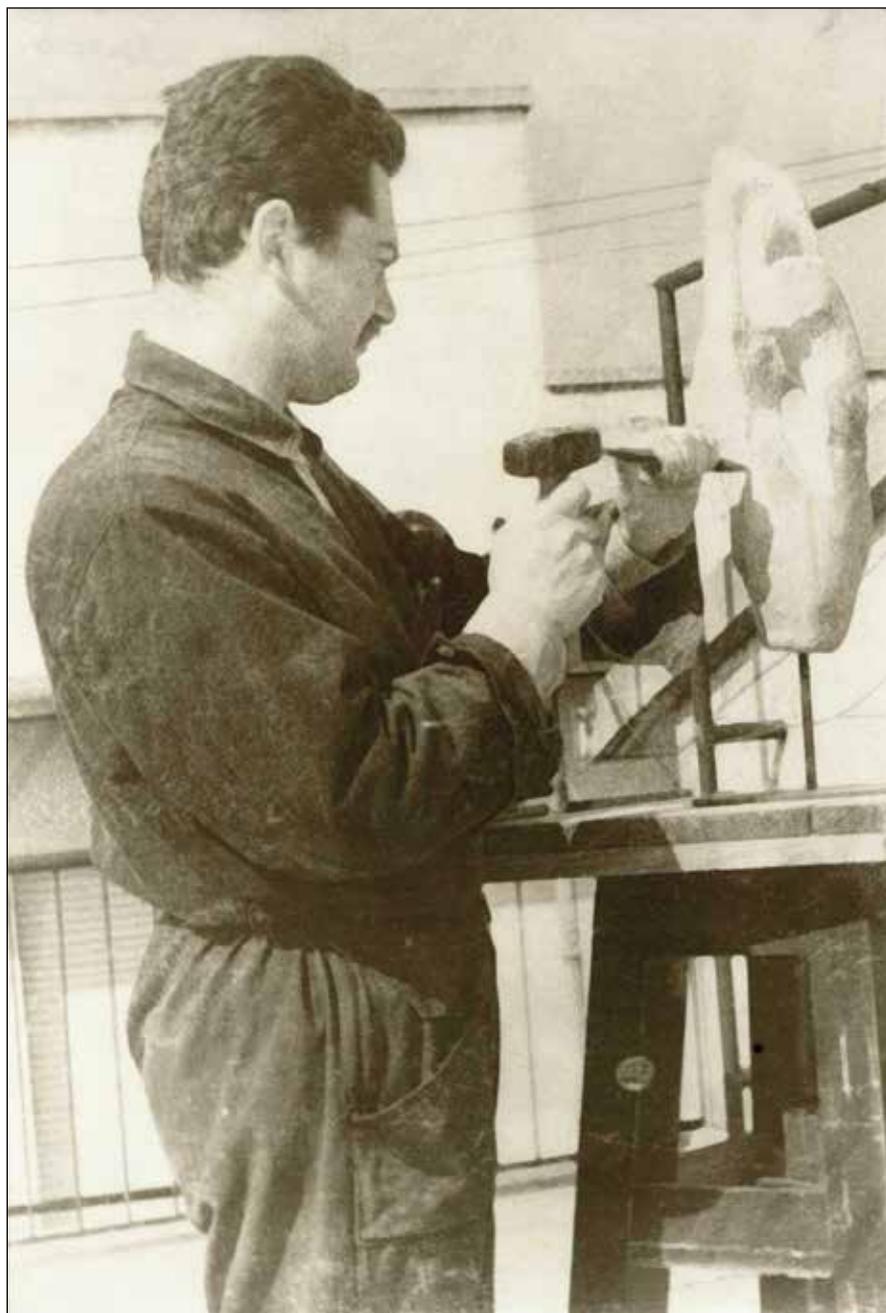
Un discorso particolare credo che meriti la sua produzione sacra dove mi pare si possa affermare quanto intensa e sofferta sia questa manifestazione della spiritualità e quanto, soprattutto, essa sia partecipata e vissuta, con momenti di alto lirismo e realistica espressività, realizzati con felice tecnica e puntuale ricerca di soluzioni e poetiche, personali ed originali.

Nel complesso della sua opera, però, Claudio Cermaria al di là di questi suoi approcci e confronti con la figura ed il figurativo, esercita una scultura prevalentemente astratta dove, se per astratta è da intendersi una forma scevra da imitazioni o da ricordi della vita reale, la scultura di Cermaria non è certo di questo genere.

Malgrado ciò per l'assoluto senso con cui queste sue forme si generano all'interno del suo sentire, nelle più riposte pieghe della sua anima e tra le accensioni del suo cuore, e per il modo con cui, conseguentemente, riescono a liberarsi, dandosi forme concrete ed evidenti, diviene sicuramente difficile non riconoscere a questo modo di fare scultura una sincronia con le tematiche dell'astrazione e dell'astrattismo.

Ha scritto Pieyre de Mandiargues nel suo "Il Belvedere": "Non c'è scultore, in verità, che non faccia pensare alla morte".

Bene, io ritengo che questa affermazione sia contestabile, in generale, essa è del tutto fuori luogo per il bravo artista romagnolo che nei suoi lavori attraverso i segni, le armonie, le cavità, i chiaroscuri, le tensioni, nelle sue terrecotte, marmi, pietre e legni, riesce, invece, a comunicarci tutto un mondo teso alla vita, che della vita fa la sua ragione di esistere, che alla vita si richiama e si ispira,



che della vita è messaggio e forza, soluzione e compimento, sicurezza e speranza.

Claudio Cermaria, però, non è solo felice scultore, è anche interessante disegnatore e pittore, nelle sue chine, matite, tecniche miste rese ancora più particolari ed originali per l'uso del supporto, in cui oltre ai tradizionali carta e cartoncino si unisce la assai meno frequente carta vetrata, attraverso la quale egli sa produrre effetti e creare

seduzioni di sicuro impatto e grande emozionalità.

L'opera pittorica di Cermaria sembra generata da un forte desiderio di sintesi, in essa dettagli inutili o superficiali vengono eliminati, così da fare apparire l'opera finita asciutta, ma nel contempo rigogliosa di vita.

Mi pare di capire che per il Nostro la pittura non rappresenti e non costituisca soltanto una esigenza di studio, ricerca e preparazione

per quella che poi dovrà essere l'opera finita in scultura, insomma le sue pregevoli tecniche miste non sono dei meri bozzetti, ma vogliono essere lavori dove è ben presente una esigenza di comunicazione, una sorta di energia che si avvale, nel raggiungere questo scopo, della forza del colore e della intensità del segno e della linea.

C'è in questi lavori una ricerca carica di tensione creativa dove, al pari che nella scultura, richiami e rimandi storici e

tradizionali non fanno altro che affinare le sensazioni che essi emanano, nutrendole con una vigorosa ed intensa carica emotiva. Così come c'è anche nell'opera pittorica di Claudio Cermaria, un riemergere di una sorta di raffinato primitivismo nel quale, tra sonorità di timbri e maturazione di atmosfere aleggia una poesia, mai vinta, comunque pronta ad esplodere in tutta la sua vigoria, poi, nella sua produzione scultorea.

Mi piace concludere queste mie

impressioni sull'arte di Claudio Cermaria con quanto ebbe ad affermare il pittore Lucci, perché mi pare che questa frase bene si attanagli al Nostro e ne tracci lo spirito, la poetica e la personalità. "Giorno per giorno disegnerò quello che mi sarà possibile, perché solo così addestrerò la mano lungo i contorni delle cose e della gente; cercherò di raffigurare... ciò che una linea curva o una linea dritta significano negli spazi delle mie sensazioni".

L'onda e il relitto, 1971
legno di ulivo, cm 73x56x36





SANDRO RUIU

QUEEN CHARLOTTE

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

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

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

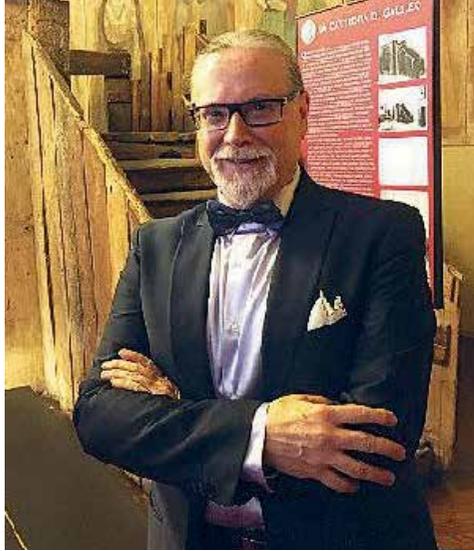


OMEGA-3

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

ASTAXANTINA

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



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

DR EUGENIO LUIGI IORIO

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

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

nell'olio di semi di girasole e nelle uova, e gli omega-3, tipici dell'olio di semi di lino, delle alghe e di diverse varietà di pesce, quali sardine, sgombri e salmone 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 l'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

FABIO PARDINI

Camicie a Genova da oltre 10 anni

Fabio Pardini camicie e cravatte personalizzate su misura per uomo e donna.

Produzione di camiceria e vendita di camicie e cravatte confezionate di prima qualità.

L'esperienza ed i rapporti stretti e duraturi con i clienti sono i punti di forza di questa attività genovese.

I nostri clienti? I più eleganti perchè Fabio Pardini garantisce personalmente i suoi prodotti e si offre per consulenze e consigli in materia di eleganza e stile.



POVERO MA BUONO: IL BUGIANDU

VENTOTTESIMO APPUNTAMENTO CON **LA SAGRA** DOVE IL PROTAGONISTA È IL PIATTO TIPICO DI FABBRICHE, **NELL'ENTROTERRA DI VOLTRI**

DI VIRGILIO PRONZATI

Il mangiare non è soltanto la soddisfazione di un bisogno primario, ma fa parte della storia quotidiana di ognuno di noi. Tutti o quasi si ricordano di un piatto assaporato in tenera età e in momenti particolari, lo stesso accade da adulti. Oltre a nutrirci, il cibo ci gratifica, ci fa socializzare ed evolvere, e da sempre è protagonista nelle opere di grandi artisti. Se la cucina di qualità è nata nelle case di persone facoltose, un mangiare meno costoso, più semplice ma non meno buono, è stato per lungo tempo sulle tavole dei meno abbienti, non necessariamente poveri ma contadini, operai e famiglie numerose; e la necessità aguzza l'ingegno. L'aringa e la patata hanno in parte evitato la carestia in Europa, e anzi la patata ha sostituito la rapa nel nostro Paese, tanto che oggi non c'è regione che non abbia dei piatti che contengono i popolari tuberi. Nella cucina francese le patate trovano spazi ancora più ampi, un gran merito da riconoscere ad Antoine Augustin Parmentier, agronomo, nutrizionista e igienista francese.

