PRIMAVERA 2022

in GENOVA

e Liguria magazine

CASA DEI LIGURI
Inaugurato il nuovo spazio espositivo

SATURA IN FIERA
L'arte contemporanea torna nel Padiglione Blu

ENZO PACI
Le confessioni del commissario Bacigalupo

ANDREAS KIPAR
Le città, il paesaggio e l'archeologia industriale

MARIA VITTORIA CAMPIGLIO
La sincerità del movimento

Maurizio Carucci

«NEL MIO PRIMO DISCO SOLISTA MOSTRO TUTTE LE MIE ANIME»

€ 2,50

ANNO 18 - N° 1 - Primavera 2022 - Magazine di cultura, informazione e Tempo libero - Poste Italiane - Spedizione in abbon. postale - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 N°46) art.1 comma 1 D.C.B. - GENOVA - nr. 594 anno 2006

inGENOVA e Liguria magazine

Direttore Responsabile
Gabriele Lepri

Direttore Editoriale
Giordano Rodda

Servizi Fotografici
Marcello Rapallino, Gianni Risso

Hanno collaborato:
Federico Burlando Burani, Irma D'Amaro, Ilva Mazzocchi, Flavia Motolese, Mario Napoli, Virgilio Pronzati, Marcello Rapallino, Gianni Risso.

Stampa
Pressup S.r.l.

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

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

In copertina: Maurizio Carucci

SOMMARIO
PRIMAVERA 2022

2/ Maurizio Carucci: «Un album per racchiudere tutte le mie anime»
Il frontman degli Ex-Otago pubblica "Respiro", il suo primo album da solista, e si racconta con l'autenticità che da sempre lo contraddistingue

8/ La casa degli artisti liguri
Inaugurato presso Satura un nuovo spazio espositivo. Darà visibilità agli artisti, più importanti e ormai scomparsi, che hanno segnato l'arte contemporanea in Liguria

15/ Enzo Paci, parla il commissario Bacigalupo
Intervista all'attore e cabarettista genovese, al fianco di Maria Chiara Giannetta in "Blanca"

20/ «Fattore Comune» torna con i suoi prodotti DOP e IGP
Quarta edizione, tra Sori, Recco e Camogli, per l'evento dedicato alle eccellenze agroalimentari italiane

24/ A Genova torna a sbocciare Euroflora
Dal 23 aprile all'8 maggio 2022 ai parchi di Nervi la rassegna internazionale del fiore e della pianta ornamentale

29/ Le città, il paesaggio e l'archeologia industriale
Le visioni urbanistiche e paesaggistiche dell'architetto paesaggista Andreas Kipar

43/ Satura in fiera
Presentati gli artisti che saranno esposti ad ArteGENOVA 2022 - 17^ Fiera Mercato d'Arte Contemporanea

62/ Da Viganotti a Novella, ecco le eccellenze del Piatto di Nettuno Valpolcevera
Seconda edizione degli Oscar del Piatto di Nettuno a Palazzo Tursi: tutti i premiati

68/ Un parco marino nel cuore del Porto Antico
Intervista a Gaetano Tappino, promotore del progetto Polo Tecnologico Subacquea per realizzare nello spazio acqueo del Bigo un innovativo parco marino e un laboratorio a cielo aperto

72/ Un quarto di secolo per la Festa della Grappa Barile
Gianni Barbacetto, Maria Rita Gismondo e Giorgio Dalpian ricevono l'ambito premio dalla leggenda dei distillati

80/ Un nuovo trionfo per la fotografia subacquea italiana
Al World Shootout 2021, per l'occasione in diretta Facebook, prime e terze classificate le squadre italiane

90/ Paolo Grande Microbiettivi e megapixel
Il paesaggio, la luce del cielo e le fughe prospettiche

92/ Guido Campanella Il codice emozionale dell'astrazione
Fotografare per cercare un antidoto alla realtà, anche oltrepassandola. Negli scatti di Guido Campanella tutto il potere e il peso delle immagini

94/ «Guarda com'era diverso ilmondo»: incontro con Federico Parodi
Intervista allo storico produttore del salame di Sant'Olcese

99/ Le trippe, la passione di Giuseppe Verdi
In Vico Casana la storica attività fondata dalla famiglia Cavagnaro è la più illustre rappresentante di una tradizione antica

102/ I "cadrai", le antiche "pause pranzo" alla genovese
I "cadrai" sono un pezzo di storia genovese: un mestiere ormai scomparso che ha caratterizzato la vita del porto fino agli anni '60

105/ Dentro i pansoti: i segreti dei sapori liguri
Dalle borragini, ruvide ma raffinate e gustose, alla prescinsêua, che si può preparare anche a casa

110/ Daniele Chiari: artisticamente parlando
La sua specialità? Dare un'immagine (non comune) al gergo (comune)

111/ La «sincerità del movimento» di Maria Vittoria Campiglio
Intervista alla pioniera della danza contemporanea, da poco tornata a Genova

120/ Vivere verde
La rubrica dedicata alle attivita all'aperto

MAURIZIO CARUCCI: «UN ALBUM PER RACCHIUDERE TUTTE LE MIE ANIME»

IL FRONTMAN DEGLI **EX-OTAGO** PUBBLICA "**RESPIRO**", IL SUO PRIMO ALBUM DA SOLISTA, E SI RACCONTA CON L'AUTENTICITÀ CHE DA SEMPRE LO CONTRADDISTINGUE. SCOPRENDO IL SUO MONDO: LA MUSICA, IL COLLETTIVO AGRICOLO DI **CASCINA BARBÀN**, L'IMPEGNO VERSO LA NATURA E I LUOGHI CHE AMA

di Flavia Motolese

Il debutto da solista di Maurizio Carucci è il capitolo più recente di un percorso personale fatto non solo di musica, ma anche di natura e impegno sociale. Dice che ama scrivere semplice, di quello che prova, che vede, e che ha bisogno di dire la verità perché, scoperti, siamo più forti. Un esempio per una generazione di trenta-quarantenni che dimostra come sia possibile creare nuova bellezza e rendere migliore il posto in cui viviamo.
Classe 1981, frontman degli Ex-Otago, storico gruppo indie pop formatosi a Genova nel 2002 e che nel 2019 ha anche partecipato al Festival di Sanremo con il brano "Solo una canzone", ma soprattutto contadino e viaggiatore (rigorosamente a piedi o in bicicletta), Maurizio Carucci ha lasciato la città a vent'anni per trasferirsi in campagna. Poi, nel 2011, lui e la fidanzata Martina Panarese hanno dato vita a una piccola azienda agricola, Cascina Barbàn, in Alta Val Borbera, in provincia di Alessandria.
È in questo luogo che è maturata la necessità e la consapevolezza di dover sviluppare un progetto musicale tutto suo. La scorsa estate, in un lungo post su Instagram, il cantante si è messo a nudo, raccontando i suoi ultimi mesi, estremamente complicati. Dopo aver svelato di aver pensato di abbandonare la musica, ha annunciato l'avvio di un progetto solista. L'uscita dell'album è stata anticipata da una serie di lanci a sorpresa di alcuni brani inediti che fanno parte della tracklist: *Fauno, Sto bene, Silenzio, Paura, Origini.*

Com'è nata e maturata questa esperienza solista?
Diciamo che ho passato un momento molto difficile della mia vita e non ne ho fatto mistero. Sono una persona molto semplice, fin troppo schietta e senza filtri. Dato che a causa del periodo complicato che stavo attraversando ho scoperto alcune cose, mi faceva piacere condividerle con le persone che mi seguono. Così ho raccontato di questo anno e mezzo in cui sono capitate alcune cose troppo ingombranti per il mio zaino.
L'anno scorso, durante la nuova ondata di pandemia, quando le restrizioni erano molto limitanti, è mancato un caro amico con cui ho scritto tanta musica, aveva 29 anni e viveva in valle da me ormai da due anni; in più si è aggiunto un momento di stasi, di difficoltà, con gli Ex-Otago.
Ho pensato di smettere con la musica, anche se con i miei post non l'ho mai detto davvero. Piuttosto ho raccontato il mio modo di vivere e sentire un momento in maniera estremamente libera. In realtà, si capiva che non avrei mai mollato: si trattava soltanto di pensieri dolorosi, ingombranti, ma comunque soltanto pensieri.
Credevo che il problema fosse la mia identità legata alla musica, ma ho scoperto che non era così; la musica mi ha salvato da ragazzino e continua a fungere da medicina, oltre che da luogo in cui trovo sempre moltissime cose meravigliose, che mi fanno stare bene. Il problema vero era come ero stato dentro la musica

ultimamente e l'affaticamento di un progetto che ha vent'anni. Mi sono messo a scrivere casualmente, finivo di lavorare e mi mettevo al pianoforte; nel giro di un anno ho scritto quaranta canzoni.
Così, dopo questo periodo estremamente travagliato e difficoltoso, ho deciso di far uscire un disco solista. Ho detto agli Otaghi che sentivo di dover percorrere questa strada. Non perché sia finita con loro, anzi, siamo dei fratelli e stiamo scrivendo delle canzoni, però, anche considerata la mia età, avevo bisogno di dimostrare qualcosa a me stesso, di mettermi alla prova.
È qualcosa che dovevo fare nei confronti miei e della musica. E sapevo che queste canzoni non potevano essere di nessun altro se non le mie.

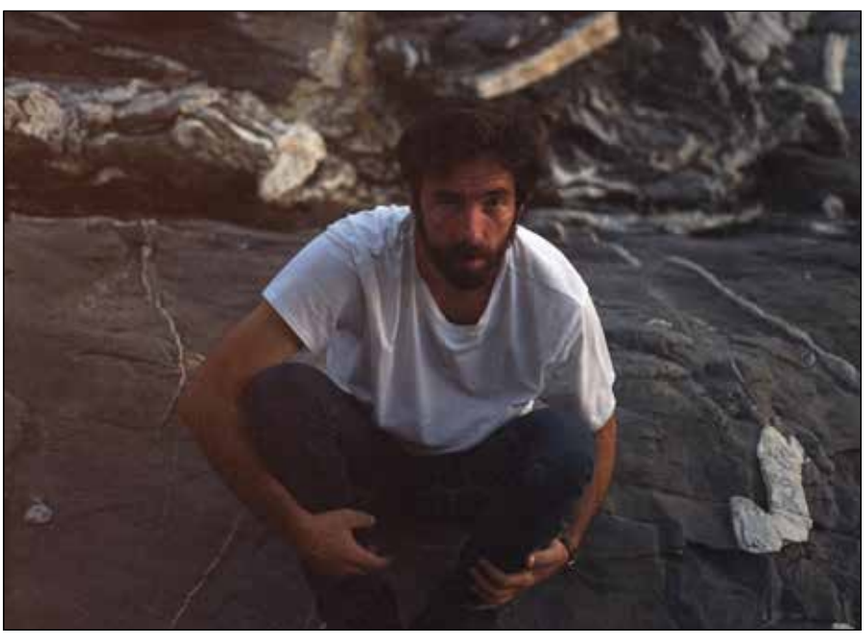
Infatti c'è una forte componente autobiografica nei singoli usciti.
Certo, credo che questo capiti nei migliori dei casi, e che sia una fortuna, indipendentemente che le canzoni piacciano o meno. Io amo le persone che danno ori-

gine a delle idee e poi, con le mani,le trasformano in realtà. Sono una persona che lavora tantissimo con le mani, dato che sono anche un agricoltore e abito nei monti da tanti anni, pur frequentando la città e il mare. Quindi per me era un'opera meravigliosa che nella vita avrei dovuto fare: sentivo la necessità di costruire un disco da zero, con tutti i testi, le musiche, suonando le melodie con il mio pianoforte, e registrandolo io. È stata un'opera abbastanza faraonica, ma per me necessaria.

Quindi cosa dobbiamo aspettarci da questo album da solista? Come lo descriveresti?
Descriverlo non è semplice. Diciamo che è un album che racchiude un po' tutte le mie anime: l'anima che è nata a Marassi, che passava i pomeriggi ad impennare e ascoltava la musica tecno di Paolo Chighine e altri dj, ma anche l'anima più solitaria che ama vagabondare nei monti per giorni, che dorme sotto un albero. La parte più legata al mio passato, alla città, che comunque non rinnego e che anzi, in qualche modo, voglio far emergere, e quella, invece, di questo mio storico lato legato alla convivenza e al dialogo con la natura.
Canzoni dichiaratamente pop, collegate al mondo della città, più rozze, come la dance che mi ha cresciuto, però dall'altra anche canzoni intime che vanno a scavare nei miei abissi, come può essere un pezzo come *Respiro* oppure *Fauno*, che è un po' un manifesto di me stesso, della mia personalità, di quello che vedo e che vivo, nella musica e nel mondo. Quindi sicuramente dovrete aspettarvi un disco sincero, che non ha nessuna volontà di scalare classifiche o di imporsi sul mercato della musica. Un disco intimo, che racconta la mia verità, senza filtri o scorciatoie, nato per l'esigenza di nascere e di mandare in qualche modo un messaggio nell'etere.

Credi che il tuo contatto con la natura influenzi direttamente la tua musica e il tuo modo di scrivere?
Un posto del genere non può non influenzarmi, o in generale influenzare le persone, non perché sia particolarmente bello – a parte che per me lo è – ma perché è un luogo molto selvatico e con delle caratteristiche distintive. Tutto questo non può non incidere sulla mia musica dal momento che io sono una persona che assorbe e cerca di trasformare ciò che vede e ciò che sente in musica. È chiaro che il luogo è sempre estremamente importante e rilevante in quello che faccio, ma lo è sempre stato anche con gli Ex-Otago. Basta pensare al forte legame che abbiamo sempre avuto con Genova e a quanto l'abbiamo coinvolta nella nostra musica. Proprio perché abbiamo sempre creduto che un'opera d'arte, in questo caso la musica, abbia molto più valore, più senso e anche più bellezza se è legata a un territorio.

Puoi essere definito un artista impegnato con quello che stai facendo in Val Borbera, come valorizzare la biodiversità agricola e recuperare l'antico vitigno del Muetto. La tua è una missione sociale, non solo culturale. È stata una scelta consapevole perché volevi dare un messag-



gio forte oppure è scaturita in maniera spontanea e quindi l'hai semplicemente vissuta?
Mi fa piacere che questo emerga perché effettivamente sono e mi sento molto impegnato, magari non ho la tessera di partito e non si sempre in dovere di cercare di fare qualcosa che possa servire a qualcun altro. Sto basando tutta la mia vita su questo concetto, ma non solo per altruismo; anche per me stesso, perché amo raccogliere ciò che qualcuno prima di me venga riconosciuta, soprattutto per l'impegno che ci metto perché, sembrerà una banalità, ma in Appennino non è semplice farsi riconoscere se non si è nati qui.
Secondo me "riconoscere" è una parola meravigliosa, che può es-

ho un partito di riferimento, ma questo non vuol dire niente. Credo nelle associazioni di promozione sociale, nelle Pro Loco, credo negli anziani che vivono ancora in un paese di quattro anime, credo in una pianta. Mi sento una persona estremamente impegnata e anche religiosa: nonostante io non sia cattolico cristiano, credo molto nella natura, in ciò che ci fa vedere e ci dimostra. Quindi tutto quello che sto facendo qua non è nulla di nuovo, mi divido tra l'Appennino Ligure e il Golfo di Genova e, ovunque mi muova, cerco di dare un contributo che spero possa avere una qualche utilità. Credo che anche l'arte o comunque ogni gesto umano possa avere una sua utilità. Per cui mi sento qua-
ha fatto e mi piacerebbe che qualcuno raccogliesse quello che io sto facendo.

Aspirazioni, aspettative per il futuro, sia come musicista, sia come uomo.
Mi piacerebbe che qualcuno avesse voglia di ascoltare la mia musica, di leggere la mia guida ("Camminare in Val Borbera") o di leggere un libro che magari scriverò, chissà, e che queste mie opere, opere intese non in senso di qualcosa di pregiato, ma come opere umane, avessero un senso e un posto nel mondo.
E poi ovviamente mi piacerebbe che quello che faccio venisse condiviso, accolto e compreso. Amo che ogni cosa che faccio
sere declinata in tutti i temi caldi della nostra società e che implica già un'accettazione: se tutti riconoscessimo tutti il mondo sarebbe migliore. Non voglio fama, non voglio successo, però mi piacerebbe il riconoscimento. Non che adesso non ci sia, già c'è, però auspico in assoluto che un domani ci riconoscessimo un po' di più tutti.

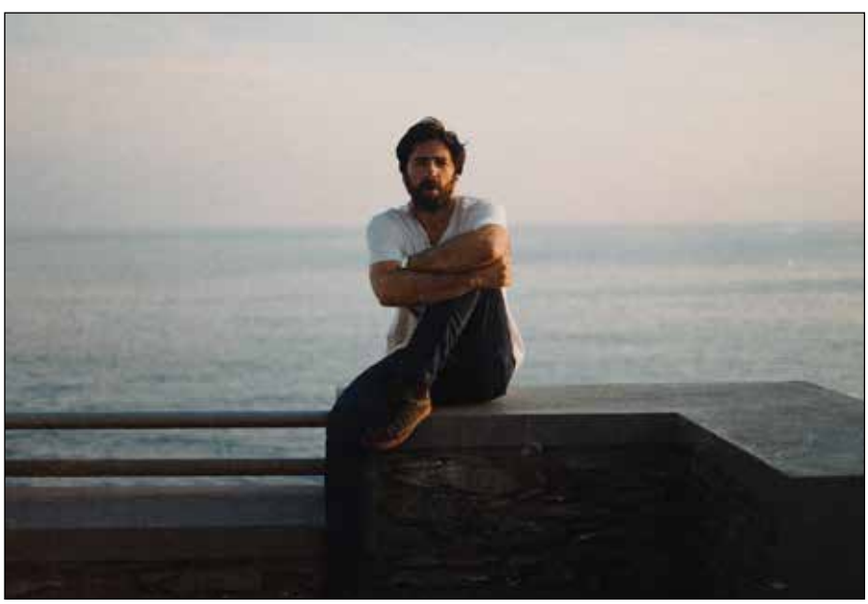
Dai l'idea di essere una persona risolta, consapevole delle priorità come essere umano, come se avessi capito qualcosa in più rispetto agli altri.
Non credo che corrisponda alla realtà, poi se do quest'impressione sono felicissimo. Magari a volte ho avuto il coraggio di fare certe scelte, però in questo momento

mi sento tutto fuorché risolto e penso che non lo sarò mai perché sono una persona estremamente inquieta che è sempre alla ricerca, in movimento e non è quasi mai soddisfatta pienamente. Sono un casino ambulante, ma per fortuna che sia una canzone, che sia un vino, che sia un progetto, che sia un ragionamento, qualche cosa di buono sembra che io l'abbia fatta e questo veramente mi dà grande forza.
Diciamo che quello che ho capito – l'avrò detto milioni di volte, ma non mi stancherò mai di ripeterlo – è che mi sono accorto che mi mancava Dio e l'ho trovato nella terra, nella natura. Lì trovo gran parte delle risposte alle domande che mi pongo e quindi, frequentando e coinvolgendo sempre di più la natura nella mia esistenza, mi rendo conto che il racconto della mia vita sembra avere un senso, almeno per me.
Ho tanti dubbi e solo qualche piccola certezza, amo la modernità e la contemporaneità, però per esempio, non sono convinto che gli esseri umani siano gli esseri più evoluti al mondo. Abbiamo un atteggiamento estremamente arrogante, tracotante verso gli altri esseri viventi. Quindi cerco di comportarmi dando seguito a questi miei dubbi e a queste mie convinzioni, che mi rendo conto non essere particolarmente pop e neanche per tutti, però non voglio diventare molto popolare o di grandissimo successo, vorrei solo tracciare una strada, un sentiero da seguire.

Com'è Genova vista da distanza ravvicinata, vissuta un po' dall'esterno?
Genova è una città straordinaria che, anche senza far niente, emana energia e una capacità rara di tenere insieme le cose. Però poi è abitata anche dai genovesi, questo è un problema nel senso che è molto immobile, guarda sempre il passato, fa fatica a riconoscere i propri figli e che, secondo me, ha perso parte della propria identità.
Almeno questo è quello che vedo io, anche se devo dire che ultimamente già sta andando meglio, scorgo un fermento sociale e culturale nuovo. Questo mi fa molto piacere, però se penso alla città degli anni '60 e '70 o penso alla Genova capitale della cultura, nel suo punto forse più alto nell'epoca moderna, quando c'erano i vicoli popolati di locali, pieni di gente e poi guardo la situazione attuale in cui non si investe più nel centro storico e si accetta l'idea che Genova diventi il sobborgo di qualche altra città, non voglio fare politica, però per me non ci siamo. Ripeto ora la vedo meglio, ma credo che Genova sia lontana dalla sua forma smagliante. Io tra l'altro sto cercando di dare il mio contributo, anche con gli Otaghi ci siamo sempre impegnati per dare qualche dono utile. Speriamo, quindi, di rivedere la città più convinta di quello che è, che magari punti meno sull'Acquario e un po' di più sui suoi monumenti, sul centro storico e mi fermo qui perché non voglio fare polemica.

Il singolo a cui sei più legato

e perché.
Sono tutti usciti da pochissimo tempo, l'avranno detto tantissimi artisti, ma è difficile fare figli e figliastri. Non saprei scegliere. *Silenzio* è la canzone che mi ha dato più soddisfazioni finora, ma l'album è appena uscito e i pezzi devono essere suonati dal vivo. Sono lì che vagano nel mondo senza quasi una direzione, sarà bello vedere quando le persone faranno proprie queste canzoni, quando finalmente non saranno solo più mie. Già adesso sono di tanti, però secondo me una canzone, così come un album, la si può guardare con un po' di lucidità dopo almeno un anno, dopo che hai fatto dei tour e hai visto suonare queste canzoni in tante situazioni diverse. Insomma adesso è tutto estremamente prematuro, però diciamo che *Silenzio* è un pezzo al quale ho sempre tenuto molto e che per me è un monito: spesso parlo troppo e dovrei stare veramente un po' più zitto. Non a caso infatti sono andato a vivere in un eremo.



Presto potremo tornare a godere della musica dal vivo, sono già state pubblicate le date del tuo tour. Cosa rappresenta per un cantautore esibirsi in concerto?
La performance live è la cosa più bella che la musica possa offrire, nel senso che è il momento topico in cui ti mischi veramente con la musica. È come quando in una relazione amorosa passi dei mesi a comunicare solo tramite videochiamata e poi finalmente ti incontri, è un po' una cosa del genere. Per carità io ascolto moltissima musica in cuffia mentre cammino, mentre lavoro in vigna o in macchina, ed è meraviglioso perché puoi associarla alla tua vita quotidiana. È una cosa straordinaria e potentissima, però sentirla e cantarla dal vivo è una cosa che non ha eguali, è un rito fondamentale ed è stato terribile che, negli ultimi tempi, ci sia stata tolta questa possibilità. Mi ha dato anche molto fastidio come è stata gestita tutta l'emergenza, come se la cultura fosse qualcosa di secondario, a causa di questa mancata cultura però molte persone sono andate in crisi, hanno mostrato una sofferenza psicologica. Come al solito questo materialismo, quasi utilitarismo, ha avuto purtroppo la meglio nella nostra società. Non è che avrei voluto chissà che però un occhio un po' più di riguardo verso la cultura e le sue manifestazioni, come uno spettacolo teatrale, un concerto o anche un cinema, secondo me sarebbe stato gradito.

LA CASA DEGLI ARTISTI LIGURI

INAUGURATO PRESSO **SATURA** UN NUOVO SPAZIO ESPOSITIVO. DARÀ VISIBILITÀ AGLI ARTISTI, PIÙ IMPORTANTI E ORMAI SCOMPARSI, CHE HANNO SEGNATO L'ARTE CONTEMPORANEA IN LIGURIA

A cura di Flavia Motolese

Per celebrare, tutelare e diffondere il valore del nostro recente passato e di quegli artisti liguri che hanno inciso nella storia dell'arte contemporanea, l'associazione **SATURA** realizza una nuova importante iniziativa: **La Casa degli Artisti Liguri**, uno spazio espositivo e documentativo a loro dedicato.
A rendere necessaria e indispensabile questa decisione, è il bisogno di far rinascere l'interesse nei confronti del contemporaneo da parte di una città che ne ha scritto pagine importanti.
Genova è città dalla storia gloriosa, in cui nel '600 le grandi famiglie raggiunsero la massima prosperità, metropoli di mare e di mercanti, ma anche di artisti, galleristi, storici e critici che hanno segnato l'arte contemporanea. Il capoluogo ligure ha saputo distinguersi anche nel '900 scrivendo una straordinaria pagina di ricerca artistica. Basti citare la Galleria del Deposi-

Plinio Mesciulam, *Liguria*, 2008, acrilico su tela, cm 100x100

Nella pagina precedente:
Claudio Costa, *Isole*, 1992, tecinca mista su tavola, cm 120x260

to a Genova-Boccadasse, fondata il 23 novembre 1963 come spazio autogestito in un ex magazzino di carbone. Questa struttura fa parte di quelle realtà private genovesi i cui nomi sono oggi storia, insieme alla Polena, la Carabaga, la Bertesca e la Galleria Rotta. In poco più di 5 anni la Galleria del Deposito – nelle due sedi di Genova e New York – ha presentato, spesso in anteprima nazionale, autori come Man Ray, Allan Kaprow, László Moholy-Nagy e Fausto Melotti, dedicando fin dagli inizi particolare attenzione alle donne, da Meret Oppenheim a Lisetta Carmi. Ai suoi soci fondatori si aggiunsero ben presto affermati critici come Gillo Dorfles, un giovane Germano Celant e artisti del calibro di Fontana e Victor Vasarely.
Vanno ricordate, inoltre, figure e presenze fondamentali dell'ar-

Riccardo Laggetta, *Esalazioni ed encausto*, 2004
tecnica mista su tavola, cm 200x130

Nella pagina successiva:
Stefano Grondona, *Murder faces. Che cosa succede nel medesimo istante della morte*,
2017, cartoncini intagliati e poliplat, cm 100x70

te tra gli anni ’50 e ’80. Basti citare alcuni nomi esemplificativi: esponenti delle poetiche informali come Emilio Scanavino e Gian Franco Fasce, Giannetto Fieschi con la sua iconologia neologica, talenti innovativi come Claudio Costa e Stefano Grondona, artisti liguri che operano nel campo dell’astrazione geometrica (Rocco Borella, Eugenio Carmi, Gianfranco Zappettini e il Gruppo Tempo 3, che annovera tra i suoi fondatori Riccardo Guarneri), Plinio Mesciulam, assiduo sperimentatore di linguaggi ed esponente del MAC.
Vanno quindi ricordate la nascita dell'Arte Povera e della Poesia Visiva, di riviste di eccellenza come Marcatré e del Museo di Arte Contemporanea di Genova Villa Croce, che nel 1985, quando venne inaugurato, era la seconda realtà contemporanea in tutto il panorama italiano, diventando subito il punto di riferimento per la contemporaneità a Genova.
L’attività prevede la creazione di un fondo documentativo che certifichi, testimoni e garantisca la carriera di ogni artista, una selezione di opere in esposizione continua, l’organizzazione di mostre monografiche e collettive.
L'intento è di mantenere viva la memoria artistica della Liguria, riportandola all’attenzione locale e nazionale e promuovendo un’immagine culturale dinamica e ricca, attraverso l’operato di coloro che l'arte l'hanno fatta davvero e che di arte hanno vissuto.
Sarà un comitato tecnico scientifico a identificare i criteri oggettivi con cui individuare gli artisti emblematici scomparsi, operanti dalla seconda metà del ‘900 ad oggi.
Il Comitato, coordinato dal Presidente Mario Napoli e composto da professionisti del settore (critici d'arte, periti, accademici e collezionisti), si impegnerà a creare un archivio-museo strutturato come luogo in perenne movimento; per divulgare l’impegno di quanti hanno contribuito alla valorizzazione del patrimo-

nio dell'arte ligure, influenzando di conseguenza l'intero sistema dell'arte contemporanea nazionale.
Sono stati invitati ad aderire al Comitato: Armando Batelli, Nino Bernocco, Marcello Canale, Luciano Caprile, Giuliano Galletta, Leo Lecci, Flavia Motolese, Sandro Ricaldone, Andrea Rossetti, Silvio Seghi. Altre importanti personalità si aggiungeranno nel corso del progetto.

Paul Restany e Mario Napoli

Galleria del Deposito

Emilio Scanavino, courtesy Archivio Scanavino

Nella pagina successiva:
Attilio Mangini, *Innamorati*, 1970, olio su tela, cm 50x70

Sostieni La Casa degli Artisti Liguri

SATURA ti chiede un sostegno per sviluppare il nuovo e ambizioso percorso progettuale atto a valorizzare la storia dell'arte contemporanea in Liguria.
A tale scopo ti invitiamo a sostenerci in una delle seguenti forme:
- con una DONAZIONE LIBERALE. Le erogazioni liberali effettuate a favore dell'Associazione sono fiscalmente deducibili. Puoi donare con bonifico bancario intestato a SATURA: Banco Popolare, Piazza De Ferrari 3 - 16121 Genova
(IBAN IT56 U 05034 01424 0000 00012 586) (SWIFT/BIC BAPPIT21A30) oppure con assegno circolare non trasferibile
- con un LASCITO. È possibile lasciare un'opera d'arte, una collezione, un bene immobile o un bene mobile, ecc.
- con il 5xMILLE. In occasione della prossima dichiarazione dei redditi è possibile devolvere il 5×mille a SATURA APS, indicando il CF **95034560102**

SM Porte s.r.l.

Via Borgoratti, 2G/2H - 16132 Genova

(vicino all'ingresso del pronto soccorso)

porte e finestre

Tel. +39 010 8681 564

- 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

Sito-web: www.smporte.it

Email: info@smporte.it

ORARI

Dal lunedì al venerdì

09:00 – 12:30 e 15:00 – 19:00

Sabato 09:00 – 12:30, Domenica chiuso

ENZO PACI, PARLA IL COMMISSARIO BACIGALUPO

INTERVISTA ALL'**ATTORE E CABARETTISTA GENOVESE**, AL FIANCO DI MARIA CHIARA GIANNETTA IN "**BLANCA**"

Testo di Irma d'Amaro

Quando hai capito che la recitazione sarebbe stata la tua strada?

Ancora prima di una vocazione ho avuto la passione. Amavo i comici, mi piaceva guardare la televisione. Come per molti bambini nati negli anni '70, il piccolo schermo era una sorta di babysitter perché i genitori lavoravano tutto il giorno. I miei avevano un negozio di frutta e verdura, io stavo a casa con la nonna e facevo incetta di televisione. Ho dei ricordi giovanili fatti di sitcom e grandi comici, soprattutto quelli genovesi come Il Trio, Beppe Grillo o Paolo Villaggio, che mi divertivo a rifare in camera mia. Questo fino all'adolescenza, quando ho capito che avrei potuto trasformarlo in un lavoro. Ho cominciato a fare corsi teatrali alla Quinta Praticabile, per poi fare il provino e approdare al Teatro Stabile di Genova. In seguito ho fatto l'Accademia ventiquattro anni.

Quale è stato il tuo percorso di studi e lavorativo che ti ha portato a diventare l'artista che sei oggi?

FERRAMENTA, DUPLICAZIONI CHIAVI, CASALINGHI, ELETTRICITÀ,
IDRAULICA, COLORI, UTENSILERIA, GIARDINAGGIO, ARTICOLI REGALO

FERRAMENTA

IL PARADISO
DELLA BRUGOLA

DI GABRIELE ALESSIO

Via Gabriele Rossetti, 19R
16148 Genova

Tel. 010 385788 Cel. 393 265 2725

facebook@ferramentaviarossetti

www.ferramenta-il-paradiso-della-brugola-di-gabriele.business.site

Le Sfumature del Confetto

Wedding Planner • Bomboniere • Partecipazioni
Articoli Nozze • Articoli da Regalo

Via Bertuccioni, 17A Rosso - 16139 Genova

010 8572156 347 321 9738

www.piscitelliweddingplanner.it lesfumaturedelconfetto@gmail.com

Seguici su:

Come dicevo mi sono formato al Teatro Stabile, cosa che mi ha permesso di fare questo lavoro. È stata una fortuna avere nella mia città un teatro storico che ora è il Teatro Nazionale, ma che un tempo era il Teatro Stabile di Genova, capitanato prima da Ivo Chiesa, direttore teatrale e fondatore insieme a Paolo Grassi dei Teatri Stabili d'Italia, persone che hanno fatto la storia culturale di questo paese e poi, subito dopo, dal compianto Carlo Repetti e da Marco Sciaccaluga che è stato regista storico del Teatro Stabile di Genova. Se avessi dovuto andare fuori da Genova per me sarebbe stato un problema, anche economico. Ribadisco, sono stato fortunato a nascere in una città dove c'era questo fantastico teatro in cui una delle più grandi attrici che abbiamo visto in scena è stata Mariangela Melato. Una scuola con degli insegnanti strepitosi, fra tutti Anna Laura Messeri, Massimo Pescio, Enrico Bonavera, Rachele Ghersi e tanti altri.

Ci sono state persone che hai incontrato durante la tua carriera che sono state per te fonte di ispirazione?

