

ESTATE 2022

# in GENOVA

e Liguria magazine

**PIETER PAUL RUBENS**  
Il grande pittore fiammingo  
e i palazzi di Genova

**DAVIDE LOMBROSO**  
**ALESSANDRO MARCENARO**  
Le storie dei campioni  
a caccia di scatti fra le onde

**IL MARE DENTRO**  
Per celebrare il Salone Nautico  
una grande mostra sul mare

**FRANCO DALLEGRI**  
La semplicità è un valore  
non solo formale

**ELISABETTA  
CANALIS**

**PROTAGONISTA DELLA CAMPAGNA DELLA REGIONE LIGURIA  
PER LA PROMOZIONE DEL TERRITORIO**

€ 2,50

# Miami Beach

**Faena Forum**

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

scopri  
l'analogia.

Genova  
Villa lo Zerbino

[capurroricevimenti.com/news-e-blog](http://capurroricevimenti.com/news-e-blog)  
[premierevenues.com](http://premierevenues.com)



# DISA srl



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



📍 VIA CARLO BARABINO 10 A/R 16129 GENOVA  
TELEFONO: 010/2363004  
MAIL: [disa\\_srl@libero.it](mailto:disa_srl@libero.it)  
SITO WEB: [disafaidatesicurezza.it](http://disafaidatesicurezza.it)  
SITO SHOP: [shopdisafaidatesicurezza.it](http://shopdisafaidatesicurezza.it)

### MARCHI TRATTATI:

ANTIFURTO: AJAX - DIAS - PESS - NICE - ELKRON - POLITEC  
TVCC: VIDEOTECHNOLOGIE - 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 SITUATO IN VIA CARLO BARABINO 10 A/R, GENOVA VI SARA' POSSIBILE VISIONARE E TOCCARE CON MANO I VARI PRODOTTI E IN MODO PARTICOLARE AVERE LA POSSIBILITA' DI VEDERE I SISTEMI IN FUNZIONE
- POTETE VISITARE IL NOSTRO NUOVO SITO SHOP E ACQUISTARE DIRETTAMENTE I PRODOTTI ONLINE



**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 Opiso, 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: Elisabetta Canalis



# SOMMARIO

AUTUNNO 2022

## 2/ Elisabetta Canalis presenta la Liguria

La Showgirl protagonista della campagna estiva di regione Liguria per la promozione del territorio

## 6/ Genova ricorda i Palazzi di Rubens

Gli studi dello storico dell'architettura Mario Labò e l'opera di Pieter Paul Rubens su 'I Palazzi di Genova'

## 12/ Aspettando la 5ª Biennale di Genova

Esposizione internazionale d'Arte contemporanea. Genova, 1-15 luglio 2023

## 16/ Satura in trasferta a Parma

Presentati gli artisti che saranno esposti ad ARTPARMA 2022 - 15ª fiera mercato d'arte contemporanea in concomitanza con mercanteinfiera

## 24/ Sotto la soglia delle tenebre, le luci dagli abissi

Una luce in fondo al mare. Un'affascinante storia vera scritta da Edith Widder, oceanografa e biologa marina

## 30/ I velieri camogliesi ormeggiati nelle bottiglie

La storia della marineria Camogliese passa anche nelle navi in bottiglia. Come si costruiscono

## 34/ Olio ligure: un anno difficile, ma il Premio Leivi c'è

Tra la pandemia, i danni causati dai cinghiali e la cascata, 27esima edizione della rassegna curata dal sindaco Vittorio Centanaro

## 40/ IL MARE DENTRO Rassegna internazionale d'arte contemporanea

Un Mare d'Arte invade Palazzo Stella. Una grande mostra sul mare, raccontato attraverso le opere di 60 artisti internazionali, celebra il 62° Salone Nautico di Genova.

## 50/ Davide Lombroso, dalle acque di Savona ai campionati di Madeira

Intervista al fotografo subacqueo fresco di convocazione per i campionati europei che si terranno in Portogallo il prossimo ottobre

## 66/ Golosità nell'entroterra genovese: il fritto misto

La Liguria, insieme al Lazio, alla Lombardia e al Piemonte, è uno dei centri storici nazionali del fritto misto

## 74/ Il monologo di una straniera

Una vela biancheggiante e solitaria... Nella nebbia del mare blu! Cosa cerca in un paese lontano? Cosa ha lasciato nella terra natia?

## 76/ Val di Cembra e gli altri: ecco chi produce il miglior Müller Thurgau

Premiati da Renzo Folgheraiter i 24 vincitori della 19ª edizione del Concorso Internazionale Vini Müller Thurgau

## 80/ Il 29° Premio Vermentino ad un vino toscano

A Diano Castello in gara un totale di 119 etichette. E ci sono pure i vini di Sting e Trudie Styler

## 86/ Un fotografo subacqueo fenomenale

Intervista ad Alessandro Marcenaro di Sestri Levante, una delle più importanti personalità nel safari fotosub

## 91/ Franco Dallegri: il reale salta agli occhi

L'attenzione per il rapporto tra realtà e arte. L'intensità comunicativa del colore. La geometrica purezza delle forme. La semplicità come valore non solo formale. Tutto questo e molto altro nell'opera di Franco Dallegri

## 96/ Pinot Nero 2019, un'annata da ricordare

Altissima qualità nella top 10 delle Giornate Altoatesine del Pinot Nero



# ELISABETTA CANALIS PRESENTA LA LIGURIA

LA SHOWGIRL PROTAGONISTA DELLA CAMPAGNA ESTIVA DI  
**REGIONE LIGURIA** PER LA PROMOZIONE DEL TERRITORIO

TESTO DI IRMA D'AMARO

**E**lisabetta Canalis è stata la protagonista dello spot che Regione Liguria ha realizzato per la campagna estiva di promozione del territorio. Si tratta del seguito della “cartolina della Liguria” andata in onda durante le serate del Festival di Sanremo e vista in televisione da più di 10 milioni di spettatori.

Mentre nel primo spot la Canalis sognava la Liguria dalla sua abitazione di Los Angeles, questa estate la showgirl si è goduta Portofino da dove ha dichiarato il suo amore anche per un entroterra meno turistico e tutto da scoprire.

“Le bellezze e le eccellenze del territorio ligure sono molte – ha dichiarato Elisabetta Canalis - e per me è stato un piacere svelare il fascino di una regione che spesso mi ha accolta per lavoro o per svago. Questa occasione mi ha permesso di scoprirne anche aspetti e luoghi che ancora non conoscevo: è stato molto divertente girare ed è stato bello poter vivere questi posti che sogno quando sono lontana dall'Italia”. “Quello che voglio che venga fuori da questo spot – ha proseguito l'ex velina - è che la Liguria è di tutti, è un patrimonio dell'Italia di cui si parla molto all'estero”. È già stato annunciato un terzo spot, l'edizione autunnale, che chiuderà la trilogia





“Canalis in Liguria”.

“L’obiettivo delle tre campagne di promozione del territorio – ha dichiarato il presidente di Regione Liguria Giovanni Toti - è di raccontare la nostra terra a un pubblico sempre più vasto che si identifichi anche attraverso gli occhi di chi non abita nella nostra regione ma che invece ne conserva un bel ricordo dopo una vacanza, un amore o anche una visita per lavoro, un legame che Elisabetta rivela ancora una volta con emozione e sentimento”.



Via XX Settembre 34/4  
Genova

dolceimmobiliare.it

UNA PICCOLA AGENZIA  
PER COMPRAVENDITE SUPERBE



+39 010 587911

+39 346 7414339



agenzia@dolceimmobiliare.it



www.dolceimmobiliare.it

# GENOVA RICORDA

# I PALAZZI DI RUBENS

GLI STUDI DELLO STORICO DELL'ARCHITETTURA MARIO LABÒ E L'OPERA DI PIETER PAUL RUBENS SU 'I PALAZZI DI GENOVA' DEL 1622

DI FEDERICA BURLANDO BURANI

*"Ho pubblicato ancora un libro d'Architettura de più belli Palazzi di Genuoa (sic) da qualq. 70 foglie insieme colle piante, ma non so se V.S. se ne diletta, mi sarebbe caro d'intendere la sua mente circa questo, et che la desse d'ordine a qualche barcarolo ò messagiere suo amico al quale io potessi consignar queste cose, altrimenti costaranno troppo di porto".*

(19 giugno 1622, P.P. Rubens scrisse da Anversa all'amico Pieter van Veen).