In Liguria, particolarmente nel Genovesato, nei primi anni dell'Ottocento c'è voluto



l'impegno di don Angelo Dondero di Roccatagliata che, durante messe e sermoni, convinse i fedeli a nutrirsi anche di patate. Se nel Levante genovese spicca la Baciocca, torta di patate e cipolle, nel Ponente cittadino o meglio a Voltri c'è il Bugiandu, sorta di polenta di farina di frumento e

Sopra:
I tre ideatori della Sagra del Bugiandu,
Giampietro e Riccardo Parodi e Dino Ginogi

MIDTOWN café

caffè - lounge



Via Canevari, 100-102 R
Tel. 010.001.5864



patate nata oltre un secolo fa a Fiorino, minuscolo borgo montano dell'ampio entroterra vltrese. Per oltre un secolo il Bugiandu è stato il mangiare delle genti più umili delle numerose e piccole località collinari di queste zone, solcate dai torrenti Cerusa e Leira. Oggi si può trovare forse ancora sulle tavole di qualche famiglia di Fiorino e Sambugo (noto per i suoi deliziosi "cobelletti"), ma soprattutto a Fabbriche (borgo sviluppatosi nel 17° secolo per l'insediamento di iutifici, filande e cartiere) durante i quattro giorni della Festa dedicata a San Bartolomeo Apostolo, nell'annessa Sagra della polenta "Bugiandu", giunta quest'anno alla 28a edizione. Nell'ultima decade di agosto, quest'anno dal 19 al 22, centinaia di persone di tutte le età, provenienti dalle vicine località di Voltri e Genova salgono a Fabbriche per gustarsi il Bugiandu.

In questa pagina:

In alto, da sn. Teresa Valle, Candida Siri, Luciana e Franco Gaione, Giovanni Valentini, Bruno Siri, Giancarlo Valle, Brunello De Belath, Chiara e Riccardo Parodi

In basso, i volontari dell'ultima Sagra del Bugiandu



I PORTICI

RISTORANTE
Specialità Pesce

VIA DI SOTTORIPA, 59R
TEL. +39 010 2923529



Gli appassionati della cucina deliziosa, italiana o mediterranea saranno entusiasti del nostro locale. Venite a mangiare da noi, sapremo stupirvi con le fantastiche creazioni dei nostri ottimi chef! Qualunque sia il tempo, nel nostro locale climatizzato vi troverete benissimo!

www.ristoranteiporticigenova.eatbu.com

alfio82@hotmail.com

- EVENTI PRIVATI ▪
- TAKE AWAY ▪

dal 1997

Orologeria
La Bottega del Tempo

Laboratorio di orologeria

LA BOTTEGA DEL TEMPO

TUTTE LE RIPARAZIONI SONO COMPRESSE
DI UN ANNO DI GARANZIA

GARANTIAMO ALLA NOSTRA CLIENTELA
UN SERVIZIO VELOCE E DI QUALITÀ

NELLA BOTTEGA
VENGONO EFFETTUATE
LE PIÙ SVIATE
LAVORAZIONI, PARTENDO
DALL'ANTICO FINO AD
ARRIVARE AI MECCANISMI
PIÙ MODERNI



Vico Superiore del Ferro 12 R, Genova

Cell: 348 4758517

www.orologerialabottegadeltempo.it
info@orologerialabottegadeltempo.it



È una tradizione gastronomica che vanta più di un quarto di secolo, ideata e realizzata dai fratelli Giampietro e Riccardo Parodi e Dino Ginogi, con la collaborazione di un gruppo di amici locali, da valorizzare quanto prima istituendone la De. Co. Nella sagra, il Bugiandu è condito non solo con la tradizionale salsa d'aglio (saporita ma non piccante e ricca anche di pinoli), ma col tocco, con sugo di salsicce, col sugo di funghi e di noci (sarebbe interessante col pesto; quest'ultimo è sicuramente tra i condimenti più congeniali, in quanto il Bugiandu è simile alla pasta delle trofie). Per ghiottoni e gourmand ci sono anche focaccine, tagliatelle col sugo, succulente salsicce alla griglia, braciole di vitello e manzo, trippe accomodate, formaggi e dolci casalinghi. Tutti (o quasi) rigorosamente fatti

In questa pagina in alto: le bottiglie degustate; dietro i coniugi Gaione e Giovanni Valentini
In basso: Bugiandu con salsa d'aglio



Il Fornetto

Via Ventimiglia 133R - Genova, Voltri

Telefono: 388.143.0302



Il Fornetto



il_fornetto_voltri



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



e serviti dai volontari dello staff della Sagra del Bugiandu, riconoscibili dalla classica maglia gialla. Una piacevole scampagnata fuori porta gradita da grandi e piccini, che vuol essere un motivo di raccoglimento religioso per messe, rosari e vesperi dedicati al Santo Patrono, e di socialità, con musica, canti, balli e gastronomia locale.

Tra i numerosi presenti, non sono mancati esperti enogastronomi e sommelier che, dopo l'assaggio alla cieca di pregiati vini, li hanno poi magistralmente abbinati al Bugiandu condito con diverse salse. Ecco il gruppo di sommelier Fisar e gourmet, e i vini degustati: Brunello De Belath, Luciana e Franco Gaione, Riccardo Parodi, Candida e Bruno Siri, Giovanni Valentini, Teresa e Giancarlo Valle e chi ha scritto. Otto i pregiati vini, quattro bianchi, altrettanti i rossi e un liquore slovacco: Lugana Doc Vitium 2020 dell'Az. Agr. Armea; San Martino della Battaglia Doc Monte Olmi 2019 di Cobue; Colli Tortonesi Doc Derthona Timorasso 2017 di Walter Massa; Soave Doc Monte Carbonare 2014 magnum di Suavia; Piemonte Doc Albarossa 2016 di Viticoltori di Vinchio-Vaglio Serra; Toscana IGT Vermentino Nero 2015 di Paolo Bosoni; Barolo Docg Pianpolvere Soprani 1990 di Riccardo Fenocchio; Barolo Docg Brunate 1988 di Roberto Voerzio; l'amaro Demanovka.

LA RICETTA
DEL BUGIANDU (CIRCA 7 CHILI E MEZZO)

4 kg di patate a pasta bianca possibilmente delle montagne genovesi; 2 kg di farina di grano tenero; 4 litri d'acqua; 150 g di sale grosso marino; 120 gr di olio extravergine di oliva ligure.

In un grande pentolone cilindrico e alto, fare bollire le patate nell'acqua col sale. Togliere metà dell'acqua, aggiungere la farina, e continuare a far cuocere a lungo pestando al centro, con un bastone (simile a una mazza da baseball più piccola e con testa piatta) per eliminare i grumi e amalgamarle gli ingredienti. Aggiungere l'olio e continuare a far



Taggiöu
CIBO e VINO
dal 2005

Vico Superiore del Ferro, 8



Prenotazione:

375 631 3019

email: taggiou17@libero.it



cuocere pestando e mescolando. Se il composto è poco morbido, aggiungere una parte dell'acqua rimasta. Raggiunta la cottura ottimale, senza più pestare e mescolare, lasciare ancora 5-6 minuti sul fuoco per farlo asciugare. Togliere dal fuoco e, ancor caldo, versarlo su una madia. Con le mani bagnate d'acqua fresca, tornire subito il Bugiandu, dandogli la forma del formaggio Grana Padano. Tagliarlo col filo a fette spesse un centimetro, porle nel piatto e condirle col sugo preferito. Se con salsa all'aglio e il pesto, abbinarci il Riviera Ligure di Ponente Pigato 2020 servito a 11°C in calici con stelo alto. Con salsa di noci abbinare il Golfo del Tigullio-Portofino Vermentino della medesima annata e servito alle stesse modalità. Con sugo di funghi (in rosso) sposarci il Golfo del Tigullio-Portofino Ciliegiole e il Valpolcevera Rosso 2019, serviti entrambi a 16°C in calici con stelo medio. Con salsicce al sugo accompagnarlo con Pornassio 2017-2018 servito a 16-17°C nei calici prima citati.

SALSA ALL'AGLIO (PER 5 PREPARAZIONI DI BUGIANDU)

2 kg di Grana Padano grattugiato; 1 kg di pinoli di Pisa o nazionali; una testa d'aglio di Vessalico, dell'Astigiano o del Piacentino; 15 centilitri di olio extravergine di oliva ligure; un po' d'acqua di cottura delle patate.

Per piccole quantità si può usare al meglio il mortaio, mentre nel cutter si sminuzza finemente l'aglio con pinoli e olio. Sempre rimestando, aggiungere il formaggio e di seguito un po' d'acqua di cottura delle patate. La salsa dovrà risultare giustamente densa e cremosa.

Nella pagina precedente: La lenta cottura del Bugiandu
 In questa: Il Bugiandu va tagliato col filo come per la classica polenta



AnnaBelle

di Anna Lauria



centro estetico • lashes • nails



Salone di bellezza che si prende cura del tuo sguardo e delle tue mani che sono per me il vostro biglietto da visita



Via Borgoratti 6G/R,
 16132 Genova

cell.: 346 730 4619
 annalauria97@gmail.com



BOGLIASCO DOMINA ANCORA NELLA FOTOGRAFIA SUBACQUEA

I FENOMENALI FOTOGRAFI DEL **CI CA SUB**
SEATRAM BOGLIASCO VINCONO ALTRI DUE TITOLI
ITALIANI DI FOTOGRAFIA SUBACQUEA E SAFARI
FOTOSUB

DI GIANNI RISSO



FUNNY SHOP GIOIELLI

Genova - Via Fieschi, 9R

Tel: + 39 010 590 604

Cell: + 39 339 822 0442

I fotografi subacquei dell'attivissimo club di Bogliasco continuano a dominare la scena dell'agonismo nazionale. Dopo le vittorie nel 2019 e del 2020, la prima individuale e la seconda a squadre, anche quest'anno Davide Lombroso ha fatto suo il titolo italiano della specialità più tecnica della fotografia subacquea, quella per apparecchi fotografici reflex. Lombroso milita da anni tra le file del CI CA SUB Seatram e con un rendimento sempre ad altissimo livello conquista titoli tricolori e vittorie internazionali.



Nella pagina precedente: Davide Lombroso
In questa pagina: Nicola Alaimo



AMLÈ - RUBINIA - OTTO - BRUSI - MATTIOLI
ALISEI - MARIA E LUISA - MONIES
DDM - ESTROSIA - ROSITA GIOIELLI
SACRAMORE - RUE DES MILLE
LAURENT GANDINI - LES GEORGETTES

www.funnyshopgioielli.it
email: funnyshopgioielli@libero.it



Davide Lombroso, a fine settembre, ha stravinto all'Isola d'Elba il titolo italiano assoluto della specialità che prevede ben quattro diverse tematiche per laureare il fotografo più preparato e competitivo. Merito per la bella vittoria va anche alla sua bravissima e acquatica modella Ilaria Catani che è ritratta anche nella suggestiva foto in bianco e nero con la grande ancora.

Alle spalle del vincitore si è piazzato Claudio Zori, un altro tesserato del CI CA SUB Seatram Bogliasco a sua volta ben supportato dalla graziosa modella Verdiana Vellani, neo-iscritta al club. È suo il viso con la maschera in primo piano.

Il primo e secondo posto a un campionato di fotosub costituiscono un nuovo prestigioso primato per la fotografia subacquea della Liguria dove Bogliasco da anni fa da mattatrice. Molto staccati, alle spalle dei due bogliaschini, si sono piazzati altri 24 fotografi provenienti da tutta Italia.

Da segnalare l'ottima organizzazione, curata in ogni dettaglio dalla società fiorentina GB Sub che da anni si impegna nel settore organizzativo dell'agonismo per conto della FIPSAS (Federazione Italiana Pesca Sportiva e Attività Subacquee).