Avere avuto la fortuna di prepararmi qui e aver incontrato Marco Sciaccaluga che, come dicevo, è stato un grande regista e un grande amante del teatro, mi ha permesso anche di lavorare in compagnia, di lavorare e conoscere persone come Eros Pagni e Gabriele Laviae di poter vedere svolgere questa attività che è quella della recitazione, del teatro, fatta da colonne portanti della storia culturale di questo paese. È stato veramente un privilegio potermi far ispirare dalla Quinta e poter avere anche degli scambi dibattute in scena con loro. Penso che sia una cosa inestimabile. Questo dal punto di vista attoriale. Poi ho avuto anche una deriva comica. A Genova ci sono tanti comici, ma quelli che preferisco, che ho visto qui e con i quali ho avuto anche la fortuna di lavorare, sono ad esempio i Bruciabaracche, il gruppo con cui faccio spettacoli al Politeama e che annovera alcuni tra i miei comici preferiti.

Recentemente hai interpretato il commissario Bacigalupo nella serie Tv "Blanca". Come è stato vestire i panni di un personaggio così burbero? Pensi di avere qualcosa in comune con lui?

È stato liberatorio. Perché forse da troppi anni ero incastrato nella maschera di Mattia Passadore che è quella che ho proposto in televisione, che mi ha dato e mi dà, e mi riempie la vita di gioia perché come dice mia moglie, io sono Mattia Passadore, questo personaggio problematico. Però, come tutte le maschere, a volte rischiano un po' di imprigionare l'animo di una persona, e io non sono solo quello. Con "Blanca" ho avuto la possibilità di tornare a recitare in un progetto importante e interpretare un personaggio che mi ha permesso anche di mettere in pratica quello che ho studiato e di utilizzare anche delle parti di me, del mio

carattere, che sono quelle meno frequentate in scena: la ritrosia, il cinismo e, perché no, anche quella sana e bella genovesità che appartiene a noi liguri e a noi genovesi in particolare: è stato veramente bello poter darle sfogo. Penso assolutamente di avere qualcosa in comune con il commissario Bacigalupo. Come per tutti i personaggi che uno propone einterpreta, alla fine si fa sempre ricorso alla propria sfera intima, al proprio pensiero. Anche quando un personaggio apparentemente sembra distante da noi, il primo compito che deve fare un attore è quello di individuare i lati che ha in comune con quel personaggio per poterlo poi impersonare.

“Blanca” è stata molto apprezzata dal pubblico e ha conquistato un record di ascolti. Quale pensi sia stata la chiave di questo successo?

Penso che sia un prodotto innovativo innanzitutto dal punto di vista tecnico per via dell’olofonia: se uno ascolta la serie con delle cuffie ha l’illusione di essere immerso tra i personaggi, una sorta di audio 3D, mi sentirei

Falegnameria Valentini

Affida la tua idea, il tuo progetto, la tua necessità alla passione e alla professionalità del nostro laboratorio!

Corso de Stefanis, 205 R
16139 GENOVA
Cell. 347.210.1030

di definirlo. Anche dal punto di vista fotografico e del montaggio c'è stato un lavoro meraviglioso. È veramente una serie funky. E poi ha avuto il grande pregio di portare in scena il tema dell'inclusione: la storia di una ragazza non vedente che viene introdotta in un ambiente lavorativo difficile e con forti tensioni come quello di un commissariato, dove incontra il personaggio che interpreto io che è un po' la sua "barriera architettonica" lavorativa, il suo ostacolo da superare. È sicuramente una storia che ci fa capire che spesso i limiti sono solo mentali e che l'handicap solo dell'anima.

Genova è sempre più ambita come set cinematografico per film internazionali, serie Tv e spot pubblicitari. Secondo te quale è il motivo di questo interesse per la nostra città?

Io credo che il motivo sia intanto geografico perché la città di Genova non solo permette di essere al mare e subito dopo in collina, ma ha anche una diversità di location invidiabile. Abbiamo alcuni tra i posti più belli del mondo che fotograficamente sono meravigliosi. E poi penso che ci sia anche un motivo di tipo organizzativo e politico. La Film Commission di Genova ha dimostrato negli anni di essere un punto di riferimento. Probabilmente siamo anche più strutturati per poter accogliere produzioni di un certo tipo. Cosa che invece fino a quindici/vent'anni fa era più difficoltoso. La città via via si sta attrezzando e abituando a essere invasa dai set cinematografici che spesso portano con sé delle limitazioni sociali come le chiusure delle strade. Prima il genovese tipico si lamentava e basta, adesso mugugna sempre, ma lo fa con un po' più di simpatia.

Progetti per il futuro?

Gli attori navigano sempre un po' a vista. Sto facendo provini, preparando una regia da fare a Roma di uno spettacolo di Fausto Paravidino intitolato "Due fratelli" e portando avanti i miei progetti personali tra i quali lo spettacolo "I soliti mostri", che ha debuttato lo scorso novembre e che rifarò in alcuni teatri genovesi, a Camogli, a Cicagna, e spero anche fuori dalla Liguria. Cerco di portare avanti i miei progetti con molta serenità, umiltà e sobrietà. Faccio anche parte di Orientamenti, sarò uno dei testimonial della manifestazione. Ho avuto l'onore di essere coinvolto dall'Assessore regionale Ilaria Cavo in questa meravigliosa iniziativa che mette al centro la formazione dei ragazzi per aiutarli ad orientarsinel futuro, cosa non sempre facile. È un grande privilegio poter parlare ai giovani e, soprattutto per me che non ho figli, cercare a mio modo di dare dei consigli sul loro futuro.

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.

«FATTORE COMUNE» TORNA CON I SUOI PRODOTTI DOP E IGP

QUARTA EDIZIONE, TRA SORI, RECCO E CAMOGLI, PER L'EVENTO DEDICATO ALLE **ECCELLENZE AGROALIMENTARI ITALIANE**

Di Virgilio Pronzati
Foto Di Mara Daniela Musante

Dopo una pausa forzata dovuta alla pandemia è tornato alla grande **Fattore Comune,** evento di rilievo nazionale dedicato alle eccellenze agroalimentari tutelate dall'Unione Europea. Ideato dai geniali Daniela e Lucio Bernini (Dimensione Riviera Promozioni) e organizzatodal **Consorzio della Focaccia di Recco IGP**, con il Patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, Regione Liguria, i comuni di Recco, Camogli, Sori e Avegno e la Camera di Commercio di Genova: inediti e golosi incontri tra prodotti DOP e IGP sono stati protagonisti il 12 e 13 novembre 2021 a Sori, Recco e Camogli.

Prima di entrare nel dettaglio, due parole sulle denominazioni comunitarie. La **DOP** è concessa ai prodotti agroalimentari le cui caratteristiche di qualità dipendono del tutto o in parte dall'ambiente geografico naturale in cui sono prodotti, e a fattori umani, come le tecniche di produzione e trasformazione tipiche di un'area delimitata. Tutte le fasi produttive devono avvenire proprio in quest'area. L'IGP è attribuito ai prodotti agricoli e alimentari che posseggono qualità o caratteristiche determinate dall'origine geografica. Al fine di ottenere il marchio, è sufficiente che almeno una delle fasi produttive avvenga in un'area geografica determinata; per questo motivo, la procedura in questione è meno vincolante rispetto a quella richiesta per l'ottenimento del marchio DOP. Infine, la STG riguarda invece i prodotti che rispettano una ricetta tradizionale tipica. Se l'Italia è prima in Europa con 295 prodotti DOP, IGP, STG e 523 vini DOCG, DOC, IGT, per un totale di 818, la Liguria ha solo 2 DOP ed altrettante IGP: **Olio Extra Vergine di Oliva Riviera Ligure e Basilico genovese; le Acciughe sotto sale del Mar Ligure e la Focaccia di Recco col formaggio.**

Per celebrare queste eccellenza, si è quindi tenuta una due giorni all'insegna dei prodotti DOP e IGP, presentati e commentati dai produttori. Nel pomeriggio del primo giorno, al Teatro Comunale di Sori, è andata in scena la quarta edizione dell'incontro-dibattito tra prodotti e produttori, con la partecipazione di funzionari del Ministero, Carabinieri, Controllo qualità e Repressione frodi, Consorzi di Tutela e Presidi Slow Food, condotto brillantemente, per competenza e professionalità, da Nicola Prudente, conduttore ed autore televisivo noto

al grande pubblico come **Tinto** e Lucio Bernini. Dopo il saluto da parte del Sindaco di Sori, Marco Reffo, si sono succeduti negli interventi il Tenente Colonnello Mario Fiordaliso del Comando Carabinieri per la Tutela Agroalimentare, l'europarlamentare Marco Campomenosi, il Vice Presidente ed Assessore di Regione Liguria Alessandro Piana e il Sottosegretario MIPAF, Marco Centinaio. Dopo la pausa caffè, si sono

In questa pagina in alto: Tinto e Bernini intervistano il Sottosegretario MIPAF e già Ministro dell'Agricoltura Marco Centinaio
In basso: Alessandro Piana Assessore Agricoltura Regione Liguria, Daniela Bernini di Dimensione Riviera Promozioni e il Sottosegretario MIPAF e già Ministro dell'Agricoltura Marco Centinaio mentre taglia la Focaccia di Recco col formaggio IGP

alternati sul palco con i rispettivi Consorzi e le relative amministrazioni comunali i grandi protagonisti della serata, i prodotti DOP e IGP. Per il Consorzio **Robiola di Roccaverano** Fabio Vergellato e il presidente del Consorzio Fabrizio Garbarino; per i **Maccheroncini di Campofilone IGP** il sindaco Gabriele Cannella e il produttore Giovanni Marilungo; per il **Bra duro e tenero** DOP il presidente del Consorzio Franco Biraghi e il giornalista Fabrizio Salce; per il Consorzio **Salumi DOP Piacentini** il presidente del Consorzio Antonio Grossetti e il direttore Roberto Belli; per il Salame d'oca di Mortara IGP il sindaco Marco Facchinotti e il presidente del Consorzio Gioacchino Palestro; per i **Marroni di Castel del Rio IGP** la produttrice Monia Rontini con la figlia; per l'**Erbaluce di Caluso DOCG** il presidente del Consorzio Antonino Iuculano e il presidente dell'Enoteca Corrado Scapino; per la **Focaccia di Recco col formaggio IGP** il sindaco Carlo Gandolfo e i ristoratori Gianni e Vittorio Bisso. Tutti uniti dal filo conduttore: il prodotto è sinonimo di territorio. Un settore non solo strategico per l'economia comunitaria, ma che costituisce una garanzia nei confronti dei consumatori, poiché garantiscono un'informazione affidabile sull'origine geografica dei prodotti e dei loro processi produttivi così che questi possano fare scelte d'acquisto più consapevoli. Ma non è finita qui. Dalle ore 20 al ristorante Vitturin di Recco (uno dei tre locali storici recchesi) grande serata di enogastronomia. Nei vari banchi d'assaggio disposti a isola nel locale, continue degustazioni dei prodotti DOP

Agostino Revello ha deliziato gli ospiti con le classiche focacce di Recco IGP, all'olio e con cipolle

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

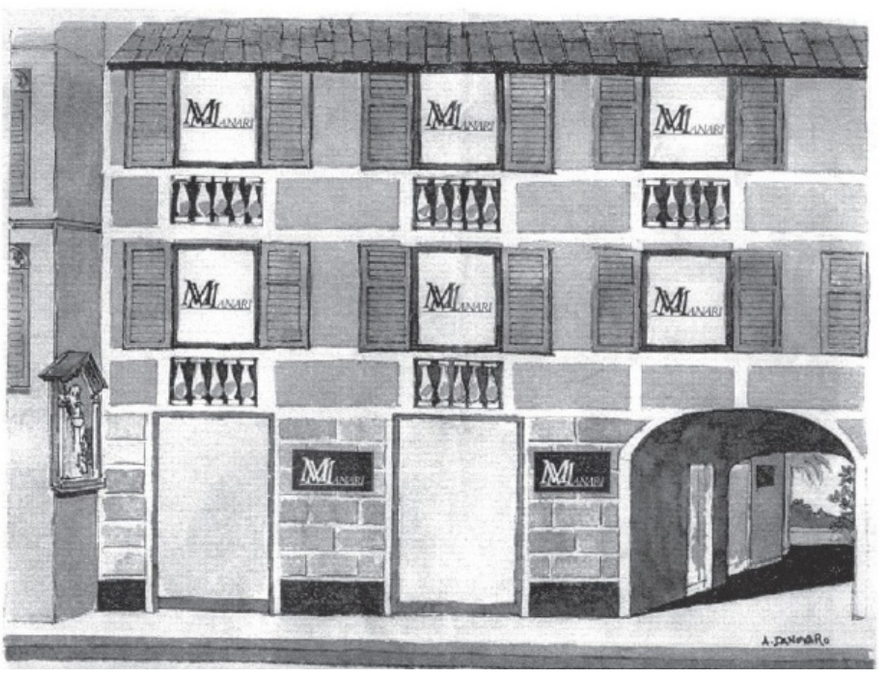
Convenzionati con tutte le agenzie di noleggio a lungo termine

Assistenza stradale per tutti i veicoli, inclusi i mezzi pesanti

e IGP e dei piatti da essi derivati, già illustrati sul palco del teatro di Sori. Presenti anche l'Enoteca regionale della Liguria con i principali Doc regionali, i Consorzi del Basilico Genovese DOP e Olio extra vergine di oliva DOP Riviera Ligure, rispettivamente con Flavio Corazza e Massimo Solari. In sala e in cucina, a fianco dello staff del ristorante **Vitturin**, i bravi allievi dell'Istituto Alberghiero Marco Polo di Genova e Camogli, coordinati dai loro insegnati. Oltre il folto stuolo di giornalisti e food logger, significativa la presenza di autorità nazionali (il sottosegretario Centinaio al taglio della focaccia di Recco col formaggio), della Regione Liguria (l'assessore Piana fa il pesto al mortaio), di vari comuni, della Camera di Commercio di Genova e di altri enti. Il giorno dopo, sabato 13 novembre alle ore 10,00, "Educational" riservato ai numerosi giornalisti con piccolo tour turistico-gastronomico a Camogli. Da Recco, transfer a Camogli per **show cooking** dal consorziato di Camogli Focacceria Revello, dove il titolare e assessore comunale Agostino Revello ha deliziato gli ospiti con le classiche focacce di Recco IGP, all'olio e con cipolle. Graditissima conclusione a Recco presso il ristorante **Da Lino** con la presenza del sindaco Gandolfo e la sua compagna. Dopo l'applaudita preparazione della focaccia di Recco col formaggio IGP e dei tradizionali pansoti, è seguito l'ottimo pranzo di commiato con l'irrinunciabile focaccia di Recco col formaggio, i ghiotti pansoti con salsa di noci, i tre saporosi salumi piacentini DOP e, dulcis in fundo, uno speciale dolce composto da purea di Marroni di Castel del Rio IGP, polpa di cachi e una meringa.

MANARI

PRÊT-À-PORTER



VIA OBERDAN, 269/R
Tel. 010 ▪ 3724044

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

GLASS EMERY

16132 Genova, Via Giuseppe Sapeto, 28R
Tel.+ 39.010.399.0842, Cell.+ 39.347.250.6947
Sito web: www.glassemery.it
E-mail: info@glassemery.it

Ognuno ha la sua storia: la nostra inizia nel 1975 a Genova.
Oggi come allora unici in Liguria nel nostro settore, continuiamo ad occuparci di forniture per laboratorio ma ci proponiamo al pubblico, con un'ampia gamma di articoli che soddisfano esigenze e, perché no, hobby più disparati.

In negozio potete trovare tutto l'occorrente, per esempio, per distillare, oppure i contenitori per le vostre conserve, i flaconi per le essenze, la vetreria, le provette , l'alcoolometro, le carte da filtro e ancora le cartine per il Hh, i termometri... tutto il vetro in ogni forma, al quale si aggiunge la linea in plastica per alimenti con forme e utilizzi

diversi dove il vetro non è indispensabile.
La nostra clientela è esigente e attenta al rapporto qualità – prezzo che da sempre garantiamo, senza tralasciare competenza, disponibilità e tante idee.
Non esitate a contattarci. Fidatevi di chi se ne intende... grazie per l'attenzione... alla prossima.

DISTILLARE ESSENZE:
L'ALAMBICCO

Con 600 grammi di fiori di lavanda, ho ottenuto 30 ml di olio puro.
Cosa occorre?
Un alambicco (o distillatore) e un po' di tempo, ma tanta soddisfazione.
Visto il volume dei fiori, ho utilizzato una beuta da cinque litri come caldaia.
Il distillatore è composto dalla "caldaia", dal ponte di distillazione, dal refrigerante e dal termometro.
Ha necessità di una fonte di riscaldamento che può essere tranquillamente il nostro fornello della cucina, di acqua per il raffreddamento della serpentina e di una parte metallica di sostegno.
La regolazione della temperatura è' un dato da non tralasciare, in questo caso non ho superato i 100°C (rilevati dal bulbo del termometro sul ponte di distillazione, immediatamente prima del passaggio dei vapori).
Al termine del processo ho separato l'olio dall'acqua con il classico imbuto separatore e raccolto il mio olio in un contenitore in vetro scuro che lo protegge dalla luce.
Potrete utilizzare qualsiasi fiore o erba (dal rosmarino al gelsomino...) avranno rese diverse ma il risultato è' sorprendente... un po' di attenzioni, momento del raccolto, fiore ed erbe prive di smog, un po' di spazio e via alle Vostre esperienze.
Vi aspetto!
Simonetta

A GENOVA TORNA A SBOCCIARE EUROFLORA

DAL **23 APRILE ALL'8 MAGGIO 2022** AI PARCHI DI NERVI LA **RASSEGNA INTERNAZIONALE** DEL FIORE E DELLA PIANTA ORNAMENTALE

Testo e immagini di IRMA D'AMARO

Dal 23 aprile all'8 maggio 2022 torna a Genova, per la seconda volta nell'incantevole cornice dei **parchi** e dei **musei di Nervi**, Euroflora, la più importante rassegna floreale europea.
I visitatori potranno immergersi in suggestivi percorsi tematici e perdersi tra i profumi e i colori di **fiori** tra i più belli e curiosi al mondo.
In un affascinante quadro dove natura e mare sono i protagonisti, sarà possibile ammirare **scenografie floreali** di straordinaria bellezza, **giochi d'acqua** e **installazioni artistiche** realizzate dai più bravi rappresentanti nazionali e internazionali dell'arte floreale. Tutto questo tra gli alberi secolari dei parchi, il verde dei prati e le ville storiche affacciate sul mare.
Cittadini e turisti potranno cogliere l'occasione per andare in **passeggiata Anita Garibaldi,**

percorso panoramico tra i più belli d'Italia, dove avranno la possibilità di camminare per due chilometri godendo di splendide vedute sulle scogliere battute dalle onde.
Ma non solo: **Genova** tutta sarà coinvolta da Euroflora grazie ai numerosi eventi collaterali e le iniziative sparse per La Superba.
La manifestazione, giunta quest'anno alla dodicesima edizione e già riconosciuta dagli organismi internazionali di settore, si conferma il palcoscenico più autorevole per florovivaisti, paesaggisti, regioni e comuni italiani, eccellenze imprenditoriali del settore e Paesi Esteri. Euroflora quest'anno è stato l'unico appuntamento italiano riconosciuto dell'**AIPH**, l'associazione internazionale dei

produttori orticoli, ed è stata inserita nel calendario dei più importanti eventi mondiali dedicati al florovivaismo.
Fin dalla sua prima edizione nel 1966, la kermesse ha raccolto **partecipazioni di altissimo livello** da tutto il territorio nazionale e dai Paesi Esteri: ad oggi sono 6.770 gli espositori provenienti da ogni parte del mondo che hanno preso parte alla manifestazione. In undici edizioni sono stati oltre 5 milioni e mezzo i visitatori e più di 6.300 i concorsi tecnici ed estetici ai quali hanno partecipato migliaia di floricoltori e florovivaisti.
Per conoscere tutti i **dettagli** e acquistare i **biglietti** consultare il sito ufficiale dell'evento ***www.euroflora.genova.it.***

SATURA Palazzo Stella

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

MARIA TAGLIAFIERRO

"Flowers forever"

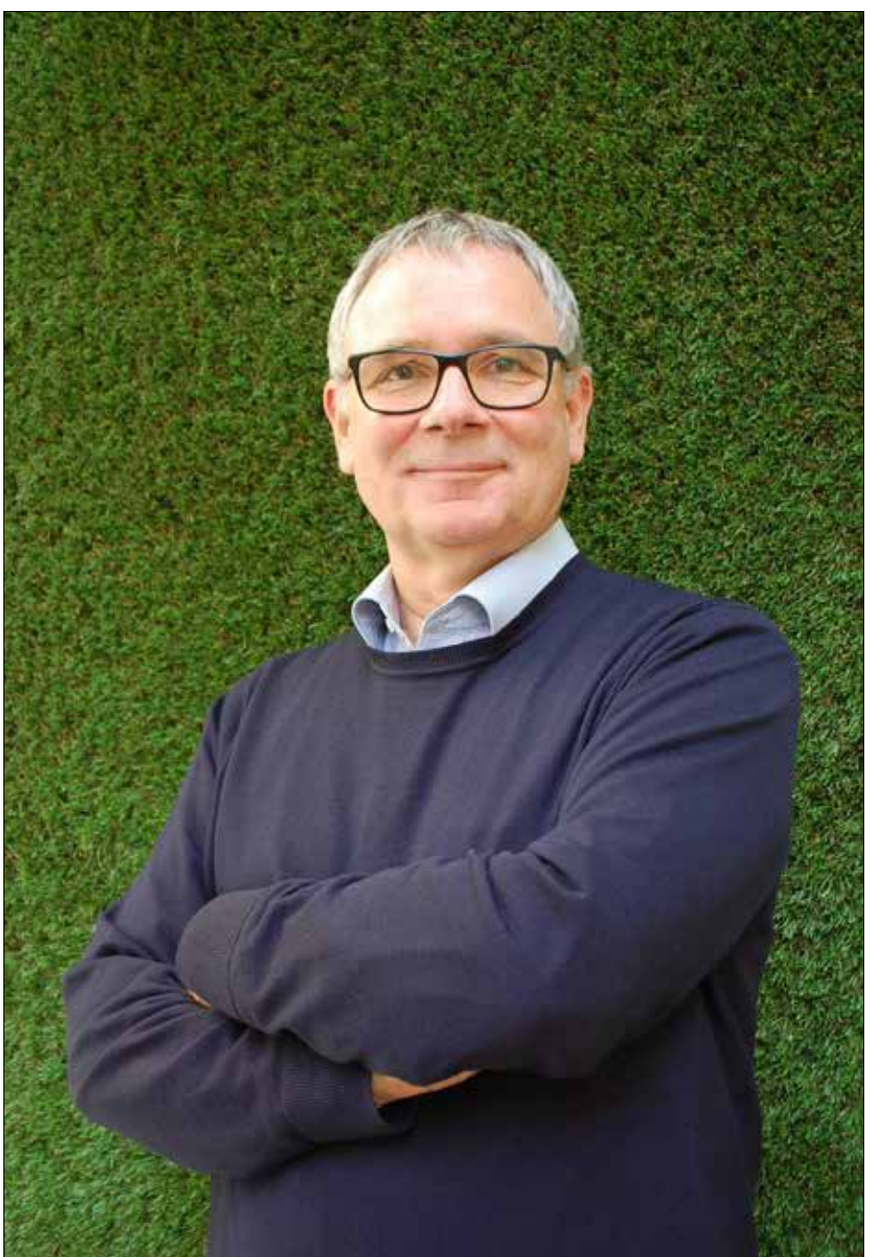
mostra personale

23 aprile - 7 maggio 2022 SATURA Palazzo Stella

LE CITTÀ, IL PAESAGGIO E L'ARCHEOLOGIA INDUSTRIALE

LE VISIONI URBANISTICHE E PAESAGGISTICHE DELL'ARCHITETTO PAESAGGISTA **ANDREAS KIPAR**

DI FEDERICA BURLANDO BURANI



L'intervista al professor Andreas Kipar, docente dell'Università di Public Space Design al Politecnico di Milano ed eminente architetto, paesaggista di fama mondiale, si focalizza sulle architetture industriali e il verde urbano con l'osservazione di **alcuni casi di paesaggi industriali e di riconversione del patrimonio industriale a verdi spazi pubblici.** L'archeologia industriale è accomunata all'architettura del paesaggio nel restituire un ampio punto di vista sulla realtà, dove questa viene considerata nelle sue più diverse sfaccettature, secondo un approccio multidisciplinare.

F.B.B.: Argomento fondamentale di questo approfondimento è il suo lavoro, Prof. Kipar: nel corso dei miei studi in materia sono stata inizialmente interessata dalla sua formazione e ho visto che ai suoi esordi ha completato studi esclusivamente all'interno del campo del paesaggio. Quanto la sua formazione «esclusivamente paesaggistica», almeno inizialmente, è stata una condizione favorevole o sfavorevole per lavorare nel territorio urbanistico italiano? Sarebbe dunque ne-

L'occasione d'Oro

tel: 010 8318857
cell: 366 9922997

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

SIAMO SPECIALIZZATI NELL'ACQUISTO DI:

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

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

loccasionedorogenova@gmail.com

Artigiani Edili Re Romeo di Re Gianpiero & C. s.n.c.

Artigiani Edili Re Romeo di Re Gianpiero & C s.n.c.
Via G. Oberdan 106r Genova
C.F. e P.Iva 03202430108
Tel: 335 6672830
Email: geom.re@artigianiedilisnc.it
Pec: artigianiedilisnc@legalmail.it

ARTIGIANI EDILI RE ROMEO

COMPLETAMENTO E FINITURA DI EDIFICI

Via Oberdan, 106 R - 16167 Genova

Alcuni lavori recenti e meno recenti

CONTATTACI:

+ 39.010 2344528

+ 39.335 667 2830

geom.re@artigianiedilisnc.it

cessario favorire un approccio più ampio e paesaggistico agli studi urbanistici italiani?

A. K.: Iniziamo dalla sua prima domanda: il mio percorso professionale inizia da giardiniere diplomato. Faccio una formazione in Germania di tre anni di giardinaggio e mi diplomo; questo è un mestiere ampiamente riconosciuto in Germania e mi si apre il mondo alla coltivazione. Quando uno comincia in giovane età a capire che i processi vitali sono quelli che determinano la nostra vita, difficilmente si perde questa dimensione. Chi lavora con la terra, chi lavora come giardiniere, chi capisce la fotosintesi, chi ragiona col "pensiero circolare", ha un'apertura mentale perché sa che non tutto dipende da lui. L'architettura del paesaggio prosegue questa "apertura" per la forte impronta naturalistica, geologica, agronomica, forestale ed ecologica, ma porta anche ad una componente di design, come configurazione spaziale, perciò di progettazione vera e propria. Con "Design with nature", l'americano Ian L. Mc Harg, uno dei più influenti pianificatori ambientali e architetti del paesaggio del XX secolo, si pose la questione negli anni Ottanta cosa significasse progettare con la natura. L'architetto Bruno Zevi affermava invece «La paesaggistica insegna qualcosa di fondamentale agli architetti (..). Per questo verso le indagini nei territori e nei paesaggi sono liberatori anche in chiave architettonica... gli ideali non riguardano più la stabilità, l'armonia, l'equilibrio, il necrofilo distacco, ma la gestione della conflittualità, dell'angoscia esistenziale e di un rigenerato nomadismo». L'architettura del paesaggio insegna qualcosa di fondamentale agli architetti: la libertà, la crescita e pensare liberamente. Questi due concetti sono altresì liberatori nella formazione dello studente, nel vero senso della parola. L'architettura del paesaggio, come il paesaggio stesso, non riconosce limiti, se non nell'orizzonte, cioè non vive in lotti né in edifici.

Proseguendo con gli studi, ho preso una laurea in Architettura e Urbanistica, laureandomi col professor Federico Oliva, che veniva dalla scuola del professor Campus Venuti; sono entrato così in un mondo di nuove e diverse regole, quelle della "cultura". Se nella prima parte, la mia formazione è prevalentemente intrisa

dalle regole della natura, nella seconda parte – essendo già in Italia e approcciando all'architettura urbanistica – sono stato impregnato dalla cultura e dall'architettura, dalla "cultura di design", nonché la cultura del pensiero. È chiaro che è diverso avere una formazione più ampia inizialmente anziché svolgere studi già incanalati su binari, no? Ed è quindi differente partire da uno specifico binario e poi aprire la visione di pensiero ad altro, non so se mi spiego...
Per dieci, quindici anni ho insegnato alla Scuola di Specializzazione dell'Università degli studi di Genova con la professoressa Annalisa Calcagno e capivo che c'erano teste vergini, cioè teste libere da un pensiero precostruito; quando oggi insegno Public Space Design al Politecnico di Milano, gli studenti che svolgono il corso sono già indirizzati, per così dire... Hanno già un'idea prefigurata del design, pensano già in termini di forma e rimangono sempre condizionati da quelle stesse "forme" che hanno precedentemente appreso. Si curano molto del "vestito", che poi è il vestito di moda del momento, del docente; si curano molto meno del corpo che devono vestire e dell'anima che devono "rianimare".

Ho guardato sul sito il lavoro del suo studio, in particolare alcuni progetti da cui sono rimasta molto affascinata e colpita. Quali sono i valori di sostenibilità ambientale ed energetica che lo studio Land si propone di perseguire?

Parlo della bussola della sostenibilità, anche visibile nel sito dello studio Land, che parte da alcuni obiettivi della sostenibilità. Se volessimo risolvere tutto, non risolveremmo niente. Noi abbiamo un preciso modo per rendere visibile e misurabile la sostenibilità. La sostenibilità va resa misurabile!
Bene, noi lavoriamo con il suolo, con l'aria, con l'acqua e cioè con le atmosfere; alla fine il verde, se vogliamo, è una componente conseguenziale: allora questo diventa il nostro misuratore e dentro il misuratore risiede il tetto di Jan Ghale, un grande professore di Public Space Design, che scriveva "first people, then space, then architecture": "Prima la vita, poi gli spazi, poi gli edifici". Il contrario non funziona mai. Perciò se io inserisco al primo punto "architecture" dimentico le persone e dimentico anche lo spazio. Se metto all'inizio solo lo spazio, dimentico le persone e poi non arrivo all'architettura. Dobbiamo liberarci dalle troppe strutture mentali e dobbiamo arrivare al dunque. Il dunque sta sempre oltre all'ovvio, oltre alla normalità. Bisogna sapere che cosa in questo momento la società richiede. La società richiede per il 96% natura, natura, natura, nelle sue più sfaccettate manifestazioni, ma sempre di natura si tratta. In questo momento noi ci sentiamo un po' smarriti, per via del clima post-pandemico o per le ragioni che volete, e allora la natura diventa l'ultima sponda alla quale, in qualche modo, ci possiamo aggrappare. Queste indicativamente sono le linee guida che condizionano i progetti di Land.

I paesi europei più lungimiranti si sono dotati di visioni territoriali ed urbanistiche di ampio respiro. È solo a partire dagli anni '70, invece, che in Italia si è avviata la discussione e la realizzazione di interventi di «forestazione urbana», la cui attenzione è rivolta all'insieme di tutti gli elementi vegetali e naturali delle città e del territorio. Il paesaggismo locale sta conoscendo ulteriori sviluppi teorici e operativi dilatando sempre di più la sua sfera d'intervento.
Vorrei parlare degli effetti del verde sulla città: molto spesso lei parla della differenza tra dimensione privata e funzione pubblica del verde urbano, evoca il rapporto di equilibrio tra pieni e vuoti, tra natura e cultura, il paesaggio industriale e quello del latifondo agrario. Ci può meglio descrivere gli effetti del verde sulla città?

Lei ha fatto un ampio discorso in cui ha messo dentro molte nozioni. Per rispondere in maniera sintetica e puntuale, l'Italia è "il paese delle 100 città"; infatti possiede città bellissime antiche e ben strutturate che per la loro mediterraneità sono densamente abitate; ne esistono moltissimi esempi. Perciò per la struttura stessa delle città non c'era abbastanza spazio per la natura, perché questa veniva destinata in spazi al di fuori della città. All'interno della città se mai c'era una natura coltivata di giardino, mentre al di fuori c'erano i latifondi agricoli, le foreste, e così via. La netta distinzione tra dentro e fuori, in fondo, ha sempre avvantaggia-

to l'Italia fino agli anni del boom economico, quando è arrivato lo "scroll urbanistico": la città infinita. E si è pensato di mantenere la stessa cultura di riferimento che però non ha funzionato.
Solo da qualche decennio si sta rimediando e anche bene: il verde è quell'elemento che soddisfa oggi il nostro bisogno di riconnetterci alla natura. Una volta il verde poteva essere legato solo ai giardini, ai parchi e alla nostra capacità di lasciare la città. Questa netta distinzione tra dentro e fuori oggi la società non l'ammette più, perciò noi abbiamo bisogno di una natura multi-codificata all'interno della città: alberi, vasi, verdi verticali sulla facciata, verdi pensili sui tetti e così via...
Gli effetti del verde sulla città diventano indispensabili, perché il verde trattiene l'acqua, abbassa le temperature, fa ombra e rende possibile la fotosintesi clorofilliana. Si esce dalla staticità dell'edificio a favore della dinamicità delle relazioni. Il tema delle Green Blue Infrastructure è un tema di primaria importanza. Noi nel nostro studio spesso diciamo "si deve uscire dalla staticità dell'edificio in favore della dinamicità delle relazioni". Le relazioni non si manifestano solo all'interno di una stanza, ma si insinuano alla soglia, tra dentro e fuori e nello spazio pubblico.

Appena due secoli fa il bacino della Ruhr era un avvallamento paludoso. La riqualificazione e l'ambizione della Ruhr è stata quella di voler coinvolgere ogni livello della società civile: invitando le diverse parti sociali a presentare idee e opinioni riguardanti l'area. L'Emscher Park rappresenta 1/3 della superficie complessiva della regione della Ruhr, di 320 kmq. Mi può meglio descrivere l'esperienza dell'Emscher Park?