**I**n occasione del quarto centenario della pubblicazione del volume di Pieter Paul Rubens intitolato "I Palazzi di Genova", edito per la prima volta nel 1622, a partire dal prossimo mese avranno inizio in città diverse manifestazioni artistiche per commemorare il maestro nordico che ha condizionato anche il panorama artistico genovese e influenzato i maggiori comprimari del Barocco tra Seicento e Settecento. Tra le mostre previste dalla rete dei musei genovesi, per questa speciale celebrazione Palazzo Ducale ospiterà l'esposizione "Rubens e i Palazzi di Genova", mentre i Musei di Strada Nuova ripercorreranno le vicende artistiche del pittore e disegnatore anversano Jan Wildens, attivo nella prima metà del Seicento che collaborò con personalità di spicco quali Rubens e Cornelis De Wael; sarà inoltre l'occasione per trattare della industriosa parentesi artistica



Mario Labò nel suo studio.

# C. Steinweg - GMT



Your partner for all  
**logistic solutions.**



#### OUR BRANCH OFFICES IN ITALY:

TRIESTE  
LEGHORN  
SALERNO  
RAVENNA

#### OUR BRANCH OFFICES IN THE MED:

KOPER (SLOVENIA)  
RIJEKA (CROATIA)  
BEOGRAD (SERBIA)  
CASABLANCA (MAROCCO)  
ALEXANDRIA (EGYPT)  
BAR (MONTENEGRO)  
THESSALONIKI (GREECE)

#### OUR HEAD-OFFICE:

GENOVA - ITALY

THROUGH THE STEINWEG GROUP NETWORK WE OFFER WORLDWIDE LOGISTIC SUPPORT

[WWW.ITALY.STEINWEG.COM](http://WWW.ITALY.STEINWEG.COM)

Via Scarsellini 119 - I Gemelli - 16149 Genova (GE) Italy

T: +39 010 469761 - F: +39 010 6599204 - E-mail: [genoa@it.steinweg.com](mailto:genoa@it.steinweg.com)

di Casa Piola De Ferrari, una tra le più note botteghe e scuole attive nella seconda metà del XVII secolo. Nel clima di queste ferventi manifestazioni culturali volte alla valorizzazione del barocco genovese, merita di essere ricordato l'operato dell'architetto e storico dell'architettura Mario Labò.

Attivo nel corso della prima metà del Novecento, si occupò di curare testi sulla storia dell'architettura; egli diede un contributo allo studio di istanze del movimento moderno e del razionalismo, dell'architettura genovese e infine propose ricerche sul tema dell'abitazione in generale. È ancora documentato il suo rapporto con l'architetto e progettista milanese Franco Albini, sponsorizzato nella sua attività locale dalla neo-funzionaria dei musei genovesi, Caterina Marcenaro. Si ricorda inoltre la partecipazione di Mario Labò al concorso per il Palazzo dell'Arte, nel 1956, nuova sede della Triennale di Milano, nonché spazio di riflessione e di profonde trasformazioni metodologiche sull'architettura contemporanea e quella razionalista in particolare, ove lo studioso ebbe anche ruoli di responsabilità.

Tra le sue più celebri pubblicazioni rammentiamo "Palazzi di Genova di Pietro Paolo Rubens e altri scritti d'architettura", opera postuma che fu poi pubblicata nel 1970 e ristampata in città nel 2003, quando il tessuto urbanistico genovese fu rivalutato anche grazie all'operato dell'insigne professore e direttore dell'Istituto di Storia dell'Architettura dell'Università degli Studi di Genova Ennio Poleggi nonché, negli anni Novanta, Assessore del Centro Storico e artefice della promozione dei Palazzi dei Rolli a Patrimonio UNESCO.



J. Massys, Flora con veduta di Genova, 1561, olio su tela, Museo Nazionale, Stoccolma.

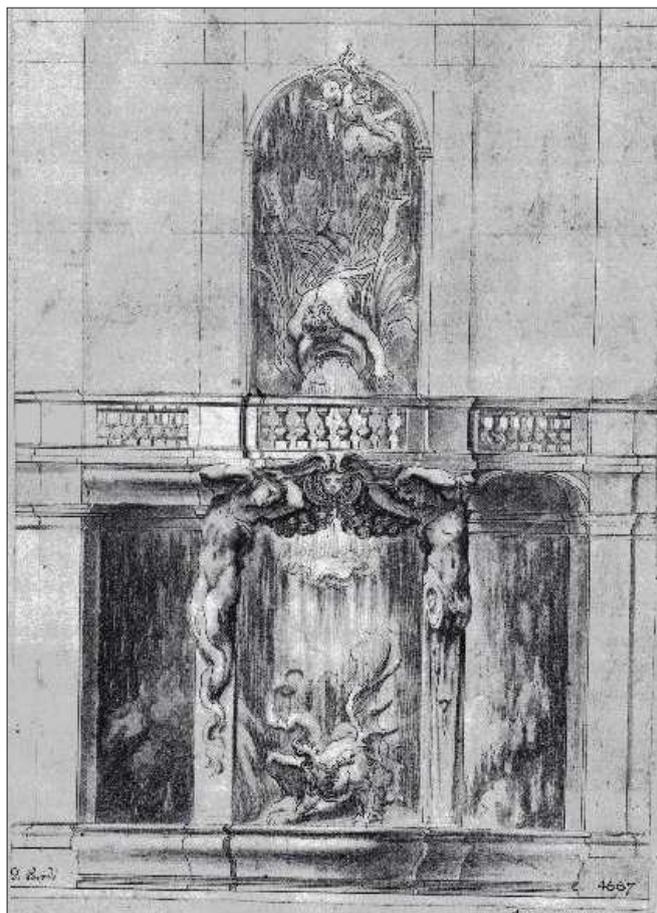
RISTORANTE PIZZERIA  
**Diana**

Via Silvio Lagustena, 107

Tel. 010 377 1136

Seguici su





In alto:  
«I Palazzi di Genova di P. P. Rubens», Genova, Tolozzi, 1970.  
In basso: L'interno del Museo d'Arte Orientale  
fotografato nel 1967 da Paolo Monti.

Mario Labò, dal canto suo, stimolò la ricerca in tale ambito e raccolse in un unico contenitore alcuni dei più noti studi sui palazzi dei Rolli a partire appunto dall'opera di Rubens. Lo studioso genovese intrattene anche relazioni con artisti del calibro di Carlo Carrà, Gio Ponti, Mario Sironi, Arturo Martini, Oscar e Fausto Saccorotti e si occupò di diversi progetti e ristrutturazioni a Genova e nel genovesato, quali l'opera di rimodernamento del Politeama di Genova, la progettazione di Casa Atelier di Manlio Trucco (oggi museo intitolato all'artista) ad Albisola e il progetto iniziale del Museo d'Arte Orientale Edoardo Chiossone all'interno di Villetta Di Negro, che conserva ancora oggi una delle più importanti collezioni di arte orientale in Europa.

A cavallo degli anni Venti Mario Labò aderì anche al M.I.A.R. (Movimento italiano per l'Architettura Razionale) e insieme alla moglie Enrica si fece promotore nella divulgazione scientifica di alcuni testi per lo studio della disciplina architettonica; curò infine la mostra monografica sul genovese Luca Cambiaso a Roma nel 1927.

Lo studioso si occupò di tematiche storico-artistiche e di istanze dell'architettura moderna scrivendo per riviste quali "Il Lavoro", "L'Eroica" e monografie su Giuseppe Terragni (1947), Alvar Aalto (1948), Adriano Olivetti (1957) e Gio Ponti (1958).

Nel secondo dopoguerra Mario Labò focalizzò i suoi studi sulla struttura urbanistica della città, in particolare del centro storico genovese; ne "I Palazzi di Genova di Pietro Paolo Rubens e altri scritti d'architettura", Genova, Tolozzi, 1970 (ristampa, Genova, Nuova Editrice Genovese, 2003) lo studioso inseriva la città in un orizzonte culturale di più ampia portata, documentando anche gli studi ottocenteschi dello storico e letterato Federico Alizeri e accertando le vicende storiche di alcuni palazzi. Attestò inoltre che l'opera del maestro fiammingo fu edita in due parti distinte; una prima parte nel 1622, per l'appunto, e una seconda nel 1626. Ne identificò inoltre la tipografia, la Platiniana di Anversa. Rubens progettò la pubblicazione della sua opera avendo scelto palazzi e chiese genovesi, durante il suo soggiorno in città nel luglio del 1607, al seguito di Vincenzo Gonzaga I, duca di Mantova, in qualità di pittore di corte. Nel suo ruolo di diplomatico, Rubens ebbe anche modo di lavorare con le più importanti famiglie genovesi, in particolare gli Spinola e i Doria; si ricordi ad esempio il celebre ritratto equestre di Gio Carlo Doria conservato nella Galleria Nazionale di Palazzo Spinola.