E le soddisfazioni per il club del Golfo Paradiso non sono finite qui. Fra il 5 e il 10 ottobre si sono svolti in Sicilia, a San Vito Lo Capo, i campionati italiani di

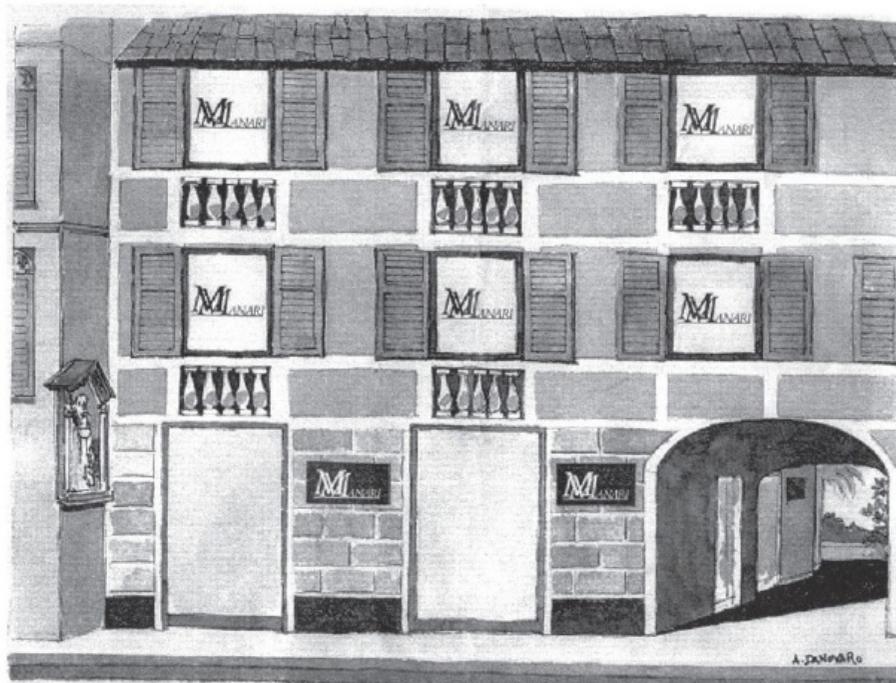
In questa pagina: Davide Lombroso, Claudio Zori e modelle camp 2021





MIANARI

PRÊT-À-PORTER



VIA OBERDAN, 269/R
Tel. 010 • 3724044

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



**Corso Dante, 35,
16043 Chiavari (GE)**



Tel. 0185 187 1252



*"Lisa&Lisa è il negozio di abbigliamento donna
unico nel suo genere! Capi MADE IN ITALY con
eccellente qualità del tessuto e del filato.
Le taglie arrivano alla 66 (e un po' di più!)"*

I NOSTRI MARCHI:

• I BLUES

• SOPHIA CURVY

• B.M. COLLECTION

... E MOLTI ALTRI...



SIAMO APERTI:
da lunedì a sabato
09:45 | 12:30
15:45 | 19:30
mercoledì:
10:00 | 19:00
domenica chiuso

 @lisachiavari

 lisa.zonco@gmail.com





SestriCaffè

Un mondo da scoprire.



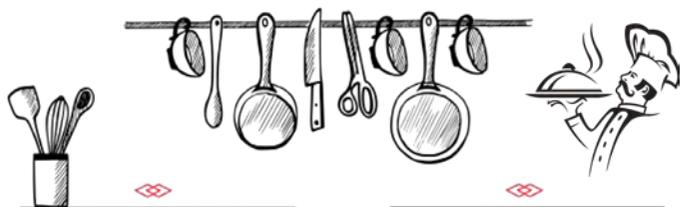
Cialde e capsule originali e compatibili per tutti i principali sistemi. Solubili aromatizzati in capsule, caffè macinato, caffè in grani, macchine ed accessori.



Via M.Cerruti, 24 - Genova
sestricaffe2020@gmail.com

Tel. 010 8683588

Ristorante Pizzeria
Dal Baffo

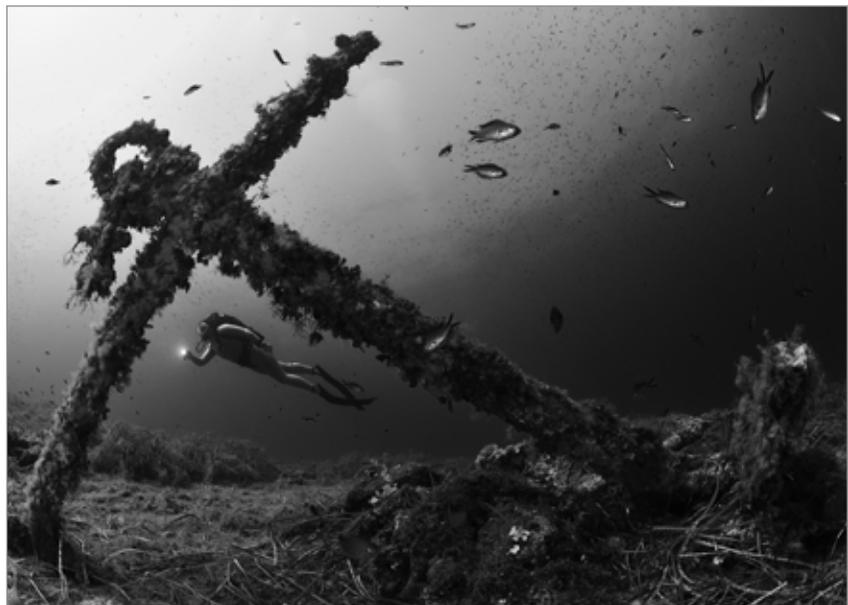


Dal Baffo potrete gustare la bontà del pesce fresco della Riviera Ligure, grigliate di carne e pasta artigianale fatta in casa. Senza dimenticare le ottime pizze e un vasto assortimento di dolci e dessert!

Corso Matteotti, 56
Santa Margherita Ligure GE
Tel. 0185288987



www.ristodalbaffo.com
salvatore@ristodalbaffo.com



© Claudio Zori



Toprent noleggio con conducente

+39 335 7943004
+39 010 6017048

www.toprent.it
info@toprent.it



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



MARCHESE IMMOBILIARE



DA OLTRE 25 ANNI
SUL MERCATO IMMOBILIARE



+39 010 3025983 +39 3395970340



Viale Virginia Centurione Bracelli, 15 R,
16142 Genova GE



agenziamarcheseimmobiliare@gmail.com



www.marchese.insiemegenova.it



Nel cuore di Genova proponiamo 80 mq ideale investimento...
Video: <https://youtu.be/wRE7nF6IK54>

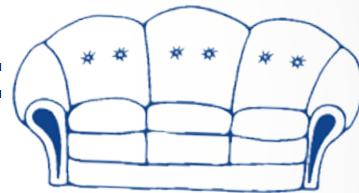
Casa è dove ti porta il cuore...



© Claudio Zori

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



Claudio Zori

Safari Fotografico Subacqueo FIPSAS con i quaranta migliori fotografi safaristi qualificati.

E sembra incredibile, Nicola Alaimo di Massa e neo tesserato del CI CA SUB Seatram Bogliasco ha vinto il suo 11° titolo italiano nella specialità "Apnea Master". Il mattatore della fotosub è al suo sesto titolo consecutivo e sta dando un mare di soddisfazioni al club di Bogliasco, che lui stesso definisce "fantastico per il supporto e per lo spirito di solidarietà che c'è fra gli agonisti e la classe dirigente". Grazie ai suoi risultati Alaimo parteciperà ai mondiali della specialità in programma per l'anno prossimo e sarà così la prima volta in assoluto che un fotografo subacqueo di Bogliasco si batterà per il titolo iridato.



www.boxretail.it



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



Tel. 010 652 1326

Piazza Enrico Tazzoli, 9,
Ge. Sestri Ponente



A SESTRI PONENTE DA OLTRE UN SECOLO PRODUCIAMO
PASTA FRESCA, RAVIOLI, PANSOTI, TORTELLINI, SUGHI VARI,
RIPIENI, PESTO CON BASILICO DI PRÀ



GLI AWARD DI AUTOCHTONA 2021

QUATTORDICI I VINI PRODOTTI CON VARIETÀ AUTOCTONE COLTIVATE IN ITALIA PREMIATI A BOLZANO

**DI VIRGILIO PRONZATI
FOTO DI MARCO PARISI**



Quattordici i riconoscimenti assegnati dagli Autochtona Award 2021, premi che valorizzano e fanno conoscere i vini prodotti con varietà autoctone coltivate in Italia. Autochtona è il forum nazionale dedicato ai vini di queste varietà, un patrimonio tutto italiano che ci distingue nel mondo: vini, vitigni e produttori

che raccontano l'essenza di un territorio. Ed è proprio per mantenere e incrementare questo importante bagaglio storico, produttivo e paesaggistico, Autochtona premia da ben diciotto anni i migliori produttori italiani da varietà autoctone. A giudicarli, ogni anno si riuniscono a Bolzano esperti degustatori della critica

enologica nazionale ed estera. Nel 2020 hanno partecipato oltre 340 produttori provenienti da tutta Italia, con un totale di 589 etichette che sono state degustate da 13 degustatori e hanno decretato 11 vincitori finali. Quest'anno tra i poco meno di 500 vini provenienti da tutta Italia, realizzati con vitigni appena conosciuti o molto noti

e diffusi in molte regioni, sono stati premiati ben 14 vini. Pregiate bottiglie che dopo la premiazione sono state protagoniste nel banco d'assaggio aperto al pubblico e gestito dai sommelier della Sezione AIS Alto Adige, che ogni anno si tiene a Bolzano, all'interno di Hotel, fiera internazionale per hôtellerie e ristorazione. Ecco i quattordici vincitori delle rispettive categorie:

Migliori Bollicine

Cantina della Volta - Lambrusco di Sorbara Spumante Doc Brut Rosé 2016

Miglior Vino Ancestrale

Marchesi Rivarino - Lambrusco di Sorbara DOC "Baby Magnum" 2020

Miglior Vino Bianco

I Custodi delle Vigne dell'Etna - Etna Bianco DOC "Ante" 2018

Miglior Vino Rosato

Tenute Bosco - Etna Rosato DOC "Piano dei Daini" 2019
Miglior Orange Wine



Torre Fornello - Colli Piacentini Malvasia DOC "Una" 2015

Miglior Vino Rosso

Cantina Di Barrò - Valle D'Aosta DOC Mayolet 2019

Miglior Vino Dolce

Alberto Lusignani - Colli Piacentini DOC Vin Santo di Vigoleno 2010

Tasting Lagrein - Miglior Lagrein Rosé

Pfannenstielhof - Mitterberg IGT Lagrein Rosé 2020

TastingLagrein - Miglior Lagrein Annata

Tenuta St. Quirinus - Südtirol-Alto Adige Lagrein DOC Badl 2019

TastingLagrein - Miglior Lagrein Riserva

St. Peter Roland Gamper - Südtirol-Alto Adige Lagrein DOC Riserva 2015

Nella pagina precedente: I vini vincitori
In questa pagina: Fiera di Bolzano, l'attesa proclamazione dei vincitori



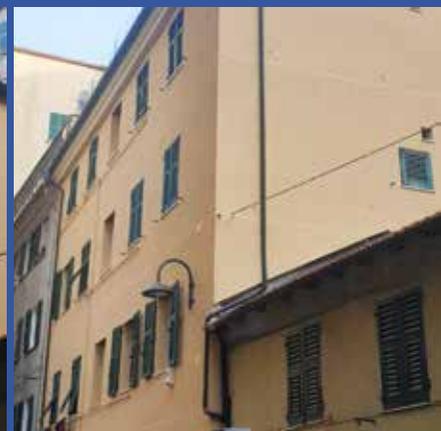
MS Gruppo ti seguirà passo a passo nel tuo progetto

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

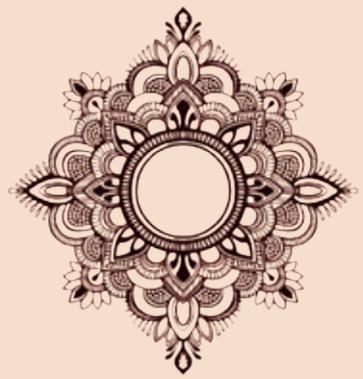
BONUS FACCIATE 90%

Contattaci per un PREVENTIVO GRATUITO



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



MENZIONI SPECIALI

Premio Terroir

DamijanPodversic - IGT Venezia Giulia Ribolla Gialla 2017

Premio Spirito diVino

Buranco – Cinque Terre DOC Sciacchetra 2018.