Lei sa che questo discorso che lei cita è un argomento complesso che nasce nel momento in cui le miniere di carbone stavano per chiudere e questo fu già a partire dagli anni Settanta, ma anche oltre gli anni Ottanta. Adesso non esiste più una miniera aperta. Di conseguenza hanno chiuso cokerie e acciaierie; il progetto di Emscher Park nasce da questa esigenza di reiventarsi. Quando si possiedono centinaia di siti l'intera regione deve trovare uno strumento di governance che vada al di là del singolo progetto: vediamo esempi italiani con Bagnoli, Taranto, l'Ilva a Genova.
Per l'Emscher Park fu deciso, aven-

Fabio Pavimenti

OLTRE 35 ANNI DI ESPERIENZA NEL CAMPO DEL RESTAURO DI PAVIMENTI IN MARMO, GRANIGLIA E PARQUET

"STANCHI DI DARE LA CERA OGNI MOMENTO? RECUPERATE I VOSTRI PAVIMENTI INSIEME A NOI! GRAZIE ALLA LUCIDATURA A DIAMANTE, AL TRATTAMENTO CON CONSOLIDANTI AL SILICATO DI LITIO E ALLE NANOTECNOLOGIE, RENDEREMO IL VOSTRO PAVIMENTO FINO A 8 VOLTE PIÙ DURO E IDROREPELLENTE, PER UNA MANUTENZIONE ESTREMAMENTE PIÙ FACILE E DURATURA!"

POTETE CONTATTARCI PER UN PREVENTIVO GRATUITO E SENZA IMPEGNO ATTRAVERSO I SEGUENTI CONTATTI:

+39 340 679 5940

info@fabiopavimenti.it

www.fabiopavimenti.it

SEGUICI SU:

do a disposizione tanti miliardi, di creare una IBA, un'esposizione internazionale di architettura, di cui lei avrà già letto, che si è occupata molto di archeologia industriale. Noi abbiamo creato un sito dove c'era un fiume inquinato, trasformandolo in un parco. Legare la fognatura a cielo aperto con un parco, nasce come una corretta provocazione. Le acque del fiume sono state utilizzate per anni come canale di scarico, adesso è stato costruito un imponente e moderno sistema di gestione delle acque reflue; è un progetto che nasce a livello nazionale e co-progettato a livello regionale. Ma soprattutto i 99 progetti che si inseriscono nascono da concorsi e partecipazioni e provengono da un cofinanziamento pubblico- privato.
Si è sempre impostato tutto con un credo particolare: pensare il paesaggio come vera e propria infrastruttura. Fino ad allora si era sempre pensato che il termine "infrastruttura" fosse necessariamente legato ad elementi quali i binari della ferrovia o alle strade per esempio. Invece avere impostato un nuovo tipo di ragionamento che prevede il paesaggio come reale infrastruttura su cui lavorare ha modificato le prospettive e il campo d'azione. Il cambiamento del paradigma sta alla base di ogni riconversione. Albert Einsten già diceva: "non possiamo risolvere i problemi con lo stesso tipo di pensiero che abbiamo usato quando li abbiamo creati".

Si rielabora la linea labile di confine tra natura e cultura; si parla anche di «artializzare» un luogo e trasformarlo in un paesaggio. Quando dunque è importante e opportuno agire su un paesaggio industriale preesistente? E come possiamo riappacificarci con la natura?

Propongo sempre di studiare bene la Convenzione Europea del Paesaggio del 2000 ratificata in Italia nel 2006, da cui si evince dunque che il paesaggio non è solo pae-

saggio in quanto elemento esteticamente bello, come è stato codificato in termini tradizionali, ma il paesaggio è tutto: urbano, agricolo, forestale. Il paesaggio è tutto quello che noi percepiamo come tale: non chiudiamo gli occhi davanti a un impianto industriale; anche l'area industriale diventa un paesaggio, d'impronta industriale appunto. Anche per la città, e questa è la mia vera speranza, oggi iniziamo a parlare di paesaggio urbano e nel saggio "AchtungLandschaft", "Attenzione al paesaggio" scritto nel 2015 si spiega molto bene il concetto: "è arrivato il tempo di considerare la città non più solo per la sua parte costruita ma anche per quella non costruita". E noi siamo parte integrante di questo paesaggio!

Lei prima ha parlato delle "green infrastructure", il nuovo programma messo in atto dall'UE, per promuovere sistemi basati sulla natura all'interno di grandi agglomerati urbani. Si dà avvio a un processo di rigenerazione, rinaturalizzazione del territorio, in cui bisogna rafforzare il sistema di agglomerato urbano. D'altro canto il turismo deve poter dialogare con le politiche di sviluppo del sistema agricolo locale e con la valorizzazione del paesaggio agrario. Il turismo diventa di prossimità, a Km0.Quanto è importante nel 2021,con la fine del COVID-19 (ci si augura), trattare di questi argomenti applicati al paesaggio e al territorio?

Allora, rispondo con una prima affermazione: il futuro delle nostre città si chiama regione. Noi oggi abbiamo imparato che bisogna rafforzare il sistema delle regioni, perché se io dovessi rafforzare il sistema delle città dovrei obbligare tutta la popolazione ad insediarsi in città: oggi sappiamo che non tutti vogliono vivere in città. Perciò rafforzo il sistema di agglomerato urbano e all'interno di ciascun agglomerato situo delle cellule vitali, città, che funzionino in piccola misura come dei quartieri. Parigi sta portando avanti la città dei 15 minuti, cioè la sua configurazione in quartieri: ossia "progettare" una città vivibile, dove tutto è disponibile a 15 minuti dalla propria abitazione.
Le stesse regioni stanno progettando nuove visioni urbanistiche che vedono le città che, come delle app, possano essere interscambiabili. Il turismo in questo senso diventa un turismo di vicinato. Abbiamo già capito che prima che la gente riprenderà a viaggiare su lunghe tratte ci vorrà molto tempo, preferendo visitare luoghi più vicini a casa. Nel nostro progetto CARIGO GREEN abbiamo sviluppato una narrazione del paesaggio che rende visibile ciò che non era fino ad oggi visibile, con interventi a basso impatto e la reinterpretazione in chiave moderna del rapporto tra Natura e Fruizione Turistica della memoria storica, per una fruizione responsabile dell'ambiente. E come diceva Goethe: "Per vedere bisogna sapere", l'occhio vede ciò che la mente conosce.

Azienda Agricola
di Centanaro Cristina

Vivaio a Genova

Orari di apertura
lun/sab: 08:30–12:30, 15:00–19:00
dom: 08:30–12:30

Via delle Campanule, 97
16148 Genova

347 610 1111

cry.centanaro78@gmail.com

www.azienda-agricola-di-centanaro-cristina.business.site

GIORDANO
Outlet
Elettrodomestici

Cellulare:
+39 392 736 6968

Via Venezia, 43/R
16126 Genova

facebook@GiordanoOutletElettrodomestici

MERCE NUOVA
DI PRIMA E SECONDA SCELTA
IN PRONTA CONSEGNA

GARANZIA 24 MESI
TRASPORTO+RITIRO A GENOVA!
SERVIZIO IMMEDIATO

DolceaMaRo
Boasi Caffè

Vico Inferiore del Ferro, 5
16124 Genova

+39 380 315 4326
+39 010 247 7777

martanapoli85@gmail.com

Parliamo di verde urbano: diverso certamente dal "Landscapeurbanism" nordamericano che verte verso fenomeni di spettacolarizzazione e che, come afferma lei in precedenti articoli e saggi, «detesta l'urbanità», nel paesaggismo europeo si rende straordinario ciò che è ordinario, a misura d'uomo. Un altro aspetto su cui lei verte di sovente è quello del latifondo agricolo: il verde urbano è pensato non solo in termini di «funzione collettiva», cioè pubblica, ma anche di vantaggi e di significati ecologici di tutti quei terreni destinati al verde, concetto altrettanto valido per la dimensione privata, restituendo quel benessere soprattutto in termini ecologici. Si scopre una visione più ampia del verde urbano, attraverso un approccio multidisciplinare, secondo una gestione sistemica delle diverse discipline. Nella sua esperienza questo concetto come è stato applicato?

Lei parte bene con la distinzione tra Europa e il Nord America: quello europeo è un paesaggio di identità culturale urbano, mentre gli altri paesaggi, come quelli americani, riguardano una identità di natura. Noi facciamo questa distinzione per una questione di scala: l'Europa è piccola, presenta un'eredità di importanti agglomerati urbani e ogni paesaggio ivi appartenente rappresenta una forte identità culturale. Quando si lavora con il paesaggio bisogna sempre capire la natura dello stesso e quali sono i suoi elementi caratterizzanti. Ad esempio in Liguria, nel momento in cui eludo la manutenzione umana dei muri a secco, i terrazzamenti crollano: questo è un esempio che vale per tutti per capire che la natura ha tempi diversi da noi. Si tratta di un processo di decine, decine di anni, ma quando avvengono le erosioni la frana si chiude. Lo stesso discorso vale per i boschi, con l'accrescimento di questi è normale che via sia una nuova tendenza alle frane: quando il terreno diventa un po' più pesante può scivolare giù! Questi accadimenti ovviamente portano nella nostra cultura dolori, perché può causare vittime. Perciò per rispondere alla sua domanda sulla multidisciplinarietà della gestione del paesaggio, quest'ultima ormai è diventata un obiettivo comune, a partire dalla sua protezione, come ad esempio nella legge 4 agosto 1985, n. 431, nota come legge Galasso dal proponente Giuseppe Galasso, che ha introdotto a livello normativo una serie di tutele sui beni paesaggistici e ambientali. Oggi sappiamo che non basta solo proteggere il territorio, ma bisogna che questo venga coltivato. Come dicono gli inglesi: "project to protect"; dobbiamo avere un progetto per i nostri paesaggi.
La Liguria per esempio è un progetto di sofferenza, cioè nasce dall'estrema povertà: la bellezza di oggi nasce da necessità sorte in condizioni di estremo

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

disagio, cioè coltivare gli ortaggi in piccoli terrazzamenti. Quello che oggi noi vediamo come ricchezza allora era nato da situazioni di povertà appunto. I liguri fuggivano dai piccoli paesi per andare ad abitare in fatiscenti condomini sociali, dove però almeno avevano acqua fredda e calda e il riscaldamento. Se noi non analizzassimo il fenomeno alle sue radici, non capiremmo che non si tratta più semplicemente di una questione di design. Se lei legge il libro James Hillman, un grande psicologo e filosofo morto qualche anno fa, "Anima dei luoghi", in cui scrive chiaramente che l'era del postmoderno non è più legata al disegno, ma alla percezione perché i luoghi sono popolati da divinità diverse, assorbono i pensieri e le tradizioni degli uomini. Noi dobbiamo trovare dei nuovi format della percezione. Ed anche un'acciaieria che non viene abbattuta sulla quale la natura avanza può portare ad una nuova estetica.

Quali sono altri progetti e realizzazioni significativi in Italia e nel mondo, da lei ideati, di riconversione di archeologia industriale a patrimonio pubblico? E quali invece ancora sono in fase di studio? Come il verde può venire in aiuto dell'archeologia industriale o viceversa?

Iniziamo dall'ultima domanda. Il verde può essere d'aiuto perché l'archeologia industriale oggi è molto legata allo spazio aperto. La natura comunque avanza, cresce e si posiziona sugli edifici industriali, appropriandosi di luoghi nati con altre vocazioni ed identità, quelli abbandonati soprattutto. Si crea una nuova estetica che non va banalizzata; non bisogna necessariamente creare un parco ma per esempio un paesaggio post-industriale. La memoria dei luoghi diventa essenziale e di questa memoria tratta appunto James Hillman. Si può parlare di un nuovo paesaggio post-industriale che è diverso da un paesaggio naturale. Sull'autenticità, sulla vocazione, ma soprattutto sull'identità dei luoghi vale la pena di ragionare.
I progetti che ci impegnano molto in questo periodo si trovano in Germania, su aree portuali in Colonia, il porto interno, Essen capitale Europea del verde 2017 in cui abbiamo ripreso il progetto dei "Raggi verdi di Milano". Quindici anni fa noi abbiamo iniziato il progetto che oggi viene riattivato, dopo aver realizzato 500 piccoli interventi. Un altro progetto riguarda Mosca, la nuova cittadella, un progetto che lo studio sta portando avanti su un terreno di 400 ettari, dove non ci sono preesistenti costruzioni e dove noi piantiamo già alberi. Oggi il cambiamento del paradigma è evidente: si fa prima lo spazio e si guardano le persone e solo dopo si inseriscono le architetture. Questo lo può vedere anche negli ultimi progetti che abbiamo vinto qui a Milano: piazzale Loreto, Porta Romana. Sono progetti che tendono ad interpretare il nuovo bisogno delle persone. E di che cosa hanno bisogno le persone oggi? Spazio, spazio, spazio! Perché sentiamo il bisogno di proiettarci nello spazio! Ricreando un nuovo rapporto con la terra, perché noi puntiamo molto su un rinato rapporto con la natura, perché i nostri alberi devono crescere nella terra.

Pensa in futuro di progettare o riqualificare aree di Genova o dintorni?

Sì, a Genova stiamo lavorando all'ex-Caserma Gavoglio: il cantiere è già aperto e abbiamo abbattuto l'ex caserma, sopra la stazione Principe, e stiamo facendo emergere un corso d'acqua, un progetto europeo che avviene in collaborazione col Comune di Genova, che vogliamo portare avanti. Lei può vederlo sul sito UrbanLab e comunque i miei aiutanti possono darle tutti i riferimenti necessari.

La ringrazio moltissimo per la sua disponibilità e per la ricca ed affascinante lezione sull'architettura dei paesaggio e sui progetti di riconversione a verdi spazi pubblici.

IL DESIGN (VINTAGE) CI SALVERA'

COME LA PANDEMIA HA SCONVOLTO **GLI ARREDI**

Chiamatela come volete: consapevolezza, risveglio, rinascita, reviviscenza. C'è voluta una pandemia per risvegliare il senso del bello e capire l'importanza del design. Non eravamo più abituati a vivere la casa, bruciavamo le giornate fuori dalle mura domestiche tra lavoro, studio, sport e relax. E il focus era sbilanciato verso l'estetica personale.

Lockdown e quarantene hanno messo in evidenza le carenze nei nostri habitat, gli arredi non hanno retto la prova pratica né estetica, e la voglia di rinnovamento unita all'esigenza di funzionalità sono diventati desideri insopprimibili. E dopo aver dato un calcio all'ovvio e al banale abbiamo abbracciato il design, quello vero, nato dopo la guerra con la stessa voglia di resurrezione

SCHENONE

PROGETTAZIONE E STUDIO D'INTERNI

CUCINE ● ARREDAMENTO CASA ● ACCESSORI CASA ● ARREDO BAGNO ● ARREDO UFFICIO

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

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

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

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

+39 010 247 7428

www.schenone.it

schenone@schenone.it

e di ripresa del post pandemia. Estetico, funzionale, essenziale.
Ma se un tempo, neanche troppo lontano, il design era visto come arredamento di lusso, fortunatamente qualcosa è cambiato, c'è un'alternativa. I negozi di arredamento che vendono design e marchi prestigiosi esistono sempre, e che Dio li benedica. Ma per chi ama spaziare nelle varie epoche del design e desideri acquistare pezzi particolari senza sborsare cifre

PR Pierluigi Reali

Genova
Via Rimassa 172/R
+39 010 566193
+39 335 6449966
opr@libero.it
www.oprgenova.com

LA MIGLIORE SOLUZIONE PER IL TUO CLIMA

Ventilazione | Condizionamento | Pompe di calore | Termoconvettori

VENITE A TROVARCI!

DAIKIN SAMSUNG VORTICE

esorbitanti, il mondo del vintage offre grandi opportunità. Nei negozi di modernariato si trovano arredi di ogni epoca e livello, è in questa direzione che gli italiani si stanno dirigendo per regalare personalità alla propria casa senza salassi economici. Il design ha carisma, incanta. In un mondo che brucia in fretta, saper apprezzare il fascino del tempo, amare ed avere cura di pezzi di storia del design ci rende migliori e più consapevoli che senza passato non c'è futuro.

E poi, certi arredi del passato, nuovi o vintage, brillano come star alla notte degli Oscar, con il fascino e la consapevolezza di aver ampiamente superato la prova del tempo. Basti pensare ad Arco dei fratelli Castiglioni, 60 anni e non sentirli, sempre in primo piano nelle riviste di arredamento. O la chaise longue per antonomasia, di Le Corbusier (+Pierre Jeanneret e Charlotte Perriand), disegnata nel 1928, che non ha tuttora concorrenza. Per non parlare dell'iconica Vanity Fair di Poltrona Frau, tornata alla ribalta grazie anche alla tv (Fiorello ne ha scelta una color puffo per pubblicizzare la sua trasmissione). La lista è quasi infinita.

A Genova, che da qualche anno si sta aprendo al mondo del design con iniziative importanti, dal 18 al 22 di maggio ci sarà la BeDesign Week, terza edizione di un evento che richiama migliaia di persone in Piazza Giustiniani e dintorni integrando il design con luoghi di grande fascino e bellezza. Un Distretto (Dide) in continuo divenire che quest'anno esploderà di nuove attività, grazie agli sforzi di Sindaco, Comune e di tutti i professionisti che hanno investito nella bellezza. Occasione unica per chi ama il design contemporaneo e vintage.

UN NEGOZIO TUTTO DA SCOPRIRE NEL CUORE DI GENOVA

design 35
arredi vintage d'autore

LO STILE NEL CUORE DI GENOVA

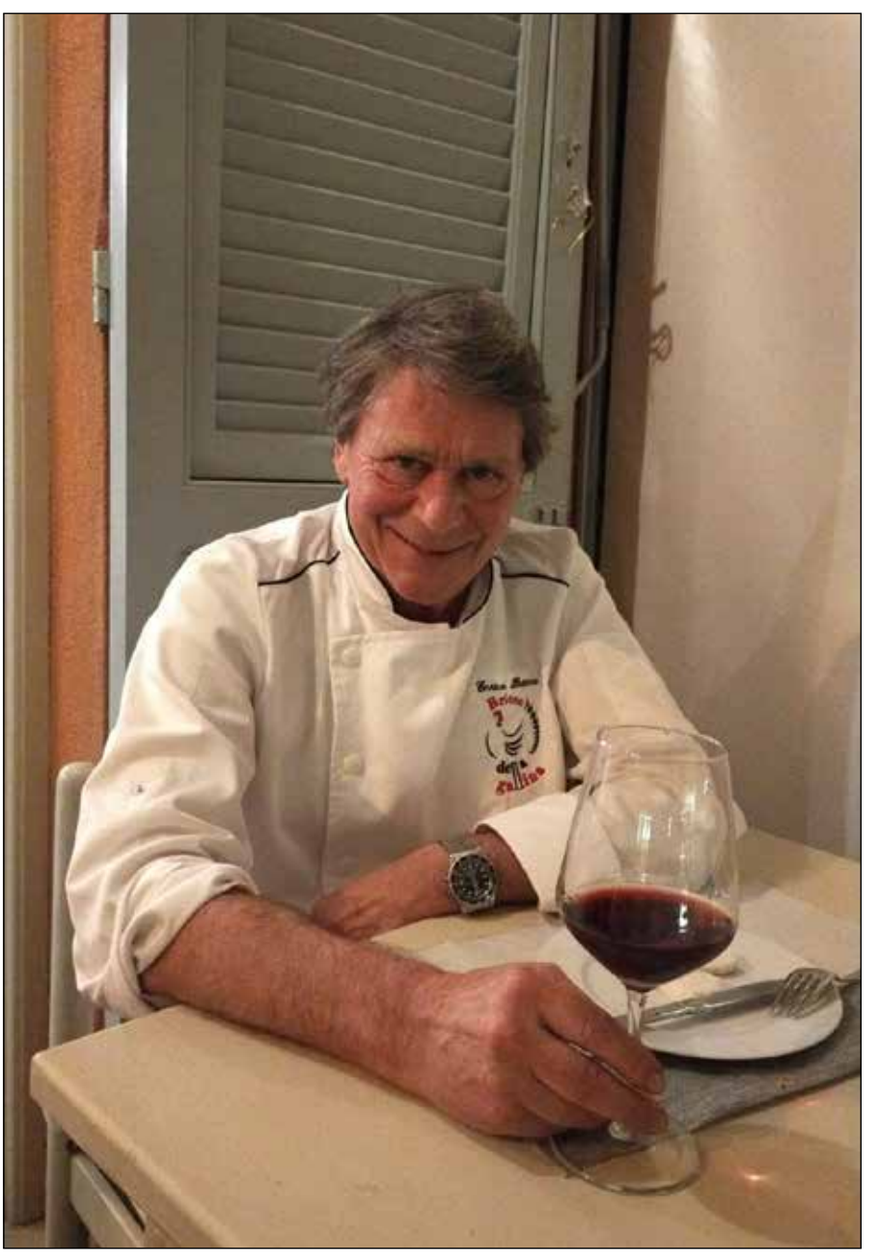
CONTATTI

Via Chiabrera, 35R - Genova
Tel: +39 010 471 2119
Whatsapp: 347 938 3830
info@design35.it
@design35DonatellaFerrini
Donatella Ferrini

www.design35.it

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.

II 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, 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, 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 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 Tuffo 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.

Boitano con Paoli

Via degli Ulivi, 96 - Breccanecca - 16030 Cogorno (GE)
Tel. 0185/38019 – 347/4907317 e-mail: briccodellagallina@gmail.com

Menù

Antipasti

Lingua e salsa gribiche
Acciughe fritte e ripiene
Cappon magro (gluten free)
Ceviche di seppie e gamberi
Ostriche Fine de Claire n°4
Insalata di coniglio al balsamico di lamponi
su letto di cavolo cappuccio
Scaloppa di foie gras con mele al Calvados

Primi piatti

Trofie o trenette al pesto tradizionale ligure
Taglierini ai funghi porcini
Ravioli di pesce sfoglia nera con olio, pomodorini, basilico
Ravioli antica Genova "au tuccu"
Spaghetti alle acciughe fresche con pomodorini
al profumo di origano
Pasta fagioli e cozze
Linguine di Gragnano ai frutti di mare e zucchine

Secondi piatti

Gallina bollita con salsa verde
Rognoncino di vitello trifolato alla maniera dello chef
Maialino croccante con contorno di stagione
Catalana di pescatrice e gamberi
Stoccafisso "brandacujùn" su passata di ceci
Pescato del giorno

Dolci

Semifreddo al croccante di mandorle
Semifreddo di marron glacé su crema di cachi
Tortino all'arancia amara e farina di mandorle
Tortina al cioccolato
Gelato di crema

SATURA IN FIERA

PRESENTATI GLI ARTISTI CHE SARANNO ESPOSTI AD **ARTEGENOVA 2022 - 17^ FIERA MERCATO D'ARTE CONTEMPORANEA**

A Cura Di Mario Napoli

Genova ritrova la sua fiera mercato d'arte moderna e contemporanea. Dal 7 al 10 aprile 2022 torna ARTEGENOVA nell'iconico Padiglione Blu, struttura vista mare progettata da Jean Nouvel.
SATURA Palazzo Stella presenzierà a questa 17^ edizione con un ampio e variegato stand, rinnovando così il proprio impegno nella promozione e valorizzazione dell'arte contemporanea. Uno stand che, come da tradizione consolidata negli anni, sarà concepito per spaziare in termini di offerta, puntando sulla diversificazione dei linguaggi visivi. Uno spazio unico e riconoscibile, per una proposta basata sull'individualità sinergica delle proprie componenti. All'interno di una delle vetrine più prestigiose del settore: ad ARTEGENOVA è possibile, infatti, incrociare le migliori gallerie e le opere dei grandi protagonisti dei mercati internazionali.
Quattro giorni, durante i quali ritrovare il piacere d'immergersi concretamente nell'arte e nella cultura visiva, figlia dell'attualità come del recente passato. Va ricordato inoltre che ARTEGENOVA è un evento unico per il Nord Ovest, capace di richiamare ogni anno un cospicuo numero di operatori, visitatori, collezionisti ed investitori.
Come ogni edizione, anche la 17^ potrà vantare un alto profilo in termini di proposta generale. Districandosi tra nuove leve, mid-career e maestri storici, la Fiera riunirà le migliori proposte, guidando il visitatore in un percorso di ricerca contemporanea tra diverse generazioni: da Filippo De Pisis ad Alberto Burri, da Michelangelo Pistoletto alle inedite sperimentazioni dei nomi più giovani.
ARTEGENOVA è un appuntamento imperdibile per SATURA, terreno fertile su cui innestare il valore e la visibilità degli artisti rappresentati; al contempo un evento esclusivo, al cui interno l'opera d'arte è doppiamente valorizzata, nell'effettività di prodotto estetico-concettuale e investimento economico.

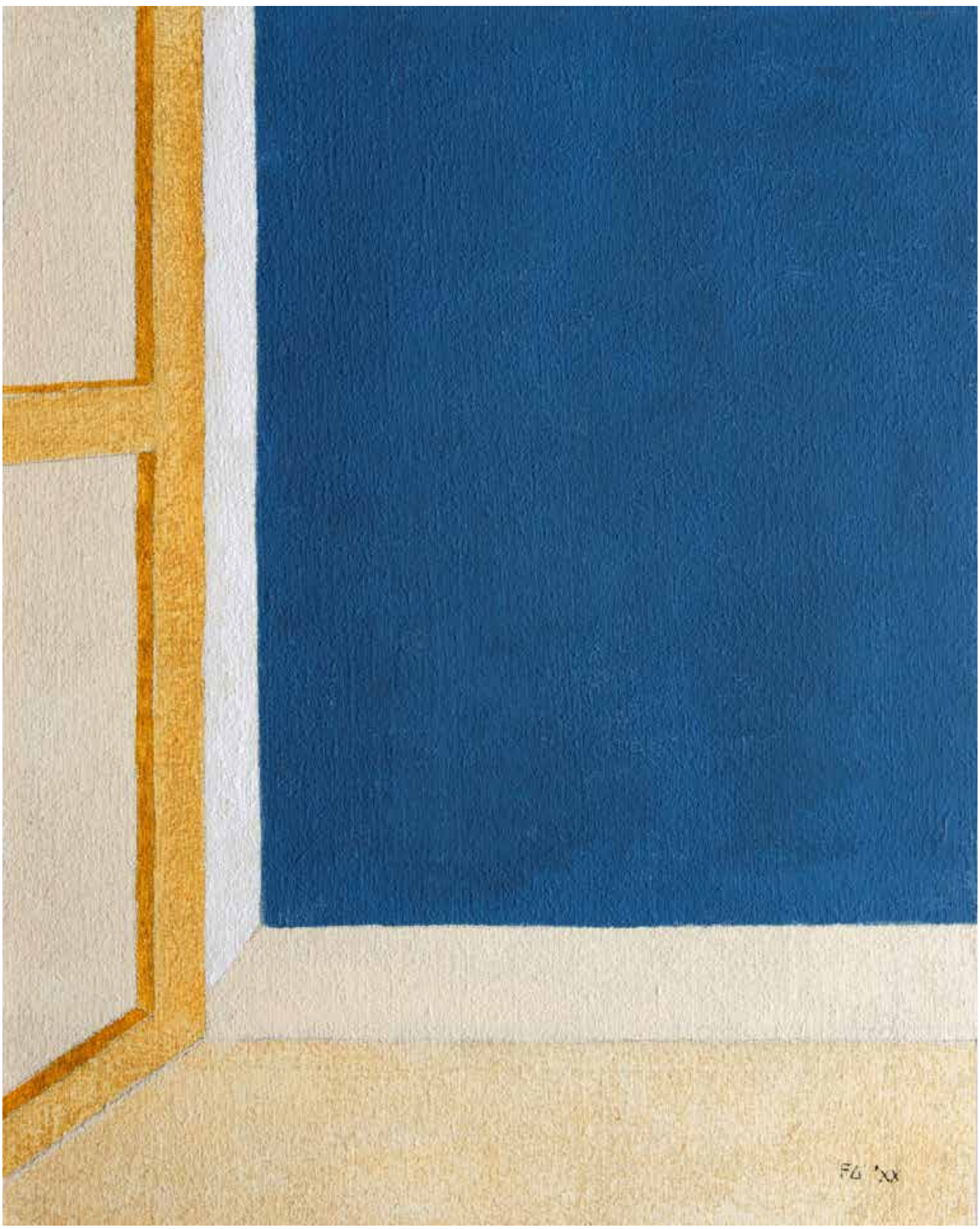
TOMMASO ARSCONE

Rolex Batman, 2019

olio su alluminio spazzolato a mano, cm 105x155

ROBERTO BOIARDI
Italia vintage, 2021
olio su tela, cm 80x80

MARIA PAOLA CHIARLONE
2021: la quinta stagione, 2021
acrilico su tela, cm 120x100