Tra il Cinque-Seicento, la nobiltà gareggiava in eleganza con ville, palazzi e chiese patronali, anche grazie al coinvolgimento di artisti e pionieri dell'arte e dell'architettura. L'architetto perugino Galeazzo Alessi, contribuì a caratterizzare e senz'altro migliorare la scena urbanistica genovese, con la sua attività volta anche alla costruzione di dimore patrizie quali villa Giustiniani in Albaro, la villa Grimaldi Cebà



“in Bisagno”. A partire dalla metà del Cinquecento fu pianificata Strada Nuova, che oggi chiamiamo via Garibaldi, zona d'élite nonché la via Aurea, una luminosa elegante promenade in cui il patriziato aveva modo di promuovere il proprio casato nobile. La volontà politica era quella di valorizzare anche attraverso gli apparati cerimoniali una società che intuì precocemente l'efficacia di siffatti ‘strumenti’. In tale contesto si colloca l'opera del maestro nordico Rubens, che operò a Genova tra il 1600 e il 1607, mettendo a frutto le sue doti di straordinario osservatore e considerato dallo storico dell'arte Giuliano Briganti come l'“archetipo del Barocco”.

Nel ‘Belpaese’, Rubens giunse a Venezia, Mantova, Roma e infine Genova come menzionato precedentemente; durante tali soggiorni, disegnava, copiava, studiava e collezionava anche dipinti di Tintoretto e di Tiziano, vedendo senz'altro anche l'opera di Luca Cambiaso. Rubens propose alla cultura fiamminga e italiana un'opera di carattere nuovo, disegnando

In alto:  
Garibaldi, Veduta di Strada Nuova, fotografia.  
In basso: D. Parodi, progetto per il ninfeo di Palazzo Lomellini, Genova, Palazzo Rosso, Gabinetto disegni e stampe (inv. 4667).



BENVENUTI NEL NOSTRO SITO  
WWW.LANTERNATAEKWONDOGENOVA.IT

VIA BELVEDERE FIRPO 2 BOCCADASSE

327 368 6590

E-mail: lanternataekwondo@libero.it

Facebook: A.S.D. Lanterna Taekwondo Genova

태권도  
TAE KWON DO

# MANUZIO P R A T I C H E AUTO

📍 Via Aldo Manuzio 114/R, Genova

☎ +39 010.3514664

☎ +39 347.7859388

✉ mpapraticheauto@libero.it

## I NOSTRI SERVIZI:



- ✓ Passaggio di proprietà
- ✓ Immatricolazione auto
- ✓ Visure PRA
- ✓ Conversioni patenti estere
- ✓ Riclassificazioni patente
- ✓ Richiesta duplicato patente
- ✓ Rinnovo patente
- ✓ Visita medica in sede

🌐 [www.manuziopratichauto.it](http://www.manuziopratichauto.it)

rilievi realizzati in loco e annotando, in relazione agli splendidi palazzi genovesi, l'organismo funzionale, gli ambienti di servizio e l'associazione in strade e quartieri, tra cui Strada Nuova, "più che una strada un quartiere". Nel testo di Labò, lo studioso rivendica l'ideazione dell'impianto urbanistico della strada all'Alessi, rifacendosi alle indicazioni dello storico dell'arte Giorgio Vasari, contrariamente alle fonti più accreditate che ne volevano come autore Bernardino Cantone da Cabio, seguace dell'Alessi. Ricerche successive ne hanno effettivamente attribuito la paternità a Bernardino da Cantone, riconoscendo tuttavia la fortuna di un modello urbanistico, di cui si fece promotore proprio l'architetto Galeazzo Alessi.

Nel 1576 un decreto del Senato genovese elencava proprietari, luoghi e cose degne del servizio dei Rolli. I Rolli, il cui nome deriva proprio dal nome dei Registri redatti per l'ospitalità obbligata, che oggi sono la traccia di una rete di dimore private e che nel tempo accolsero autorità cardinalizie, nobiliari, regie e imperiali. I Rolli, fino ad oggi conosciuti (1576, 1588, 1599, 1614, 1664), furono interpretati e collocati topograficamente dagli storici, costituendo un repertorio di oltre 150 palazzi; già nel 1622 l'artista nativo di Siegen, Pieter Paul Rubens, ne pubblicò una prima selezione ad Anversa e poi a Genova, sostituendo nella compilazione del testo il nome del fondatore con una lettera dell'alfabeto. In quegli stessi anni, per rispondere all'esigenza di promozione delle famiglie nobiliari genovesi, si diffuse anche la grande decorazione ad affresco ad adornare gli interni delle prestigiose dimore private.

A fronte di tale patrimonio culturale, si sentiva la necessità di convogliare in un unico testo le notizie pervenute dalla fortunata pubblicazione del Rubens su "I Palazzi di Genova" e delle successive documentazioni storiche,



come ricorda Renato Bonelli nella prefazione all'opera di Labò. In quest'ultima furono infatti inserite annotazioni ed altri scritti d'architettura ad opera del Reinhardt e del Gurlitt nello studio dell'architettura genovese, costituendo, anche per i successivi anni, una significativa documentazione per la storia dell'architettura barocca della città. L'opera si soffermava infine in alcune descrizioni, seppur brevi, delle più importanti quadriere cittadine. Lo sguardo dell'architetto innovava rispetto ai tradizionali studi storico-artistici in quanto riusciva a dare una lettura maggiormente unita-

ria del centro storico cittadino. Sempre Bonelli infatti conclude "Ma per Mario Labò i Palazzi del Rubens furono tutta una scoperta, intuita e perseguita dai suoi giovani anni fino alla morte (..) egli perviene a riscoprire Genova, la sua città, proiettata in un orizzonte culturale diverso e più ampio, ed a considerarla come creazione storica autonoma, e quale unità formale integrata".

P.P. Rubens, *Ritratto di Giovanni Carlo Doria a cavallo*, 1606, olio su tela, Galleria Nazionale di Palazzo Spinola, Genova.

# Pasticceria Guano

...dal 1958

Famiglia di Pasticceri sono grandi classici della pasticceria tradizionale e ricette dell'antichità locale, con l'innovazione della più recente arte del cake design. La pasticceria vi accoglie tutti i giorni dell'anno con il suo personale gentile, sapendo esaudire tutte le vostre più particolari richieste.



## SCHEMA PRODOTTI

VASTO ASSORTIMENTO DI PASTICCERIA FRESCA E SECCA

•  
PRODUZIONE ARTIGIANALE DI TORTE DI PASTICCERIA FRESCA  
(SU PRENOTAZIONE QUALSIASI TIPO DI TORTA CAKE DESIGN)

•  
LA "BELLA DI TORRIGLIA", TORTA TIPICA CON RICETTA  
BREVETTATA A BASE DI MANDORLE DISPONIBILE  
IN TRE DIFFERENTI FORMATI

•  
IL CANESTRELLETTO CLASSICO, CANESTRELLI AL CACAO,  
TRADIZIONALI RICOPERTI DI CIOCCOLATO FONDENTE O  
CIOCCOLATO BIANCO, I DELIRIO, CIOÈ CANESTRELLI AL CACAO  
RICOPERTI DI CIOCCOLATO FONDENTE, ED INFINE I NUOVI NATI,  
I CANESTRELLI AL CAPPUCCINO

•  
PANDOLCE GENOVESE ANTICO O PANDOLCE GENOVESE LIEVITATO  
DISPONIBILI NEI FORMATI DA 500 G., 750 G., 1000 G.

•  
I FAMOSI "LULÙ": MEGA BIGNÈ RIPIENI DI PANNA FRESCA  
(DISPONIBILI NEI WEEKEND E NEI GIORNI FESTIVI)



Piazza Cavour 2R, Torriglia (GE)  
Telefono: 010 944290



# ASPETTANDO LA 5<sup>^</sup> BIENNALE DI GENOVA

ESPOSIZIONE INTERNAZIONALE D'ARTE CONTEMPORANEA  
GENOVA, 1-15 LUGLIO 2023

DI FLAVIA MOTOLESE



**È** ufficialmente partito il countdown della 5<sup>^</sup> BIENNALE di GENOVA che, a luglio del 2023, trasformerà, ancora una volta, il capoluogo ligure in un grande hub dell'arte contemporanea internazionale. Il comitato organizzativo capitanato da Mario Napoli è, infatti, al lavoro per non deludere le aspet-

tative per questo evento, unico nel suo genere, che durante la scorsa edizione ha registrato oltre 18.000 visitatori e coinvolto 210 artisti provenienti da 20 nazioni diverse e 45 location. Le opere che hanno partecipato nel 2021 sono state ospitate all'interno di diverse sedi istituzionali e museali, che hanno fatto da palcosce-

nico alla mostra: Palazzo Stella, Galata Museo del Mare, Villa del Principe - Palazzo di Andrea Doria, Palazzo Doria Spinola, Biblioteca Universitaria di Genova - ex Hotel Colombia, Palazzo Nicolsio Lomellino, Luna Piena Bistrot e il Circuito delle Botteghe Storiche.