Premio Giovani Vignaioli Vinarius

Tenuta La Riva - Colli Bolognesi Pignoletto DOCC Spumante Pinus Laetus 2016

Premio Tannico

LesCrêtes - Valle d'Aosta Fumin DOC 20

La giuria di Autoctona 2021: Presieduta dal giornalista Daniele Cernilli (DoctorWine) e composta da Giuseppe Carrus (Gambero Rosso), Fabio Giavedoni (Slow Wine), Andrea Gori (Intravino), Christine Mayr (Vitae-AIS), Alessandra Piubello (I Vini di Veronelli), Marco Rossi (Tannico), Leila Salimbeni (Spirito diVino), Alessandro Franceschini (Viniplus di Lombardia), Pierluigi Gorgoni (giornalista e docente della scuola Alma), Richard Baudains (Decanter), Paula Bosch (giornalista e scrittrice), John Brunton (The Guardian), SigiHiss (Vinum) e Anders Levander (Din Vinguide).



In questa pagina in alto: I vini vincitori
In basso: I premiati con Menzione speciale



REHAB CLINIC

Dott. R. Di Cosmo

SPECIALISTI IN FISIOTERAPIA & RIABILITAZIONE



Guidato dal Dottor Rocco di Cosmo, lo studio di fisioterapia si avvale della collaborazione di personale specializzato nelle varie discipline mediche: ortopedia, neurologia, geriatria, estetica e sport. Tecnologie innovative e costante aggiornamento professionale assicurano trattamenti all'avanguardia, in grado di ripristinare uno stato di salute ottimale in tempi rapidi e con grande efficacia. Il rapporto di fiducia tra specialista e paziente è alla base di ogni terapia, al fine di proporre trattamenti che abbraccino la persona nel suo complesso.



FISIOTERAPIA ORTOPEDICA

LO STUDIO OFFRE IL TRATTAMENTO SPECIFICO DELLE MAGGIORI PROBLEMATICHE E PATOLOGIE DI NATURA ORTOPEDICA



FISIOTERAPIA SPORTIVA

I TRATTAMENTI MIRANO ALLA RISOLUZIONE DELLE PROBLEMATICHE PIÙ COMUNI E DELLE PATOLOGIE DI NATURA TRAUMATICA

FISIOTERAPIA GERIATRICA

UN APPROCCIO AL TRATTAMENTO DEI PAZIENTI GERIATRICI CON APPOSITI PERCORSI DI CURA, ANCHE A DOMICILIO

RIABILITAZIONE NEUROLOGICA

RIABILITAZIONE PER PAZIENTI CON GRAVI PROBLEMATICHE: ANEURISMI CEREBRALI E ICTUS. RECUPERO MOTORIO



RIABILITAZIONE POST CHIRURGICA

LA PROFESSIONALE RIABILITAZIONE POST CHIRURGICA ESEGUITA DALLO STAFF DI MEDICI SPECIALISTI DEL CENTRO SI PROPONE DI AIUTARE IL PAZIENTE NEL PERCORSO DI GUARIGIONE E DI RIPRESA DELLE NORMALI ATTIVITÀ MOTORIE NEL DECORSO POST CHIRURGICO

RIABILITAZIONE ESTETICA

LO STUDIO REHAB CLINIC PROPONE SOLUZIONI ESTETICHE PROFESSIONALI, ATTE A RISOLVERE, MINIMIZZARE E PREVENIRE LE MAGGIORI E PIÙ DIFFUSE PATOLOGIE DEL DERMA. I PERCORSI ESTETICI SONO DEDICATI ALLE PERSONE DI OGNI ETÀ.



TECNOLOGIE RIABILITATIVE

REHAB CLINIC HANNO SCELTO DI ADOTTARE SPECIFICHE METODOLOGIE RIABILITATIVE NEI TRATTAMENTI PROPOSTI. SI TRATTA DI TECNOLOGIE ALL'AVANGUARDIA, CHE SFRUTTANO MACCHINARI E TECNICHE DI NUOVA GENERAZIONE.

COLLABORAZIONE CON CENTRI DI DIAGNOSTICA STRUMENTALE

Via Giordano Bruno, 18/3 - 16146 - Genova

Tel. +39 392 929 6593

Sito web: www.roccodicosmo.it

E-mail: mail@roccodicosmo.it

IL RITORNO DI EUDI SHOW

DOPO LA SOSPENSIONE A CAUSA DELLA PANDEMIA NEL 2022 RITORNA EUDI SHOW, LA **FIERA INTERNAZIONALE DEI SUB**

DI GIANNI RISSO



Dopo la lunga sospensione causata dal coronavirus, tornerà dal 25 al 27 febbraio a Bologna presso il padiglione 30 della Fiera la grande rassegna della subacquea internazionale. Tutte le edizioni degli ultimi anni di Eudi Show sono state contraddistinte da uno slogan, una sorta di parola d'ordine che identificasse la "filosofia" della manifestazione. Ancora meglio, che fosse capace di cogliere uno dei tanti stati d'animo che caratterizzano un appuntamento dedicato a una passione, quella di vivere l'universo sott'acqua. Per il 2020 si era pensato di celebrare un aspetto fondamentale che da sempre caratterizza l'EUDI: casa, la casa di tutti quelli che vivono la passione di andare a scoprire il mondo sommerso. Comunque e dovunque lo facciano, con ogni mezzo, tecnica, sistema, atteggiamento mentale. Proprio l'inno alla diversità di tutti i modi di vivere questa esperienza vuole essere lo slogan anche dell'edizione 2022: Diversity. L'Eudisara dunque la città che accoglie tutti i popoli della comunità subacquea. Ciascuno con le proprie caratteristiche, tecniche, filosofie, materiali, tutti uniti da quel comune denominatore che è il mondo sommerso. Il padiglione 30 che accoglierà a Bologna la 28° edizione di Eudi Show diventerà l'Agorà dove tutte le comunità di questo modo avranno modo di confrontarsi, approfondire, conoscere, incontrarsi, festeggiare e celebrare la loro passione. Alla fine di novembre gli spazi espositivi erano già quasi completamente esauriti e gli eventi collaterali programmati erano un centinaio. Fra gli espositori di prima grandezza ci saranno quasi tutte

www.artedisegnosnc.it



STAMPE DI OGNI GENERE E DIMENSIONI



SCANNERIZZAZIONI ANCHE DI GRANDE FORMATO



PLOTTAGGI E STAMPE SU TELA



STAMPA SUBLIMAZIONE SU PIASTRELLE



CARTOLERIA, TOVAGLIETTE, SOTTO BICCHIERI,
PORTACHIAVI, BORRACCE METALLO



Stradone di Sant'Agostino, 46-48R

Tel: 010 375 9725  Cell: 345 919 6544

Email: artedisegnosnc@gmail.com



GASTRONOMIA GARIBALDI

~ produzione propria ~



VIA MONGIARDINI, 6/10, 16043 CHIAVARI (GE)
TEL. 0185308174

www.guidalocali.tv/gastronomiagaribaldi



*Con una telefonata di un paio
di giorni prima si possono
concordare menù a proprio gusto
e faremo del nostro meglio per
portarvi in tavola quello che
desiderate*

M
Mery's Lounge
RISTO & WINE BAR

Via Federico Ricci, 1
16145 Genova

+39 010 300 1245
+39 3470385188

cummafenina@gmail.com

www.meryslounge.it



le aziende subacquee della Liguria e un buon numero di diving center della nostra regione e per i media: il sito specializzato www.apneaworld.com di Bogliasco, Telegenova con il programma Nel Blu che farà degli speciali e InGenova e Liguria Magazine. Sicuramente ci sarà una grande affluenza di pubblico e di espositori. Per info www.eudishow.eu.

Labo
LABORATORIOCREATIVO



*Creazioni uniche ed originali rigorosamente
fatte a mano per grandi e piccini*

Piazza dei Truogoli di S. Brigida, 8

Tel. +39 010 236 4373

labolaboratoriocreativo@gmail.com

[LaboLaboratorioCreativo](https://www.facebook.com/LaboLaboratorioCreativo)

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

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



FINESTRE, PERSIANE, PORTE BASCULANTI, FALSI TELAI E CANCELLETTI

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

FERRAMENTA

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



TINTOMETRO

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

GENOVA

Via Ponte Carrega, 20 rosso

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

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



lavorainbricomani.it

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

INCONTRO CON I VIGNAIOLI DELLA VALPOLCEVERA

ANDREA BRUZZONE, GIONATA COGNATA E IL MARCHESE
GIACOMO CATTANEO ADORNO PRESENTANO IL LORO
CORONATA

DI VIRGILIO PRONZATI



Oggi la Valpolcevera non è solo un polmone verde per la città, ma la meta preferita per gite fuori porta da ciclisti, escursionisti, buongustai ed enoappassionati, quest'ultimi alla ricerca dei vini della valle, di cui il Coronata è lo storico cru.

Il villaggio di Coronata, formato da case sparse sulla collina, lungo le vie che dal mare di Cornigliano

conducevano verso l'interno, esisteva già in epoca romana: era chiamato Columnata, ossia "terra colonizzata", termine già attestato su un documento del XII secolo. Alla fine di quello stesso secolo, con la trasformazione dell'antica chiesa di San Michele in quella Santa Maria Incoronata, divenne semplicemente "Coronata". Sulla collina e lungo le vie di accesso da Cornigliano sono

numerose le ville patrizie, sorte dal XVI al XVIII secolo come residenze estive delle più note famiglie dell'aristocrazia genovese, tra cui De Ferrari, Pallavicini e Brignole Sale.

Già nel 117 a.C. sulla "Tavola Bronzea" (sentenza del senato romano, trascritta su un vergato di bronzo, che definiva una vertenza tra popolazioni locali e trovata



casualmente nella zona di Serra Riccò) il vino "Valpolcevera" era indicato come valore di scambio nelle imposte. Da tale data, simbolicamente definita come inizio storico di riferimento, la produzione di vino locale ha sempre accompagnato la vita economica delle popolazioni locali. Coronata dà il nome al tipico vino bianco DOC Valpolcevera Coronata, citato anche dal Giustiniani nel 1535 ma già prodotto nei secoli precedenti. Questo vino, definito dal Casalis "tra i più squisiti del genovesato" è prodotto ancora oggi

in quantità limitata, ma certamente migliore rispetto al passato. La Doc Valpolcevera, istituita nel 1999, comprende 14 vini, tra cui quello prodotto nella Sottozona Coronata. Dopo la chiusura della Cooperativa Valpolcevera Coronata presieduta da Domenico Barisone, il merito di avere riportato in auge la produzione vinicola locale è di Andrea Bruzzone, autore dell'unico spumante Doc metodo classico prodotto a Genova, seguito dopo alcuni anni da Gionata Cognata e, recentemente, dal marchese Giacomo Cattaneo Adorno. Il recupero di quattro ettari di terreno fino a qualche anno fa abbandonati, aumentando la ridotta superficie viticola, ha permesso di avere oggi una discreta produzione di Valpolcevera Doc. Con queste premesse l'Enoteca Regionale della Liguria, presieduta da Marco Rezzano, coadiuvato dalla consigliere Simona Venni, ha organizzato lo scorso lunedì

13 settembre, nella vigna di Villa Cambiaso di Morego, l'incontro tra un folto gruppo di ristoratori e enotecari con i tre produttori, a cui si sono aggiunti giornalisti e sommelier tra cui Gilberto Volpara di Primocanale ed Egle Pagano. Dagli assaggi delle bottiglie dell'annata 2020 è emerso un ottimo livello qualitativo di entrambi i vini Valpolcevera Doc e Valpolcevera Doc Coronata. Non solo: in degustazione altre tipologie e varie annate di JanuaValpolcevera

In questa pagina, in alto a sinistra: vigneto dell'Azienda Agricola Villa Cambiaso a Morego
A destra: cesta con grappoli di Albarola appena raccolti
In basso: i produttori Giacomo Cattaneo Adorno, Andrea Bruzzone e Gionata Cognata col loro Valpolcevera DOC Coronata



Doc Spumante metodo classico. A siglare l'evento, la presenza di Alessandro Piana, Assessore regionale all'Agricoltura, e Paola Bordilli, Assessore Artigianato e Commercio del comune di Genova.