FRANCO DALLEGRI

Nel blu, 2020

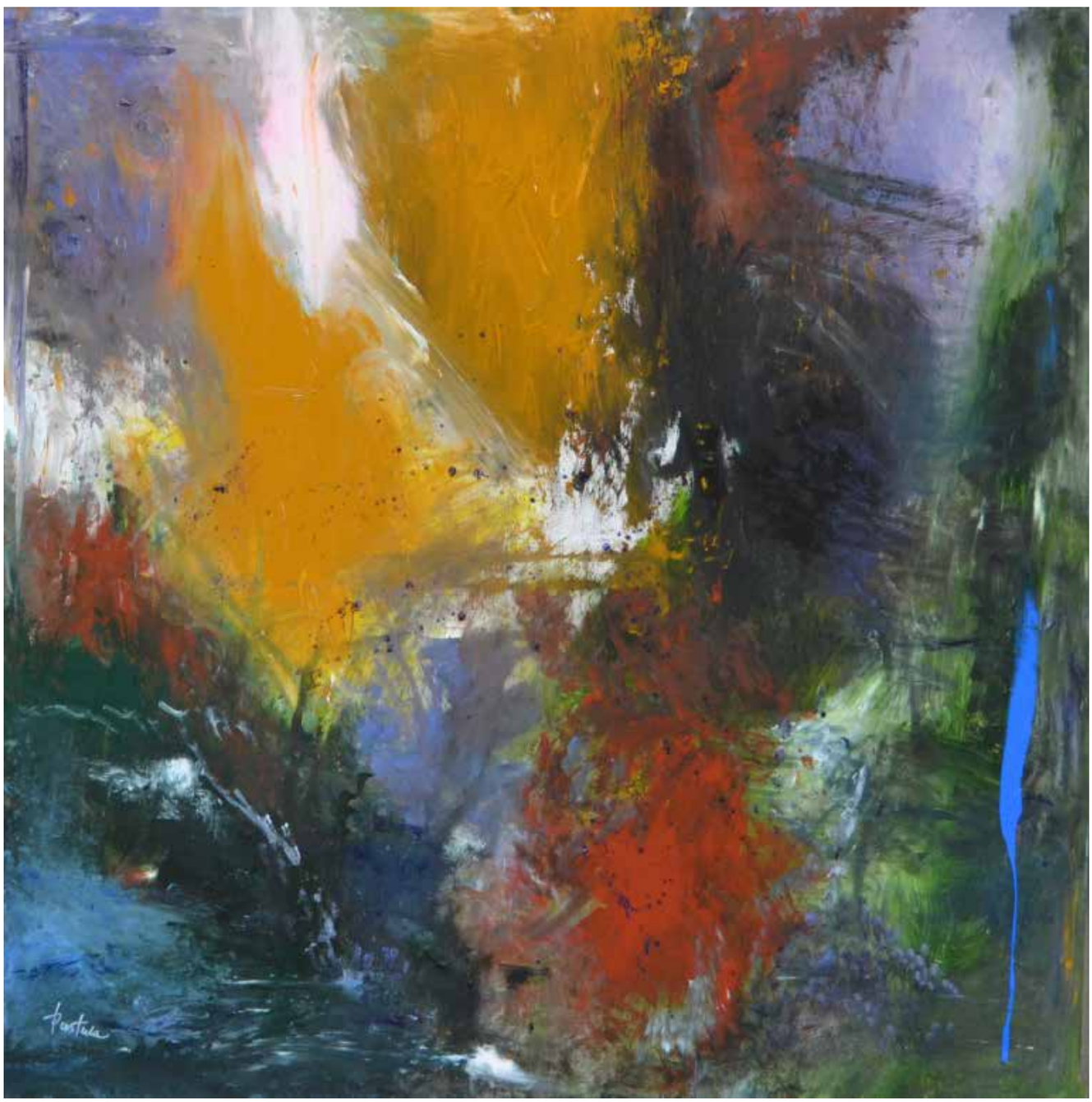
acrilico su tela, cm 50x40

MAURIZIO FORNO

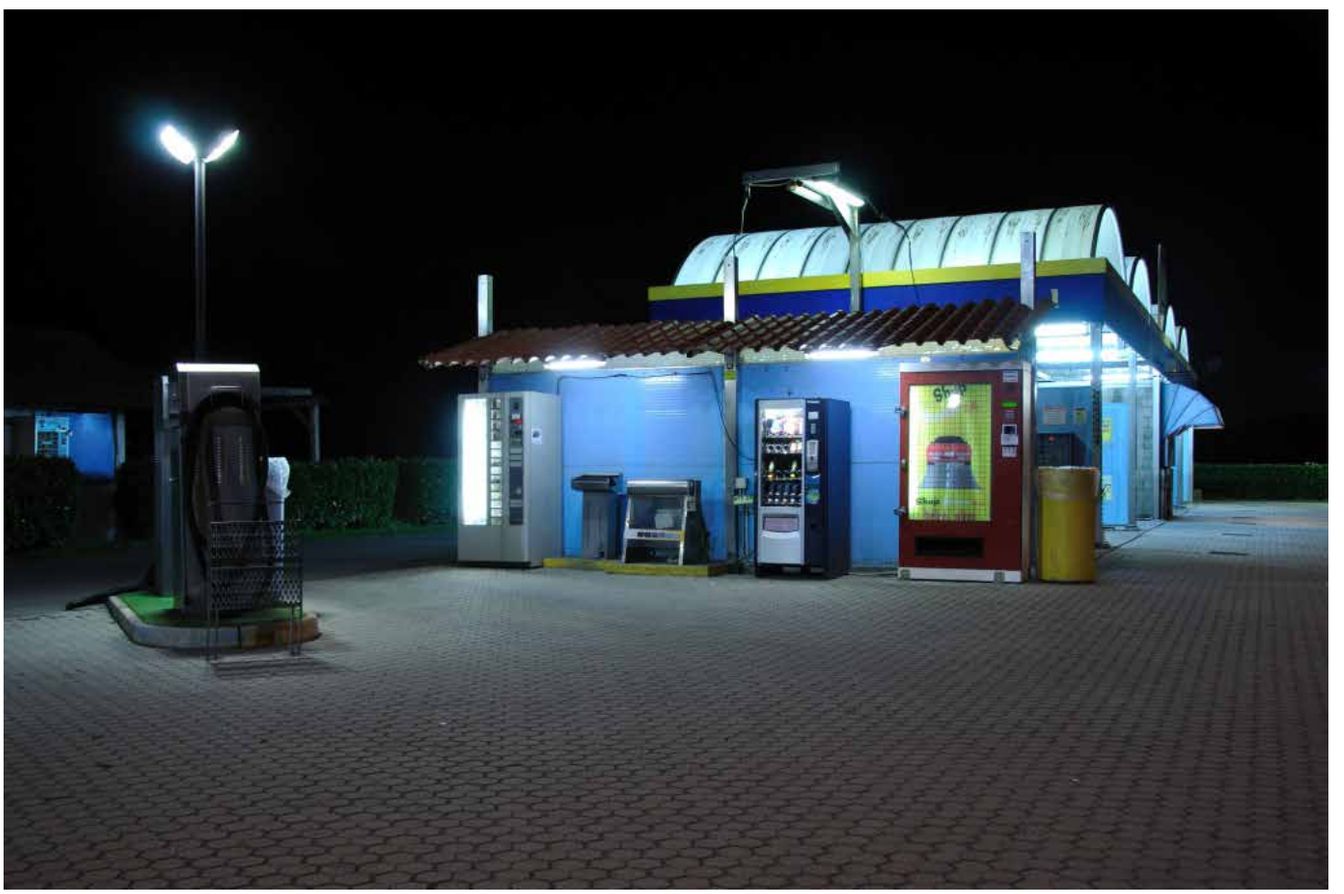
Rem 11, 2021

acrilico, carboncino e pastello su tela, cm 190x140

GIANNI NATTERO
Attrito volvente, 2021
acrilico su tela, cm 100x100



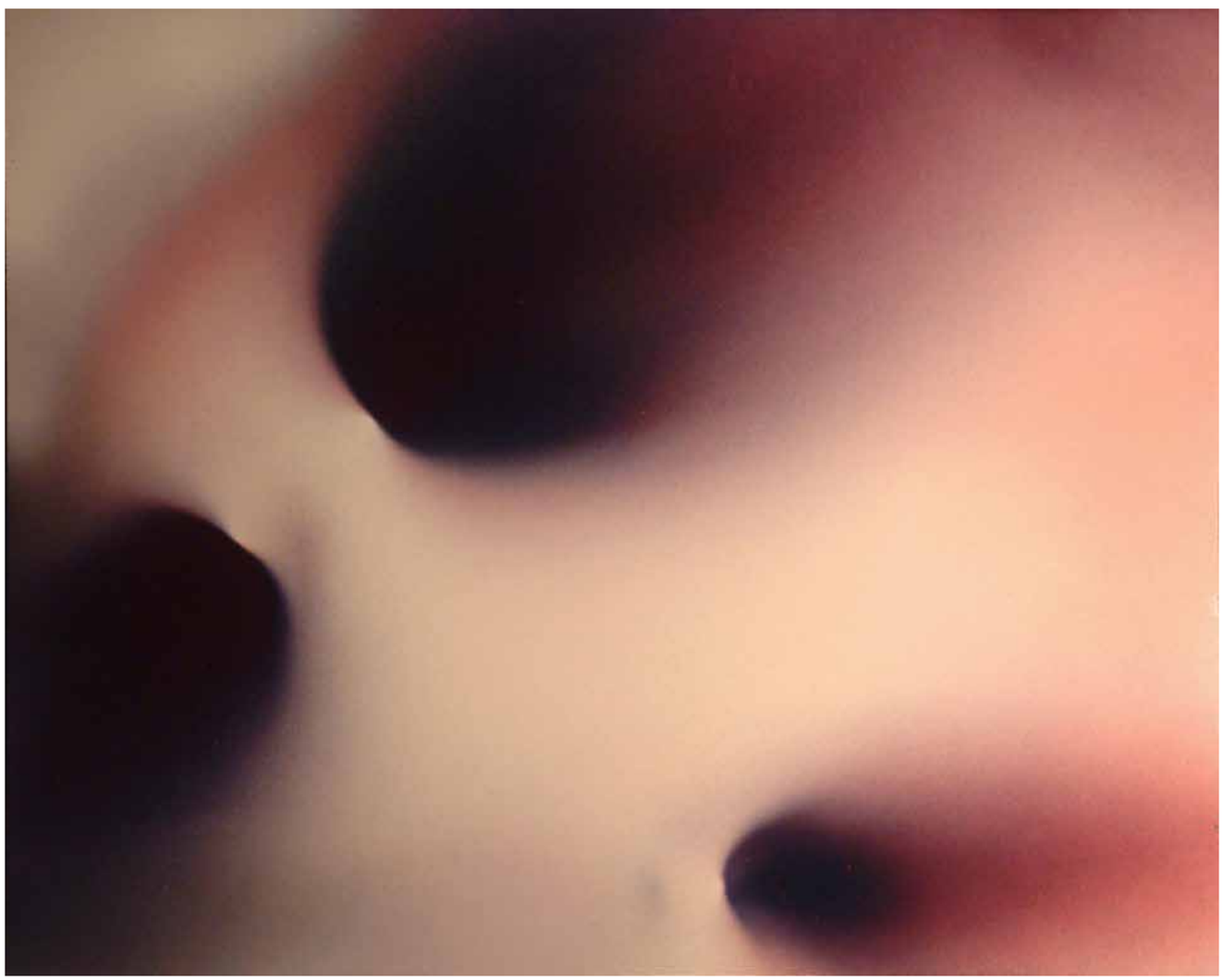
PAOLA PASTURA
Varco nella natura, 2013
olio e acrilico su tela, cm 150x150



ALESSIA RECUPERO

Il giorno verrà, 2011

fotografia digitale - stampa giclée su carta baritata sotto plexiglass, cm 50x75



SANPOLO

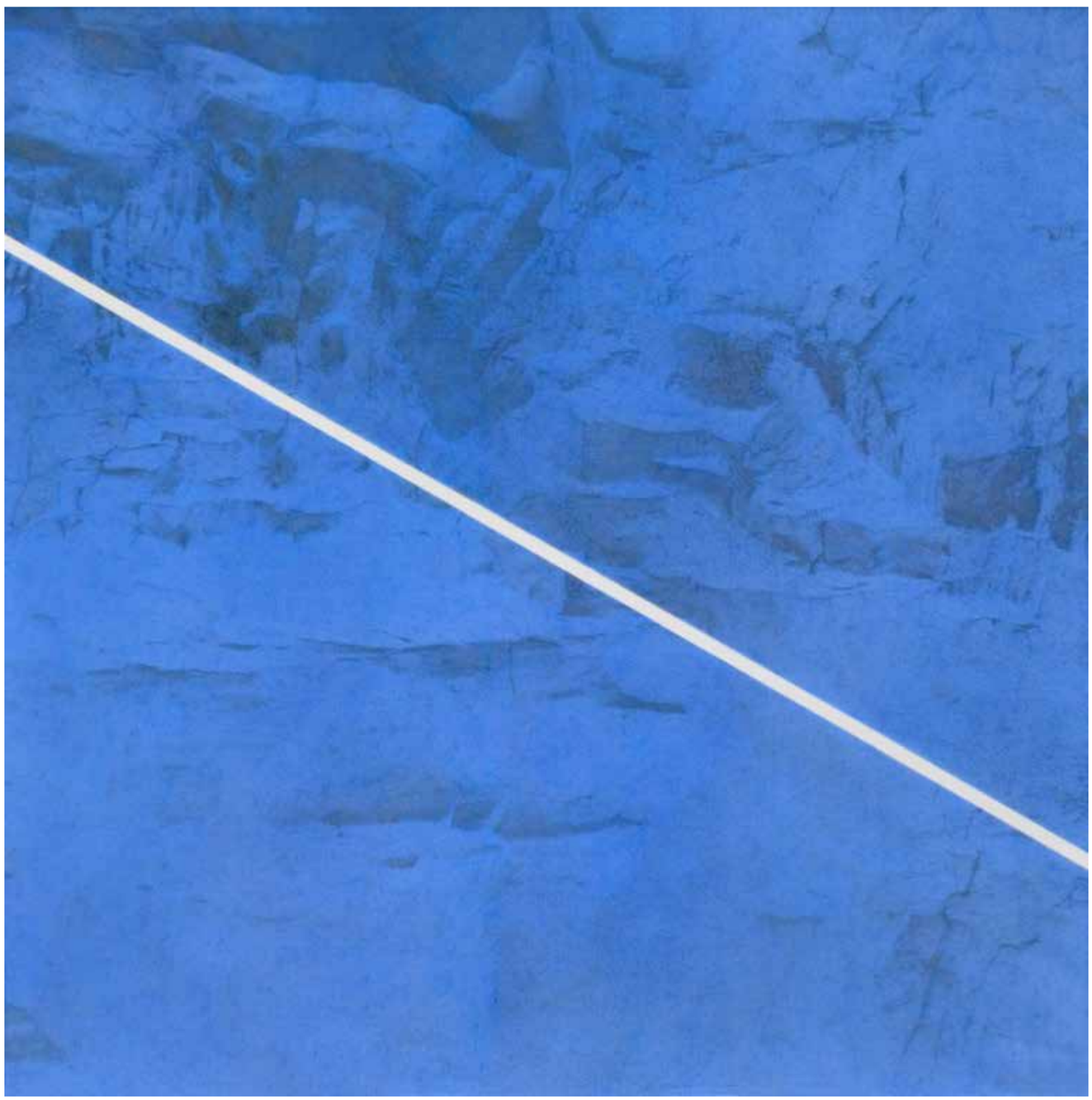
Eco, 2002

vernice su tavola, cm 82x100

DANILO STEFANI

Monica, 2022

acrilico su tela, cm 120x100



MASSIMO TURLINELLI
Senza titolo 284, 2022
tecnica mista, cm 130x130

SATURA sarà presente alla

17^ Fiera Mercato d'Arte Contemporanea

ARTEGENOVA 2022

Padiglione Blu - stand 25 - 27 - 30
Fiera di Genova, Piazzale Kennedy

8 - 10 aprile 2022
dalle ore 10:00 alle ore 20:00

SATURA
Palazzo Stella

Alex Berry Ginevra
Tommaso Arscone
Roberto Boiardi
Agostino Boldrini
Leopoldo Bon
Rocco Borella
Flavio Brunetti
Enza Bruscolini
Roberta Buttini
Guido Campanella
Rita Carlin
Maurizio Carpanelli
Elsa Caselli
Maria Luisa Casertano
Girolamo Casertano
Paolo Cau
Alessandra Cavagnetto
Erick Centeno
Claudio Cermaria
Chet
Alberto Chiaretto
Maria Paola Chiarlone
Salvatore Cocca
Giambattista Colucci
Claudio Costa
Franco Dallegri

Massimo Del Sette
Maurizio Falcocchio
Maria Cristina Fasulo
Ida Fattori
Maurizio Forno
Carmine Galiè
Ornella Gario
Elda Gavelli
Daniela Ghione
Paolo Grande
Stefano Grondona
Hirdilak
Francesca Ierardi
Pia Labate
Lorena Lavezzo
Rodolfo Lepre
LillyLillà
Cristina Mantisi
Veronica Marchetti
Vincenzo Marino
Emilio Marrazzo
Laura Mascardi
Véronique Massenet
Valerio Miari
MITA
Gianni Nattero

Peter Nussbaum
Nicolò Orsi Battaglini
Alessandra Pagliuca
Paola Pastura
Roberto Perotti
Giorgio Luigi Carlo Piana
Ludwika Pilat
Dália Quaresma Cordeiro
Alessia Recupero
Davide Rocchetti
Veronica Sampaoli
Sanpolo
Rossella Sartorelli
Emilio Scanavino
Guglielmo Spotorno
Lydia Stadler
Fulvia Steardo Fermi
Danilo Stefani
Antonella Stellini
Maria Tagliafierro
Thia Path
Mariella Tissone
Angelo Toffoletto
Massimo Turlinelli
Tüzün
Nevio Zanardi

IL PIÙ GRAN

DI PRODOTTI TECNICI PROFES

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

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

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

BRICOMAN

PIÙ PROFESSIONALE, MENO CARO

IDE SPECIALISTA

SIONALI PER LA CASA E LE COLLETTIVITÀ

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

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

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

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

GENOVA Via Ponte Carrega, 20 rosso

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

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

lavorainbricoman.it

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

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 TRASMESSO ATTRAVERSO LE SUPERFICI VETRATE.

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

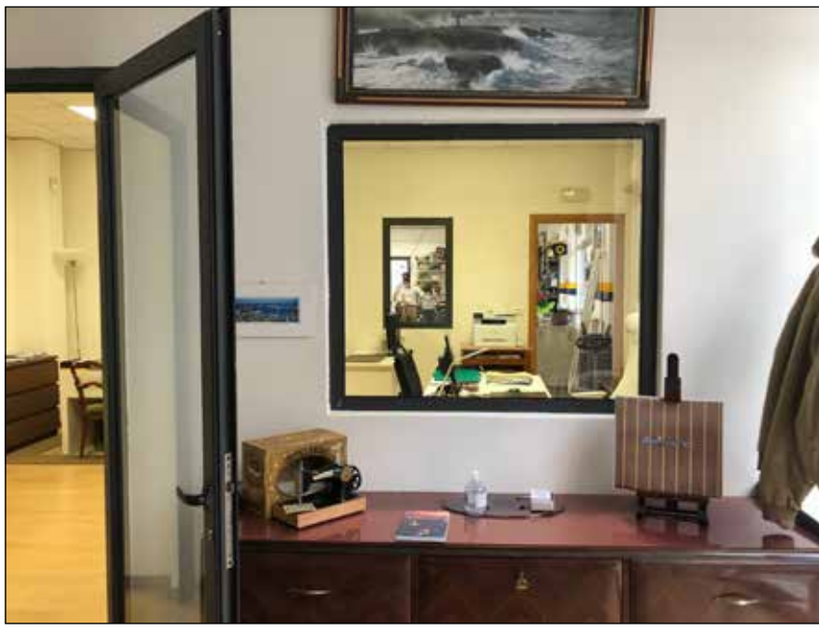
NAUTICAL UPHOLSTERY • MARINE UPHOLSTERY

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.

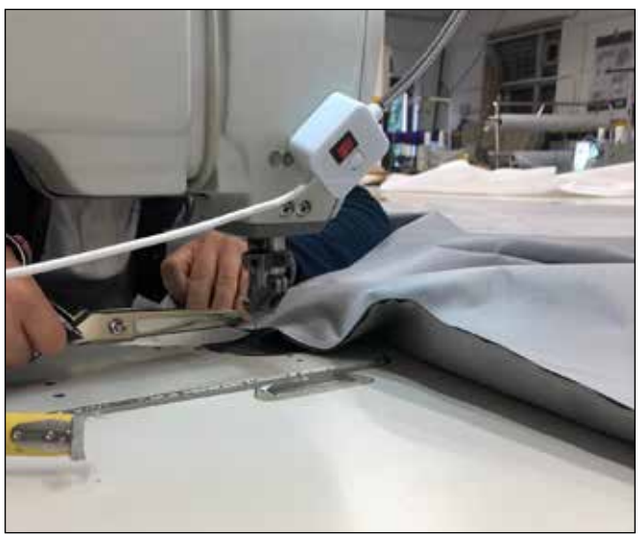
Anima dell'azienda è Renato De Pascale, titolare di Sun & Shade eimprenditore con una vasta esperienza in area commerciale, oltre a grande appassionato di nautica. Di particolare interesse il nuovo sistema di oscuramento, con fissaggio tramite ventosa, che limita la trasmissione del calore dovuto all'eccessivo 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



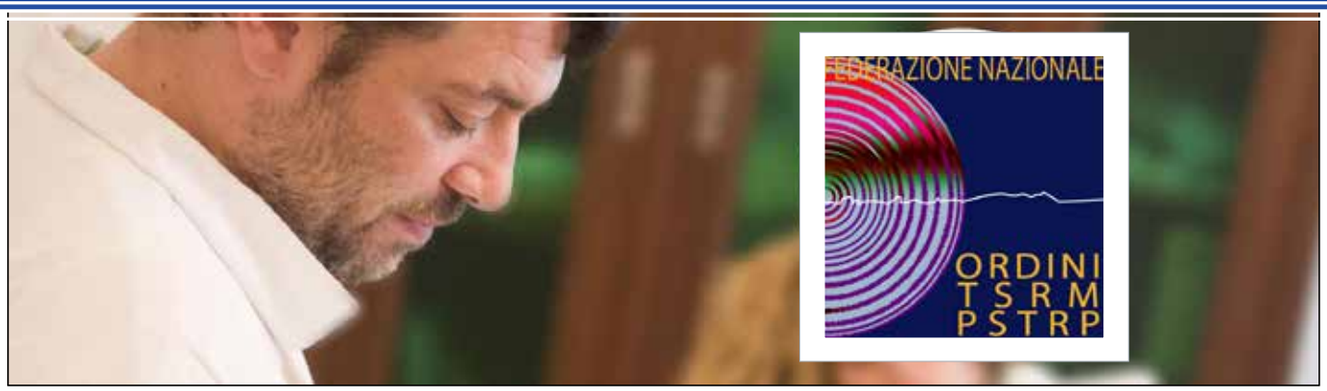
a disposizione ambienti più grandi, in modo da lavorare con maggior agio precisa De Pascale. “E’ importante che le persone impiegate in Sun & Shade si sentano a proprio agio e che lavorino volentieri, perché non ha senso trascorrere la maggior parte del proprio tempo in un ambiente in cui ci si sente 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 meglioin laboratorio. Oltre questo però, è fondamentale essere esperti di taglio e cucito: infatti, alcuni tra i nuovi inserimenti in Sun & Shade provengono da scuole specializzate in attività sartoriali”.
Le richieste da parte di nuovi clienti che si rivolgono a Sun & Shade per ottenere accessori per la nautica è sempre più elevata, specialmente dal mercato straniero. Parallelamente all’impegno di Sun & Shade in ambito nautico, prosegue quello in altri settori, sia nell’arredamento di interni ed esterni, sia nelle lavorazioni di tappezzeria, fino ad arrivare all’allestimento di elicotteri, area in cui è necessaria un’apposita certificazione per poter lavorare e in cui è fondamentale abbinare estetica, qualità e accuratezza. L’azienda è ormai prossima all’introduzione di nuove occhiellatrici e macchine da taglio di ultima generazione, in modo da effettuare le lavorazioni più rapidamente, mantenendo comunque un elevato grado di precisione. Molto importante per De Pascale è la possibilità di creare sinergia con altre realtà industriali ed artigianali. A volte le collaborazioni vanno ben oltre le aspettative: curiosa e di gran prestigio la collaborazione con un’impresa piemontese che produce custodie per arpe e altri strumenti musicali. La produzione è arrivata ad estendersi anche al settore alberghiero: Sun & Shade produce anche coperture per gazebi e rivestimenti per le sedute dei ristoranti.



REHAB CLINIC
Dott. R. Di Cosmo

Via Giordano Bruno, 18/3 - 16146 - Genova
Tel. +39 392 929 6593
Sito web: www.roccodicosmo.it
E-mail: mail@roccodicosmo.it

SPECIALISTI IN FISIOTERAPIA & RIABILITAZIONE



Dott. Di Cosmo, com'è il momento attuale della fisioterapia?

Ho avuto la fortuna di vivere la professione anche dal contesto assicurativo e sindacale. La fisioterapia ha vissuto da vent'anni un progressivo periodo di crescita in termini di profilo professionale e istituzionale ed è solo da due anni che è nato l'Albo professionale. Prima di allora le associazioni fisioterapiche maggiormente rappresentative facevano tali veci su materie che andavano dalla tecnica scientifica alla tutela legale e alla divulgazione delle normative che mano a mano venivano divulgate. Purtroppo ancora oggi nonostante questa evoluzione professionale sussistono gravi mancanze di facilitazione alla professione e di autonomia professionale, mentre aumentano le lungaggini burocratiche, con il risultato di avere un pesante allungamento dei tempi dell'evento patologico del paziente alla presa in carico del fisioterapista. Questo non è soltanto riferito al sistema sanitario nazionale, ma anche ai centri e studi privati. C'è tutto un capitolo che andrebbe preso in considerazione sui rimborsi assicurativi che vede la figura del medico ancora centrale nella prescrizione dei trattamenti, quando invece la responsabilità degli stessi e del programma riabilitativo è a carico del professionista fisioterapista che decide in quella seduta per quel paziente il trattamento idoneo da seguire. Le linee guida basate sulle prove di efficacia hanno una rilevanza parziale, dati i molteplici fattori che coinvolgono ogni individuo differentemente da un altro con la stessa patologia di base.

Sappiamo che Lei in passato ha avuto un ruolo rappresentativo della categoria e inoltre si è occupato di ricerca, con la pubblicazione di un suo importante lavoro scientifico sull'applicazione delle onde d'urto nelle lesioni muscolari.

La ricerca su più di 150 pazienti ha accelerato la cicatrizzazione degli strappi muscolari con solo 4 sedute di trattamento a base di onde d'urto radiali, tecarterapia e bendaggio funzionale.

Il dott. Di Cosmo ha seguito per 5 anni la selezione regionale di pallavolo e la campionessa di Eptathlon Sara Chiaratti. È stato fisioterapista della manifestazione mondiale del remo svoltasi nel 2003 a Bra ed è stato nello staff del Genoa calcio.

FISIOTERAPIA ORTOPEDICA

Lo studio offre il trattamento specifico delle maggiori problematiche e patologie di natura ortopedico

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

DA VIGANOTTI A NOVELLA, ECCO LE ECCELLENZE DEL PIATTO DI NETTUNO VALPOLCEVERA

SECONDA EDIZIONE DEGLI OSCAR DEL PIATTO DI NETTUNO A PALAZZO TURSI: TUTTI I PREMIATI

In questa pagina in alto: I premiati con il Gruppo Storico Culturale Sextum di Genova Sestri
In basso: L'Assessore Comunale Paola Bordilli e Guglielmina Costi Monaci

di Virgilio Pronzati
Foto Studio Uno

La giornalista e presidente dell'Associazione Piatto di Nettuno **Guglielmina Costi Monaci** ha realizzato oltre trent'anni fa quello che altri stanno facendo adesso. Per la corretta informazione alimentare, aveva creato un binomio vincente, mettendo assieme un'équipe composta da illustri professori specialisti in alimentazione (dietologia e di altre patologie derivate da scelte alimentarierrate) e da noti e validi cuochi di livello nazionale. E proprio trentadue anni fa, Guglielmina Costi Monaci fu la prima giornalista a realizzare una campagna nutrizionale a favore del consumo del pesce nel nostro Paese, denominata **"Piatto di Nettuno"**. A quei tempi, benché il nostro Paese sia per la maggior parte bagnato dal mare, il consumo di pesce era tra i più bassi d'Europa. Dopo alcuni anni, la situazione cambiò: maggior consumo di pesce, in particolare quello azzurro, sulle tavole degli italiani.

Nel 2009, proprio a Palazzo Tursi, Guglielmina Costi Monaci organizzò un convegno con gli interventi di eminenti specialisti dell'alimentazione come i proff. **Del Toma** e **Sukkar.** Da quel giorno, come scritto dalla stampa, Genova e la Liguria diventarono capitali

Daniellì

la pasta fresca

Pasta Semplice ◦ Pasta Ripiena ◦ Gluten Free
Pesto Genovese ◦ Sughi ◦ Gastronomia e Condimenti

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

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

www.daniellishop.it

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

Riforniamo Bar, Catering, Imbarcazioni, Hotel, Ristoranti

MIDTOWN
cafè
caffè - lounge

Via Canevari, 100-102 R
Tel. 010.001.5864

della dieta mediterranea. Ma non solo. Guglielmina, seguendo un itinerario salutare ma goloso, ha portato all'attenzione dei prodotti caseari come la mozzarella, la nostrana *prescinseua* e l'olio extravergine di oliva, il più salutare e gradevole dei grassi alimentari. Con il Controcenone ha unito salute e convivialità. Qualsiasi iniziativa che riserva ai soci dell'Associazione Piatto di Nettuno ha sempre un contenuto salutistico-gastronomico. D'altronde, il motto che contraddistingue la sua missionè "Cura della salute, gioia della tavola, piacere dell'amicizia". Al suo attivo tante altre importanti iniziative gastronomiche culturali di livello nazionali tra cui *La giornata della dolcezza, Serata gastronomica nippo-mediterranea, "Sapori dal vecchio e dal nuovo mondo"*.

Di sicuro prestigio l'équipe dei sostenitori del Piatto di Nettuno: Eugenio Del Toma, Leonardo Santi, Edilio Foppiani, SamirSukkar, Attilio Giacosa, Ferdinando Cafiero e Giuseppe Daino per la medicina, Nicola Pellegrino per la sicurezza alimentare, per la ristorazione Gian Paolo Belloni, Carlo Re e Domenico Riva, chi ha scritto per l'enogastronomia e Mario Giacompol per il vino.

In questa pagina in alto:
Guglielmina Costi Monaci mentre premia Alessandro Boccardo
In basso: Guglielmina Costi Monaci mentre sta premiando Cristina Bolla; a fianco l'Assessore Comunale Paola Bordilli e il nostro Pronzati

NAURU AMC
La Cura nasce dalle mie mani, con cui opero, ed il mio cuore le guida con profonda connessione con le persone

Alessandra Benelli
OPERATRICE OLISTICA
✦Trattamenti Shiatsu e Grinberg✦
✦Stretching dei Meridiani✦Kundalini Yoga✦

CONTATTAMI: Tel. 347 149 0861
Piazza Galeazzo Alessi, 2
16128 Genova
www.nauruamc.com
info@nauruamc.com
opero a domicilio oltre all'indirizzo

Ma Guglielmina Costi Monaci è inesauribile. Oltre a migliorare la salute delle persone attraverso la giusta alimentazione con prodotti agroalimentari di qualità, valorizzando nel contempo il territorio, ha istituito due anni fa l'**Oscar del Piatto di Nettuno,** attraverso la quale l'associazione premia annualmente le realtà imprenditoriali che si sono distinte nel campo agroalimentare del territorio ligure e che si impegnano nel valorizzare e promuovere i prodotti del territorio ben oltre i confini regionali, trasmettendone anche i valori umani e culturali.

La seconda edizione si è svolta lunedì 15 novembre 2021 nel fastoso Salone di Rappresentanza del Comune di Genova a Palazzo Tursi. Cinque i premiati (selezionati da una giuria composta da Pietro Bellantone, PR dell'associazione turistica culturale ed enogastronomica Eventid'Amare, Elisabetta Nanetti dietologa e Virgilio Pronzati, giornalista enogastronomo) con l'ambito riconoscimento: **Alessandro Boccardo,** che dal 1999 gestisce al meglio la storica azienda Romeo Viganotti fondata nel 1866, valorizzandone i prodotti e creandone di nuovi; **Cristina Bolla**, organizzatrice da vent'anni di eventi enogastronomici di rilievo nazionale e presidente di Genova Liguria Film Commission e del Centro Studi Amadeo Peter Giannini; **Paolo Calcagno**, titolare dell'omonima azienda agricola di Celle Ligure efornitore ufficiale del Campionato del mondo di pesto al mortaio (il suo pregiato Basilico genovese DOP, oltre che nei migliori ristoranti italiani e di Londra,è esportato in tutto il mondo; **Sofia Cavassa** (il premio è stato ritirato dal responsabile vendite dell'azienda Paolo Bellantuoni),

In questa pagina in alto:
Guglielmina Costi Monaci sta per premiare Paolo Calcagno. A fianco l'Assessore Paola Bordilli e il Consigliere Guido Grillo
In basso: Guglielmina Costi Monaci e il Consigliere comunale Claudio Villa premiano il responsabile vendite dell'azienda Paolo Bellantuoni).
A fianco in alto: Premio speciale offerto e consegnato dal pittore Odo Tinteri alla presidente della Croce Rossa di Genova Federica Bonelli e a tre volontari
In basso: Vincenzo Drago appena premiato da Guglielmina Costi Monaci. Di fianco l'Assessore al municipio di Pegli dott.ssa Carla Zanoni

Corso Dante, 35,
16043 Chiavari (GE)

Tel. 0185 187 1252

Lisa&Lisa
Abbigliamento Donna

"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...

@lisachiavari
lisa.zonco@gmail.com

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

rappresentante della quarta generazione del Pastificio Novella, che daldi Sori, patria delle tradizionali trofiette; **Vincenzo Drago**, titolare della Drago Forneria Genovese, nata come panificio e ora azienda produttrice della ormai notissima focaccia genovese croccante apprezzata e consumata in tutt'Italia, e prossima De.Co., nonché inventore tra i dolci del classico Pan de Zena. Nella cerimonia di premiazione condotta brillantemente da Guglielmina Costi Monaci, sono seguiti gli apprezzati interventi dell'Assessore Paola Bordilli e dei Consiglieri Guido Grillo e Claudio Villa. A siglare l'evento, la straordinaria esibizione del Maestro Eliano Calamaro, uno dei primi violini dell'orchestra del Teatro Carlo Felice di Genova, con un brano di **Niccolò Paganini** eunaltro da lui composto, dal titolo Riflessioni. Un momento di cultura e fascino, con losfoggio degli splendidi e ricercati costumi medievali indossati e creati dal Gruppo Storico Culturale Sextum di Genova Sestri. Degna chiusura dell'evento il premio speciale offerto e consegnato dal pittore Odo Tinteri alla presidente della Croce Rossa di Genova Federica Bonelli e a tre volontari, per l'instancabile impegno profuso durante il periodo più difficile della pandemia Covid-19. Tra il folto e selezionato pubblico, la bravissima cantautrice e testimonial dell'Unicef Alessia Cotta Ramusino, l'art-director Alessandra Vinotto Sukkar, l'Assessore al municipio di Pegli dott.ssa Carla Zanoni, noti ristoratori, giornalisti di quotidiani e tv, e un folto gruppo di socie dell'Associazione del Piatto di Nettuno tra cui diverse new entry.

La straordinaria esibizione del Maestro Eliano Calamaro

Ferramenta
UTILCASA SAS

Installazione serrature
Modifica porte blindate con sistema chiavi antibulgara
e cilindri di sicurezza con tesserino
Impianti elettrici e riparazioni
Imbiancatura e verniciatura di qualsiasi genere con prodotti di alta qualità
Riparazioni idrauliche e installazione rubinetterie o altro
Installazione zanzariere
Motorizzazione tapparelle o riparazioni in generale

INDIRIZZO:
SALITA DELLA PROVVIDENZA, 48/R
TELEFONO: +39 351 5214831

PREVENTIVI SUL POSTO GRATUITI
PROFESSIONALITÀ
GARANZIA

UN PARCO MARINO NEL CUORE DEL PORTO ANTICO

INTERVISTA A **GAETANO TAPPINO**, PROMOTORE DEL PROGETTO POLO TECNOLOGICO SUBACQUEA PER REALIZZARE NELLO SPAZIO ACQUEO DEL BIGO UN **INNOVATIVO PARCO MARINO** E UN **LABORATORIO** A CIELO APERTO

Di Gianni Risso

Presentiamo con piacere un progetto innovativo, che potrebbe proiettare la nostra città e la subacquea nazionale al vertice mondiale per l'originalità e le soluzioni tecnologiche avveniristiche sulle quali si basa. Oggi, proprio a Genova, dove è nata la subacquea mondiale, grazie a pionieri del calibro di Egidio Cressi e Luigi Ferraro e dove ha preso il via la didattica della subacquea per merito del grande Duilio Marcante, finalmente c'è la prospettiva di riprendere una posizione di primo piano in campo internazionale, grazie a un progetto ambizioso ma fattibile: il mare a Genova in tutte le sue forme, seguendo un percorso iniziato con le Colombiadi dal nostro Architetto Renzo Piano che ha eliminato nella città le barriere di accesso al mare e proseguendo con l'attuale Waterfront.
Per saperne di più abbiamo intervistato **Gaetano Tappino,** uno dei promotori del progetto che ha dell'attività subacquea la sua prima ragione di vita.