L'ambizione con cui è nata la

Biennale di Genova è capillarizzare la mostra sul territorio per creare un'esperienza unica di fruizione. L'obiettivo è ricordare che l'arte dovrebbe essere vissuta nel quotidiano, in modo che produca un lascito concreto e si traduca in un'azione culturale piena.

Il progetto vuole proporre alla città un'offerta artistica di ampio respiro e che rappresenti un forte legame con il territorio, coprotagonista di questa manifestazione. Questi elementi, pur non essendo un unicum, acquistano un carattere di proiezione verso il futuro assolutamente inedito in queste proporzioni.

Se l'Ocean Race The Grand Finale renderà Genova capitale mondiale della vela con la regata più lunga al mondo, la Biennale d'arte contemporanea la trasformerà in un centro pulsante di sviluppo, di produzione e di cultura all'avanguardia che vede rigenerati, come

contenitori di eccellenza, alcuni dei suoi luoghi più affascinanti.

«L'idea di base – spiega Mario Napoli, ideatore e direttore della manifestazione – è fare un'operazione massiva in cui l'arte sia protagonista in una città che è essa stessa un'opera d'arte, proponendo un modello di biennale in cui talenti emergenti così come artisti affermati possano esporre le loro opere in un contesto libero e indipendente».

Creando un sistema d'eccellenza-dedicato all'arte, si può scoprire un interesse crescente verso il contemporaneo come catalizzatore di socialità e sperimentazione. Per l'edizione del 2023, sono in corso di definizione ulteriori spazi tramite i quali ampliare ancor più la rete espositiva e dare vita ad un progetto che animi la città con un ricco programma di eventi, non solo espositivi, per offrire agli artisti ed ai visitatori oppor-

tunità di incontro e confronto sui principali temi dell'arte e della cultura.

#### **I NUMERI DELLE EDIZIONI PRECEDENTI:**

210 artisti selezionati nel 2021  
300 artisti selezionati nel 2019  
282 artisti selezionati nel 2017  
255 artisti selezionati nel 2015

#### **CONTATTI RAGGIUNTI:**

400.000 tramite  
il sito [www.satura.it](http://www.satura.it)  
250.000 sui gruppi collegati  
48.000 iscritti alla newsletter  
35.000 iscritti sul profilo Instagram e Facebook



# IL PIÙ GRANDE

di prodotti tecnici professionali e di finitura per la



## Bricoman diventa Tecnomat.

Da tempo sognavamo un nome che potesse rafforzare **la nostra identità** sul mercato e aiutarci a essere ancora più vicini a quello che vogliamo offrirti: **marche professionali, prodotti immediatamente disponibili e in grandi quantità, prezzi trasparenti e meno cari del mercato, velocità di acquisto e orari da specialisti.**

La nostra aspirazione è essere sempre più il partner ideale per i tuoi progetti e il tuo punto di riferimento nel mondo dei materiali tecnici, nei piccoli o grandi cantieri.

A fianco dei professionisti, **sempre.**



## TINTOMETRO

Con la macchina tintometrica è possibile realizzare oltre 1.800 colori di quantità professionale per muri interni, esterni, smalti per legno e ferro. Inoltre, grazie allo spettrofotometro, è possibile replicare il colore del tuo supporto con altissima precisione. Su ordinazione puoi anche usufruire del servizio tintometro industriale adatto alle grandi superfici.

BRICOMAN DIVENTA

# TECNOMAT

PIÙ PROFESSIONALE, MENO CARO

# E SPECIALISTA

la manutenzione, ristrutturazione e costruzione



## FERRAMENTA

Il nostro banco assistito da venditori specializzati e con cassa dedicata ti offre le soluzioni giuste per serrature, cilindri e protettori, duplicazione telecomandi e chiavi e realizzazione tapparelle su misura.

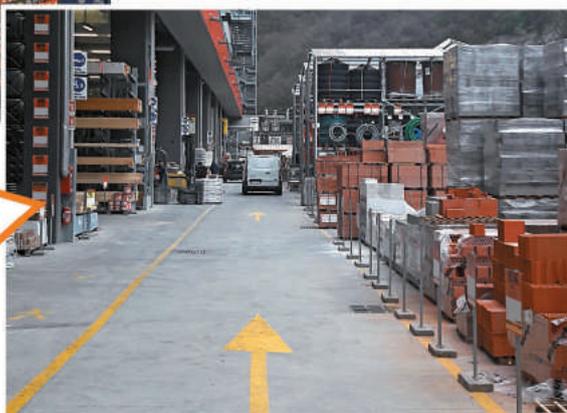


## FINESTRE, PERSIANE, PORTE BASCULANTI, FALSI TELAI E CANCELLETTI

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

## CIRCUITO DRIVE IN

Il nostro Centro Edilizia è una grande area esterna che offre un servizio pratico e rapido per acquistare e caricare le merci voluminose.



## LE MIGLIORI MARCHE

Abbiamo una selezione di prodotti tecnici professionali ancora più ampia e delle migliori marche per poterti garantire sempre la massima qualità professionale.



## PREZZI DA INGROSSO

I nostri prezzi sono tutti IVA inclusa, trasparenti e sempre i meno cari del mercato perché monitoriamo puntualmente la concorrenza locale. Verifica i prezzi aggiornati in negozio o sul nostro sito.

## ENORMI STOCK

Da noi trovi tutto sotto lo stesso tetto, sempre disponibile in grandi quantità con consegna immediata.



## ORARI DA SPECIALISTI

Apriamo la mattina presto per permettere ai nostri clienti di fare acquisti e andare direttamente in cantiere.

## QUALITÀ E QUANTITÀ

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



# GENOVA Via Ponte Carrega, 20 rosso

Tel. 010/0995211 - Per info e ordini online: [tecnomat.it](http://tecnomat.it)

Dal lunedì al sabato 7.00-20.30 / domenica 8.30-20.00



# SATURA

## IN TRASFERTA A PARMA

PRESENTATI GLI ARTISTI CHE SARANNO ESPOSTI AD **ARTPARMA 2022 - 15<sup>^</sup> FIERA MERCATO D'ARTE CONTEMPORANEA** IN CONCOMITANZA CON **MERCANTEINFIERA**

A CURA DI MARIO NAPOLI

**A** Parma torna a ottobre la 15<sup>^</sup> edizione di ARTPARMA, Fiera d'Arte Moderna e Contemporanea, in concomitanza con Mercanteinfiera autunno, la più grande e conosciuta fiera europea d'antiquariato. Appuntamento fieristico a cui SATURA Palazzo

Stella partecipa rinnovando il suo impegno nella promozione e valorizzazione dell'arte contemporanea: ARTPARMA si conferma una tra le Fiere più importanti nel panorama nazionale, vetrina prestigiosa del settore che presenta le migliori gallerie e le opere dei grandi nomi