I vini in degustazione:

ANDREA BRUZZONE:

La Superba Valpolcevera DOC Coronata 2020, Treipaexi Valpolcevera DOC Bianchetta Genovese 2019-2020, Valpolcevera Doc Rosso 2019, Janua Valpolcevera DOC Spumante Metodo Classico: 2015, 2016, 2017, 2018, 2019.

VILLA CAMBIASO:

O Còna Valpolcevera DOC Coronata 2020, E Galèe Valpolcevera Bianco DOC 2020, Colline del Genovesato Bianco IGT 2020.

GIONATA COGNATA:

Valpolcevera DOC Coronata 2020.



In questa pagina: da sin. l'Assessore Paola Bordilli e la Consigliere dell'Enoteca Regionale della Liguria Simona Venni. Dietro Giacomo Cattaneo Adorno, Andrea Bruzzone, Marco Rezzano presidente dell'Enoteca Regionale della Liguria e Gionata Cognata



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



schene@schene.it

BAROLO, BARBARESCO E ROERO: TUTTI I VOLTI DEL NEBBIOLO

A GENOVA SUCCESSO PER I GRANDI VINI PIEMONTESI NELLA GIORNATA ORGANIZZATA DA GO WINE

DI VIRGILIO PRONZATI
FOTO DI MASSIMO CORRADO

I grandi Barolo, Barbaresco, Roero e altri vini albesi in scena a Genova. Go Wine, l'Associazione nata ad Alba nel 2001 e presieduta da Massimo Corrado, oltre che nel territorio piemontese promuove grandi eventi enoici nelle grandi città d'Italia. Ma non ci sono solo le più prestigiose bottiglie: Go Wine da tempo firma alcuni dei più importanti premi letterari dedicati al vino e al suo mondo, ambiti riconoscimenti che ogni anno premiano giovani scrittori di talento. L'atteso tour annuale dedicato ai blasonati vini derivati dal nobile vitigno Nebbiolo ha fatto tappa a Genova il 16 settembre scorso. Come per le precedenti manifestazioni, malgrado la pandemia, si è registrato un meritato successo. Alcune centinaia di visitatori composti da enoappassionati, ristoratori ed enotecari di vaglia, oltre a molti sommelier Ais e Fisar, hanno degustato quasi cento pregiati vini e una scelta dozzina di distillati dove sveltava la grappa. Un viaggio tra le vocate colline delle Langhe per conoscere i vignaioli-produttori, le zone vitate più famose e la loro storia. Particolare non da poco, la sempre maggiore presenza di giovani donne. Chi ha degustato molti dei vini presenti ha espresso pareri entusiastici sugli stessi; giuste considerazioni avallate dai buoni millesimi dei vini testati. Come di consueto, un plauso all'opera dei professionali sommelier.

Le aziende e i loro vini:

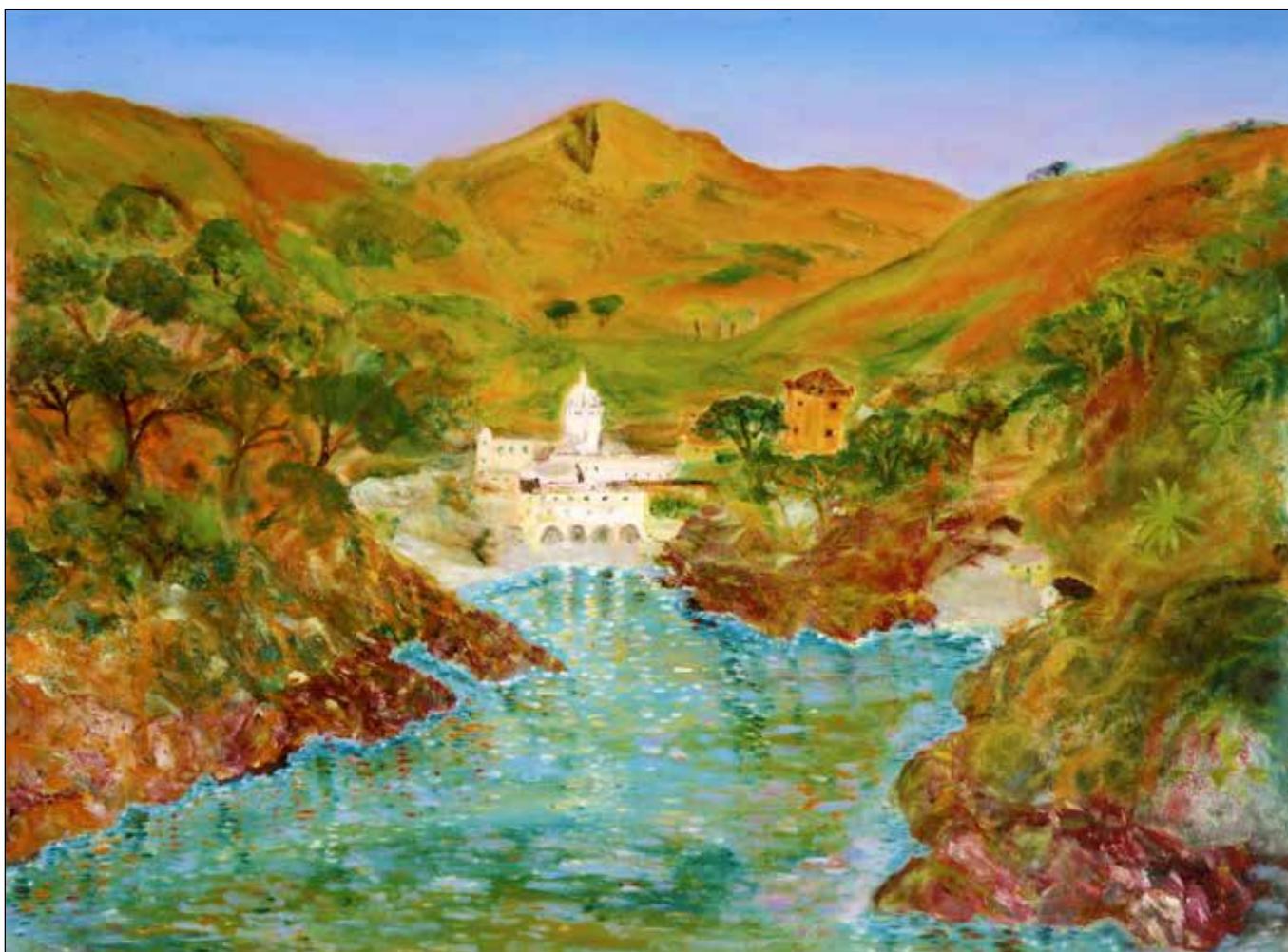
ANNA MARIA ABBONA (Piccole Vigne del Piemonte) – Farigliano (Cn) Tel. 0173 797228. info@annamariabbona.it - **Dogliani Docg SorìDijBut 2018, Dogliani Docg Superiore San Bernardo 2017, Langhe Doc Nebbiolo 2018, Barolo Docg Bricco San Pietro 2014, Barolo Docg 2009**
BRIC CASTELVEJ – Canale (Cn) Tel. 0173 98108 info@briccastelvej.com - **Langhe Doc Bianco San Vittore**



2019, Roero Arneis Vigna Bricco Novara 2019, Docg Riserva Panera Alta 2017, Barbera d'Alba Doc 2019, Barbera d'Alba Superiore Vigna Mompissano 2018

CADIA – Roddi (Cn) Tel. 338 4070549 info@cadia.it - **Langhe Arneis Docg 2020, Verduno Doc Pelaverga 2019, Nebbiolo d'Alba 2019, Barolo**

ELETTRA SPALLA PIZZORNO. PITTRICE DELLE EMOZIONI



Elettra Spalla Pizzorno nasce a Torre Pellice (TO), vive a Genova. Si diploma come corrispondente interprete in inglese e francese, e completa i suoi studi in tre differenti scuole d'Arte del capoluogo ligure. Olio su tela dipinge la sua città, i suggestivi borghi della riviera e

dell'entroterra ligure. La concentrazione verso la tela è totale, al punto da riuscire a darle vita e a imprimervi le emozioni che sente, che si tratti di un paesaggio, una marina "en plein air" o un ritratto nel suo studio di Genova. Nei suoi ritratti, inoltre, si riconosce un delizioso e magico

dialogo tra artista e soggetti. Specifica è anche la capacità di modulare forme e colori, con la sensazione di essere all'interno del dipinto. Anche nei dipinti di animali - specialmente cavalli, mucche al pascolo, ma anche zebre - si può ammirare la luce che



*Finalmente il primo ramen nella tua città,
situato al piano inferiore del ristorante già noto*

BROADSIDE...



BROADSIDE SUSHI

14 PIATTI PREPARATI NELLA NOSTRA CUCINA A VISTA DALLE SAPIENTI MANI
DELLE NOSTRE CHEF GIAPPONESI, APERTO SIA A PRANZO CHE A CENA
SABATO PRANZO E DOMENICA CHIUSO



Via XII Ottobre, 27, 16121 Genova

Tel. +39 010 595 9368



broadsidesushi.it



ilsushi@hotmail.it



VIA OBERDAN, 106 R
16167 Genova
geom.re@alice.it

ARTIGIANI EDILI DI RE ROMEO

COMPLETAMENTO E FINITURA DI EDIFICI



CONTATTACI:

+ 39.335 667 2830

+ 39.010 2344528

Trattoria Il Grillo Parlante



Menù fisso o menù alla
carta con specialità
liguri mediterranee."



Via di S. Bernardo, 7/9r,
Genova, Centro Storico
Tel. +39 346 579 3077

e-mail: marija.bozinkoceva@libero.it
facebook@trattoriailgrilloparlante

brilla attraverso i loro occhi, unita alla bellezza del paesaggio, come succede nei suoi scintillanti "fondali marini", dove la luce e i colori che emanano i coralli, unitamente agli sguardi stupiti dei pesci, dei polpi e dei cavallucci marini, fa sì che l'osservatore si trovi a nuotare insieme a loro e a provare fantastiche emozioni.