Com'è nata l'idea?
In una serata passata in un locale al porto antico nel novembre del 2017, alla presenza del Sindaco Marco Buc-

Situazione iniziale

ci prima del suo insediamento, in compagnia dell'architetto Alessandro Casareto, il quale mi aveva preannunciato che ci sarebbe stata la possibilità di esporre, fra le tante cose per il bene della citta, una proposta per riportare a Genova l'attenzione sulla subacquea.
Con l'architetto Casareto negli anni Novanta avevamo già proposto un centro subacqueo professionale da realizzare sulla diga foranea, utilizzando uno spazio abbandonato ma protetto dalle alte mura della diga stessa. Uno spazio che negli anni '50 serviva per bruciare i rifiuti cittadini e poi gettare le ceneri in mare, dove poter creare una grande piscina con l'acqua di mare, progetto poi naufragato a seguito del cambio di amministrazione comunale.
A Casareto esposi la mia nuova idea rivolta al turismo ludico, alla ricerca e al commercio e non più per fare formazione professionale.
Fra i tanti interventi dei presenti, il sindaco chiese cosa si potesse fare per riportare Genova al top per la subacquea. Chiesi la parola ed esposi l'idea di poter riconvertire il bacino portuale dove c'è il Bigo in uno specchio acqueo che conoscevo molto bene, perché in qualità di sommozzatore presi parte alla costruzione e al posizionamento dei piloni. L'idea, con mio stupore, fu accolta: l'architetto Paola Fazio ne fu entusiasta e si mise subito a disposizione per collaborare, e così formammo il trio di lavoro per portare avanti l'idea. Successivamente si unì a noi un giovane ingegnere chimico, Tomaso Persi.
Iniziammo a concretizzare il progetto su carta, per poi contattare tutte istituzioni interessate, Regione, autorità portuale, porto antico, acquario, università, con i quali si svolsero molti incontri, per arrivare al più recente negli uffici del Comune di Genova per avviare una pratica di richiesta di finanziamento europeo che avrebbe portato avanti il Comune come capofila del progetto.
Purtroppo, poco dopo avvenne il tragico crollo del ponte Morandi e si bloccò ogni tipo di attività che non riguardasse il ponte; successivamente la pandemia ha fatto passare il progetto in secondo piano. Ora che la città ha concluso la ricostruzione e sta uscendo dal contagio, ho pensato di riproporre l'idea creando un video introduttivo per far conoscere questa proposta alla cittadinanza e ai nostri amministratori pubblici, anche perché nel frattempo le persone che avevamo convolto non avevano più lo stesso incarico.

Ma quali sono le motivazioni per realizzare un'opera simile a Genova?
Le più grandi aziende di attrezzature subacquee sono nateproprio a Genova e nella Riviera di Levante; ma oltre a questo ruolo di pionieri nello sviluppo delle attrezzature, anche la parte medica iperbarica ha le radici in questa città. I professori Damiano Zanini, GiorgioOdaglia e Giuseppe Viotti hanno tracciato la strada dello studio iperbarico dell'immersione nel corpo umano.

Non da meno è il fiore all'occhiello della Marina Militare, il Comsubin, il centro di formazione di sommozzatori e palombari a La Spezia, che in tempi di guerra ha realizzato sofisticati mezzi subacquei coperti da segreto militare. Due esempi per tutti, fra tanti che rappresentato la nostra maestria nell'arte dell'azione offensiva e difensiva subacquea, l'ammiraglio Luigi Durand de la Penne e il prof. Luigi Ferraro.

Ci sono già opere simili nel mondo?
No! Al giorno d'oggi, da ricerche eseguite, non esistono simili realizzazioni nel mondo per la riqualificazione di un bacino portuale, con la sua trasformazione in un parco marino e un laboratorio a cielo aperto per gli enti di ricerca che hanno positivamente valutato il progetto.

Sarebbero oltre seimila metri quadrati di parco marino artificiale, dove riprodurre un pezzo del Mediterraneo. E una sfida ecosostenibile al 100%.

Che cosa si potrà fare nel vostro parco tecnologico?
Infiniti potranno essere gli utilizzi per tutte gli sport acquatici, e sarà fondamentale per tutte le scuole subacquee. Ma non solo. Ci sarà l'accesso alla subacquea per diversamente abili. Sarà una struttura dove si potranno programmare le varie attività sociali, culturali e commerciali senza il problema dei vincoli delle condizioni meteomarine, e tutto nel pieno centro cittadino. È un progetto che potrà autosostenersi economicamente con gli accessi al parco, e potrà produrre nuovi posti di lavoro.

Dove verrà realizzato?
L'area interessata al progetto è Calata Cattaneo, nello specchio acqueo dov'è collocato il Bigo realizzato da Renzo Piano; rientra nell'antica zona portuale dove nei secoli sono nati e si sono sviluppati primi commerci marittimi della città, uno spazio nel quale non convergono scarichi cittadini ma solo le acque pluviali delle aree circostanti. Il fondale nei secoli ha accumulato metri di sedimentazioni all'epoca naturali poi inquinate da metalli e idrocarburi dovuti allo sviluppo dei traffici navali, riducendo a pochi metri la profondità dell'acqua.

Ha parlato di fanghi sul fondo. Come li eliminerete?
Una criticità importante del progetto era proprio la bonifica del fondale, un problema che potrà essere superato grazie a un sistema unico nel suo genere, realizzato dalla Decomar di Carrara. Si adotta un'innovazione tecnologica chiamata "Limpidh2o", un sistema che permette di intervenire in modalità ecosostenibile nei porti, nei canali, nei fiumi, bacini e nelle acque interne.

Rappresentazione finale del bacino

Postazioni subacquee

Come funziona?
Questa rivoluzionaria tecnologia permette la bonifica dei sedimenti inquinati, intervenendo con un potente sistema aspirante a circuito chiuso ed eliminandola possibile contaminazione delle acque circostanti. I sedimenti prelevati vengono trattati dal sistema compattando i fanghi e valorizzando tutte le risorse all'interno degli stessi, come la sabbia, che viene separata dai sedimenti nel processo operativo del sistema e potrà essere riutilizzata per il ripascimento delle spiagge.

C'è un gruppo operativo?
Dopo il benestare del Sindaco Marco Bucci, sono in corso contatti fra la Regione e il Comune con il gruppo operativo composto da CNR, dal direttore Marco Faimali, dal professor Marco Capello, dal gruppo Orto di Nemo di Sergio Gamberini, dall'ingegnere chimico Tommaso Persi, dalla Decomar eco-dragaggi di Viareggio, dagli architetti Paola Fazio e Alessandro Casareto, dal dottor Adriano Musitelli del Distretto Ligure della Subacquea, dalla Drafinsub per le indagini subacquee, con il supporto dell'Acquario; io sono il promotore e coordinatore del gruppo operativo. Il Polo Tecnologico Subacquea potrà riposizionare Genova e la Liguria capitale della subacquea e delle attività acquatiche, attirando appassionati e turisti da ogni dove, nonché i tanti visitatori dell'Acquario situato a pochi passi di distanza.

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.

Centrale
PANIFICIO PASTICCERIA

Panificio ▫ Pasticceria
"Centrale"
Via G. Oberdan, 224R
16167 Nervi Genova
+ 39 010 3726337
panificiocentrale@alice.it

Accontentiamo tutti i gusti

UN QUARTO DI SECOLO PER LA FESTA DELLA GRAPPA BARILE

GIANNI BARBACETTO, **MARIA RITA GISMONDO** E **GIORGIO DALPIAN** RICEVONO L'AMBITO PREMIO DALLA LEGGENDA DEI DISTILLATI

di Virgilio Pronzati
Foto di Mara Daniela Musante

Un'altra edizione da ricordare. Tantissimi invitati, illustri personaggi premiati, tasting di grappa di grandi millesimi e non poche sorprese. **Luigi Barile**, malgrado le ottantanove primavere, possiede una non comune vitalità, geniali idee che trasforma in realtà ma, soprattutto, possiede onestà intellettuale e generosità a favore di chi si prodiga per aiutare gente e ambiente. La sua storia è quella di chi con sacrifici e fatiche è salito in alto. Niente di fortunoso, ma molta perseveranza. Un'infanzia di sacrifici e stenti, vari mestieri da ragazzo, poi, un po' più grande, il fornaio e l'operaio nell'industria e nell'edilizia. Ma non gli bastava. Dopo aver preso l'attestato delle scuole medie in un solo anno, ha proseguito gli studi diplomandosi ragioniere. Da quel momento, aperto uno studio di commercialista, è iniziata per lui una seconda vita. Non più sacrifici ma tante e meritate soddisfazioni. E **la grappa**? C'entra,eccome.
Nel 1976, acquistando con l'amico **Bormida** una vecchia distilleria, ha iniziato un lungo percorso che, nell'ultimo decennio, ha permesso di coronare un sogno: creare la migliore grappa in assoluto. Gratificato dal giudizio del grande **Luigi Veronelli**, Luigi Barile produce grappe d'autore, vincitrici d'importanti concorsi nazionali ed Internazionali dedicati ai distillati, come quelli di Londra e Bruxelles. Non solo. Le sue grappe sono andate in dono a capi di Stato, nei rispettivi G8 e G20. Benché sia apparso sulle prime pagine di quotidiani, riviste e talk show televisivi, Luigi Barile ha mantenuto la sua semplicità: utilizzando

Un tris di grappa d'Autore

solo **vinacce fresche di dolcetto** dei viticoltori della zona Doc del Dolcetto d'Ovada, Luigi Barile, mediante alambicchi a bagnomaria scaldati con fuoco a legna, produce un distillato di rara eccellenza, ricco di aromi e sapori. Dal 1976 a oggi, solo alcune innovazio-

DISA srl

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

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

DISA srl

VIA CARLO BARABINO 10 A/R 16129 GENOVA

TELEFONO: 010/2363004

MAIL: disa_srl@libero.it

SITO WEB: disafaidatesicurezza.it

SITO SHOP: shopdisafaidatesicurezza.it

MARCHI TRATTATI:

ANTIFURTO: *AJAX –DIAS- PESS – NICE – ELKRON- POLITEC*
TVCC: *VIDEOTECNOLOGIE - PROXE - HIKVISION*
ANTOMAZIONE: *NICE - DELGA (ACCESSORI)*
ILLUMINAZIONE: *ULTRALUX*
DOMOTICA: *FIBARO- ZAMEL*
ACCESSORI: *VIMO ELETTRONICA- COOPER CSA*
BATTERIE: FIAMM-GS

LA SOCIETA' DISA SRL

SPECIALIZZATA NEL SETTORE DELLA SICUREZZA

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

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

DAL 1976

- DISA SRL HA LO SCOPO DI IMMETTERE SUL MERCATO 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 SITTUATO 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

ni; per quarantacinque anni, eccellenti grappe bianche e invecchiate.
Nel 2014 esce in commercio la prima Grappa biodinamica, nata dalla distillazione di vinacce del viticoltore **Stefano Bellotti**, invecchiata per quattro anni in acciaio, novità assoluta e curiosa. Oltre l'armonia in bocca e l'ampiezza, persistenza e finezza al naso, un'esclusiva etichetta disegnata nel 2012 dalla giovanissima Clara, secondogenita del sindaco **Marco Doria.**
Quest'anno l'evento presentato magistralmente dalla regista-filmaker **Wilma Massucco** e coordinato da **Marina Marcenaro** ha visto ospiti d'eccezione. A fare gli onori di casa **Nuccia** e **Luigi Barile**. L'ospite d'onore è stato il noto Vittorio Malacalza, già imprenditore, industriale e banchiere, che ha accettato l'invito per la stima reciproca che lo lega a Luigi Barile.
È proprio **Vittorio Malacalza** a consegnare l'ambito Premio Grappa Barile: un riconoscimento nato nel 2000 che ha come finalità quella di mettere in luce personaggi del mondo della cultura e del giornalismo, che si sono distinti per coerenza e coraggio nell'assolvere al proprio dovere. Premio Grappa Barile 2021 a **Gianni Barbacetto** con la motivazione "Per l'intelligenza, la tenacia, il coraggio civile e l'onestà intellettuale con cui porta avanti le sue inchieste. Un autentico anticorpo della democrazia". Barbacetto, giornalista e inviato de *Il Fatto Quotidiano*, con esperienze nelle redazioni dei settimanali *Il Mondo, L'Europeo e Diario*, ha diretto Omicron (l'Osservatorio Milanese sulla Criminalità Organizzata al Nord). Per la televisione italiana ha coordinato la redazione del programma di Michele Santoro, AnnoZero (Rai 2) e ha collaborato con Carlo Lucarelli per la realizzazione di *Blu notte - Misteri italiani* (Rai 3). Da qualche anno è opinionista ricorrente nei talk show su Rai e LA7.
Secondo Premio Grappa Barile 2021 alla professoressa **Maria Rita Gismondo** con la motivazione *"Ricercatrice, scienziata e autentica divulgatrice della buona medicina, per l'onestà intellettuale e per la grandissima coerenza in ciò in cui crede"*. Maria Rita Gismondo è Direttrice del Laboratorio di microbiologia clinica e virologica dell'Ospedale Luigi Sacco di Milano. La virologa che ha infiammato il dibattito sul Covid. Numerose le pubblicazioni scientifiche sull'argomento ed esperta in bioterrorismo e emergenza infettivologica. Ha lavorato a molti progetti in Asia e Africa.
Terzo Premio Grappa Barile 2021 a **Giorgio Dalpian** con la motivazione *"Imprenditore lungimirante, cultore della genuinità e attento ricercatore della qualità nei prodotti altrui e, in particolare, nei propri"*. imprenditore e ricercatore della qualità. Dopo le esperienze nel commercio, fonda all'interno del Parco dei Beigua (definito patrimonio dell'umanità dall'Unesco) l'Azienda Agricola Dalpian (insieme al figlio Luca), nella quale recupera gli antichi sapori, mettendo in primo piano la genuinità e la freschezza dei prodotti, la salute dei consumatori e il rispetto per l'ambiente. Nel periodo primavera-estate in azienda oltre al punto vendita, funziona l'agrigelateria. L'idea è stata unire la frutta rigorosamente fresca al prodotto agricolo locale più rappresentativo, il latte, creando un gelato di primissima qualità. D'estate l'Azienda si trasforma anche in un elegante Agriturismo, Il Sottobosco, immerso nelle colline della Valle Stura.

In questa pagina a sinistra in alto:
Da sin. Vittorio Malacalza, Luigi Barile, Marina Marcenaro, Saveria Barile, Gianni Barbacetto, Maria Rita Gismondo, Virgilio Pronzati e Wilma Massucco
In basso: Giorgio Dalpian, Marina Marcenaro, Vittorio Malacalza, Luigi Barile e Wilma Massucco
A destra: Maria Rita Gismondo, Saveria Barile, Vittorio Malacalza, Luigi Barile e Wilma Massucco

I numerosi visitatori hanno avuto il piacere di degustare vari tipi di grappa (dalla bianca alle invecchiate) servite dai coniugi Ghiglino, e l'immancabile grande e deliziosa torta realizzata da Bottaro & Campora Ricevimenti.

Saveria Barile, Gianni Barbacetto, Vittorio Malacalza, Luigi Barile e Wilma Massucco

Grappa Barile Millesimo 1976 Over 40

All'aspetto è brillante, di colore giallo ambrato vivo con netti riflessi dorato-ramati. All'olfatto si presenta di straordinaria intensità, persistenza e finezza. Profumi ampi, compositi e complessi che spaziano dal floreale (iris e mughetto essiccati) al fruttato con note speziate. Emergono i piccoli frutti rossi boschivi maturi e macerati nell'alcol (ciliegia e marasca), mandorla e nocciola secche appena tostate, nappa, vaniglia, goudron e lievi di aneto e menta. Al sapore è secca ma morbida, calda, setosa, con delicata e piacevole vena boisè, di equilibrata struttura, con un finale di grande persistenza aromatica. Al retrogusto ritornano le note floreali, fruttate e speziate. Con Over 40, Luigi Barile ha trovato l'armonia desiderata. Personalità e carattere unici che la pongono di diritto nel gotha dei distillati.

L'Over 40

BOXRETAIL
THE BOX
CLOTHING HOUSE

www.boxretail.it

Via Arnaldo da Brescia 13/A, rosso ◦ 16146 Genova

Tel. +39 010 310213 info@boxretail.it

Via Colombo, 63 • Tel. 010 860 4226

Indimenticabile

INTIMO

Confezioni intimo e moda femminile di prestigio nel cuore di Genova

seguici su instagram indimenticabile_genova

LUCKY GIOIELLI IN ARGENTO E BEACH FASHION

Negozio di Abbigliamento a Camogli

Telefono: +39.342.801.2181

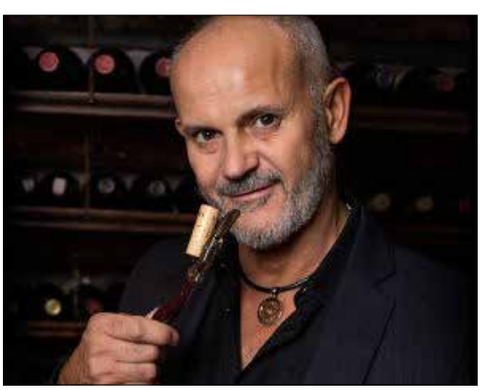
Lucky Gioielli
Via Giuseppe Garibaldi, 146 - 16032 Camogli (GE) Italia

Lucky 925
Piazza Martiri della libertà, 33/35 - 16038 Santa Margherita Ligure (GE) Italia

Zeffirino®
RISTORANTE 1939

Zeffirino, ottant'anni di storia al servizio della grande cucina ligure

1939: l'anno in cui tutto ebbe inizio.
Zeffirino Belloni è il fondatore del noto ristorante nonché capostipite dell'omonima famiglia; nasce nel 1918 nella campagna modenese da una famiglia di umili origini, da Serafina e Confucio, il maggiore di quattro fratelli, Mario, Angelo e Angela. Si sposa giovane con Olga, fedele compagna di vita, e insieme avranno cinque figli: Gian Paolo, Luciano, Odino, Alberto e Giorgio.
Sono gli anni che precedono la II guerra Mondiale ed è precisamente nel 1939 che Zeffirino viene chiamato alle armi e in quanto attendente di un Colonnello deve occuparsi della preparazione dei pasti; impara un mestiere e al tempo stesso scopre un'attitudine per la cucina.Questa esperienza si rivelerà determinante per le scelte che compirà in seguito.



***1939** is the year when it all started.
ZeffirinoBelloni is the founder of the well-known restaurant as well as the forefather of the homonymous family; born in 1918 in the Modenese region in a family of simple origins from Serafina, the mother and Confucio, the father. Zeffirino, the eldest of four brothers (Mario, Angelo and Angela) marries very young with the life partner Olga, together they will have five children: Gian Paolo, Luciano, Odino, Alberto and Giorgio.
These are the years foregoing the Second World War and it is in 1939 that Zeffirino is called to join the military service. Appointed at the services of a Colonel, he is responsible for the preparation of the daily meals. It is during this period of time that Zeffirino learns a profession and at the same time he discovers an attitude for cooking which will be the determining factor for his future choices.*

ZEFFIRINO Via XX Settembre 20, tel. +39 010 591990
facebook@zeffirino.it, instagram@zeffirinorestaurant1939
sito-web: www.zeffirino.it

AN ELEGANTOASIS IN SANTORINI

From the heart of Italy to the heart of idyllic Santorini and Zaffron Resort, Zeffirino restaurant serves Italian flavors straight from Genova's renowned restaurant of the same name. Cooking up authentic Italian fine cuisine since 1939, it uses only the freshest local produce to bring to life time-honored recipes handed down through generations of Zeffirino Belloni'sfamily: fresh, handmade pasta, the catch of the day cooked to perfection, his secret recipe for perfect Pesto Genovese...

Some of the most unforgettable, flavor packed Italian delights await at Zeffirino. It is a unique culinary experience served against the spectacular backdrop of Santorini's Caldera, with fantastic flavor sperfectly paired with exquisite local and Italian wine labels, all on-siteat Zaffron Resort.

+++++
Zeffirino®
RISTORANTE 1939

Belloni

TIPICA CUCINA ITALIANA

Also on the premises,our laid-back trattoria-style restauran tbrings a menu of classic Mediterranean dishes, international favorites and Italian comfort food using only the fnest cut sof meat, excellent sea food and fresh fish caught by local fishermen. Expect classic, flavorsome dishes and a relaxed environment, making for an experience for all the senses in the form of an inspired Mediterranean menu.

Da lì a poco nasceranno anche i nipotini: Adriana, Marco, Lucia, Paola, Sabrina e Zeffirino jr.
Vedendo il proprio nucleo familiare aumentare di numero, Zeffirino pensa che sia arrivato il momento di separarsi dai genitori e dai fratelli, che torneranno a Modena, e cercare un locale più grande che possa assicurare a ciascuno dei suoi figli un lavoro quindi una vita dignitosa; si mette alla ricerca di un nuovo locale che trova in centro città vicino al Ponte Monumentale. Gli darà il proprio nome, dando vita così allo ZEFFIRINO.

Soon Zeffirino's grandchildren were also born: Adriana, Marco, Lucia, Paola, Sabrina and Zeffirino jr. Zeffirino sees the family growing and he decides that is time for him and his family to separate from his parents and brothers who will return to Modena and open their own business activity.
Zeffirino starts to look around for a new restaurant till he founds a strategic premises located in the centre of the city nearby the "Ponte Monumentale" and giving it the name "ZEFFIRINO".

DINING

Sono molti i personaggi dello spettacolo, dello sport, della politica, diventati suoi fedeli clienti e molte le onorificenze che riceve negli anni, a riconoscimento dei risultati raggiunti.

Many are the personalities of the show, sport, and politics society that become Zeffirino's loyal customers and as well as many are the honors the family receives over the years, in recognition of the results achieved.

Solitamente nessuno è profeta in Patria, ma il ristorante Zeffirino oltre che a Genova, ha sempre vantato notorietà nazionale. Se i Belloni fossero sbarcati in USA ci sarebbero restaurant Zeffirino's in ogni Stato. Intraprendenza, spirito di sacrificio, accoglienza sono nel DNA di questa famiglia. Quando si parla di marketing non è possibile non parlare di Luciano Belloni. Già oltre quattro decenni fa Luciano aveva creato il Guanto d'Oro. Un prestigioso trofeo che assegnava ogni anno ai grandi campioni della boxe mondiale, legandolo all'immagine del locale. Non solo. Gian Paolo fratello di Luciano, vero e proprio ambasciatore della cucina italiana nel modo, cucinò addirittura alla Casa Bianca e per presidenti di vari stati. Negli anni 80 nel prestigioso Waldorf Astoria di New York, Gian Paolo Belloni guidò i migliori venticinque chef di valore mondiale in occasione di uno storico evento. Ora è il momento di Marco e Paola Belloni: cugini ed entrambi figli d'arte, rispettivamente di Luciano e Gian Paolo. Marco è nato e cresciuto nel ristorante di famiglia, con già alle spalle varie ed importanti esperienze nel settore dell'ospitalità. Carismatico e di straripante vitalità, sa creare nuove opportunità di lavoro, realizzando nel 2021un esclusivo ristorante niente di meno che a Santorini. Una delle mete del turismo d'élite. Un tripudio di golosità dove non poteva certo mancare il Pesto. Dimostrando anche acume negli affari, Marco oltre a seguire anche la scia del turismo internazionale, ha realizzato un prestigioso ristorante a Riad, capitale dell'Arabia Saudita e più importante centro commerciale dell'intera penisola araba.

UN NUOVO TRIONFO PER LA FOTOGRAFIA SUBACQUEA ITALIANA

AL **WORLD SHOOTOUT 2021**, PER L'OCCASIONE IN DIRETTA FACEBOOK, PRIME E TERZE CLASSIFICATE LE SQUADRE ITALIANE

di Gianni Risso

Foto di Martin Broen, USA

Neppure il famigerato virus cinese è riuscito a fermare il grande concorso internazionale di fotografia subacquea **“World Shootout”**. Anzi, l’edizione 2021 ha avuto la partecipazione record di 618 di fotografi appartenenti a 54 nazioni.

Il concorso si svolge regolarmente dal 2006 e secondo il programma avrebbe dovuto concludersi con la cerimonia della premiazione in pompa magna in marzo, durante il salone nautico Boot di Dusseldorf, ma l’evento è saltato causa Covid. Come alternativa l’organizzatore, il fotografo subacqueo israeliano David Pilosof, non si è perso d’animo e ha spostato tutto online con un collegamento mondiale su Facebook. Tutto si è svolto nel modo migliore e tutti i premi saranno inviati a casa dei vincitori.
Bisogna subito dire che per gli italiani in concorso non poteva esserci un risultato migliore. Nella graduatoria “Per nazioni”, la più prestigiosa fra le dodici categorie del programma, l’Italia ha conquistato il 1° e il 3° posto assoluto.
Protagonisti dello storico risultato sono stati **Marcello Di Francesco, Massimo Zannini** e **Pietro Cremone.** Le foto dei tre, decisamente non comuni e di grande impatto iconografico, sono state molto apprezzate dalla qualificata giuria internazionale che comprendeva anche il noto fotografo subacqueo e artista italiano Alberto Muro Pelliconi di Roma.

ArteDisegno
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

CARAN d'ACHE
PILOT
FABRIANO
BIC
FEDRIGONI
Stradone di Sant'Agostino, 46-48R
Tel: 010 375 9725 Cell: 345 919 6544
Email: artedisegnosnc@gmail.com

AZIENDA ARTIGIANA DAL 1992

IDROTERMICA PINASCO
IL CLIMA IDEALE IN UN AMBIENTE IDEALE
WWW.IDROTERMICAPINASCO.COM

Installazione e manutenzione di impianti idraulici, termoidraulici e di refrigerazione

+39 010 5451921 || +39 347 8403466

IL TUO BENESSERE È LEGATO AI LUOGHI DOVE VIVI, E SOPRATTUTTO ALL'AMBIENTE CHE CONDIVIDIAMO TUTTI INSIEME, MIGLIORARE LA PROPRIA VITA MIGLIORANDO ANCHE L'IMPATTO SULL'AMBIENTE È POSSIBILE, CONTATTACI!

Via Volturno, 14/R
16129 Genova

idrotermicapinasco@gmail.com
facebook@IDROTERMICAPINASCO

Toprent noleggio con conducente

+39 335 7943004
+39 010 6017048

www.toprent.it
info@toprent.it

AVANGUARDIA E TRADIZIONE PER I TUOI VIAGGI DAL 2003

Toprent S.n.c.
noleggio con conducente

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

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
- SOSTENIBILITA' ATTENZIONE PER L'AMBIENTE

Foto di Michael Baukloh, Germany

Alle spalle dei vincitori si sono piazzati i giapponesi e l'altra squadra italiana con David Salvatori, Domenico Tripodi e Filippo Borghi.
Altri fotografi subacquei italiani si sono piazzati più che onorevolmente. Lorenzo Terraneo secondo nell'ambiente. Lorenzo Mittiga terzo nella categoria "Portfolio" e Matteo Visconti secondo nella "Macro". Gran parte del successo del concorso va alle tematiche che comprendono anche "Moda", primo Konstantin Killer (Germania), "Foto umoristica" vinta dal turco Murat Kaptan, "Grandangolo" dominata da Martin Broen Stati Uniti, "Relitti", primo il francese Nicolas Barraque, "Miglior foto dell'anno" vinta dall'australiana Hannah Le Leu e "Squali" prima la statunitense Tanya Houppermans.
Anche il ricchissimo montepremi con viaggi, attrezzature e premi in denaro contribuisce a far crescere il numero di partecipanti che sono stimolati anche dalla prospettiva di vedere le proprie foto pubblicate sul libro di 174 pagine dedicato ogni anno interamente al World Shootout. Il libro del 2021 si può acquistare a 34 euro più 18 per la spedizione, sul sito www.worldshootot.org/c/album-2021.
Abbiamo intervistato Marcello Di Francesco per saperne di più sulla bella affermazione.

Perché avete fatto squadra?
Fondamentalmente siamo amici da molto tempo, viaggiamo spesso insieme e collaboriamo con Nauticam come ambassadors.

Qual è stata la vostra strategia per centrare il difficilissimo obiettivo?
Questa è la nostra seconda vittoria al World Shootout, un concorso che in genere richiede di scattare foto durante l'anno solare e di consegnarne due per fotografo a formare un portfolio fotografico; quest'anno visto le restrizioni dovute al Covid gli organizzatori

hanno deciso di far partecipare i fotografi levando i limiti temporali per lo scatto delle foto e dando libero accesso al proprio archivio fotografico. Con Massimo e Pietro abbiamo quindi deciso di creare un portfolio che avesse una certa coerenza cromatica e stilistica e che potesse distinguersi per la particolarità dei soggetti ritratti.

Di fatto quali sono state le qualità delle vostre foto più apprezzate dalla giuria?
Penso che la giuria abbia apprezzato il portfolio come tutto un insieme, con una linea guida ben definita e studiata in fase scelta delle foto.

Cosa ci dici del tuo polpo in lattina... dove e come hai fatto un simile scatto magistrale?
Sono molto legato a questo scatto, fatto qualche anno fa durante un'immersione notturna ad Anilao nelle Filippine. Questo Polpo del cocco (Amphioctopus marginatus), così chiamato perché spesso utilizza i gusci delle noci di cocco o delle conchiglie per proteggersi, stava passeggiando durante la notte su di un fondale sabbioso portandosi appresso questa vecchia lattina; appena mi sono avvicinato illuminandolo con la mia focus light, il polpo si è fermato, ha posato la lattina e ci si è messo dentro come per ripararsi. Dopo un

In questa pagina in alto: Marcello Di Francesco
In basso: foto di Marcello Di Francesco

ELLEPI EDILIZIA

Via Novaro, 11/R · 16143 Genova
tel: 335 6656871
lucapapinutto@gmail.com
www.ellepigenova.it

Ellepi Edilizia Genova

DAL 1920 NEL CAMPO DELL'EDILIZIA

ELLEPI EDILIZIA È UN'IMPRESA EDILE DI GENOVA SPECIALIZZATA IN OPERE DI RISTRUTTURAZIONE PER INTERNI, POSA PARQUET, IMPERMEABILIZZAZIONE DI TERRAZZI, RISTRUTTURAZIONI BAGNI

- **Manutenzione Condomini**
- **Ristrutturazione di Interni ed esterni**
- **Coloriture**

paio di scatti di prova, ho deciso di montare uno snoot sul mio flash e di illuminare il soggetto isolandolo dallo sfondo sabbioso, così da enfatizzare al massimo questa particolare situazione che se pur molto particolare deve comunque farci riflettere sullo stato dei nostri mari e su come stiamo facendo ancora poco per limitarne l'inquinamento.

Massimo Zannini, cosa ci dici della tua piccola seppia?
Ho scattato questa foto null'ultimo viaggio fatto nelle Filippine prima del lockdown, mi trovavo con Marcello a Dauin nell'isola di Negros e la guida che avevamo a disposizione ci ha portato a vedere questi embrioni proprio nell'housereef del resort dove alloggiavamo in pochi metri di profondità; abbiamo trascorso tutta l'immersione fotografando questi particolari soggetti che con un po' di fortuna non è raro trovare

In questa pagina in alto: foto di Massimo Zannini
In basso: Massimo Zannini

RISTORANTE PIZZERIA
Diana

Via Silvio Lagustena, 107

Tel.010 377 1136

Seguici su

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

Trattoria
Il Grillo Parlante

**Via di S. Bernardo, 7/9r,
Genova, Centro Storico**

Tel. +39 346 579 3077

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

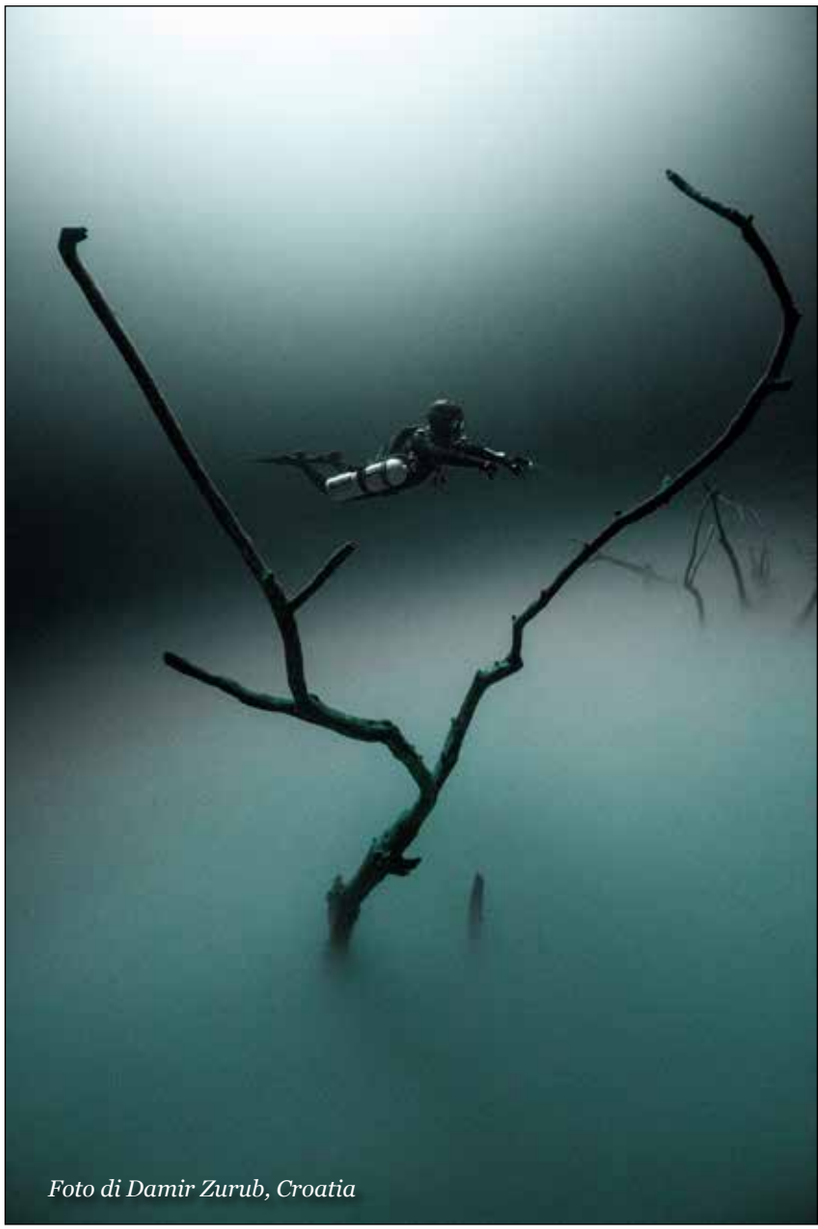


Foto di Damir Zurub, Croatia

Foto di Konstantin Killer, Germany

Foto di Massimo Zannini

anche nel Mar Mediterraneo. La scelta della doppia esposizione è stata la conseguenza del tipo di illuminazione scelto in fase di scatto, un leggero controluce che ha aiutato ad enfatizzare i dettagli della piccola seppia.