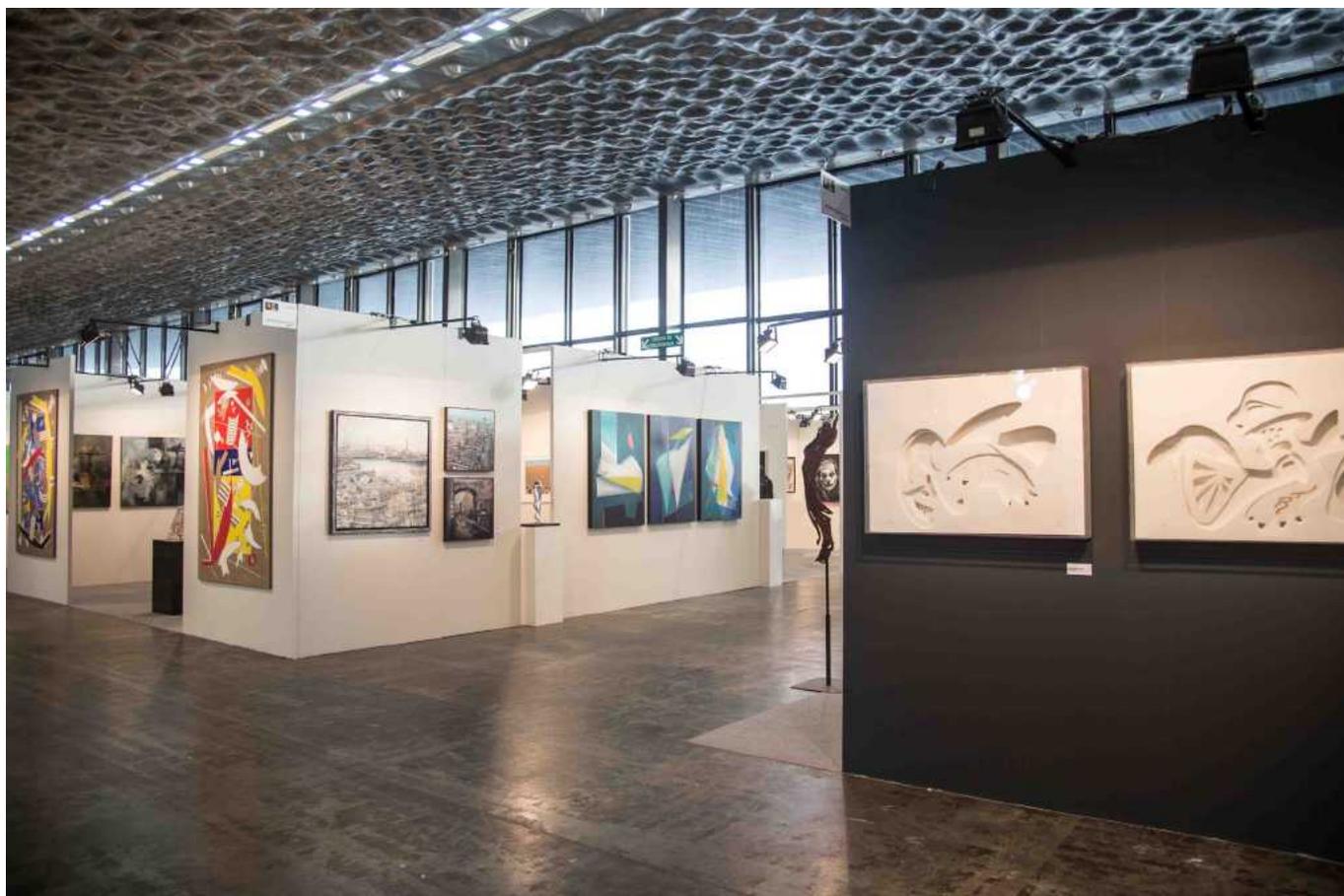
dell'arte, protagonisti dei mercati internazionali.

SATURA Palazzo Stella presenzierà con un'attenta selezione di artisti, rinnovando così il proprio impegno nella promozione e valorizzazione dell'arte contemporanea.

Uno stand che, come da tradizione



Vinicio Momoli, Piani di colore n.136, 2021, gomma su pannello di legno, cm 60x100



consolidata, sarà concepito per spaziare in termini di offerta, puntando sulla diversificazione dei linguaggi visivi. Una proposta basata sull'individualità sinergica degli artisti presentati. All'interno di una delle vetrine più prestigiose del settore: ad ARTPARMA è possibile, infatti, incrociare le migliori gallerie e le opere dei grandi protagonisti dei mercati internazionali.

Due weekend durante i quali ritrovare il piacere d'immergersi concretamente nell'arte e nella cultura visiva, districandosi tra le migliori proposte che la Fiera riunisce. Le gallerie, infatti, vantano tra gli artisti esposti nomi conosciuti delle principali correnti artistiche: Alberto Burri, Giorgio De Chirico, Filippo De Pisis, Lucio Fontana, Giorgio Morandi, Michelangelo Pistoletto e Mario Schifano, oltre a nomi emergenti.

## ARTPARMA 2022

Fiere di Parma - Padiglione 7  
1 - 2 e 7 - 8 - 9 ottobre 2022

SATURA sarà presente alla 15<sup>a</sup> Fiera di ARTPARMA con una selezione di lavori dei seguenti artisti:

**Massimo Calamo**  
**Alessandra Cavagnetto**  
**Maria Paola Chiarlone**  
**Gian Paolo Cremonesini**  
**Franco Dallegri**  
**Maurizio Forno**  
**Daniela Ghione**  
**Paolo Grande**  
**Stefano Grondona**  
**LillyLillà – Letteria Russo**  
**Vincenzo Marino**  
**Georges Mathieu**  
**MdP – Manuela de Pregi**  
**Andreas McMuller**  
**Carlo Merello**  
**Vinicio Momoli**  
**Emilio Scanavino**  
**Maria Rosaria Tedesco**  
**Olga Timganova**  
**Tüzün – Claudia Steger**  
**Nevio Zanardi**



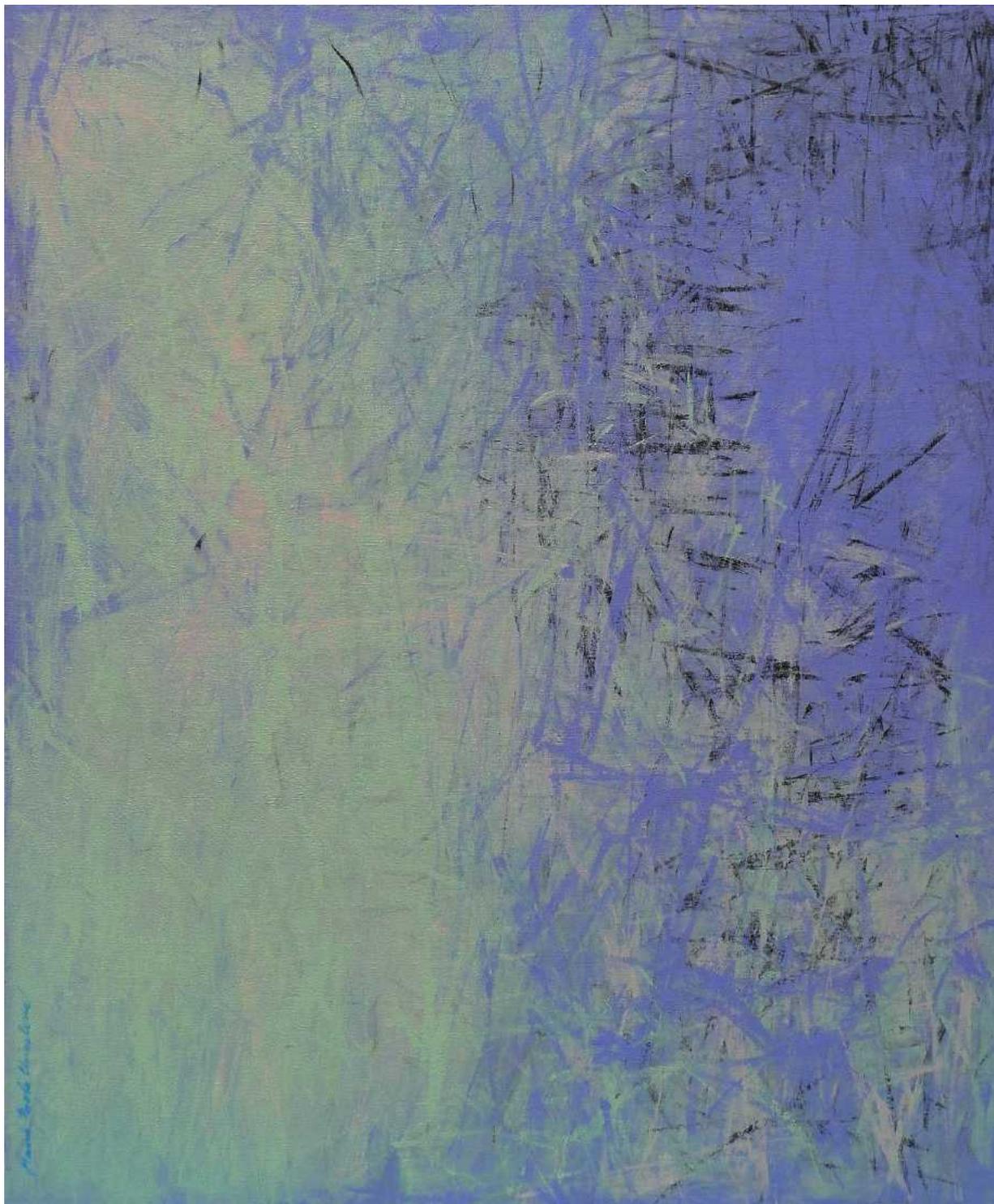
**MASSIMO CALAMO**  
Verità nascoste, 2022,  
acrilico su tela, cm 80x80