Un'atmosfera materata di sentimento, luce e colore, è la caratteristica che le è valsa prestigiose esposizioni, con diversi premi e riconoscimenti nazionali e internazionali. Alcune delle città, italiane ed estere, che l'hanno vista protagonista sono: Malgrat de Mar, Miami, Palm Beach, Rio de Janeiro, Londra, Roma (Sala del Bramante nel 2010, Triennale di Roma 2011 e 2014), Amsterdam (Premio Van Gogh), Genova (Museo del Mare e Palazzo Ducale), Dubai, Venezia, Firenze, Abu Dhabi, Bruxelles.



Nella pagina precedente:
Riflessi nell' Abbazia di San Fruttuoso di Camogli, 2006,
olio su tela, cm 80X60

In questa pagina:
Le antiche fontane di Genova (barchili), 2007
olio su tela, cm 70X80

PAOLO ROSSI

UN FOTOGRAFO RUBATO ALL'AGRICOLTURA

L'ABBANDONO DELLA VITA **SELVATICA** DA PARTE DELL'UOMO RIPORTA IL
“**SELVATICO**” A RIVIVERE IL NOSTRO ENTROTERRA.

LEGGIAMO L'ESPERIENZA DI PAOLO, FOTOGRAFO DEL **SELVATICO**

A CURA DI FRANCESCO CASSISSA

Il collegamento immediato tra gli aggettivi selvatico e spontaneo mi attraversa senza chiedere il permesso, mi folgora, si delinea come un'associazione ovvia. Nel periodo attuale di esagerazione della cultura di massa, di omologazione dei bisogni, dei consumi e dei sentimenti, diviene artificioso il rapporto che sviluppiamo nei confronti di noi stessi, degli altri e del territorio in cui viviamo.

Prendiamo parte ad una realtà altra, fatta di immagini che rincorriamo come chimere e che portano solamente in un luogo: un non luogo. Perdiamo ogni giorno di più il legame che ci identifica come umani indebolendo il rapporto con il territorio, e diventiamo sempre di più estranei a noi stessi, incapaci di riconoscere le nostre tracce. Tra le cause di questo indebolimento si collocano le conseguenze della gestione del territorio e del rapporto che si ha con esso.

La diffusione di nuove tecnologie e l'avvento delle rivoluzioni industriali e agricole, ha modificato il rapporto dell'uomo con il territorio e mutato la geografia e distribuzione degli

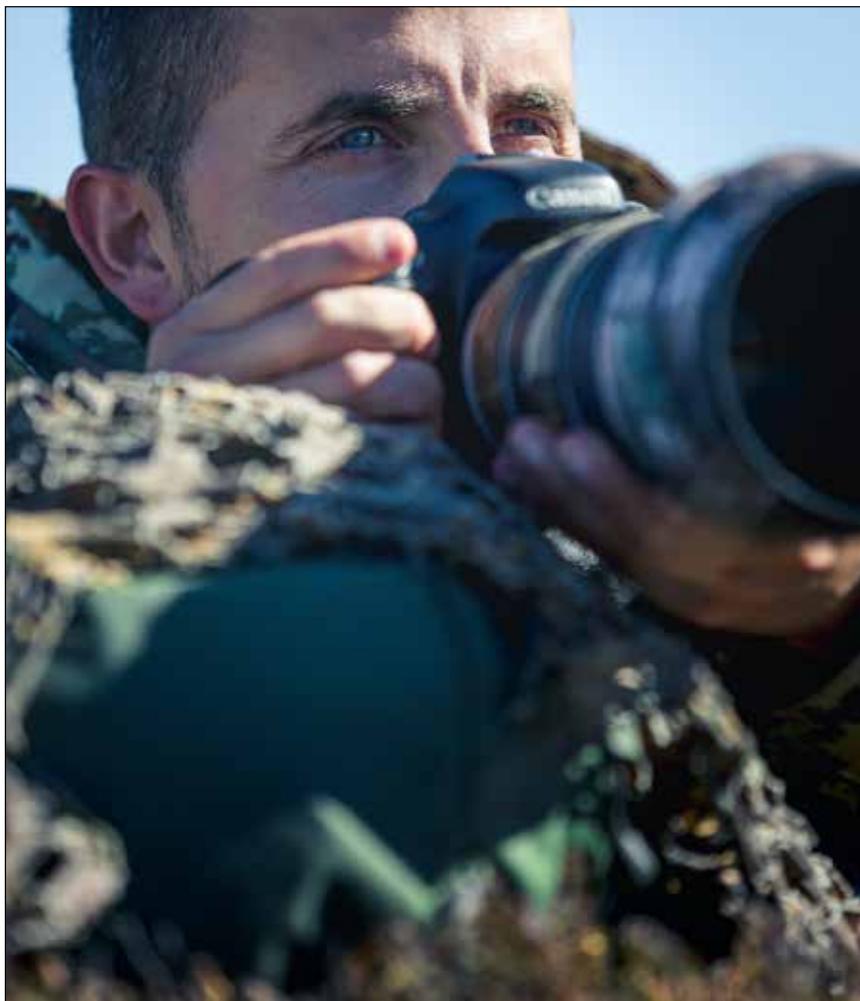


Foto di Lucia Traverso - Paolo Rossi



**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



SINGLE GENOVA • SAVONA • LA SPEZIA

**Obiettivo
INCONTRO**
IN DUE LA VITA È PIÙ BELLA!

**"Per il mondo tu puoi essere solo una persona, ma
per una persona tu puoi essere il mondo"**
Gabriel Garcia Marquez



AGENZIA MATRIMONIALE PER SINGLE

METTIAMO IN CONTATTO
PERSONE SERIE, LIBERE,
MOTIVATE A COSTRUIRE UNA
RELAZIONE STABILE E
IMPORTANTE.

**INCONTRA SOLO CHI È
COMPATIBILE CON LE TUE
PREFERENZE E...**

FAI CENTRO IN AMORE!

**CONTATTACI PER INFORMAZIONI
GRATUITE E SENZA IMPEGNO**

GENOVA - VIA DOMENICO FIASSELLA, 4/9A
CHIAVARI - CORSO ANDREA GIANELLI, 20/6

tel. 010 5701032 cell. 3929209238

**genova@obiettivoincontro.it
www.obiettivoincontro.it**

elementi degli ecosistemi e del paesaggio.

Nel caso della Liguria, aspra e montuosa, nel corso dell'ultimo secolo abbiamo assistito ad uno spopolamento da parte dell'uomo di quelle aree oggi raggruppate sotto il nome di "entroterra" e "alture". Questa declassazione di origine gestionale, vede le porzioni di territorio in questione attraversare un periodo di riposo dalla presenza e manipolazione da parte dell'uomo, favorendo così il ripopolamento di quelle specie selvatiche prima allontanate per predazione o competizione territoriale.

Trovo che l'abbandono da parte dell'uomo di queste aree per la ricerca della più alta forma di civilizzazione ed evoluzione tecnologica, coincida con l'allontanamento da se stessi e dalla parte più selvatica e naturale che ci caratterizza. Ed è qui che si produce una esternalità curiosa, quasi sotto forma di tacita rivincita, che permette al selvatico, quindi agli animali che in passato vivevano le campagne, i fiumi, i boschi, di riappropriarsi dei propri habitat naturali senza essere disturbati dall'azione spesso alterante dell'essere umano. In questo quadro di considerazioni ho conosciuto Paolo Rossi, un fotografo del selvatico, cioè di quelle specie animali autoctone che popolano la Liguria come il lupo o il gatto sarvægo.

Con il suo documentario FELIS - Gatto sarvægo, sottolinea il concetto di rivalsa del selvatico su una società in espansione sempre più distante dalle sue origini. Forse essere selvatici oggi si presenta come la soluzione in grado di mantenere le proprie radici, rafforzando il rapporto con il circostante, con il proprio patrimonio territoriale ed identità. Forse essere selvatici oggi corrisponde ad essere civilizzati, a fare scelte consapevoli.

Ho avuto il piacere di fargli qualche domanda, di conoscerci meglio e di discutere insieme del suo modo di vedere il mondo, di lavorare e vivere la comunità.



In questa pagina:
Lupo Beigua di Paolo Rossi

UN NEGOZIO TUTTO
DA SCOPRIRE NEL
CUORE DI GENOVA

Parlami di te, della tua passione e del legame con la “ tua Liguria”.

“Sono nato da una famiglia di contadini e operai. Il rapporto con la terra all’interno della nostra famiglia c’è sempre stato, ed è cambiato con il passare del tempo assieme ai sistemi di approvvigionamento. Non lavoravo la terra, ma visitavo i boschi ispirato dalla curiosità e animato dalle fantasie d’amore verso le popolazioni indigene, i Nativi Americani e per i grandi animali liberi, selvaggi, ai miei occhi mitologici.

Il rapporto con il selvatico, inteso come mondo animale, era diverso ai tempi dei miei nonni. Di esemplari ce n’erano pochi, e spesso venivano cacciati e mangiati. Monti e campagne erano setacciate per difesa e sostentamento, così da favorire un lento spopolamento delle specie.

Oggi le cose sono diverse: nella mia epoca il selvatico ripopola non solo i monti, ma le campagne e in alcuni casi i centri abitati. Gli animali che da bambino sapevo reali ma appartenenti ad un mondo quasi onirico sono arrivati, tornano a casa, ripopolano il territorio. È l’inizio di un sogno che diventa realtà, la storia di un bambino che diventa ragazzo.”

Il lupo, voglio vedere un lupo! “Crescendo approfondisco il mondo del selvatico e mi appassiono al rapporto che il popolo indigeno ha con il lupo. Sfaccettato, profondo, articolato, aperto. Sono aspetti che mi hanno permesso di considerare l’animale nel suo ampio ventaglio di significati e di cogliere tutte le sfumature che successivamente avrei raccontato con la macchina fotografica. Sfumature che rendono l’animale un’espressione unica del territorio, e la fotografia si inserisce come strumento da campo versatile, capace di adattarsi all’ambiente come fa il soggetto dell’indagine, e come faccio io per poterlo incontrare.

Diventerà chiaro con il passare del tempo che la frequentazione del territorio mi avrebbe aiutato nella scoperta di un metodo capace non solo di poter incontrare un lupo, ma di creare un approccio in grado di coinvolgermi in un discorso più ampio.

Fotografare gli animali selvatici autoctoni, provenienti esclusivamente dal territorio ligure ed in totale libertà d’azione, non è solo un lavoro, ma un impegno civile utile alla tutela, salvaguardia e rappresentazione del patrimonio naturale locale, capace di generare esternalità propedeutiche ad un approccio sostenibile verso il territorio.”

Paolo Rossi, fotografo e divulgatore consapevole. Ricerca, studio e lunghe attese mi appaiono come processi organici, che rispettano i tempi “naturali” delle specie che fotografi.

Raccontami del tuo metodo. Cosa lo caratterizza?

"Fotografare richiede molto tempo. Per trovare i luoghi adatti ci vogliono anche anni. Ci vuole tempo nell’organizzare l’appuntamento: la fototrappola,

design
arredi
vintage
d'autore 35



LO STILE NEL CUORE DI GENOVA

CONTATTI

Via Chiabrera, 35R - Genova

Tel: +39 010 471 2119

Whatsapp: 347 938 3830

info@design35.it



@design35DonatellaFerrini



Donatella Ferrini

www.design35.it



Merceria Fassio
GENOVA

Via Colombo 69R - 16121 Genova

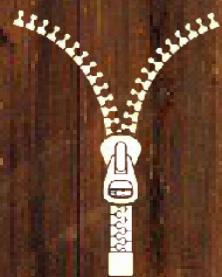
www.merceriafassio.com

+39 3397507685

+39 3333518259

+39 3931347518

Bottega Storica



In questa pagina:
Foto di Mattia Parodi - Paolo Rossi

Piazza dei Truogoli
di Santa Brigida, 16R

Tel.010 095 9996



- FARINATA
- TORTE DI VERDURE
E SPECIALITÀ POPOLARE
- FRIGGITORIA
- PRODOTTI DI GASTRONOMIA
TIPICI DELLA CUCINA GENOVESE



Via Carlo Barabino, 120/R

Tel. 010.594.513

Cell. 340.325.5857

[instagram@spin_ristorante_enoteca](https://www.instagram.com/spin_ristorante_enoteca)

[facebook@Spin ristorante enoteca](https://www.facebook.com/Spin_ristorante_enoteca)



Il nostro ristorante...