Pietro Cremone: come hai realizzato la tua macro di una larva?
La mia foto è una larva di wonderpus (Octopus photogenicus), scattata ad Anilao, a 10 mt di profondità su un fondale di circa 150 mt. Durante la notte molte larve risalgono dai fondali profondi grazie al fenomeno dell'"upwelling" che porta verso la superficie molti nutrienti e plancton. In questi momenti è possibile quindi fotografare tanti animali allo stato larvale o giovanile, con una varietà di forme e colori molto particolare. Wunderpus photogenicus è il nome scientifico attuale.

Che attrezzature usate?
Io utilizzo machine corpi macchina Canon in custodia Nauticam, mentre Pietro e Massimo utilizzano Corpi macchina Nikon sempre in custodia stagna Nauticam.

In questa pagina in alto: Pietro Cremone
In basso: foto di Pietro Cremone

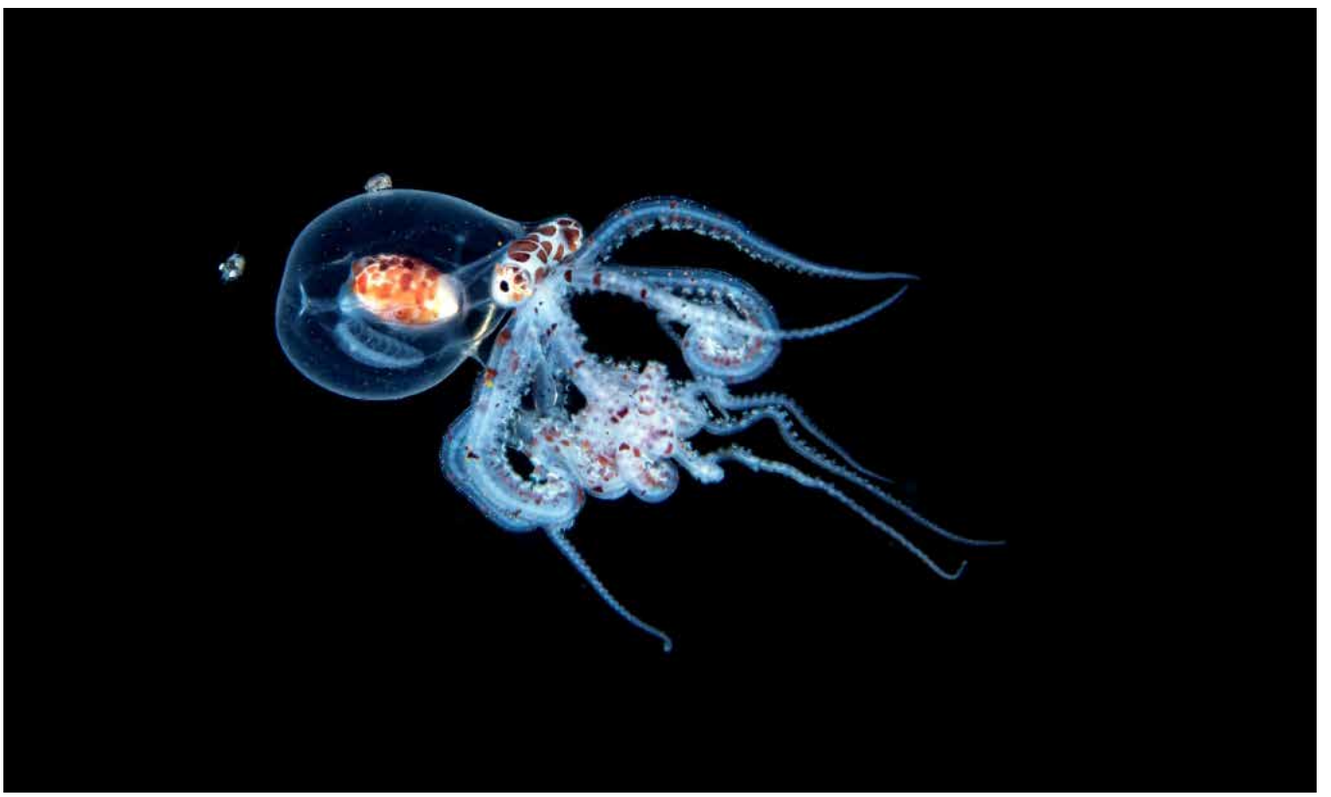


Foto di Allen Walker, South Africa

PAOLO GRANDE

MICROBIETTIVI E MEGAPIXEL

Il paesaggio, la luce del cielo e le fughe prospettiche. Il fotografo genovese dimostra con i suoi scatti come si vince la sfida di conferire a uno scatto realizzato con uno smartphone la dignità di un'opera d'arte

DI FLAVIA MOTOLESE

La missione che si è posto Paolo Grande, quando ha deciso di dedicarsi alla fotografia, è ritrarre la propria città e i luoghi che costituiscono il proprio orizzonte quotidiano, coniugando due estremi che ci avvicinino a una comprensione unitaria del mondo in cui viviamo: l'infinitamente grande (il mondo circostante) e l'infinitamente piccolo (la fotocamera di uno smartphone).
Il suo obiettivo si muove lungo l'orizzonte della sua quotidianità: Genova e la Liguria, principalmente. Una dimensione che sembrerebbe circoscritta, limitata così come le possibilità di un cellulare. Eppure l'artista, attraverso uno stile distintivo e marcato, dimostra e allude

Tempofermo, 2020, fotografia digitale

Nuove prospettive, 2021,
fotografia digitale su forex, cm 60x50

alle infinite prospettive che si celano in un'immagine. Nelle sue opere spazi fisici e concettuali convivono: Grande rovescia la percezione comune, svelando il lato magico o più spettacolare di ogni visione.
La post-produzione delle immagini e l'utilizzo di applicazioni e filtri, esclusivamente per smartphone, che mirano ad accentuare colori, effetti di profondità spaziale e tridimensionalità, riescono a fargli ottenere un'interpretazione personale.
Il suo sguardo analitico sullo spazio induce Grande a fotografare panorami, scorci, luoghi iconici di Genova e della Liguria e dettagli, all'apparenza anonimi, ma che si rivelano evocativi e simbolici, come sequenze di un'unica narrazione. La predilezione per l'uso del grandangolo serve a cogliere di un paesaggio specialmente il suo divenire temporale e atmosferico. Il cuore di molti lavori è la luce, momento emblematico e rivelatorio di un'altra realtà in cui tutto appare nella sua dimensione più profonda e segreta. La luce e la composizione di ogni singola fotografia si fanno dimostrazione dell'anima poetica del fotografo, sempre sensibile alla meraviglia.
L'opera proietta lo spettatore in uno spazio reale e immaginario allo stesso tempo, dirigendolo verso un nuovo ed inatteso racconto.
Sono immagini sospese, ferme in un tempo potenziale che lascia spazio all'immaginazione. La sua è una fotografia che mira a cogliere la poesia della luce, di un colore o di un'astrazione, per restituire quel particolare frammento in cui la realtà si fa visione, al confine tra il mondo che conosciamo e quello che possiamo solo immaginare, aprendo un varco alle infinite possibilità del reale.

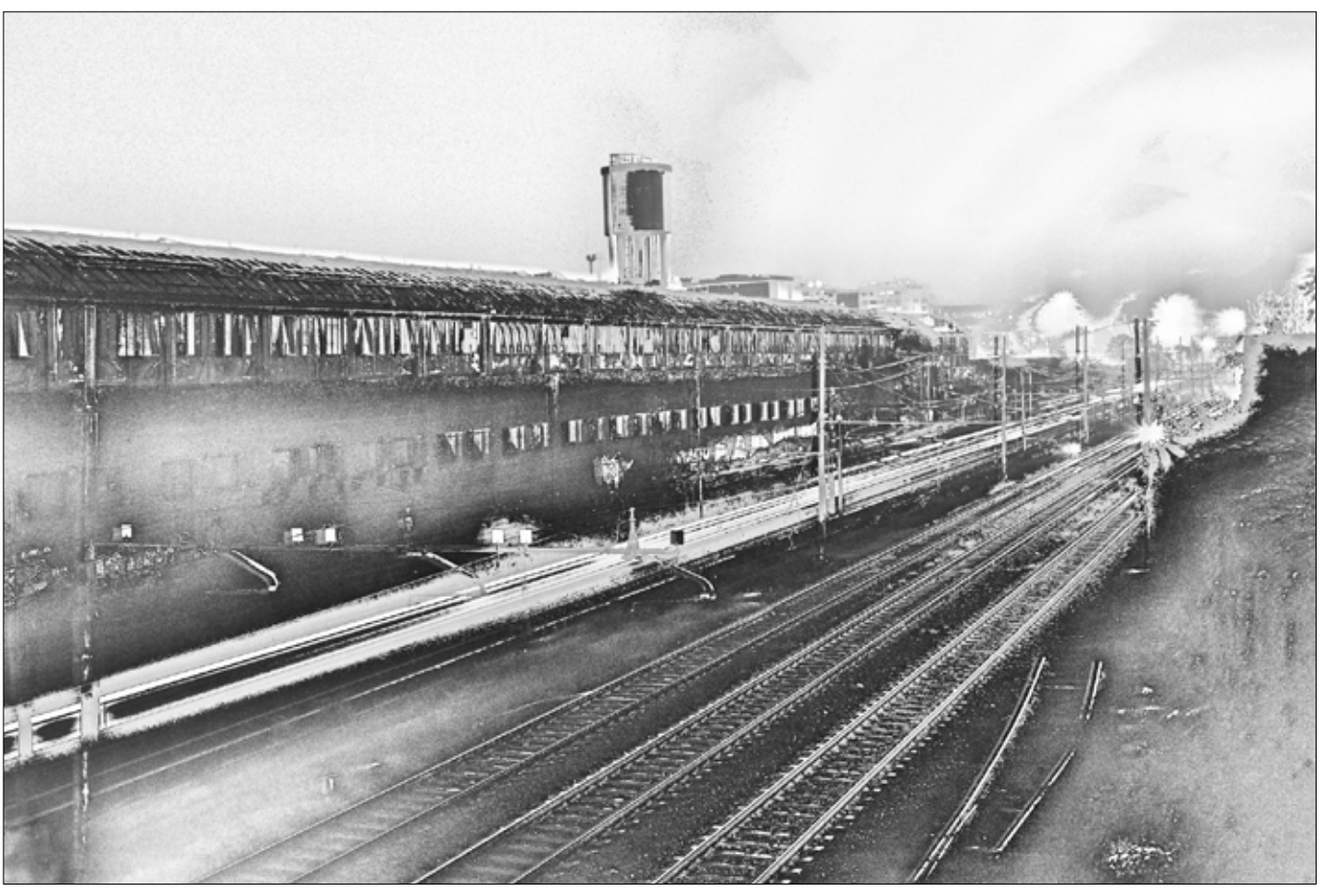
GUIDO CAMPANELLA

IL CODICE EMOZIONALE DELL'ASTRAZIONE

FOTOGRAFARE PER CERCARE UN ANTIDOTO ALLA REALTÀ, ANCHE OLTREPASSANDOLA. NEGLI SCATTI DI **GUIDO CAMPANELLA** TUTTO IL POTERE E IL PESO DELLE IMMAGINI

Di Flavia Motolese

Chiusa in un'immagine c'è soltanto la sua verità, effetto di intuizione impermeabile ad ogni genere di preconcetto. Fotografare alla maniera di Guido Campanella è compiere un'azione disfunzionale nei confronti della cronaca ufficiale, assecondando la finzione autentica di una realtà attutita; corrosa sulla base di esigenze fondamentali a veicolare un linguaggio riconoscibile,



Midnight Express_02, 2019,
fotografia digitale - stampa su dibond

Monégasque, 2022,
fotografia digitale

che nell'idea di Campanella utilizza l'astrazione del rapporto bianco/nero. Una bicromia di "concentrazione visuale e sospensione ambientale" potrebbe essere definita, che Campanella si è scelto da tempo come fidata compagna di viaggio. «Fotografia, foto-grafia, significa scrivere con la luce. La fotografia, il cinema, conferiscono una specie di immortalità, una preminenza alle immagini e non alla vita reale». Se le immagini non possono essere considerate emanazione diretta della vita reale, come s'intuisce dal ragionamento di Marshall McLuhan, occorre registrare uno scollamento evidente tra dato oggettivo (reale) e soggettivo (fotografico). Il medium fotografico assume così la posizione dell'elemento fondante, utile a scavare - coadiuvato necessariamente dall'ispirazione, istantanea quanto la fotografia stessa - in un'alterità strutturata per assumere il ruolo di una nuova forma narrativa. Né più né meno ciò che mette in pratica Campanella.

Sostenendo il peso specifico di immagini che circuiscono la realtà, esautorando - ad esempio - qualsiasi connotazione sociale diretta, Campanella lavora per prodursi in maniera autonoma un ecosistema perfetto; habitat dove, progetto dopo progetto, è libero di poter immortalare tutto sé stesso senza reticenze. Il suo approccio riflessivo verso gli spazi, la scelta di penetrare e sviscerarne simbolicamente tutte le specificità, vanno lette in base ad un'insostituibile capacità di Campanella: adattare la fotografia alle proprie esigenze emotive.

«GUARDA COM'ERA DIVERSO IL MONDO»: INCONTRO CON FEDERICO PARODI

INTERVISTA ALLO STORICO PRODUTTORE DEL **SALAME DI SANT'OLCESE**. L'AZIENDA DELL'ALTA VALPOLCEVERA È ORA GESTITA DALLA FIGLIA EMANUELA, **QUINTA GENERAZIONE** DELLA FAMIGLIA

Padre e figlia - Federico ed Emanuela PARODI - Sant'Olcese

Una voce cordiale mi accoglie al circolo Acli di Sant'Olcese. L'uomo alto e robusto sorretto dai suoi bastoni, dalle grandi mani forti, dal sarcasmo di chi la vita l'ha vissuta lungamente è Federico Parodi. Sono emozionato! Noto un certo imbarazzo anche in lui. Forse, penso io, parlare di sé a tutte le età muove qualcosa dentro. In quest'uomo ci sono qua e là i se-

gni del tempo impiegato nel toccare, tagliare, salutare e congedare la storia nelle vesti di un artigiano dalle radici salde come quelle degli alberi dei boschi in cui è cresciuto, dove oggi a differenza di allora non entra neanche un gatto da quanto sono fitti.
Immediatamente non posso che riflettere sul ruolo sociale che abbiamo, su di quanto un singolo uomo possa esprimere attraverso la storia e le proprie gesta. Sono alla ricerca di un linguaggio capace di rivestire l'individuo della sua territorialità; che sia in grado di proiettare al solo agire un'epoca intera, nel suo divenire e trasformarsi. Desidero intimamente che il territorio parli di noi, e che lo faccia attraverso ciò che ci è più comprensibile: i nostri eroi.
Entriamo nel circolo del paese e ci sediamo al tavolo: apriamo il discorso, si parla di vita, di uomini e donne, di noi.
«Sant'Olcese è cambiata. Sono cambiati gli usi e i costumi e con loro le persone. Una volta ci si riuniva per un senso di partecipazione tipico dei nostri tempi, capace di mantenere viva la realtà sociale del paese e di offrire spunti di discussione comune».
Un circolo cattolico è il luogo giusto dove iniziare la conversazione con Federico Parodi, nato in Sci Berti nel 1933. Mi sento di fare un parallelismo immediato tra il modo di comunicare del passato, dove l'incontro era la misura del dialogo, e quello dell'oggi, in cui fretta e superficialità dominano il paradigma delle relazioni.Tempi, i suoi, dove la comunità è partecipazione, e le riunioni sono lo strumento per eccellenza capace di creare spazi di condivisione.
Questo cambio di passo della storia si può analizzare anche nel reparto produttivo, e Federico, che rappresenta la quarta generazione del **Salumificio Parodi**, me ne parla portando esempi chiari e palesi di come l'industrializzazione abbia modificato quell'equilibrio fino ad allora raggiunto.
Il metodo del lavoro, così come anche le dinamiche sociali, hanno subito una metamorfosi sostanziale dovuta all'avvento dell'industria e della sua capacità decostruttiva, portando con sé innovazione e benessere ma oscurando le relazioni umane instaurate con il circostante.
Il lavoro stesso è cambiato. Da un senso di dovere che muoveva e nobilitava gli individui si è passati ad una costrizione di tipo più utilitaristico, dove la passione perde valore e non si genera più affezione verso la comunità e il territorio.
«Mio padre spesso mi ricordava che "se vuoi fare qualcosa nel mondo devi farlo da giovane, e abbi tanta passione al lavoro, perché allora il lavoro diventa un divertimento, un piacere"».
Ho qui davanti a me un uomo che è cresciuto custodendo un mestiere che il territorio ha generato nel tempo: la sua famiglia si è curata di sviluppare un'arte antica propria di un agire locale.
Grazie alla specifica conformazione territoriale e orientamento culturale, le comunità dell'Alta Valpolcevera hanno dato vita alla storia del salame, che

nato ad Orero prima sotto la giurisdizione di S.Olcese e poi di Serra Riccò, è divenuto attraverso la famiglia Parodi il prodotto riconosciuto e registrato come il salame di Sant'Olcese.

I bovini si comprano a colpo d'occhio: resoconto di viaggio

«Ho incominciato ad andare al mercato a comprare bovini giovane, avrò avuto forse 28 o 30 anni quando sono entrato appieno nell'attività di famiglia. Andavo via con mio padre la sera prima per arrivare in Piemonte. Lui era del '6, aveva 27 anni in più di me. Ha visto che mi trovavo bene e che ero adatto alla mansione; e iniziarono così i miei viaggi frequenti in treno verso Asti e le altre località piemontesi.
I bovini si comprano a colpo d'occhio, se sbagli stima del peso e della qualità sprechi dei soldi. All'interno dei mercati, dove ci sono dalle mille alle duemila bestie a seconda di come erano costituiti, mercati che adesso non esistono più o quasi, due bestie uguali perfette non ci sono: **ognuna ha le sue caratteristiche** che sono dovute dallo spessore della pelle, dalla grandezza dell'osso, dalla forma dei muscoli, dalle corna, dai denti. Per esempio dalla lunghezza delle corna e dal numero dei denti riesci a capire quanto tempo ha la bestia: fino però a 26 mesi, poi non si riconoscono più.Un altro metodo di controllo era verificare la forma delle unghie in terra per vedere se l'animale era da pascolo o se stava fermo in loco, se era ruminante. A quei tempi non esisteva il pascolo per l'alimentazione della bestia, ma il consumo dell'animale arrivava per gli sforzi dovuti all'impiego nel ciclo di lavoro del campo. L'animale che aveva lavorato aveva il nervo un po' più duro, e poteva avere qualche punto in meno nella qualità.
L'animale al pascolo era solo di alpeggio, appartenente ad altre aree italiane. Oggi la gente pensa che l'animale che mangia l'erba sia il migliore. Può essere che chi faccia alpeggio ad alte altitudini abbia nelle erbe più sostanza, ma **l'alimento migliore è il fieno**, perché perde umidità e mantiene le sue proprietà. Infatti quando in primavera le bestie iniziavano a mangiare la prima erba che nasceva a maggio, la mangiavano volentieri perché è più tenera, più morbida, ma come conseguenza di questo cambio di alimentazione perdevano peso, circa 10 kg sulla stima totale del singolo bovino.
Con il foraggio invece, il fieno in stalla, l'animale acquista peso e massa: maggior peso significa maggiore carne per fare l'impasto. **L'impasto dunque dipende dall'alimentazione dell'animale:** più asciutto o più bagnato a seconda della sua alimentazione. L'alimentazione della carne è uno dei processi importanti nel ciclo produttivo del prodotto. Per esempio, mio padre non ha mai voluto, quando un tempo macellavamo i maiali, fino al '66, macellare quelli dalla Valpolcevera.
Perché mangiavano i bulacchi, cioè i rifiuti dei ristoranti o delle comunità di Genova, che davano molto sapore alla carne, però non aveva consistenza, non aveva quella durezza che dà all'impasto l'aiuto ad essere di qualità.
Mio nonno è morto andando a Cuneo a comprare i maiali. Tutti maiali da allevamento, tenuti in *tistàggi* (piccole dimore per animali da allevamento di piccola stazza). A Cuneo i maiali erano più buoni perché mangiavano castagne e le ghiande, che sono gli alimenti che rendono migliore la carne. Un'alimentazione viziata non equilibra la muscolatura idonea alla bestia. Adesso ci sono i mangimi. Ma anche il mangime è un composto. Se è fatto da granaglie di qualità è un ottimo mangime, ma se fatto da componenti che fanno crescere l'animale ma non danno sostanza al muscolo allora è solo un elemento fittizio. Mio padre aveva capito che mi ci trovavo parecchio a fare questo lavoro di acquisto, che me ne intendevo. Lui aveva bisogno di guardare *u travaggiu*.
Un tempo bisognava guardare se c'era l'arsura, l'aria di nord, l'aria di est, l'aria da sud. A seconda di come spirava il vento e si impostava il meteo si aprivano e si chiudevano le serrande per fare deumidificare meglio il salame, nell'**essicatoio.** Lui stava qui a vedere il salame, a vedere il lavoro, a vedere gli uomini come tagliano la carne.
Mi ricordo che veniva un uomo, che era un uomo vecchio, forte che non dominava più le mani. Mescolava il salame nella *meusia*, un catino di marmo grosso così, a pugni, perché si forzava la carne che si legava. Per vedere se si era amalgamata la prendeva dall'al-

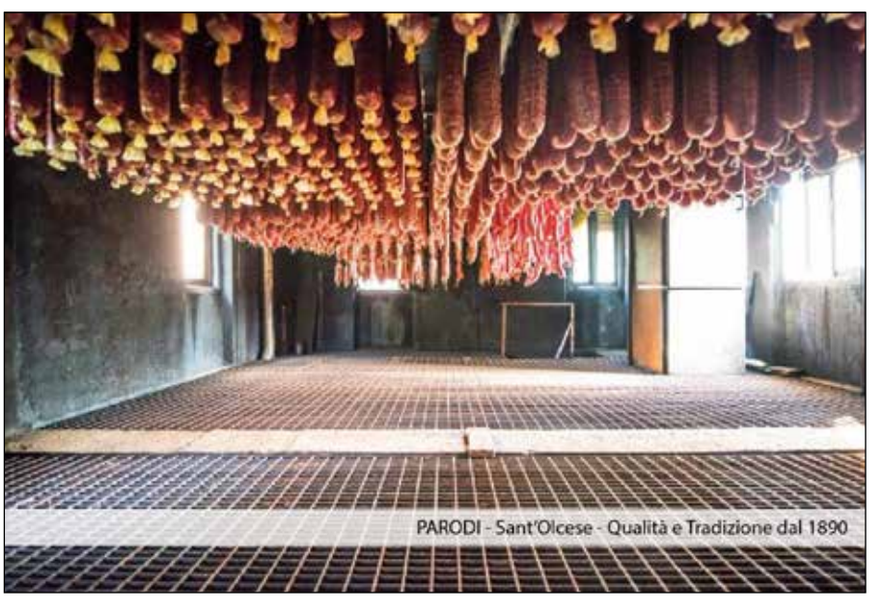
to e la teneva in sospensione: se la forma teneva voleva dire che era pronta. E poi ricordo che faceva un mucchietto così e lo lasciava da parte per farlo vedere a mio padre: *a mia pippu, u paa de marmu!*

Sul ciclo produttivo

Il macello era qui a Sant'Olcese per i bovini, perché i suini non li macellavamo più, compravamo solo le parti che ci servivano.Il maiale quando è macellato lo dividono in cosce, per i prosciutti crudi, lardo per salare se è alto, se è sottile per la lavorazione, la spalla, la pancia.
Del maiale non prendevamola spalla per fare l'impasto come carne magra di maiale da mettere insieme al bovino. La pancia che era grassa e magra dava morbidezza all'impasto. Il lardello, che è quei cubetti quadrati che si vedono dal salame, è una parte tra la cotenna e la cuiga, la parte di sotto (cotica). E se è troppo alto va bene per il salame. Allora, **spalla, lardo, pancia**, sono i tre articoli che servono per fare il salame che arrivano separati per la lavorazione. Arrivano su dei cestelli in acciaio inox con i ganci appesi che possono pesare fino a 6-8 quintali. La struttura l'abbiamo costruita in modo tale che in alto fosse arieggiato per asciugarlo con il fuoco, e mettere in pratica quei sistemi di deumidificazione pratici. Perché il salame si deumidifica troppo, consuma tanto e si irrigidisce sulla pelle. Se si asciuga lentamente, invece... Toccando i salami, uno del mestiere capisce se il salame è fermentato nella maniera giusta, se l'umidità è ancora presente o è sparita nella maniera giusta.La fermentazione deve essere accompagnata da una deumidificazione, poiché il processo di deumidificazione favorisce la fermentazione ed evita l'acidità ed un sapore sgradevole.
Quindi il ciclo di produzione è così: si assembla, poi si impasta, poi si insacca, e si infila nel budello. Poi si lega o si clippa. Clippare è un sistema che è venuto fuori ultimamente. Delle clip che prendono il **budello artificiale.** Un budello che è favoloso. Respira come un budello naturale in più è tutto calibrato uguale, perfetto nella forma. Quello naturale è piccolo, storto, diverso caso per caso.
La standardizzazione della forma del prodotto era una esigenza di mercato inizialmente, poi è diventata una esigenza di costi diversi. Perché quando allora si faceva il salame c'era il salame di forme molto diverse, anche nello stesso elemento: **ogni articolo raccontava una storia diversa.** La diversità di forma del salame determinava uno sforzo produttivo e quindi economico diversificato.
Invece con il budello artificiale siamo riusciti a standardizzare il ciclo produttivo del lavoro pur mantenendo le caratteristiche artigianali.
Il lavoro adesso ha cambiato viso. Le mansioni che prima si facevano a mano io le ho imparate tutte. Io sono del '33, mi sono diplomato da geometra. La scuola mi ha dato tanto. Ho avuto degli insegnanti che mi hanno insegnato l'impegno e il rispetto»

La figura dell'artigiano come te è già svanita. Come ci rapportiamo con la perdita? Come tramandiamo il mestiere?

«La mia generazione è la quarta.Il fondatore è stato il mio bisnonno, nato nel 1835, che si era sposato tre volte perchè era rimasto vedovo, non come ora che ci sposiamo tante volte per niente!
Gli aveva insegnato a fare il salame la sua seconda moglie che era di Orero.
Percheé il salame di Sant'Olcese è nato ad Orero, è inutile che ce la raccontiamo!
Però c'è da ricordare che Orero, fino alla fine dell'800, era nel comune di Sant'Olcese, poi è passato al comune di Serra Riccò, quindi non c'è da fare confusione, sono la stessa cosa. Poi lassù pian piano si è spento [l'attività è diminuita] e si è spostato. Ad Orero c'erano 40 famiglie che facevano il salame. I *bèlee*, che lavoravano le budelle: budellai. Adesso lì non c'è nessuno che li produce.
Orero è una delle zone più alte della Valpolcevera dove c'era vita. La temperatura aveva qualche grado di differenza in meno, utile per mantenere il cibo. Mio papà diceva che chi si è messo a fare salame in Valle Scrivia non ha mai avuto fortuna, perché c'era un'umidità tale che non si riusciva ad asciugarlo, o se ci riuscivano non ci riuscivano sempre bene tale da avere un buon prodotto.
Deumidificare il salame è uno dei motivi che lo rende saporito, gustoso e morbido se è fatto bene.
A volte penso alla trasmissione



Il Museo - PARODI - Sant'Olcese

della mia esperienza ed al senso di tradizione che ha caratterizzato la storia fino ad un certo punto della sua evoluzione. Io vedo il salame. Il salame una volta era uno dei modi per conservare la carne. Il salame, in definitiva, è carne salata più o meno ben lavorata.
Sono in cento che fanno salami, tutti diversi nelle sfumature ma tutti uguali.
Adesso con l'aiuto del pensiero chimico, tecnico, ci sono possibilità che semplificano il processo produttivo ma che allo stesso tempo oscurano e dimenticano la sapienza maturata negli anni, per non dire secoli. Non c'è una risposta a questo problema. Si tratta di una constatazione, e dal canto mio di comprendere la necessità di agire, di abbracciare il presente insieme al passato e di portarlo al futuro».

Il Salumificio Parodi oggi: Emanuela

Oggi a gestire il salumificio c'è Emanuela Parodi, che con entusiasmo, capacità e senso della tradizione porta avanti la storica azienda. Il trend della produzione della ditta è in costante crescita e la commercializzazione dei prodotti di Sant'Olcese è rivolta alle salumerie locali, ai dettaglianti, al negozio di Sant'Olcese e al mercato della Grande Distribuzione Organizzata.
Emanuela ha aperto l'attività a collaborazioni volte alla promozione del patrimonio locale, e organizza degustazioni e visite guidate al museo interno all'azienda.Iniziative queste in grado di coadiuvare gli sforzi territoriali volti al rafforzamento del circuito produttivo locale. Nella fattispecie collabora con la rete organizzata dal **coordinamento territoriale OrtoIn-Movimento.**

Il Museo

«L'idea di raccogliere e di organizzare il materiale documentale storico e gli attrezzi utilizzati in passato nella produzione,nasce dal desiderio di trasmettere la passione per il nostro lavoro a tutti i visitatori che negli anni si sono avvicinati alla nostra azienda come clienti o in veste di semplici turisti.
Ogni anno accogliamo, infatti, scolaresche e gruppi che ascoltano incuriositi il racconto della storia del Salumificio Parodi, osservando gli oggetti della tradizione e degustando le specialità del Salumificio.È nato così il museo a Sant'Olcese, una piccola ma ricca testimonianza della tradizione ultracentenaria dell'azienda».

https://www.parodisantolcese.com/
E-mail info@parodisantolcese.com
Tel. +39 010 709827

LE TRIPPE, LA PASSIONE DI GIUSEPPE VERDI

IN VICO CASANA LA STORICA ATTIVITÀ FONDATA DALLA **FAMIGLIA CAVAGNARO** È LA PIÙ ILLUSTRE RAPPRESENTANTE DI UNA TRADIZIONE ANTICA

Di Antonio Bovetti

La trippa non è solo la prominenza che cresce agli uomini giunta l'età della riflessione, ma un'interiora del bovino, compresa fra esofago e stomaco e non nell'intestino, come comunemente si crede. È un alimento nutriente usato già nell'antica Grecia e servito ai banchetti nella Roma dei Cesari. Queste frattaglie, composte da rumine, omaso e reticolo, dopo la macellazione vengono accuratamente pulite e bollite e cucinate in vari modi.
Le trippe – il plurale a Genova è d'obbligo – si vendevano nelle tripperie, appositi negozi rivestiti di piastrelle bianche e il bancone in marmo, dove facevano bella mostra le spugnose frattaglie color avorio appese alle strutture in legno; erano vendute al dettaglio, ma si potevano anche gustare crude con sale, olio e qualche goccia di limone seduti ai tavoli in legno con il piano di marmo bianco. Le trippe hanno un elevato contenuto

Trippa alla sbira

Tripperia La Casana

Cucina o Runfò in genovese con le due pentole per tenere separate le trippe bianche dalle trippe rosse

Macchina "trita trippe" inventata e costruita da Oto Benz svizzero

proteico, cento grammi di trippa contengono 15,8 g di proteine, solo 5g di grassi e forniscono108 kcal; fattore, quest'ultimo, molto importante oggi, con l'attenzione alle diete povere di grassi.

Era tradizione passare in tripperia la mattina a bere il consommé caldo servito nelle scodelle. Dicono i bene informati che il brodo caldo di trippa fosse il miglior rimedio per ristabilirsi dopo la sbronza della sera prima. Negli anni '50 le tripperie in città erano circa 250, di cui 50 nel centro storico; oggi di questi negozi ne sono rimasti pochi e anche quell'odore intenso di trippe bollite è solo un lontano ricordo.