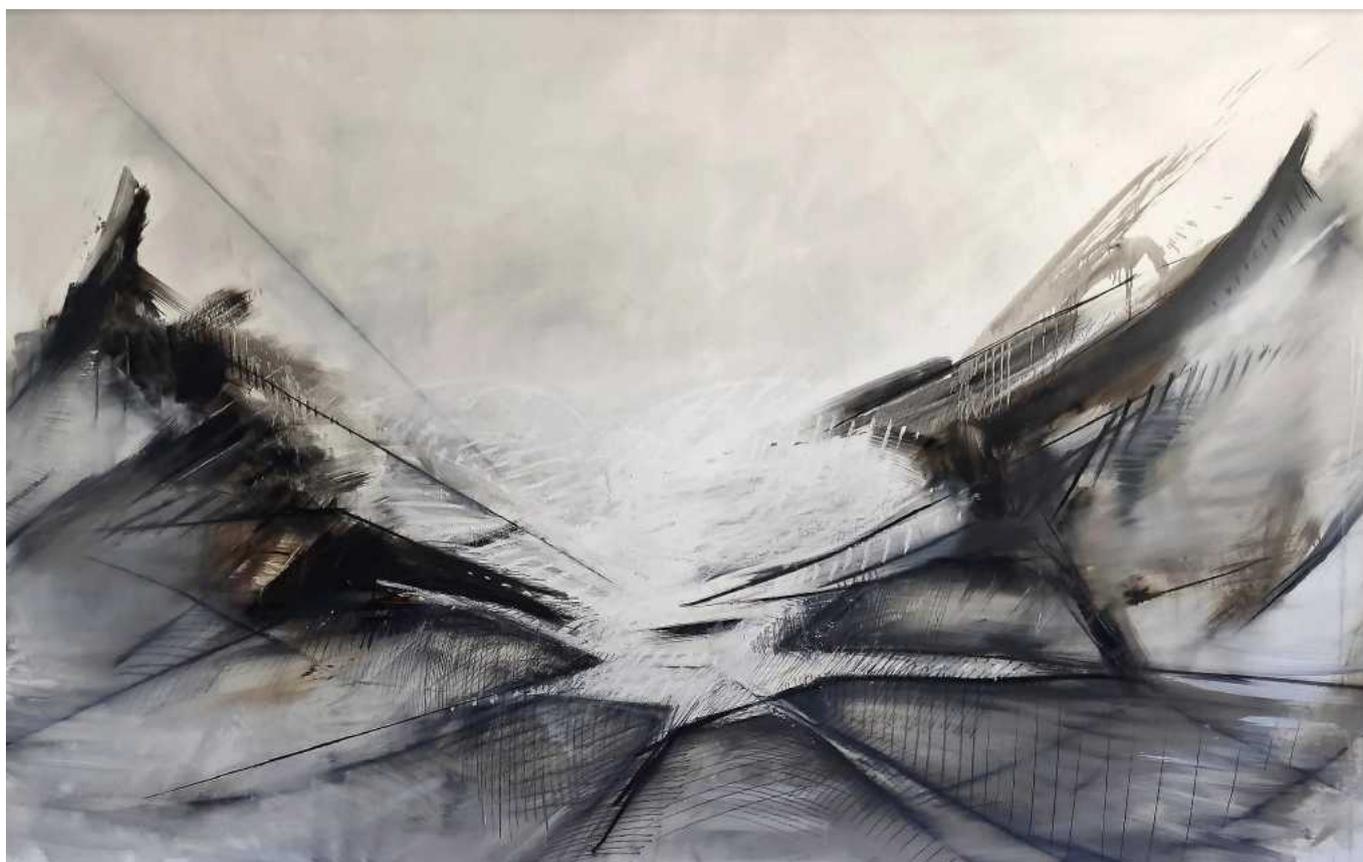
**ALESSANDRA CAVAGNETTO**

Ari, 2022,

tecnica mista con foglia oro su tela, cm 120x120



**MARIA PAOLA CHIARLONE**  
Chiarlone, Acqua di mare 19, 2022,  
tecnica mista su tela, cm 120x100



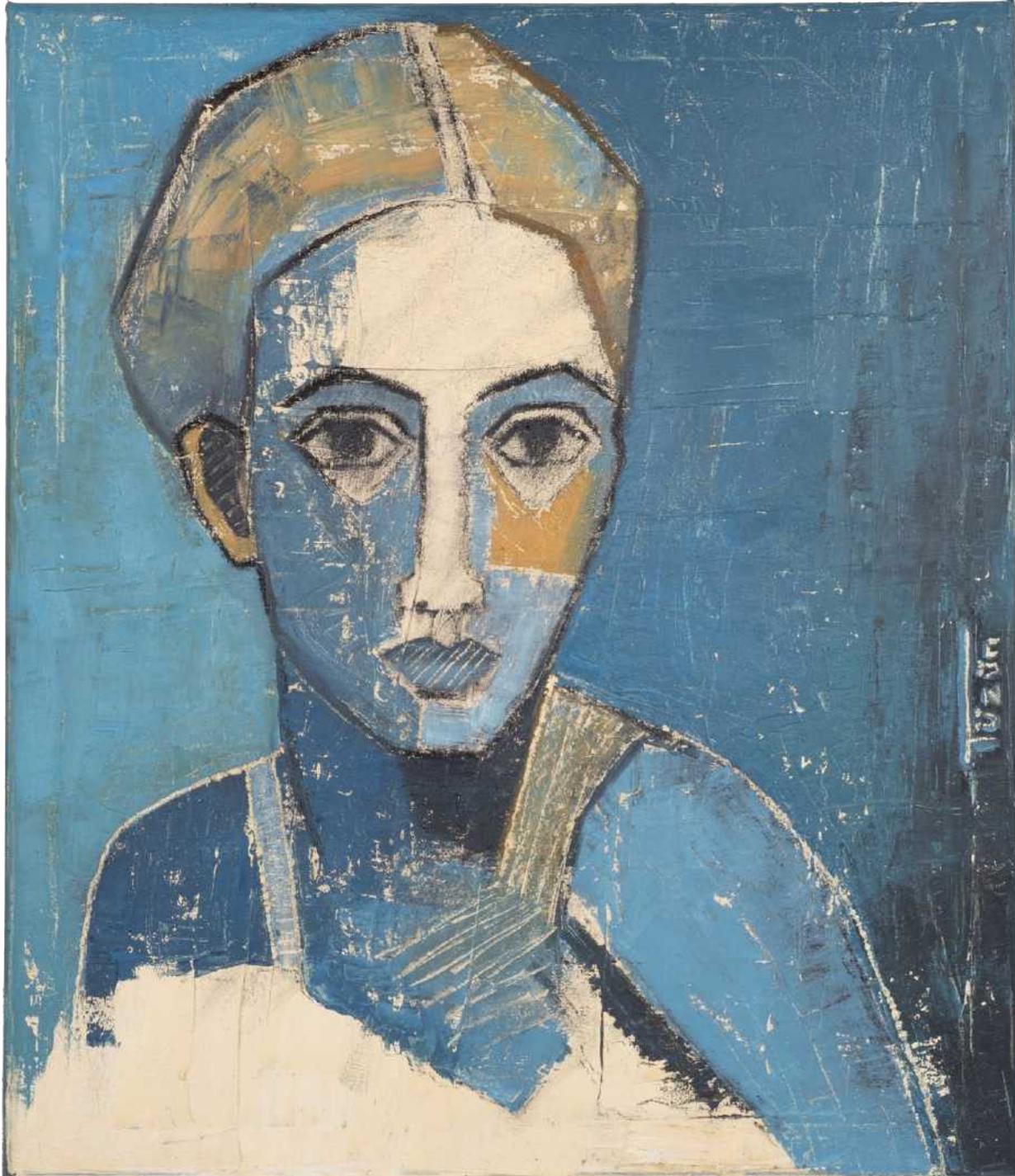
**MAURIZIO FORNO**  
Stt\_21\_06, 2021,  
olio e carboncino su tela, cm 110x190