...vi propone un ricco e variegato menù impronato sulla tipica cucina ligure con alcune sfumature ed influenze nazionali.

Grazie alla creatività dei nostri chef vi proponiamo piatti classici o rivisitati con ingredienti di altissima qualità accompagnati da vini con il miglior rapporto qualità/prezzo.

Lasciatevi sedurre dal gusto e dall'unicità di ogni percorso enogastronomico proposto.



dove metterla? Come metterla? Come rapportarsi con le proprie tracce? Il selvatico se ti sente scappa. Molti fotografi cercano la soluzione più facile e certa: usano esche, preparano un capanno dove appostarsi, attirano l'animale e lo "catturano" nell'immagine.

Il metodo che adotto io invece, prevede fallimenti continui poiché imperfetto. Ma è proprio questo aspetto che riconduce l'uomo alla sua dimensione di umano e non alla perfezione del suo metodo.

Questo mi permette di trovare l'animale, e non di portarlo a me. Dalla traccia, al luogo, fino alla conoscenza approfondita di quel dato animale. Del suo carattere, della sua cultura, dei comportamenti comuni e di quelli che si manifestano per ogni ambiente in cui si trova l'animale, influenzato a sua volta dai vari fattori che condizionano il territorio: dai fenomeni antropici come caccia, proprietà private, ricerca dei funghi, tagli abusivi, escursionismo, a l'evoluzione ecosistemica dell'ambiente naturale per forze indipendenti dall'uomo. Ho capito che bisogna guardare all'ambiente naturale come lo guarda l'animale."

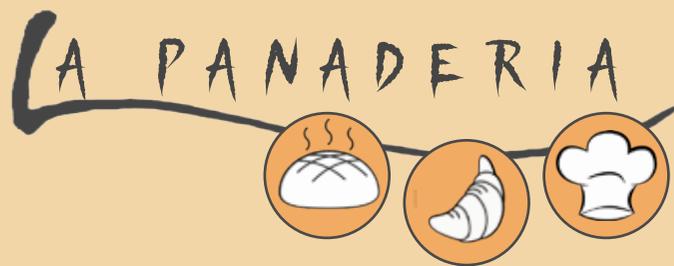
I tuoi lavori sfociano in momenti di divulgazione attraverso la creazione di libri,

film, documentari che si possono trovare sul tuo sito web e sulle piattaforme social o in libreria. Inoltre crei discussioni in spazi di aggregazione sociale. Si può dire che hai imparato a riprodurre i giusti segnali che dal bosco alla piazza esternano sensibilità. Dai vita ad un corridoio ecologico, sei d'accordo?

“Trovarsi allo stesso tavolo con cacciatori, agricoltori, turisti, scienziati, amministratori, cioè mettere a confronto posizioni anche opposte per creare discussione e dare vita ad una dimensione di dialogo è parte del processo progettuale e dell'organizzazione del lavoro, ed è una decisione che prendo in maniera consapevole. Questo lavoro mi dà da vivere, ma lo faccio anche perché crea un confronto culturale capace da una parte di rafforzare la tutela e considerazione del territorio e delle specie che lo abitano, dall'altra permette a me di imparare a vedere l'animale da diversi punti di vista, di poterlo considerare nel tempo e nello spazio confrontandomi con persone di diverse età, modi di vedere e pensare.

Inoltre nell'ambito del confronto accademico attenua una rigidità scientifica un pò dilagante, relativa al metodo categorico che rende difficile comprendere la geolocalizzazione territoriale dell'animale studiato o ricercato nel suo ambiente. Dall'oratorio, al cinema, al pub, all'ambiente un pò più istituzionalizzato, fare divulgazione diventa per me inoltre un modo per esprimere gratitudine a chi mi sostiene e apprezza la mia creatività. Non solo, ma anche per sensibilizzare le persone che hanno una visione distorta del tema. Infine anche per meravigliarle, perché io ancora mi stupisco e sogno come quando ero bambino. Essere selvatico oggi vuol dire essere civile.”

*Paolo Rossi
 prossifoto@gmail.com
 www.paorossi.it
 www.instagram.com/paolo.rossi_wolves/
 I libri sono sfogliabili alla libreria indipendente
 "L'amico ritrovato" di Via Luccoli a Genova.*



Panificio 🌿 *Gastronomia* 🌿 *Pasticceria*

Corso Alessandro de Stefanis, 44R, Genova

Tel. 324 091 1730



Composizioni floreali per ogni occasione

Pittaluga Lunino & fioristi in Albaro

Via Albaro, 16/R - 16145 - Genova

Telefono: 010 367385 - 335 6874481

www.pittalugazunino.it

giorgia.pittalugazunino@gmail.com

FIORI E PIANTE & MATRIMONI & GLI EVENTI & BOUQUET  



In questa pagina in alto:
Volpe Val Trebbia di Paolo Rossi
In basso:
Lupo Val Penna e Aveto di Paolo Rossi

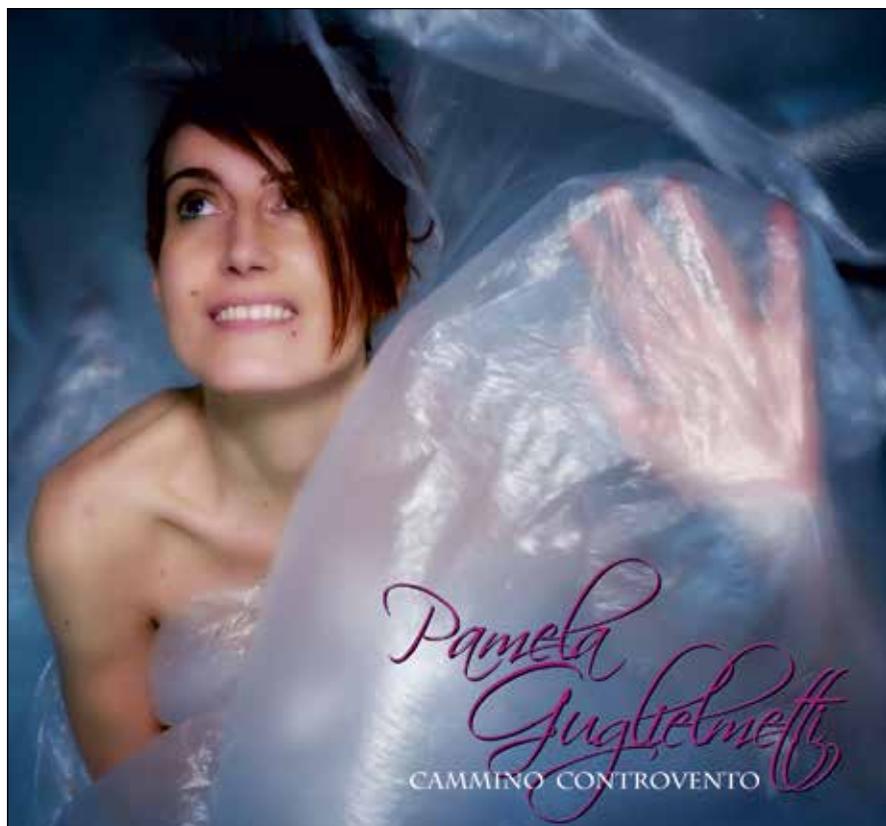
PAMELA GUGLIELMETTI CAMMINA CONTROVENTO

INTERVISTA ALLA **POLIEDRICA CANTAUTRICE** DI ORIGINE PIEMONTESE
MA LIGURE D'ADOZIONE, CHE RACCONTA IL SUO **NUOVO ALBUM**

A CURA DI IRMA D'AMARO

Buongiorno Pamela,
prima di tutto mi
piacerebbe chiederti
come è nato il tuo amore per
la musica e il canto.

Posso dire che il mio mondo è sempre stato musicale. Non sono figlia d'arte, ma è come se fossi nata già con una identità molto precisa: molto piccola già amavo sia cantare che danzare cercando di reggermi sulle punte dei piedi, senza aver avuto particolari stimoli esterni o condizionamenti. Con il passare degli anni il desiderio di cantare è andato stemperandosi mentre è cresciuto quello di danzare seriamente. Ho iniziato a studiare a un'età molto tarda rispetto alla media, perché il paesino in cui vivevo era servito da pochissimi mezzi pubblici. I miei genitori lavoravano fino a tardi e mi hanno concesso di frequentare una scuola di ballo soltanto quando sono stata sufficientemente grande per spostarmi da sola, in pullman. Per me è stata una benedizione uscire da confini molto stretti e poter iniziare a prendere confidenza con quello che sentivo familiare. Alla fine ho raggiunto in pochi anni le mie coetanee. Di lì in poi è stato un continuo studiare e fare esperienze, il canto è ritornato approdando al musical ed è poi diventato elemento integrante dei miei spettacoli



teatrali, come solista, fino alla mia recente svolta cantautorale.

Quale è stato il percorso che ti ha portato a diventare l'artista che sei oggi?

Come dicevo ho iniziato studiando danza durante la classica frequentazione scolastica. Le cose sono poi un po' cambiate quando ho sostenuto un provino per accedere

alla formazione per danzatori professionisti e lavoratori dello spettacolo al Teatro Nuovo per la Danza di Torino. Era un tentativo nel quale non riponevo alcuna speranza, invece ho superato la prova. Ho seguito una formazione pluridisciplinare che comprendeva tutti i generi di danza con quelli che allora erano i maggiori coreografi e danzatori sulla scena come Pompea

Santoro, Giulio Cantello, Ramona de Saa, Hugue Salgas, Federica e Michela Pozzo, Virgilio Pitzalis e tanti altri. Il percorso comprendeva anche tecnica teatrale e canto. Conseguita la qualifica professionale nel 1999, ho iniziato a lavorare in compagnie di danza, insegnare e lavorare come coreografa. Ho invece proseguito la formazione teatrale e approfondito quel mondo soltanto dal 2003. Dopo un incidente d'auto che mi ha fermata per un tempo abbastanza lungo, ho sentito che per me era impossibile non comunicare artisticamente: se il corpo in quel momento non poteva danzare, potevo approfondire gli altri ambiti che già avevo iniziato a conoscere. Ho fatto anni di training presso professionisti di settore come Beatrice Faedi, Marita D'Elia, Monica Conti, Lina Bernardi, Barbara Altissimo, Oreste Valente. Intanto il corpo aveva riacquisito forza così, parallelamente, procedevo come danzatrice e come attrice, fino al momento in cui ho deciso di lasciare le compagnie e iniziare a "viaggiare da sola" attraverso una mia personale forma espressiva. Avevo molte cose da dire, non ero nata per fare l'interprete. Ho iniziato a scrivere, sceneggiare, coreografare quello a cui io stessa davvo vita spaziando tra il teatro e la performance. Quando ho deciso di abbandonare compagnie e registi avevo ricevuto belle gratificazioni in più ambiti, chiudendo una stagione al Festival Teatro Donna di Portovenere e un anno e mezzo di lavoro come attrice, coreografa e danzatrice nella Rassegna Internazionale di Teatro e Scienza ideata dalla matematica torinese Maria Rosa Menzio. Ero grata per tutto quello che avevo appreso, ma avevo bisogno di confrontarmi con un mio mondo interiore che necessitava di esprimersi.