In Vico Casana a Genova c'è la tripperia che porta lo stesso nome del vicolo, dove tutto è rimasto come 100 anni fa o forse più: piastrelle bianche alle pareti, il mitico "runfò" rivestito di piastrelle rosse, i pentoloni sempre fumanti, il banco in marmo bianco che è un opera d'arte, un ambiente pulito e austero. Tutte le frattaglie sono tagliate con la macchina "taglia trippe", progettata e costruita negli anni '60 da Oto Benz, un signore svizzero che abitava in città e la funzionalità del marchingegno, in questi 60 anni, conferma l'efficienza svizzera.

Anche Giuseppe Verdi fu tra gli illustri frequentatori della tripperia Casana; negli intervalli delle prove al teatro Carlo Felice, il celebre compositore scendeva nel vicolo, si sedeva al tavolo e ordinava un piatto di trippe con il brodo.

Verdi, amante della buona cucina, voleva scegliere le varie frattaglie e chiedeva il contorno di fagiolane ben calde e condite con olio extra vergine ligure, poi si gustava queste semplici prelibatezze con meticolosa maestria.

Soddisfatto del pranzo, Verdi passeggiava nei vicoli della città facendo sosta nei bar di piazza Soziglia. L'attività commerciale è stata fondata dalla famiglia Cavagnaro, di cui Agostino è stato

Tripperia Vico Casana

Banco e per appendere le trippe

il maestro, poi sono subentrate quattro generazioni; alla parete sono appesi il diploma al merito e la medaglia d'oro "Pro industria e Commercio. Arte e scienza d'Italia".

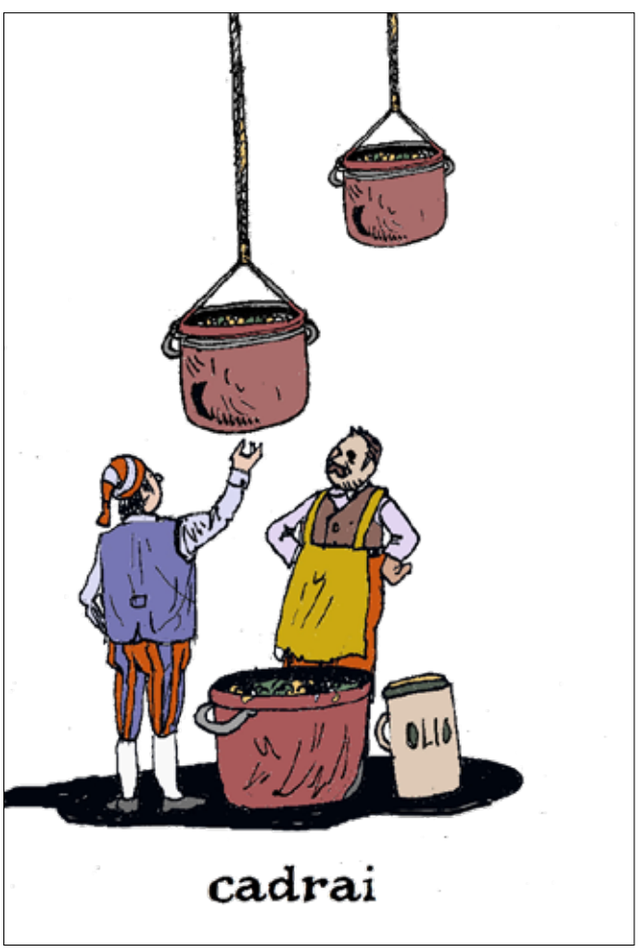
La Sbïra, l'ultimo desiderio dei condannati a morte

La sbïra, ovvero l'ultimo desiderio dei condannati a morte, era un piatto che cercava di alleviare la triste attesa di finire con il cappio al collo. La cucina ligure è sempre stata influenzata dalla storia della Genova mercantile.
Molte tradizioni, vivande e modi di dire risalgono al Medioevo, quando nel porto di Genova si faceva commercio di merci provenienti dall'Oriente e dagli stati che si affacciavano sul Mediterraneo. Per esempio, la tradizionale «sbïra», zuppa di trippe e gallette che si gustava nelle osterie dell'angiporto, fino a notte inoltrata, era considerata un «aiuto» per difendersi dal freddo e dalla fatica. Consumatori abituali erano i «Caravana», uomini dal fisico robusto, provenienti dalle regioni del Milanese e del Bergamasco che trasportavano ogni specie di merce dalle stive delle navi ai magazzini o viceversa.
Compito di questa Compagnia, gli antenati dei camalli, era di approvvigionare i venditori al dettaglio della città e organizzare i viaggi delle carovane da soma, dirette oltre l'Appennino. Qualche secolo dopo la Compagnia dei «Caravana», parola che deriva dal persiano Kairewan, si fonde in un consorzio degli scaricatori chiamati appunto, in genovese, «camalli», dalla parola di origine turca hamal.
Per tornare alla cucina ligure, l'etimologia della parola «sbïra» risale a sbïro, che in genovese vuol dire gaglioffo, miserabile o povero, e di conseguenza, a quei tempi, questo era considerato un cibo per poveri.
Tra le pagine della storia della città di Genova leggiamo che nell'Oratorio di Sant'Antonio, detto dei Birri, nel 1479 esisteva una scuola dove si insegnava il mestiere di guardia carceraria, di conseguenza le guardie per omonimia vennero chiamate gli "sbirri". Nel Medioevo e fino alla fine del '800 la sbïra era il rancio abituale degli sbirri, cioè delle guardie carcerarie alla torre Grimaldina di Palazzo Ducale, residenza del Doge e del Governo. La tradizione, puramente genovese, voleva che i condannati a morte, costretti a pane e acqua per settimane in attesa della condanna, potessero beneficiare di questo appetitoso e gradevole pasto caldo la sera prima dell'esecuzione capitale. Una specie di banchetto consolatorio chiamato l'ultimo desiderio.

I "CADRAI", LE ANTICHE "PAUSE PRANZO" ALLA GENOVESE

I "CADRAI" SONO UN PEZZO DI STORIA GENOVESE: UN MESTIERE ORMAI SCOMPARSO CHE HA CARATTERIZZATO LA VITA DEL PORTO A PARTIRE **DAL BASSO MEDIOEVO FINO AGLI ANNI '60**

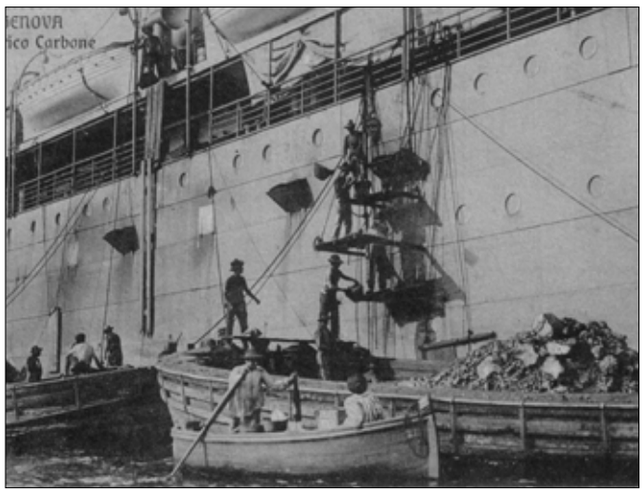
Di Antonio Bovetti



«Cadrai», o «catrai»: cosa vuol dire questa parola? Sono, o meglio erano, trattorie galleggianti, diciamo i "self service fuori bordo" ancora in voga fino ai primi anni '60. Un'idea geniale nata dalla convivialità che esisteva in porto tra marinai, portuali e gestori delle trattorie dell'angiporto. Nei secoli passati non tutti riuscivano a raggiungere una trattoria nell'intervallo del mezzogiorno e, quindi, non poteva mancare un'imbarcazione caratteristica: quella dei "cadrai" o "catrai" che distribuivano pasti caldi ai lavoranti delle imbarcazioni all'ormeggio.

Queste osterie galleggianti, dai colori vistosi, erano gozzi o piccole chiatte, con al centro dello scafo grossi paioli di rame fumanti di minestrone o altre specialità genovesi. Su queste chiatte, a volte, venivano anche installati dei rudimentali fornelli di ghisa o di terracotta utili per riscaldare vivande o per cucinare sul momento. A Genova i "cadrai", navigando nello specchio d'acqua del porto stipato di navi e velieri, come tutti gli ambulanti del mondo, richiamavano l'attenzione dei clienti con grida caratteristiche, come "He! Oh! Gh'è o cadrâi!" e coprivano ogni momento della giornata con diversi menù che venivano issati direttamente a bordo dei bastimenti.

I cibi provenivano in realtà dalle vere e proprie trattorie, da cui i ristoratori più creativi inviavano i loro dipendenti alla volta delle navi all'ancora per coprire tutto il target di mercato. Già al mattino presto i cadrai si aggiravano tra i bastimenti e offrivano ai marinai la colazione a base di focaccia, vino bianco e caffè. La prima colazione era anche



l'occasione per prendere ordinazioni per il pranzo di mezzodì, offrendo stoccafisso, trippe, buridde fumanti, capponadda, torte salate, ma soprattutto ü menestron! Un piatto "terrestre" e cioè a base di ortaggi, sempre molto richiesto e gradito a bordo dai naviganti, per equilibrare la dieta, dopo lunghissime navigazioni, dove non c'era la possibilità di mangiare verdure fresche, con conseguenti problemi sanitari quali scabbia e gravi avitaminosi. Infatti la dieta di bordo, in particolare nelle attraversate oceaniche, consisteva in piatti di stoccafisso e gallette, frutta secca e zuppe di pesce.

I Cadrai erano anche dei veri precursori del *food marketing* pare infatti che astutamente navigassero con il gozzo sopravvento ai velieri per farsi annunciare dal profumo del basilico "dü menestron" inebriando così i marinai, che in astinenza dopo lunghe traversate non avevano alcuna scelta, se non essere presi per la gola. Non a caso, se il minestrone genovese ha fatto il giro del mondo è stato proprio grazie ai marinai che lo hanno fatto conoscere ovunque, esaltandone la fragranza e la bontà.

In questa pagina:
Cadrai - mestrieri antichi

MGA HAIR BEAUTY
MGA Hair Beauty
PROFESSIONALITA', PASSIONE e DISPONIBILITA'

Prodotti e attrezzature
dedicati a capelli ed estetica
Corsi di formazione professionale
per il settore Hairstyle e Nail Art

Negozio: Via Ursone da Sestri 30-32 R, 16154 Genova
Telefono: 010.6531224 Mobile: 329.3496320
Email: info@mgahairbeauty.com
Sito web: mgahairbeauty.com

PANIFICIO VIA SAPETO
Specialità da forno dolci e salate

Via Giuseppe Sapeto, 15r, 16132 Genova
Chiamaci: + 39 328 582 7605
E-mail: carloslopezcolombia08@gmail.com

WWW.PANIFICIOVIASAPETO.IT

Cadrai, mestieri scomparsi: corporazione aperta alle donne

Il mestiere dei Cadrai era una vera corporazione soggetta a regole, statuti, con una specifica regolamentazione: era sottoposto a concessioni quinquennali, attribuite dal Consorzio del Porto. Per far parte della corporazione era necessario avere determinati requisiti, tra cui forma e colore delle imbarcazioni, bisognava attenersi agli orari previsti (si poteva esercitare dall'alba al tramonto), avere almeno un marinaio esperto a bordo, e rispettare le precedenze con la concorrenza. Un particolare molto interessante, per quei tempi, era che a quest'attività di ristoratori ambulanti potevano partecipare anche le donne. Come recita la "Guida del Porto di Genova del 1911" del Festa:
"La concessione relativa è rilasciata dal Consorzio del porto di Genova a mezzo di pubbliche gare a scheda segreta... Purché a bordo del battello sia tenuto in permanenza un marittimo, possono concorrere alle gare anche le vedove o le figlie maggiorenni dei cadrai defunti. La concessione ha di solito la durata di 5 anni. I battelli devono avere un numero di colori e dimensioni speciali. Possono circolare ed esercitare liberamente il loro traffico soltanto dal sorgere al tramonto del sole".
Tra i più famosi "Caterer" troviamo negli annali: Robicche, Ruscin, Campua, Dria, Gianello. Alcuni di loro divennero nel tempo addirittura punto di riferimento per l'attracco dei vascelli. Nell'anno 1911 i battelli cadrai, in tutto il porto, erano 40, però in seguito il loro numero scese finché nel 1932 erano rimasti solo 10, che si ridussero a 3 nel 1953-54.
I cadrai scomparvero a causa dei mutamenti nell'organizzazione del lavoro portuale, che portò alla cessazione del lavoro con le chiatte, ma anche per i sempre più severi regolamenti di igiene e per l'apertura di nuove osterie e una disciplina del lavoro che comprendeva le pause pranzo.

DENTRO I PANSOTI:
I SEGRETI DEI SAPORI LIGURI

DALLE BORRAGINI, RUVIDE MA RAFFINATE E GUSTOSE, ALLA PRESCINSÊUA, CHE SI PUÒ PREPARARE ANCHE A CASA

Di Antonio Bovetti

La borragine – per dirla in dialetto ligure *aburaxa* – fa parte di quell'insieme di erbe selvatiche che compone ü preboggion. Nel ripieno dei pansoti e in quello dei ravioli magri troviamo proprio queste erbe,e per rimanere ai primi piatti, le tagliatelle verdi si ottengono impastando la farina con un tritato finissimo di borragini, nelle minestre e nelle zuppe. Queste foglie pungenti danno un colore e un sapore delicato. Se poi passiamo agli

altri tipi di pietanza, troviamo nel ripieno della torta pasqualina un bel mazzo di quest'erba ruvida mescolata alle bietole, che dà un tocco di raffinata delicatezza. Le foglie di borragine, fritte con la pastella, sono una bontà, sia se servite come antipasto, sia nel fritto alla ligure; le foglie giovani e tenere si possono consumare crude nelle insalate miste, oppure tritate molto fini e mescolate a formaggi teneri ne esaltano la bontà.

I fiori di borragine, di color blu con sfumature violetto, sono usati nelle torte e altre preparazioni dolciarie perché mantengono il colore anche dopo la cottura al forno e sono utili come decorazione. I boccioli vengono utilizzati in cucina per tingere l'aceto di color azzurro.

Nelle antiche civiltà questa pianta di borragini era usata per le sue proprietà sudorifere, per curare raffreddori, influenze, bronchiti e reumatismi ed era usata per far abbassare velocemente la febbre.

Il nome borragine pare derivi dall'arabo *aburak* o *araq* che significa padre del sudore; altre fonti sostengono invece che derivi dal latino *borra* cioè tessuto di lana ruvida, in riferimento alla peluria che ricopre le foglie e lo stelo; altre fonti ancora dicono che il nome

IL BOSCHETTO

•la focacceria•

FOCACCE FARCITE PER TUTTI I GUSTI

PIZZE•FARINATE E FOCACCA AL FORNO

+ 39|0185 700 659

chiuso il martedi
si accettano prenotazioni

Via Ernesto Caorsi, 44 | 16031 Sori (GE)

email: luigifasia@alice.it

facebook@alboschetto.disori

prenda spunto dal mantello di lana di pecora indossato dai pastori, anch'esso molto ruvido.
Con il passare del tempo e l'uso del latino medievale, questa parola si è trasformata in borrago. I guerrieri celtici erano soliti colorare il vino con i fiori di borragine, convinti di ottenere un nettare capace di infondere coraggio nelle truppe di attacco. Le tisane di borragine sono depurative e diuretiche, calmano la tosse e le palpitazioni cardiache; l'infuso di questa erba è un ottimo tonico per il sistema nervoso. Fin dall'antichità la pianta ha fama di svegliare gli spiriti vitali, Plinio il vecchio sosteneva che "un decotto di borragine allontana la tristezza e dà gioia di vivere".

A PRESCINSÊUA: FORMAGGIO DIGERIBILE MA UN PO' DIMENTICATO PER LE SUE QUALITÀ

La *prescinsêua* è un antico formaggio genovese, simile nell'aspetto alla ricotta, che deve il suo sapore al latte insaporito dalle erbe aromatiche presenti nei pascoli dei monti liguri. Una legge della Repubblica di Genova del 1413 indica la *prescinsêua* come l'unico omaggio che i genovesi potevano fare ai Dogi. Nella seconda metà del '400 Ambrogio Oderico, medico del Papa Giulio II, nel trattato *De sanitate regenda consilium* raccomanda l'uso di questo formaggio ligure da ritenersi cibo leggero e facilmente digeribile, a differenza degli altri ritenuti pesanti e di non facile digestione in particolare la sera.
Si pensa che nell'antichità il metodo per far coagulare il latte fosse stato quello spontaneo e naturale, seguito poi, per sveltire i tempi, dall'aggiunta di succhi vegetali specialmente del fico e del carciofo selvatico, per poi passare alla mucosa intestinale dei mammiferi lattanti, più efficiente e perciò più usata. Ancora oggi si usa il caglio, chiamato anche cagliolo, preparato con il quarto stomaco dei ruminanti; in dialetto genovese si traduce in *presu* o *prezu*, da cui deriva la parola *prescinsêua*. Questo formaggio tenero si trova solo in Liguria, poiché è difficilmente conservabile e la produzione è limitata.
Questo formaggio, essendo un alimento ad alto valore proteico, figurava nelle diete dei marinai. Sulle galere era riservato agli ufficiali e ai rematori (*i buonavoglia*), che avevano bisogno di una dieta ricca di proteine per poter sopravvivere alle fatiche della navigazione. Ricotte, caciotte, formaggette si facevano in Liguria fin dai tempi antichi, ma le produzioni non erano tali da renderle conosciute anche fuori dai confini regionali. Si può preparare in casa seguendo queste indicazioni: trovare il latte dell'Appennino è un po' difficile, ma con il latte comprato in negozio il risultato è una gradita sorpresa gustativa. Si consigliano 2 litri di latte fresco, 5 grammi di caglio, acquistabile in farmacia o presso le erboristerie. Versare il latte in una pentola e lasciarlo riposare per 48 ore; trascorso questo tempo, travasate un quarto di questo latte (cioè ½ litro) in un altro contenitore e scaldarlo fino alla temperatura di 40-50° gradi a questo punto, sciogliere il caglio, mescolare bene, unire il latte e il caglio al restante latte e lasciare riposare il formaggio per 4 ore. Quando la prescinsêua è abbastanza solida, si può considerare pronta. Per rispettare la tradizione deve essere servito a fette.

Frontale delle tre attivita

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 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 Choccolate Caffarel

Hb Gourmet

Zanol, che si occupa di acquisti e vendita.
Infine il bar Hb Cafe 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 Marcia Zanol con Lino Guanciale e Giacomo Giorgi

Giovanni Storti

Alessandro Haber e Marcia Zanol

Pierfrancesco Favino e Lina

Renzo Arbore e Bertolini Pietro

Carmine Recano e Bertolini Ramon

Francesco Montanari e Bertolini Ramon

DANIELE CHIARI

ARTISTICAMENTE PARLANDO

La sua specialità? Dare un'immagine (non comune) al gergo (comune). Ecco a voi Daniele Chiari, "immediato mediatore" tra linguaggio parlato e visivo

Di Andrea Rossetti

Esempio diretto di sinergia grafica nell'epoca del digitale; un mashup grafico-cromatico, strutturato sul reale e contemporaneo valore della parola. Il ragionamento base di Daniele Chiari è senza fronzoli: prendere concetti compiuti, de-localizzarli dalla propria sede culturale, estrapolandoli dal proprio contesto comunicativo d'origine. Farne delle immagini, assolutizzando il valore del loro contenuto sintattico e sensoriale.

Prescindendo dal contesto linguistico di appartenenza, Chiari può appoggiarsi deliberatamente a una comunicazione immediata, presa a prestito dal gergo pubblicitario. A conti fatti è come se l'artista ogni volta si dedicasse alla creazione di un brand, di un logo assurto a punto di riferimento internazionalmente iconico, decisamente meta-linguistico. In questo contesto l'immediatezza è componente fondamentale, e Chiari ne fa un manifesto lavorando su accostamenti cromatici puliti, applicati a montaggi geometricamente semplici. L'anticamera per un'azione intenta, fin da principio, a lasciare il peso effettivo interamente alla parola.

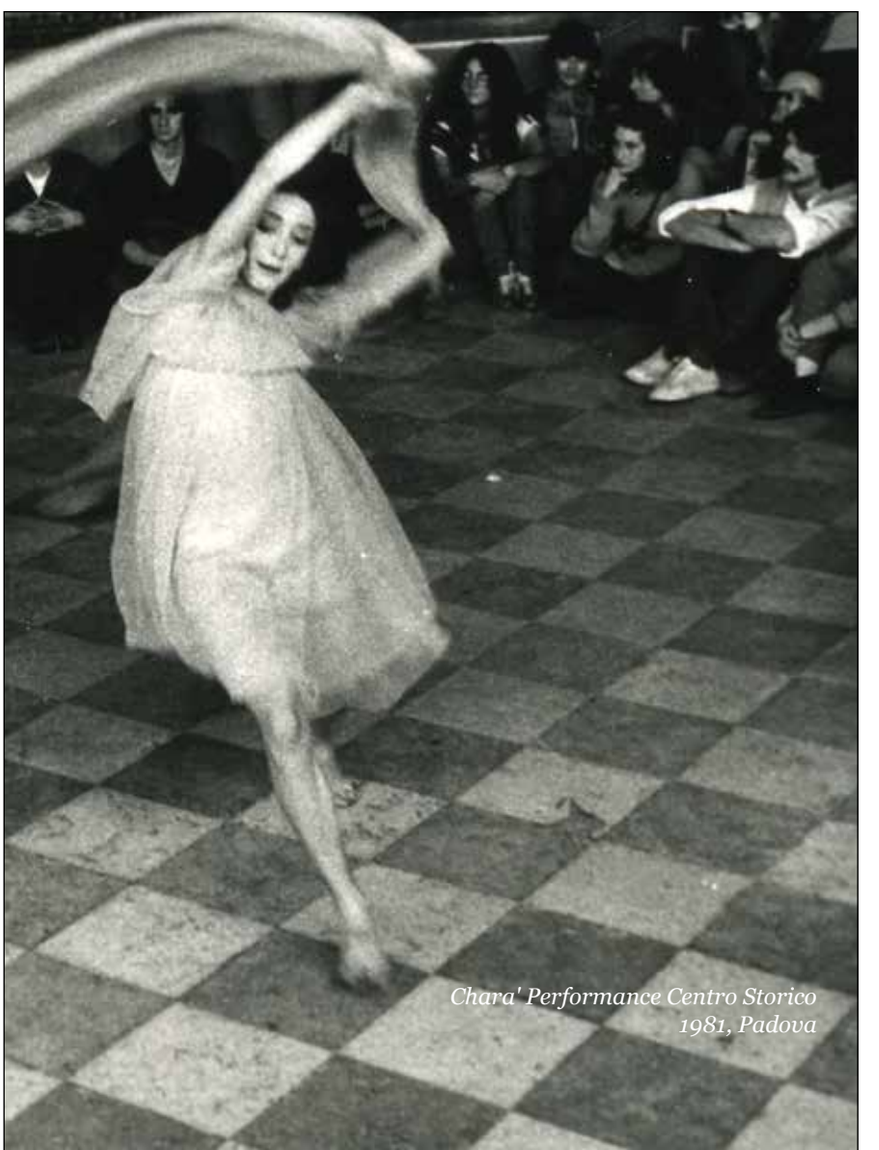
È un attimo, e *mutatis mutandis* un'espressione cult come *Is the new black* si cala nel Chiari di *Is de new black*. Ovviamente in "black", marcando l'intera frase col nero tipico del grassetto in qualsiasi programma di scrittura. Un nero che mette in risalto, e trova in Maurizio Nannucci il suo immediato benchmark concettuale.

Is the new black, 2019,
arte digitale su pellicola adesiva e forex, cm 100x100

LA «SINCERITA' DEL MOVIMENTO» DI MARIA VITTORIA CAMPIGLIO

INTERVISTA ALLA PIONIERA DELLA **DANZA CONTEMPORANEA**, DA POCO TORNATA A GENOVA, FONDATRICE DELL'ASSOCIAZIONE CULTURALE PER LA **DANZA CHARÀ**. IL RICORDO DEL NONNO **LUIGI BURLANDO**

Ho il piacere di addentrarmi in un argomento tanto affascinante quanto delicato, come la danza, con un personaggio di grande rilievo come Maria Vittoria Campiglio. Partiamo dagli albori. La sua primissima formazione è accademica. In un testo che lei ha preparato in occasione di un recente Seminario sulla Danza, avvenuto lo scorso novembre a Bologna, scrive: «Le situazioni di studio e di spettacolo cui partecipavo erano molto chiuse e quasi esclusivamente centrate sulla preoccupazione tecnica e volgere lo sguardo altrove era considerato sacrilegio. Quindi ho cominciato a guardarmi attorno». La sua presa di posizione "sacrilega" è quindi partita dal non voler accettare la rigidità d'una forma, rigidità che poi si sarebbe, inevitabilmente, trasferita sul suo percorso? Esiste già, a suo parere, una sorta di contraddizione in termini tra quello che è un percorso artistico, fatto di cu-



Chara' Performance Centro Storico 1981, Padova

Giovani trentennale, 2008

Un'improvvisazione e quattro storie, 1981

riosità, voglia di sperimentare, e le rigide classificazioni o impostazioni che non possono favorire lo stesso movimento sotteso alla ricerca?
Erano soprattutto situazioni in cui non mi riconoscevo più. Volevo ampliare i miei orizzonti e in quel contesto non mi era consentito. Un mondo con troppe certezze e per questo imbrigliatoe resistente ad ogni dubbio. Un mondo chiuso e terrorizzato dalle novità. Consideravo la danza un'arte e come le arti soggetta a trasformazioni, contaminazioni. Indubbiamente un percorso artistico deve essere aperto, considerare la tecnica come strumento. La grammatica va studiata, ma non può diventare l'unica preoccupazione nel percorso creativo. Il risultato deve essere un linguaggio globale in cui ti riconosci. Non è possibile danzare con il terrore dell'errore tecnico. L'errore inoltre può essere una grande risorsa se accettato e una grande occasione per progredire. Quindi, come del resto per la scienza, la sperimentazione è fondamentale. Rigidità e classificazione sulla base di stereotipi non portano a nulla.

Quali sono state le sue maestre della danza, e perché?
Insegnanti ne ho avuti molti, ma quelle che hanno determinato la mia evoluzione sono state Elena Vedres e Trudy Kressel. Erano le dirette esponenti ed allieve di coloro che avevano quella visione e quell'approccio alla danza che mi aveva sempre affascinato. Parlo della scuola tedesca che si è sviluppata nella prima metà del '900 in Germania e in Europa e che determinò una grande rivoluzione nel campo dell'analisi, del movimento, dell'espressione e della danza. Elena Vedres e Trudy Kressel mi hanno aiutato e spinto ad integrare il mio background ed intraprendere un mio percorso personale.

Risale al 1977 la fondazione dell'Associazione Culturale per la Danza Charà, a Padova. Assieme a lei e fino al 1987, la danzatrice Marina Rocco. Un incontro per così dire casuale, e che si rivelerà un incastro e una collaborazione proficua. Parallelamente, avete trovato una sede per la vostra Associazione all'interno di una vecchia fabbrica abbandonata. Uno spazio, quindi, che s'è fatto "ricerca formazione creazione", un luogo d'incontro con musicisti, attori, registi. Una fucina per il lavoro sul corpo, da cui hanno preso vita una serie di spettacoli di rilievo. L'Associazione, con i suoi laboratori, gli incontri con ospiti illustri all'interno del panorama della danza contemporanea, ha nondimeno costituito un gruppo di professionisti che, partendo da Charà, sono successivamente approdati a situazioni e realtà prestigiose. Ci può parlare delle caratteristiche di maggior rilevanza, legate a un periodo così lungo e proficuo?
Eravamo un gruppo di danzatori molto affiatati, lavoravamo in modo continuativo, tutti i giorni assieme, e quindi in grande sintonia e con una grande capacità di ascolto. Ciò mi ha tra l'altro, permesso di lavorare sia come coreografa che come danzatrice e di elaborare un linguaggio personale della danza, fare opera pedagogica e di diffusione sul territorio delle più innovative ricerche nel campo della danza contemporanea in Italia e all'estero.

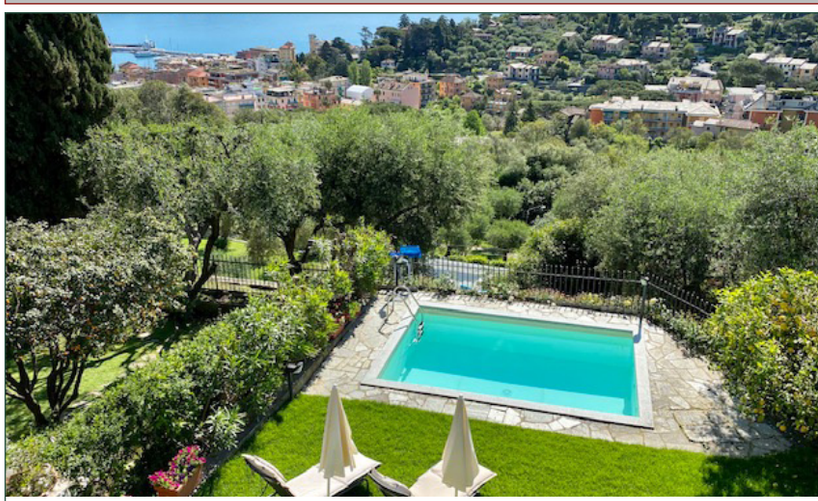
Cosa intende con la magnifica sua espressione sulla "ricerca della sincerità del movimento"? In che modo un movimento, in danza, può "definirsi" sincero?
Importante è l'elemento conoscitivo.Dilatarele proprie capacità, capire come sentire il proprio corpo usando un occhio interiore e al tempo stesso percepire ciò che usualmente percepiamo come esterno come parte di sé. Si tratta di un modo per rendersi più sensibili, per creare un corpo più recettivo. "Sentire fino in fondo". Eliminare ciò che non è strettamente necessario alla comunicazione. Cercare cosa possa il corpo e come funzioni l'immaginario, e come la mente lavori in relazione al corpo, come la relazione tra mente e corpo possa arricchire entrambi, come superare la dicotomia tutta occidentaletra il singolo e gli altri e tra l'uomo e la natura.

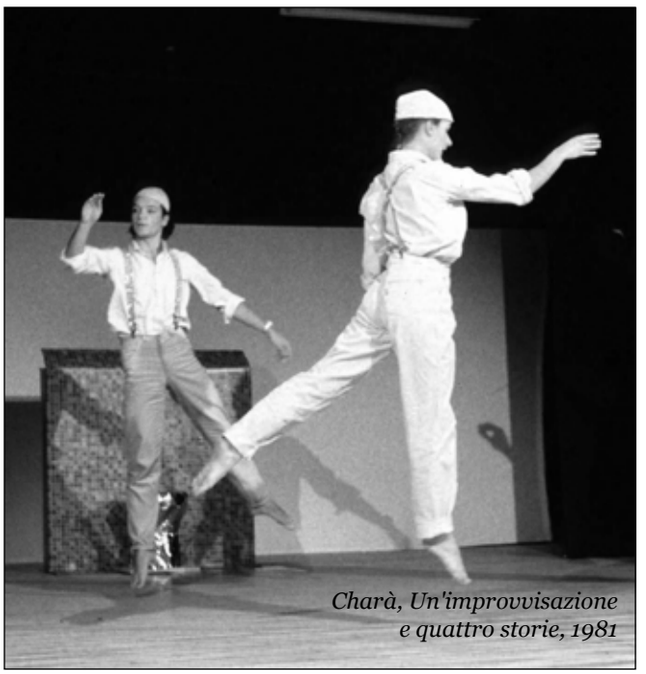
Nei suoi spettacoli, frequenti sono state le unioni, le contaminazioni tra diverse forme creative di comunicazione: danza, teatro, musica. In che misura ha riscontrato, nel loro connubio, una maggiore efficacia comunicativa? Si può parlare di un costante studio sul limite?
Il limite indubbiamente può rivelarsi una grande risor-

Maria Vittoria Campiglio, percorsi

sa. Dialogare con altri linguaggi dell'arte ti consente di scoprirne analogie e sinergie possibili ed uscire dai propri schemi. Da un punto di vista comunicativo si determina un rafforzamento reciproco.
Ricordo la bellissima esperienza alla Biennale Teatro 80 a Venezia dove partecipammo ad un evento in collaborazione con il laboratorio Ambienteazione di Donato Sartori che vedeva musicisti e danzatori in azione. Protagonista era una grande ragnatela che si dipanava dal campanile di San Marco e avvolgeva tutta la piazza persone comprese. È stata una grande prova di disponibilità ad inventare situazioni coinvolgenti, ma non pericolose.
Teresa Rampazzi, prima donna musicista creatrice di computer music e amica di John Cage mi propose di danzare le sue composizioni. All'inizio ne ero quasi paralizzata poi con lei ne compresi la struttura, era una musica difficile. Il risultato fu che danza e musica si compensavano e seppur inusuali furono percepite e apprezzate anche da un pubblico non abituato a queste nuove forme.
Creai anche uno spettacolo, "Percorsi", frutto della collaborazione con un gruppo musicale che vedeva danzatori e musicisti in scena, era stato costruito proprio sull'ispirazione reciproca tra danza e suono.