**DANIELA GHIONE**

Ortensie in rame, 2018,

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



**TÜZÜN - CLAUDIA STEGER**  
Rhapsody in blue VII, 2020,  
olio e carboncino su tela, cm 70x60

# SOTTO LA SOGLIA DELLE TENEBRE LE LUCI DAGLI ABISSI

UNA LUCE IN FONDO AL MARE. UN’AFFASCINANTE STORIA VERA  
SCRITTA DA **EDITH WIDDER**, OCEANOGRAFA E BIOLOGA MARINA

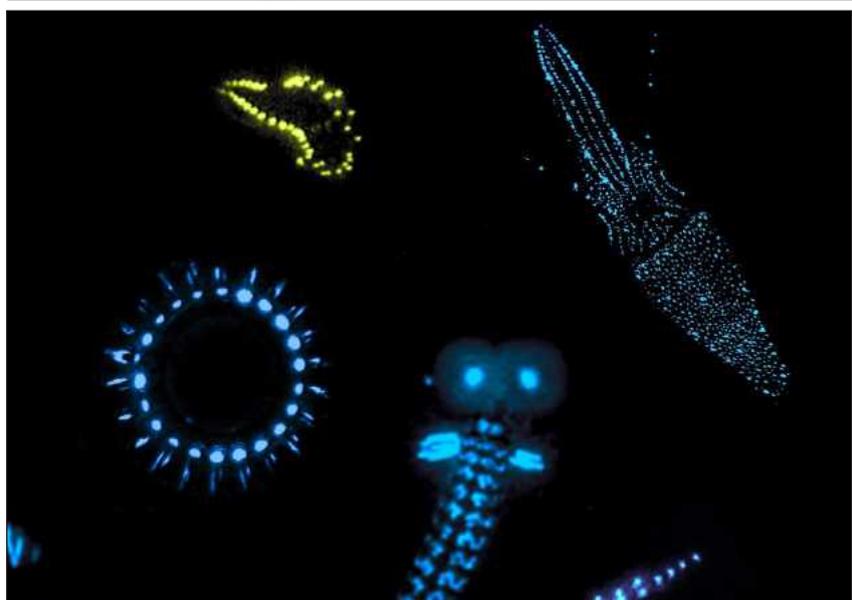
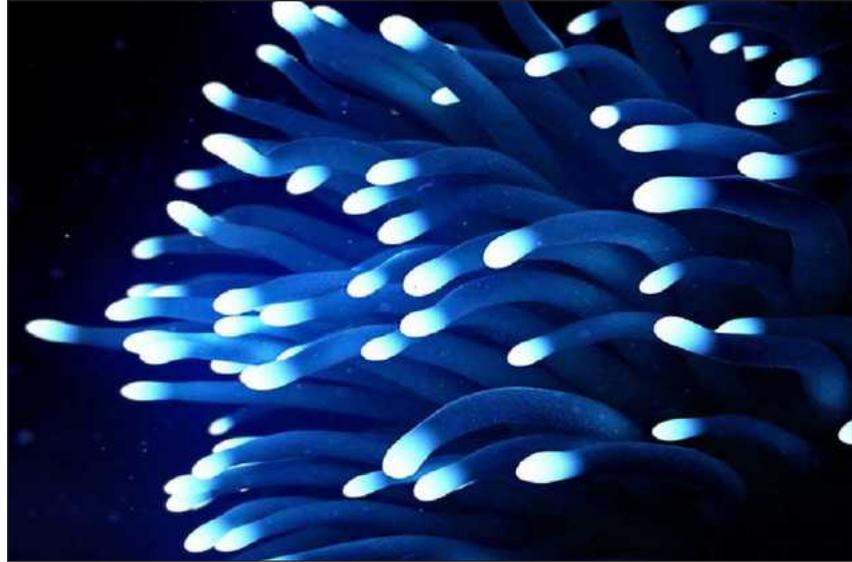
DI ANTONIO BOVETTI

**C**hi non si è mai chiesto, guardando l’infinità degli oceani, cosa ci sia in quegli abissi profondi dove nemmeno i raggi del sole riescono a penetrare? Atleti dal fisico straordinario, calandosi a 130 metri e oltre, raccontano che negli abissi il buio e il silenzio nascondono un fascino misterioso. Possiamo dire che le profondità oceaniche sono tuttora inesplorate, ma Edith Widder, oceanografa e biologa marina, basandosi sulle sue immersioni pionieristiche, nel suo nuovo libro



“Sotto la soglia delle tenebre” offre testimonianze uniche di prima mano, raccontando di creature marine ancora sconosciute ai più, che vivono nell’oscurità degli abissi e comunicano tra loro emettendo luce tramite particolari reazioni chimiche. Questo è il fenomeno della

bioluminescenza e dei creatori di luce che da sempre hanno affascinato il mondo della scienza e restano tuttora uno dei campi più difficili da approfondire. Sfogliando e leggendo queste pagine autobiografiche emerge la gioia coinvolgente della scoperta di mondi sconosciuti: dagli organismi



# GetoneR

VENDITA E NOLEGGIO STAMPANTI MULTIFUNZIONE

PARTNERS BROTHER

**brother**  
at your side

PARTNERS HP



VENDITA PRODOTTI PER UFFICIO

Via Sampierdarena, 129-131-133-135 R

Tel 010.89.83.253

NOSTRO SITO WEB:

[WWW.GENOVATONER.IT](http://WWW.GENOVATONER.IT)

E-mail: [genovatoner@gmail.com](mailto:genovatoner@gmail.com)



luminescenti che popolano le acque mesopelagiche ai fondali dell'oceano, dove si scoprono preziosissimi archivi della Terra. Edith Widder, con l'entusiasmo della scienziata scopritrice, trasmette al lettore tutto l'incanto di una "abissale fiaba reale", in cui perfino un minuscolo flash annuncia la straordinaria esperienza della vita degli abissi. Widder racconta la massiccia «migrazione verticale» di creature mozzafiato alla neve marina, che svolge una funzione essenziale nel catturare anidride carbonica. Questa lettura può essere anche l'occasione per riflettere sulle sfide della scienza e le più fantasiose tecniche adottate per rendere possibili esplorazioni



elettrizzanti, talvolta, pericolose. Oggi che gli oceani sono sempre più vittime dell'inquinamento e del cambiamento climatico, la biologia marina e l'ecologia potrebbero visualizzare e aprire prospettive per ora del tutto sconosciute. La bioluminescenza

di fatto svela non solo i misteri degli abissi, ma anche come sia possibile la stessa vita sulla Terra. Edith Widder, con questo libro illuminante, in tutti i sensi, è stata capace di stimolare la nostra capacità di guardare il mondo con autentica meraviglia.

#### CHI È EDITH WIDDER

Edith Widder è una oceanografa e biologa marina. Si laurea in biologia alla Tufts University, consegue poi un master in biochimica e un dottorato in neurobiologia alla University of California. È cofondatrice e scienziata senior della Ocean Research & Conservation Association, una società no-profit per la conservazione degli oceani. Widder ha ricevuto numerosi premi ed encomi di merito per le sue esplorazioni delle profondità marine. Le sue ricerche sono state presentate alla BBC, PBS, Discovery Channel e National Geographic, e in tre TED Talk di successo. Sotto la soglia delle tenebre è il suo primo libro tradotto in italiano. «La storia di Edith Widder è una storia di ottimismo inscalfibile, di esplorazione a mani nude e di ricerca innovativa. Lei ha fatto cose che io ho solo potuto sognare», racconta James Cameron, celebre regista, sceneggiatore, produttore cinematografico.

**ISBN: 8833939650**  
**Casa Editrice: Bollati**  
**Boringhieri**  
**Pagine: 386**  
**Data di uscita: 26-05-2022**

# ATTACCATI AD UN'IDEA

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



**SUN & SHADE**  
Choose your sun  
and your shade

Via Piantelli, 12 Hr  
16139 Genova  
Tel. +39 010 0981384  
Cell. +39 348 3385332  
[www.suneshade.it](http://www.suneshade.it)  
[info@suneshade.it](mailto:info@suneshade.it)