Una grande svolta è arrivata nel 2009, anno in cui un problema di salute mi ha definitivamente obbligata a congedarmi dal ballo. La mia vita, da quel momento, è profondamente cambiata, la mia storia recente ha iniziato a delinearci e il teatro, la scrittura ed il canto sono diventati i miei compagni di viaggio, sino alla composizione e al cantautorato.

Sul tuo ultimo disco, *Cammino controvento*, uscito lo scorso 22 ottobre, è statoscritto che è "figlio della pandemia". Ci spieghi perché?

Credo che le recensioni ad oggi pubblicate abbiano segnalato questo per due ragioni. Per prima cosa questo album è stato realizzato con profonda determinazione muovendosi tra i non pochi ostacoli che le restrizioni tra il settembre e il maggio scorso hanno comportato. Poi penso dipenda da ciò che racconta. Un paio di pezzi sono decisamente in tema e narrano quello che attraverso una profonda osservazione ho potuto scorgere di questo mondo che si sta sgretolando. Gli altri pezzi però, raccontano di un fenomeno molto più esteso nel tempo che non riguarda i soli ultimi due anni. Chi ascolta questo disco, probabilmente, non può fare a meno di collocare le parole che sente e le mie narrazioni all'interno del proprio spazio emozionale e questo oggi è fortemente segnato da una realtà che ha stravolto le esistenze di tutti. *Cammino controvento* non è un lavoro



che vuole sviscerare i disagi portati dalla pandemia. È un viaggio attraverso le parti scomode e buie di una umanità che ha perso una direzione da anni. Quello che la pandemia ha reso palese, non è che un malessere e un disamore per la vita, latente e compresso da tempo. Se vogliamo trovare un filo conduttore tra i vari brani, è la ricerca della propria verità, dimenticata e obnubilata da decenni di omologazione, anestetizzazione emotiva, frammentazione sociale. Questa ricerca comprende anche l'accorgersi che la vita è una risorsa inestimabile, un bene unico da riscoprire.

Che significato ha il titolo che hai scelto?

È stato un mio caro amico, fotografo e giornalista musicale, a ispirarmi nella scelta del titolo: in un articolo di qualche anno fa mi ha definita un'artista "costantemente in cammino controvento, nel tentativo di scartare i sassi acuminati che ogni giorno le si ponevano davanti, di superare senza danni quegli scogli che frantumano l'acqua di mare". Si riferiva al mio essere fedele a me stessa e al mio fare scelte solo coerenti con la mia verità, senza compromessi, prendendo le strade più tortuose nella vita artistica come in quella personale. Ho sentito che ben mi rappresentasse quella visione: non ho mai scelto strade facili per "piacere" a tutti i costi. Ho sempre viaggiato seguendo una mia interiorità, anche se spesso ha significato muoversi in direzione "ostinata e contraria", direbbe il buon De André. Così io e Andrea Torretta, colui che ha seguito e prodotto questo



lavoro dalle prime fasi, ci siamo confrontati e abbiamo concordato potesse essere il titolo più adatto. In realtà può essere inteso in due sfumature diverse: il “mio” camminare controvento come caratteristica peculiare o il viaggio in direzione contraria che propongo agli ascoltatori tendendo loro la mano e accompagnandoli perché possano scendere in profondità.

Per realizzare questo album, così come i due precedenti, hai avuto l'appoggio di altri professionisti?

In tutti i lavori pubblicati mi sono avvalsa della collaborazione di altri. Nel caso specifico di Cammino controvento però le forze in campo sono state davvero tantissime. Ho avuto la fortuna e la gioia di lavorare con grandissimi professionisti e, soprattutto, anime sensibili. Questo disco è nato in un freddo pomeriggio di ottobre, tra una passeggiata lungomare e un'auto. In quel periodo si oscillava tra vari colori, locali aperti, chiusi o aperti a metà. Io e Andrea ci siamo visti a locali chiusi, abbiamo sfidato il freddo per un po' e poi ci siamo rifugiati nella mia auto per cercare di buttare giù idee e punti da cui partire. Allora non avevo ancora un numero sufficiente di canzoni nuove ma mi ero impegnata a scriverne altre, sapevo di avere cose da dire. Da lì a dicembre, i pezzi erano ultimati e presentati in una bozza di arrangiamento chitarra voce. Io scrivo anche le linee melodiche oltre al testo, ma con Filippo ed Edoardo, il chitarrista e il violinista che si esibiscono con me e che mi danno una grande mano nel dare struttura ai brani rudimentali, abbiamo cercato di ultimare delle idee che potessero essere valutate per un ulteriore step. Abbiamo fatto l'impossibile, anche a distanza, quando il rosso o l'arancio vietavano gli spostamenti. Con questo materiale Andrea ha potuto valutare quali atmosfere evocare rispettando la mia linea artistica e scegliere delle proposte di arrangiamento e di collaborazione con musicisti che potessero valorizzarle. Da quel momento è partito davvero il lavoro in team. Abbiamo iniziato ad incidere, sempre “surfando tra colori” ormai diventati onde da evitare o cavalcare. Durante le registrazioni

siamo anche riusciti a girare il videoclip del singolo Come sarà, che ha anticipato l'uscita dell'album. A fine aprile mi trovavo seduta in studio per il sacro ascolto del lavoro finito. Coloro che hanno contribuito alla realizzazione di questo lavoro, lo hanno fatto dando una parte preziosa di sé, e questo non è così comune: Guido Bottaro (piano), Maurizio Fiaschi (arrangiamento e chitarre in Come sarà), Emanuele Valente (contrabbasso), Emanuele Benenti (spazzole), Paolo Zebolino (ghironda), Filippo Pampararo (chitarra), Edoardo Berta (violino). Un grande ringraziamento va fatto anche alla Wonderland Production di Genova che si è occupata della realizzazione del videoclip ufficiale del brano Come sarà e a Carla Zerbi della Rouge Promozione Musicale che si sta occupando della promozione stampa.

Oltre che musicista e cantautrice, sei attrice, coreografa, regista e scrittrice. Mi parli un po' di queste altre tue passioni?

Parlando del mio percorso ho accennato alla mia formazione. Ho sempre amato l'espressione artistica, i miei stessi studi universitari sono transitati attraverso le arti visive, la pittura, la fotografia, l'incisione. Tutto quello che ho sperimentato negli anni mi ha permesso di accrescere panorami interiori a cui attingere sempre. Non mi è mai risultato difficile fondere le arti, è sempre stato un percorso naturale. A me è sempre piaciuta l'idea di non identificarmi con una disciplina in particolare, trovandolo limitante: se proprio mi devo definire preferisco dire di essere una “narratrice” che usa diverse forme per raccontare e comunicare. Ho dovuto necessariamente passare attraverso le regole rigide della scuola e della formazione per poi liberarmene e seguire quella che sentivo essere la mia natura. Oggi narro attraverso la voce, attraverso il corpo, attraverso la scrittura. Scegliendo di rendermi autonoma verso una mia forma, ho imparato ad occuparmi di tutto quello che comportava una messa in scena. Gli spettacoli che ho allestito come monologhista nascono da una visione di insieme che mi ha fatto concepire una orchestrazione di ambiti. Ho lavorato molto su documenti di archivio, sono sempre stata attratta da tutto quello che è memoria collettiva o personale. Per anni ho collaborato con l'Archivio Storico Olivetti ridando voce a testimonianze e carteggi archivistici e privati che raccontano parte della nostra storia e danno possibili chiavi per leggere e costruire un futuro diverso. Il lavoro teatrale di cui vado più fiera è Una vita – Una donna, la ricostruzione della vita di una delle più grandi esponenti della psicoanalisi italiana, Luciana Nissim Momigliano, attraverso la sua esperienza diretta di prigionia a Birkenau. Questo spettacolo è andato in scena al Teatro Franco Parenti di Milano nel gennaio del 2015. In lavori come questo curo ogni minimo particolare, dalla stesura del testo, all'allestimento, la regia, i supporti narrativi (regia video, luci, audio), fino all'interpretazione su palco in cui voce e corpo danzano insieme. La scrittura per me è un elemento essenziale perché è il veicolo attraverso cui passa la comunicazione diretta del racconto, che



sia teatro, che sia canzone. Per anni la scrittura è stata dedicata al teatro e a qualche racconto, poi è approdata anche alla musica e, negli ultimi anni, alla narrativa.

So che sei di origini piemontesi, ma da un po' di anni ti sei trasferita a Calice Ligure. Cosati ha spinto a venire a vivere in Liguria?

Posso dire una "chiamata". Ho sempre amato il mare, ma non ho mai pensato di andarci a vivere. Negli ultimi anni ho vissuto una serie di fatti inspiegabili, sincronismi, ogni volta che mi capitava di venire in Liguria, finché, nelle vacanze pasquali di quattro anni fa, questi eventi inattesi e difficili da incasellare mi hanno fatto capire che questa terra mi stava lanciando chiari messaggi. Ero in vacanza con una amica. In quei pochi giorni sono accadute cose e ho fatto incontri voluti da cielo, non potrei pensare diversamente. So soltanto che il secondo giorno, camminando per le piccole vie di Finalborgo, ho fermato una stanza in una struttura di ospitalità ancora inesistente. La proprietaria stava seguendo i lavori di ristrutturazione, era un completo caos, operai all'opera, non si poteva minimamente immaginare cosa sarebbe diventato quel posto; eppure io ho fermato due settimane a luglio. Ancora non sapevo sarei tornata ad agosto e poi a Natale, a cercare casa, che ho trovato due giorni prima della mia ripartenza. Mi ero detta che se non avessi trovato nulla, avrebbe voluto dire che non era destino e che il mio istinto mi aveva tradita. Invece... Non mi sono spostata per amore o lavoro. Certo, la Liguria, patria di cantautori, poteva essere uno stimolo

forte, eppure, non era quello a chiamarmi. Ho fatto tutto molto in fretta. Ho lasciato un lavoro sicuro che mi aiutava ad arrivare a fine mese ma non mi lasciava più il tempo per dedicarmi a quello che amavo davvero, ho venduto quello che avevo e sono partita. Nonostante le prove durissime che mi si sono presentate negli ultimi due anni e mezzo, posso dire che rifarei tutto mille volte e mai nessuna mia scelta ho sentito essere più vera.

Progetti per il futuro?

Progetti tanti. Questo album è tutto da cavalcare ora. Sta ottenendo bellissimi riscontri, direi inattesi addirittura, e voglio rendere onore a questo immenso lavoro. I concerti sono ancora un grande interrogativo perché in realtà nulla è davvero ripartito ed è tutto così confuso e grottesco, che davvero non si capisce quale sarà il destino voluto per gli artisti. E per "voluto" intendo "desiderato da chi decide per tutti, pensando che la cultura sia un bene sacrificabile". C'è un romanzo in cerca di editore. Ci sono probabilità che Pamela attrice torni a breve, sempre rimettendoci ovviamente alla volontà di chi tutto decide. Poi ci sono progetti formativi e di sostegno alla persona. Negli anni mi sono dedicata al trasformare la voce e il suono in forme di aiuto. Il suono ha una importanza fondamentale in tutto quello che può essere un processo di recupero del proprio benessere, per questo ne ho fatto anche una forma di accompagnamento per il recupero del contatto con sé stessi attraverso corsi e sessioni private.