Nella creazione di una comunicazione artistica, lei sostiene che, nel momento in cui la tecnica diventa un linguaggio, qualcosa non ha fun-





Charà, Un'improvvisazione e quattro storie, 1981

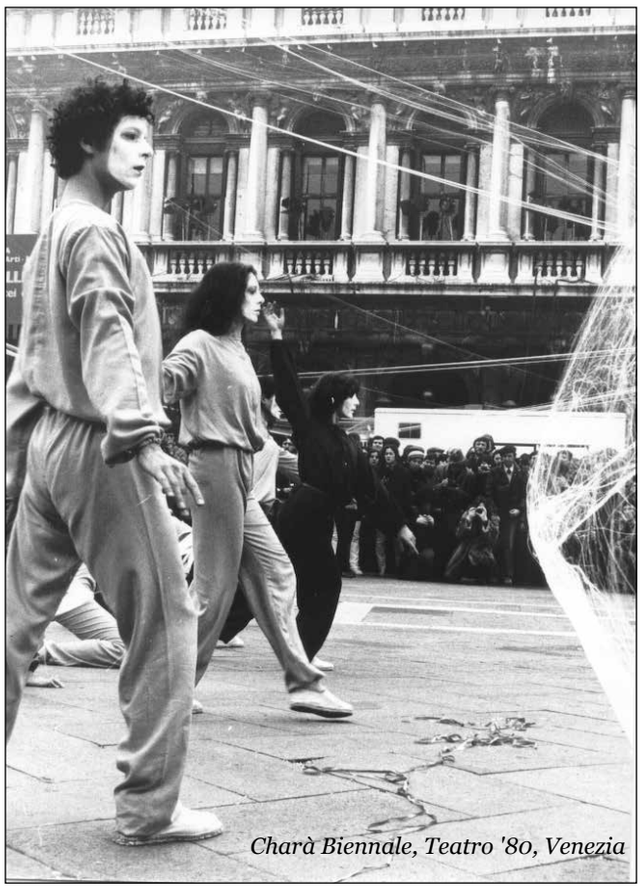
zionato all'interno del processo della creazione stessa. Trovo sia una questione cruciale. Ce ne può parlare? Qual è la funzione delle tecnica e quale il suo limite? Crede che tale principio sia applicabile a tutte le forme artistiche?
La tecnica è uno strumento, ti conduce ad una maggiore consapevolezza del corpo, non può diventare una prigione che ti imbriglia. La tecnica ti rende libero di utilizzare un corpo sensibile ai fini espressivi e comunicativi. Per danzare quindi bisogna andare oltre. Esibire unicamente le proprie abilità tecniche non è arte. Tutti gli artisti possiedono e superano la tecnica. Fondamentale è l'interpretazione personale e un movimento interiore che renda il risultato sincero e rappresentativo della persona.

Qual è l'apporto più grande, da un punto di vista di applicabilità quotidiana, che la danza dà alla vita?
Per quanto mi riguarda mi ha salvato la vita. Credo che la maggior consapevolezza di sé e la padronanza degli strumenti per acquisirla che ti dà la pratica della danza, rendano le persone che vi si avvicinano, anche amatorialmente, più vicine a se stesse, agli altri, alla natura.

Charà per la Danza è rimasta attiva fino all'esplosione della pandemia, vantando una produttività di ben 43 anni. La chiusura dell'Associazione ha coinciso con il suo trasferimento dalla città di Padova a quella di Genova. Qual è il motivo che l'ha portata in questo luogo, così diverso e sotto molti aspetti, dal patavino?
Ho sempre considerato Genova la mia città. La mia famiglia materna è genovese. Da piccola trascorrevo lunghi periodi a Genova dai miei nonni. Ogni volta che dovevo partire per me era un grave distacco. Eravamo approdati nel Veneto perché mio padre medico ortopedico era stato chiamato a fondare l'ospedale elioterapico sull'altopiano di Asiago, quindi poi la mia famiglia si è stabilita nel Veneto dove sono cresciuta. Di Genova ricordavo gli odori, i sapori, i colori, i suoni, il cielo, la luce al tramonto, il vento e naturalmente il mare.
I miei nonni Burlando erano proprio genovesi doc, nati a Portoria. In particolare il nonno Luigi era un personaggio molto speciale. Una persona franca, talvolta scomoda, sempre pronto ad intervenire dove riteneva ci fossero delle ingiustizie. Generosissimo, ma nemico degli sprechi. Allegro, molto ironico, con un'intelligenza vivace, una grande capacità inventiva e una fantasia irrequieta. Molti sono gli aneddoti relativi alla sua figura di illustre genovese, nei giornali del tempo spesso veniva citato per le sue imprese. Decise di far costruire sopra la sua casa di via Fieschi un'asta alta trenta metri su cui saliva un ascensore da cui si poteva ammirare tutta Genova e, generoso e orgoglioso del panorama della sua città, invitava scolaresche e genovesi a salire. Io purtroppo

Gruppo a Vignale Danza, 1983

Ombre, 1987



Charà Biennale, Teatro '80, Venezia

non ne ho potuto godere perché fu prima della seconda guerra mondiale. Su questo ascensore è stato creato anche un trallallero in genovese: "O Belvedere do Burlando" dei canterini di Isola del Cantone (O belvedere do Burlando - YouTube). Mi sono sempre chiesta se Renzo Piano quando costruì il Bigo era a conoscenza di questo prototipo!

Terzo di sette fratelli, aveva studiato in seminario. Allora per le famiglie modeste era l'unica possibilità di far frequentare ai figli il liceo. La madre, quando decise di non proseguire nella "carriera ecclesiastica", lo aveva messo fuori di casa. Non si dette per vinto e cominciò con umili lavori, ma la sua intelligenza e caparbietà lo portarono negli anni ad una condizione di grande agiatezza. Il suo motto era "Per aspera ad astra". Arrivò a possedere cinque farmacie. La sua indole battagliera lo indusse ad intraprendere un vero e proprio conflitto. Decise che i farmacisti avevano uno spropositato e ingiustificato margine di guadagno rispetto al costo reale dei medicinali. Iniziò quindi a vendere i medicinali al prezzo che riteneva equo. Rischiò la chiusura delle farmacie per le proteste dell'ordine dei farmacisti.

Frutto della sua grande capacità inventiva fu la comparsa della figura della Zia Maddalena. La Zia dispensava regali ai nipoti degli acquirenti visto che lui non poteva vendere a prezzi scontati. La Zia era una figura di sua invenzione. Possedeva un quadro raffigurante una vecchia signora, questa era la magnanima Zia.

Amante dell'arte e appassionato di teatro, nel seminterrato della farmacia di Via Roccatagliata progettò e costruì un teatrino all'italiana dove si rappresentavano pièces per marionette e dove invitava gratuitamente i "bambini bravi delle scuole genovesi" e gli oltre settantacinquenni.

Scriveva anche testi teatrali e storie. Ricordo che li sottoponeva al giudizio dei nipoti ed in particolare a me. "Tu so che mi capisci", mi diceva... Costruì anche in via XX Settembre, contro il parere di tutti perché timorosi per la stabilità della chiesa di Santo Stefano sovrastante, il cinema teatro Orfeo, ora sede di un megastore, e lì a fianco il cabaret Odeon.

Libertario, mai iscritto al partito fascista, durante la Repubblica di Salò, per provocazione, realizzò per le farmacie dei profilattici marca Dux, degli assorbenti Bagnasciuga e della carta igienica con le effigi dei gerarchi fascisti. Per questo vide chiuse le sue farmacie e dovette scappare da Genova per non essere deportato, mentre mia nonna veniva incarcerata col figlio minore affinché confessasse dov'era nascosto. Molto generoso con la sua città, regalò le otto statue che ancora oggi decorano le fontane in piazza Brignole. È sepolto a Staglieno accanto alla tomba di Govi, che abitava nello stesso suo palazzo. La statua che lui ha voluto sulla tomba era in una delle sue farmacie con la scritta "Sonno medicina sovrana".

Campiglio, Percorsi Colore

BRIDES

FOTOGRAFO: MARCELLO RAPALLINO
MODELLE: LAURA GRINBERGA
MARINELA RUSNACIUC

SPECIALE MATRIMONI

Biglietti di ringraziamento
Partecipazioni e inviti
Menù e brochure
Stampa digitale
Rilegature

AURO TECNOLOGIE

Tipografia e Copisteria

info@aurotecnologie.it
+39 3405230188 • +39 010541302
Viale Sauli 49 • Genova San Vincenzo

Corso Dante, 35,
16043 Chiavari (GE)

Tel. 0185 187 1252

Lisa&Lisa

Abbigliamento Donna

"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...

@lisachiavari

lisa.zonco@gmail.com

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

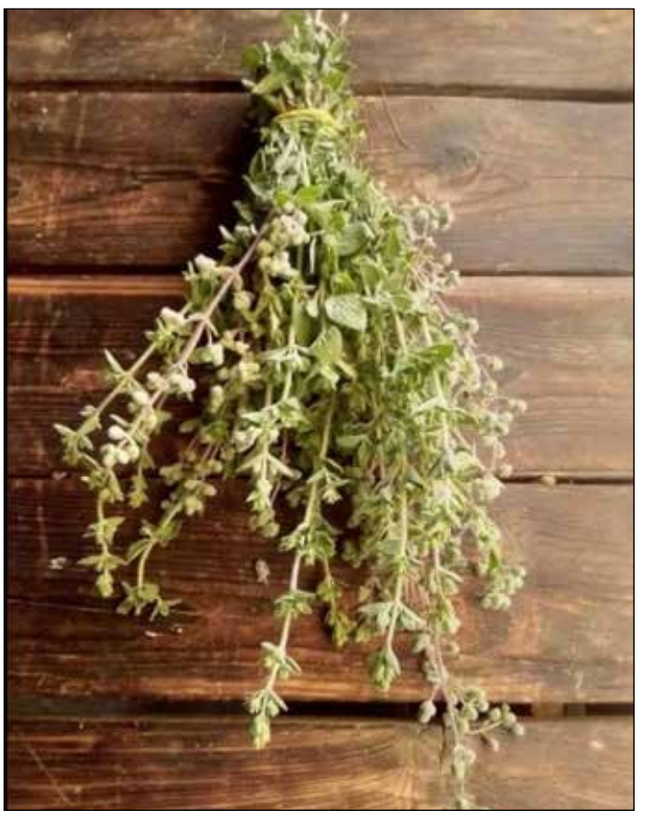
APPASSIONATO DI MODA DA SEMPRE, NAPOLEAO CESAR SI OCCUPA DI SARTORIA PRIMA IN BRASILE, ARTE CHE HA IMPARATO DALLA MAMMA, E DA CIRCA QUINDICI ANNI IN ITALIA MIGLIORANDO COSTANTEMENTE LA SUA FORMAZIONE ED AVENDO NELLA FIDUCIA DELLE SUE CLIENTI IL PRINCIPALE RICONOSCIMENTO DELLA QUALITÀ DEL SUO LAVORO.

LA COLLEZIONE WEDDING FLOWERS SALUTA LA PRIMAVERA CHE SI AVVICINA: ABITI LEGGERI, FLUIDI, ELEGANTE E MODERNI, PENSATI CON AMORE, REALIZZATI ARTIGIANALMENTE CON CURA ED ATTENZIONE AL DETTAGLIO.

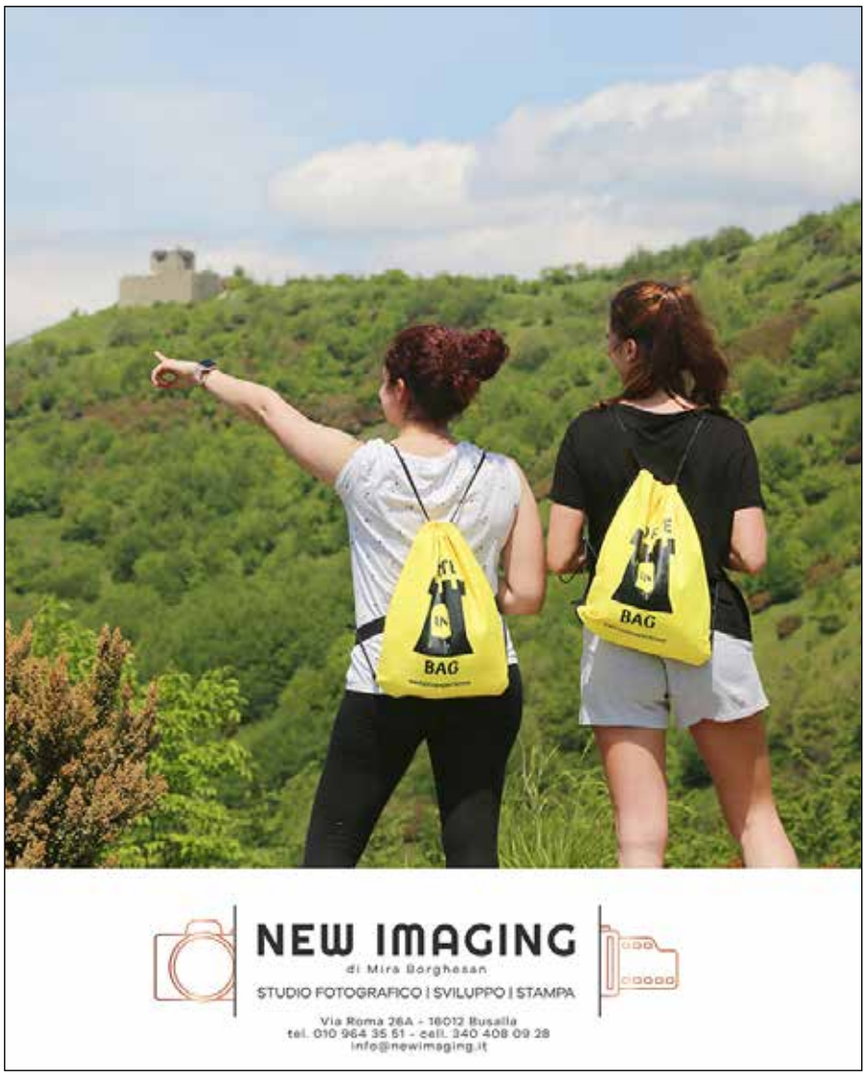
VIVERE VERDE

LA RUBRICA DEDICATA ALLE ATTIVITA ALL'APERTO

Per conoscere il nostro territorio, quello che ha ospitato le vicende degli uomini del nostro passato, abbiamo il dovere di percorrere le strade della storia arrivando a studiare ciò che mosse le genti ad attraversare o vivere la nostra regione.
Le stagioni erano gli elementi basilari della conduzione della vita e la Primavera aveva un significato molto importante per le popolazioni del passato. Il calendario pagano dava importanti nozioni nei confronti dei cambiamenti della Natura e grazie ad alcuni riferimenti si poteva scegliere come approcciare il proprio lavoro al mondo vegetale traendone importanti vantaggi.
Il 21 marzo viene festeggiato l'equinozio perché rappresenta il momento in cui il giorno e la notte sono in perfetto equilibrio anche attraverso simboli della festività come il grano, sacro a diverse divinità, i fiori, il verde chiaro e i colori pastello che simboleggiano le gemme e i fiori appena nati. Il passaggio del sole che attraversa l'equatore procedendo verso nord era visto in passato come il Dio che si avvia al suo massimo splendore e la Dea che porta la nuova vita nel risveglio della Natura. L'equinozio di primavera rappresenta, in lungo e in largo per le terre del mondo, il risveglio della natura, la fertilità della terra sia in senso letterale che simbolico.



La celebrazione della Dea si svolgeva durante la prima luna piena dopo l'Equinozio di Primavera (equinozio deriva dal latino "equus nox", ovvero "uguale notte"), segnando il momento dell'unione in un simbolismo cosmico e a ciò si ricollega il tema del matrimonio fra una divinità maschile, appartenente alla sfera solare, ed una femminile, legata alla Terra o alla luna. Il Dio Sole si accoppia infatti con la Giovane Dea Terra.
I Celti, cultura carismatica molto forte che ha prevalso su quella più arcaica dei Liguri, mischiandosi tra le genti delle antiche tribù, accendevano dei fuochi rituali sulle colline e, secondo la tradizione, più a lungo rimanevano accesi, più fruttifera sarebbe stata la terra.
Oggi siamo lontani dalle tradizioni legate al mondo naturale, ma non possiamo fare a meno di sentire il richiamo della Natura che, attraverso i primi tepori di Primavera, ci ricorda di immergerci nuovamente nella sua ricchezza.La Liguria ci aspetta per permetterci di godere dei suoi meravigliosi scorci verso il mare e di quegli angoli nascosti tra le montagne. Prepariamoci ad attraversarla, a farci indicare le rotte da persone che l'hanno studiata e vissuta nella sua totalità, attraversando i suoi cammini fino a riportare a noi i tesori di cui eè ricca. Ma a volte per capire la vera essenza di un luogo non basta camminare, bensì vivere appieno la cultura locale attraverso un'esperienza: ecco perché ci teniamo a presentarvi il gruppo di Adaxio Experience.



ADAXIO EXPERIENCE

Lavorare nel territorio è necessario; oggigiorno più che mai. Se dovessimo chiederci che cosa ne sarebbe di noi senza la nostra terra, la risposta sarebbe semplice: non esisterebbe nulla.O esisterebbe tutto, ma in una forma dispersiva, artificiale: assente.
Perché ogni luogo oggi è semplicemente una delle innumerevoli scene fittizie che siamo abituati a cambiare continuamente. Per un semplice e doveroso motivo dobbiamo dare spazio ad iniziative reali, con intenzioni serie e durature: il nostro avvenire. Ecco qui presentato un progetto territoriale.
Il progetto Adaxio Experience nasce con l'intento di promuovere l'entroterra e le sue specialità, sia dal punto di vista gastronomico, artistico e culturale.
Attraverso gastrotour, mostre artistiche, laboratori e proposte per le scuole Adaxio Experience mira a trasmettere valori e tradizioni, con l'intento di unire la Liguria dal mare all'entroterra. Si ritiene che questo progetto possa riportare a ritmi più vicini a quanto proposto dalla natura, senza correre, soffermandosi e prestando attenzione all'ambiente

ed alle persone, assaporando i prodotti locali, potendo anche generare un nuovo stimolo verso una società più sana e unita grazie alla condivisione ed alla socialità che va a crearsi vedendo la cucina come una forma d'arte, superando le tendenze del consumismo e dell'individualismo.

La persona e il territorio ritornano ad essere il fulcro. Tutti i partecipanti, ognuno in modo diverso, andranno a vivere un'esperienza alternativa unica capace di rendere il territorio un elemento fondamentale e importante. Attraverso la ricerca di prodotti Kmo, analizzandone le caratteristiche, la qualità ed il rispetto delle tradizioni, si vuole comunicare il valore delle aziende del territorio genovese. In questo modo vengono presentate aziende agricole, agriturismi, presidi slow food e aziende che possono vantare il marchio "Artigiani in Liguria". Tutto questo viene proposto con il desiderio di unire le valli e le persone, andando a creare iniziative alternative ed esperienziali, aprendosi ad un pubblico proveniente da diverse aree italiane

Le iniziative Adaxio Experience

Le iniziative portate avanti mirano a promuovere il territorio, l'arte, la cultura ed il cibo kmo, coinvolgendo le aziende locali e permettendo di ottenere maggiore visibilità. Nascono così i nuovi format **FORTE IN BAG** e **ZENA IN BAG**, i gastro tour dedicati all'area dei Forti di Genova ed ai percorsi del genovesato, partendo dall'itinerario storico colombiano, sino ad arrivare al Parco di Portofino ed al centro storico di Genova.

Il cardine di questi format è sempre la bag contenente prodotti Kmo. Dopo il successo di Forte in bag si propone anche **la versione notturna** in collaborazione con l'**Osservatorio Astronomico di Genova.** Successivamente sono nati anche nuovi format; **BENCH IN BAG**, dedicato ai percorsi circostanti le panchine giganti italiane, e **FARM IN BAG**, proponendo attività di laboratorio, battesimo della sella, giochi, all'interno di agriturismi, maneggi.

Un importante punto di riferimento per le iniziative Adaxio Experience sono le guide ambientali escursionistiche e le guide turistiche con cui collaboriamo, come per esempio Francesco Cassissa, Guida Ambientale Escursionistica associata AIGAE, e Chiara Casale, Guida Turistica Genovese.

Decidere di investire nel territorio vuole dire anche cooperare in sinergia con i professionisti del settore abilitati e competenti. Abbiamo chiesto a **Marco Buscema**, responsabile del progetto Adaxio Experience, cosa vedesse e sentisse nell'agire territoriale.

«Proporre servizi per il territorio, soprattutto se di tipo innovativo, o in qualche modo che possano comprendere un rinnovamento e l'unione di quanto è già presente al suo interno, è fondamentale. Tutto questo rende vivo l'entroterra, permette di riscoprirne il fascino, le tradizioni, di creare nuovi

incontri, legami e tessere nuove reti con grandi potenziali.
Sono molti gli esempi di abbandono del territorio per seguire nuove vie e percorsi diversi, ma provando ad analizzare con occhio critico e creativo, conoscendo le persone del luogo, la loro storia e provando a chiudere gli occhi pensando al futuro si può intuire che è proprio lì dove spesso neanche ce lo immaginiamo, che può risiedere il vero futuro e la vera innovazione, senza contare l'importanza e la ricaduta sociale che progetti di questo genere si portano dietro. Investire per supportare le attività economiche presenti nel territorio, con un ritorno sicuramente più ampio, **non solo in termini economici, ma anche per la collettività.** Riuscire a mantenere in collegamento aziende agricole, attività commerciali ed operatori di vario genere presenti sul territorio, sia attraverso eventi, iniziative di carattere innovativo, andando a coinvolgere un pubblico sempre più ampio possano rappresentare il giusto carburante per il motore dell'entroterra che non dovrebbe essere vissuto come a se stante, ma come un tutt'uno con la costa ed il centro, in una regione in grado di offrire molti spunti di altissimo livello. **In programma ci sono molti progetti per il territorio** genovese e ligure nel complesso. Partendo dal portare avanti i gastro tour dedicati ai Forti di Genova ed ai sentieri genovesi, fino ad arrivare al Parco di Portofino e delle Cinque Terre. Sono nati quest'anno anche nuovi appartamenti su questa scia, i gastro tour guidati del centro storico. **Percorsi dedicati alla scoperta dei caruggi, delle botteghe storiche, dei palazzi e delle chiese genovesi** con l'accompagnamento di una guida turistica ed una nuova Bag con menù degustazione kmo dell'entroterra e tappe degustazione nel centro storico.
Il desiderio è quello di ampliare ulteriormente anche le **attività con le scuole** come abbiamo fatto lo scorso anno dalle elementari fino alle superiori, proponendo **laboratori, tour ed attività legate alla natura** con il supporto di una guida ambientale escursionistica. In progetto anche **tour di più giorni** con diverse attività, laboratori, sport, degustazioni vivendo la Liguria in modo nuovo. Non mancheranno anche le collaborazioni con l'**Osservatorio Astronomico di Genova** e poi qualche nuova sorpresa che andremo a presentare nei prossimi mesi».

101 GITEINLIGURIA

Siete a spasso con i bambini e volete scoprire i mondi della Liguria attraverso i loro occhi? **101giteinliguria** attraverso il suo portale vi porta alla scoperta delle attività #amisuradibambino presenti sul territorio Ligure, sia da svolgere in autonomia che insieme a gruppi già presenti.

101giteinliguria.it è il portale di riferimento per il turismo in Liguria **dedicato a famiglie e bambini.** Online dal 2011, il sito racchiude al suo interno **centinaia di idee** per trascorrere il tempo in famiglia insieme ai propri bambini: gite, escursioni, manifestazioni ed esperienze #amisuradibambino. Come suggerisce il nome, le attività **riguardano principalmente il territorio ligure**, luogo che grazie alla sua ricchezza e varietà territoriale offre escursioni con panorami mozzafiato e attività per tutti i gusti.

Su **101giteinliguria.it** trovano, tuttavia, spazio anche territori del Basso Piemonte e tutte quelle mete raggiungibili da Genova, con rientro in giornata. Il portale è nato su iniziativa di Cristiano Fiore e Marcella Marraro, già autrice di "Milano per i Bambini", "Gevona.it" e "Cakemania.it".

101giteinliguria.it inoltre, promuove le strutture che si occupano di turismo, bambini e famiglie, offrendo ai genitori tutte le informazioni utili alla scelta consapevole delle iniziative organizzate sul territorio ligure dedicate ai più piccoli. Attraverso articoli, approfondimenti, mappe, video e recensioni, viene offerto **uno sguardo completo sulla Liguria per tutto ciò che riguarda l'universo family.** Uno spazio virtuale in cui scoprire tutte le attività legate a questo settore e confrontarsi con altri genitori in cerca di idee e di consigli. Oltre al sito web, **il canale si compone anche dei principali social network**, Facebook e Twitter, principalmente, dove le news e le informazioni sono impreziosite dai contributi del pubblico, che quotidianamente interagisce e si scambia idee e opinioni su come trascorrere il tempo libero con i propri figli. Nel 2021 è nata la divisione "Family Tourism Projects", che si occupa di ideare e mettere in campo progetti #amisuradifamiglia dedicati ai Comuni. Proprio uno di questi progetti, è stato messo in campo da Regione Liguria che ne ha fatto un asset della propria proposta estiva dedicata al mondo family nella scelta dei Comuni ad essa aderenti. Ben 30 comuni hanno risposto positivamente alla campagna denominata **"Ammappa che Liguria".**

Sicuri dell'importanza di collaborare con le istituzioni 101giteinliguria ha ideato un nuovo format di mappe tematiche audioguidate. Le mappe spingono le famiglie a scoprire itinerari pedonali con punti di interesse per i bambini, con storie e curiosità raccontate da appositi file audio ascoltabili dai QR code presenti nelle mappe. Per ogni mappa esiste un gadget che la famiglia può ritirare presso gli esercenti convenzionati. La nuova proposta turistica attivata porta, nel territorio che la ospita, un coinvolgimento del tessuto economico locale convogliando fruitori nuovi che riescono a superare la difficoltà di passare dal mondo virtuale, internet, a quello reale del territorio.

Ma non è sufficiente, infatti 101giteinliguria sostiene che sia necessario sviluppare una politica di comunicazione unificata e diretta a livello regionale, sostenendo le amministrazioni locali, ad attivare un percorso promozionale necessariamente specifico e limitato al loro territorio. Inoltre, sarebbe importante indurre i turisti a voler davvero essere in un posto in quanto troppa realtà virtuale o 3d limita la voglia di muoversi impoverendo il territorio dei suoi visitatori.

Per 101giteinliguria il 2022 sarà un anno di grandi progetti, ai quali stanno già lavorando a livello regionale, su diverse tematiche. Per questioni di riservatezza dovremo aspettare per scoprirli ma ecco alcune anticipazioni, si parlerà infatti di Fattorie Didattiche, Castelli e... Parchi. Il tutto, come sempre, *#amisuradibambino* e *#amisuradifamiglia*.

MY TREKKING

Per poter fruire delle aree del nostro territorio, ecco presentata un'altra realtà attenta alla cooperazione e collettività.

My Trekking nasce lungo il Cammino di Santiago dall'idea di due amici di dare a tutti la possibilità di vivere il senso di benessere e di libertà che si prova camminando nella natura, ammirando paesaggi e panorami. La volontà era quella di creare una realtà inclusiva che desse la possibilità a tutti, anche ai principianti ed inesperti, di avvicinarsi all'escursionismo, di conoscere nuovi posti e di fare nuove amicizie.

Cinque soci fondatori crearono l'Associazione nell'anno 2012. L'idea ebbe subito successo ed anno dopo anno, grazie soprattutto al passaparola, l'associazione è cresciuta in modo costante e continuo. Oggi My Trekking è diventata una solida ed importante realtà nel panorama Genovese e Ligure, dotata di una sede in pieno centro in Piazza Piccapietra 85, di un'app per l'iscrizione alle gite in modo semplice ed intuitivo, di una Sezione Giovani e Family e con un ricchissimo calendario di gite suddiviso tra semplici, intermedie ed impegnative per venire incontro a tutte le esigenze dei soci.

Le escursioni si svolgono su tutto il territorio ligure sia sulla costa che nell'entroterra, contribuendo a mantenere vive realtà come rifugi, bar, ristoranti ed altre attività legate al turismo green e outdoor poste in località più isolate. In tale ottica sarebbe importante creare delle reti di collaborazioni per realizzare sinergie virtuose. La logistica, l'organizzazione di programmi predefiniti dalle realtà locali per individuare le bellezze presenti sul territorio ed i punti di appoggio per eventuali ristori o degustazione di prodotti locali, dovrebbero essere i punti da sviluppare per evitare che la completezza o meno della visita di un territorio e la ricaduta economica del suo passaggio sia affidata all'iniziativa del singolo visitatore e alla sua capacità di informarsi o reperire informazioni.

My Trekking organizza circa 10 gite a settimana di diverso livello che sono reperibili sull'App My Trekking e sui canali Facebook ed Instagram dell'associazione e che vengono pubblicate di settimana in settimana.

ORTOINMOVIMENTO
il primo piano di coordinamento territoriale privato ad uso pubblico

La sensibilità e l'attenzione verso la produttività locale in tutte le sue forme e valori, ha portato alla definizione di un'azione diretta al territorio che amiamo. Il territorio è l'unico luogo dove possiamo rivolgere la nostra attenzione per la comprensione e conservazione della nostra identità, nonché il luogo dove individuare la forza e le energie per la creazione di un sistema materiale ed immateriale capace di sostenersi.
Coniugando l'esperienza maturata negli anni relativa allo sviluppo "naturale" del territorio (abbandonato e non), alla promozione di un sistema sociale collettivo e collaborativo, alla tutela e valorizzazione della natura dell'ambiente, della costa e dell'entroterra con particolare riferimento ai valori paesaggistici e all'aspetto caratteristico delle attività tradizionali che vi vengono praticate, nasce **OrtoInMovimento.**
OrtoInMovimento è coordinamento e azione!
L'associazione programma un processo di rigenerazione territoriale grazie ad azioni mirate in grado di comprendere e coordinare il capitale territoriale a favore dello sviluppo regionale. Consideriamo il territorio come una dimensione organica e articolata in cui vengono incluse e si sviluppano le dimensioni originarie e storiche della comunità, quali: **economica, ambientale, naturalistica, paesaggistica, insediativa, sociale e culturale.** Mettiamo in relazione le dimensioni territoriali e le raggruppiamo in tre macro aree interdipendenti e comunicanti, sviluppandole e considerandole in ogni azione di coordinamento:

- **Sociale e culturale**
- **Economia e produttività**
- **Ambiente, natura, territorio e paesaggio**

Attraverso un'attenta analisi e grazie alle grandi possibilità della nostra rete di conoscenze che ci permette di comprendere le esigenze territoriali, soddisfiamo le necessità del contesto che individuiamo attraverso **azioni localizzate di diversa tipologia:**

1. Consulenza
2. Attività di fruizione esperienziale
3. Diffusione
4. Vendita
5. Inclusione sociale

Aparc - Associazione Produttori Allevatori Razza Cabannina

(C) WahooArt.com

Progetto pilota

Con l'intento di identificare nell'area della Valpolcevera quelle entità produttive sensibili al nostro metodo di lavoro, abbiamo individuato due realtà interessate a sviluppare una collaborazione. **OrtoInMovimento** è il coordinamento territoriale che agisce attraverso politiche "appropriate" al quadro di complessità che riguarda la programmazione territoriale, che si fondano su di una comprensione profonda del concetto di capitale locale e delle sue priorità, capace dunque di dare vita ad una progettualità nuova.
Abbiamo incontrato ed aperto un dialogo con queste realtà produttive, offrendo loro la possibilità di rispondere ai propri bisogni interni utilizzando le risorse messe a disposizione da entrambi. Ve li presentiamo:
1. Terre in Rete, progetto di resilienza dell'Architetto Eliseo Rosagni. In collaborazione con la Società Agricola Rosagni, la società di promozione turistica HIIN l'associazione Iter-Nos e la rete Agrorete.
2. Pascolo in città di APARC, Associazione Produttori Allevatori Razza Cabannina *www.cabannina.it/*
La vasta area dove nasce il progetto Terre in Rete è una piattaforma Verde in ascolto delle tante storie possibili, con l'intento di creare attività volte alla fruizione, promozione e produzione di capitale territoriale, capace di incrociare beni e servizi locali di diversa natura appartenenti al **primo settore e alla manipolazione artigiana.**
L'area incrementerà le proprie attività agricole, sperimentali, turistiche, laboratoriali, formative e produttive grazie al **coordinamento congiunto di OrtoInMovimento e l'Architetto Rosagni**, in campo per mettere a disposizione il proprio contributo alla complessità del progetto.
L'associazione APARC, supportata da Gian Paolo Risso intende creare un pascolo urbano capace di dare continuità alla vita all'aperto dell'animale aumentandone lo standard di salute. Grazie ad OrtoInMovimento è stato possibile aprire un dialogo tra APARC e l'architetto Rosagni al fine di poter utilizzare parte del terreno del Progetto Terre in Rete per il pascolo invernale. Stiamo quindi lavorando perché a Bolzaneto si possa ospitare il primo pascolo cittadino di bovini di razza Cabannina.

Abbiamo sostenuto due progetti aperti al dialogo, a cui ci relazioniamo in qualità di mediatori e interlocutori. Partecipa al cambiamento, rivoluziona il tuo lavorare nel territorio: coordinati e associati.

CONTATTI:
ortoinmovimento@gmail.com
FB OrtoCollettivo
Valentina +39 393 9881262
Francesco +39 329 3545116

Via Carlo Barabino, 120/R
Tel. 010.594.513
Cell. 340.325.5857
*instagram@spin_ristorante_enoteca_*
facebook@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 ingridienti di altissima qualità accompagnati da vini con il miglior rapporto qualità/prezzo.
Lasciatevi sedurre dal gusto e dall'unicità di ogni percorso enogastronomico proposto.

spin ristorante enoteca