**SUN & SHADE**  
Choose your sun  
and your shade

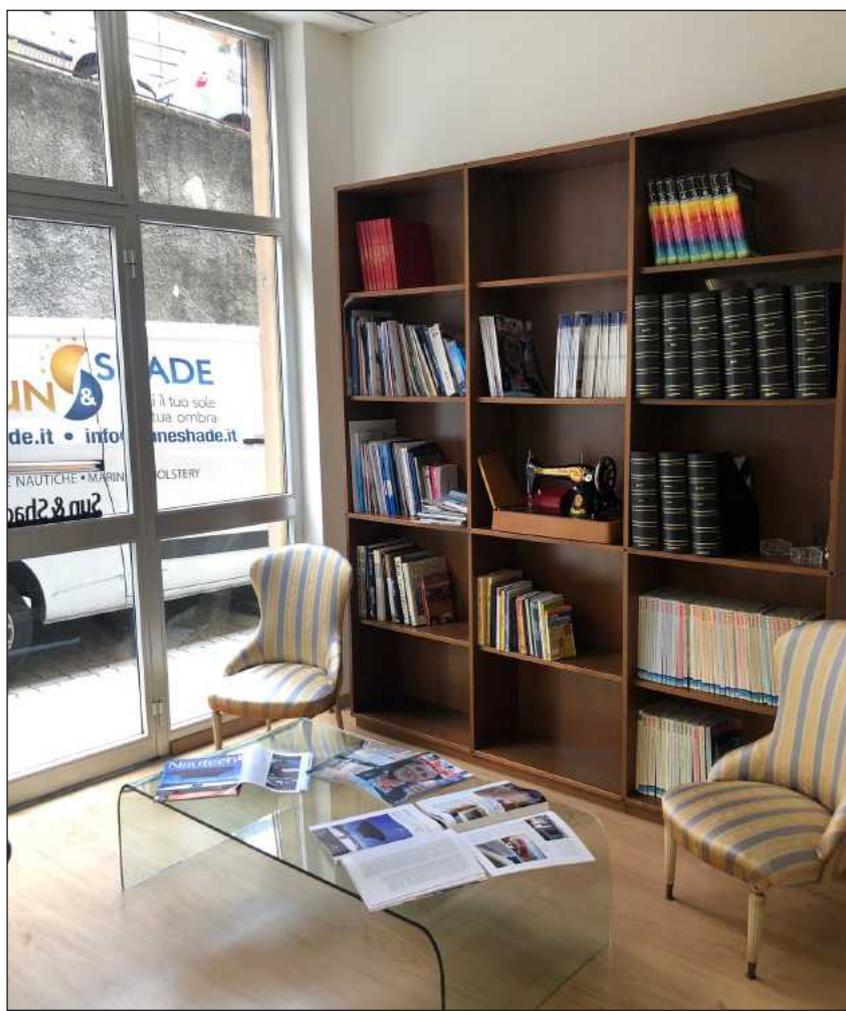
NAUTICAL UPHOLSTERY • MARINE UPHOLSTERY

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

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

Il tendalino è composto da una rete di stoffa, tagliata su misura a seconda della dimensione e forma del vetro da rivestire, ai cui bordi vengono applicate, tramite occhielli in acciaio inox, delle speciali ventose: "queste ultime sono il cuore del sistema – poiché le ventose comuni tendono a scivolare sulle superfici bagnate o a perdere aderenza con il calore. Dopo una lunga ricerca e numerose prove abbiamo stretto un accordo commerciale con un produttore americano, con sede in Inghilterra, specializzato nella realizzazione di ventose professionali, prodotte solo con materiali di prim'ordine e progettate per resistere all'acqua e, soprattutto, per non perdere mai aderenza". Il tendalino, realizzato con una rete microforata ignifuga e certificata in classe 1, può abbassare il potere calorico tra la parte irradiata e quella in ombra fino al 38%. Le ventose vengono completamente nascoste dal tessuto e quest'ultimo può essere montato a filo con i montanti del vetro: in pratica, una volta fatte aderire le ventose, è molto difficile percepire la presenza di un accessorio aggiunto a posteriori e, cosa più importante, neppure le raffiche di vento più potenti riescono a far staccare le ventose dal vetro.

Dal titolare ai dipendenti, in azienda si applicano tutti con grande professionalità: prima di iniziare una lavorazione si valutano e verificano con accuratezza le caratteristiche delle imbarcazioni su cui montare i tendalini, valorizzando sia l'aspetto estetico, sia quello funzionale, e ascoltando soprattutto le esigenze di ciascun armatore. Proprio quest'attenzione nei confronti del cliente, e verso i minimi dettagli, ha portato Sun & Shade ad ampliare la propria attività. "Grazie alla creazione di un nuovo spazio, i nostri dipendenti avranno





a disposizione ambienti più grandi, in modo da lavorare con maggior agio precisa De Pascale. “E’ importante che le persone impiegate in Sun & Shade si sentano a proprio agio e che lavorino volentieri, perché non ha senso trascorrere la maggior parte del proprio tempo in un ambiente in cui ci si sente a disagio. In questo modo saremo in grado di offrire servizi migliori e consegnare i prodotti con maggior rapidità” commenta il titolare.

Negli ultimi 5 anni l’azienda è cresciuta costantemente e ha aumentato il proprio fatturato, pur tra mille difficoltà, comuni a tutte le piccole realtà produttive del Paese. “Nonostante si parli tanto di crisi e di mancanza di posti di lavoro - spiega De Pascale - non è facile trovare persone disposte a lavorare in questo settore. Siamo un’azienda di tipo artigianale che si caratterizza per l’impronta industriale. È necessario che chi lavori in Sun & Shade abbia tanto entusiasmo, voglia di imparare e grande passione per la nautica, ma, per far la differenza, bisogna avere anche tanta precisione e senso dell’ordine, doti fondamentali per permettere a tutti di lavorare al meglio in laboratorio. Oltre questo però, è fondamentale essere esperti di taglio e cucito: infatti, alcuni tra i nuovi inserimenti in Sun & Shade provengono da scuole specializzate in attività sartoriali”.

Le richieste da parte di nuovi clienti che si rivolgono a Sun & Shade per ottenere accessori per la nautica è sempre più elevata, specialmente dal mercato straniero. Parallelamente all’impegno di Sun & Shade in ambito nautico, prosegue quello in altri settori, sia nell’arredamento di interni ed esterni, sia nelle lavorazioni di tappezzeria, fino ad arrivare all’allestimento di elicotteri, area in cui è necessaria un’apposita certificazione per poter lavorare e in cui è fondamentale abbinare estetica, qualità e accuratezza. L’azienda è ormai prossima all’introduzione di nuove

occhiellatrici e macchine da taglio di ultima generazione, in modo da effettuare le lavorazioni più rapidamente, mantenendo comunque un elevato grado di precisione. Molto importante per De Pascale è la possibilità di creare sinergia con altre realtà industriali ed artigianali. A volte le collaborazioni vanno ben oltre le aspettative: curiosa e di gran prestigio la collaborazione con un’impresa piemontese che produce custodie per arpe e altri strumenti musicali. La produzione è arrivata ad estendersi anche al settore alberghiero: Sun & Shade produce anche coperture per gazebo e rivestimenti per le sedute dei ristoranti.



# I VELIERI CAMOGLIESI ORMEGGIATI NELLE BOTTIGLIE

LA STORIA DELLA MARINERIA CAMOGLIESE PASSA ANCHE NELLE **NAVI IN BOTTIGLIA**, OGGETTI AFFASCINANTI QUANTO MISTERIOSI. ECCO IL SEGRETO DI COME SI COSTRUISCONO

DI ANTONIO BOVETTI

**B**elle, curiose e piene di quel fascino nascosto dell'antica mariniera, le navi in bottiglia hanno sempre attratto e fatto pensare al solito enigma. Come avranno infilato un veliero, se pur piccolo, irto di alberi, vele e cordini dentro una bottiglia? Forse nel Levante genovese, patria di tanti marinai, c'è ancora chi potrebbe chiarire i nostri quesiti. Seduto sui primi scalini di una gradinata ricavata tra le rocce, nel porto di Camogli, troviamo uno degli ultimi marinai che sa chi ha costruito questi gioielli e conosce quali segreti occorrono per dar loro vita. È difficile cavargli le prime parole, noi insistiamo e lui, sbotta così: «Stucco, pinzette, coltellino, un'ottima vista e tanta pazienza. Oggi la pazienza se n'è andata! Anche le vele e le navi in legno! Ma quelle infilate nelle bottiglia ci sono ancora, sono nel Museo marinaro, andate dal comandante Fortunato Mortola. Lui la storia la sa meglio di me, vi spiega tutto».

Approfittando della conquistata disponibilità al dialogo domandiamo: come si riesce ad infilare nelle bottiglie lo scafo con alberi e vele?

«Gli alberi con le vele accartocciate si piegano sulla carena del brigantino, come le bacchette

degli occhiali, quelli che oggi posiamo sul naso perché siamo diventati "orbi", poi si mettono le scialuppe di salvataggio; si infila nella bottiglia ogni pezzo che deve essere legato ad uno spaghetti e quando tutto è dentro, si tirano i cordini e gli alberi si "addrizzano", lo spaghetti si incolla con un po' di pece al tappo e il gioco

è fatto!!» Con una strizzata d'occhio e un accenno di sorriso, il marinaio camogliese ci liquida dicendoci: «Oggi siamo pieni di dolori, la vista vacilla, non ne abbiamo più voglia di star lì con stucco e pittura». Poi il nostro interlocutore si alza, si tocca un po' la schiena e caracollando si avvia verso l'ormeggio del suo



gozzo, ma dopo tre o quattro passi si gira, ci guarda e con un accenno d'ironico sorriso ci strizza l'occhio e a denti stretti borbotta «Se vedemmu».



Nel Museo marinaro, in via Giovanni Bono Ferrari 41, a Camogli, sono raccolti i ricordi di più di duecento anni di vita marinara della città. Si va dalle riproduzioni di velieri in legno, agli strumenti per la navigazione, ai quadri che raffigurano quei capitani che scrissero molte pagine della storia del Risorgimento italiano e resero la città dei “Mille Bianchi Velieri” famosa nel mondo. Sugli scaffali troviamo brigantini, golette, riproduzioni di piroscafi a vapore impiegati nella navigazione su fiume, tutti rigorosamente in bottiglia. «Molti sono pezzi donati al museo da camogliesi», racconta il comandante Fortunato Mortola. «Era un modo creativo per passare il tempo, quando si navigava a vela e capitava di entrare in “bonaccia”, ossia in assenza di vento. I marinai avevano del tempo libero, c’era chi dipingeva, chi leggeva la Bibbia, alcuni particolarmente abili nella manualità si dedicavano a costruire velieri nelle bottiglie». Ogni navigante aveva il suo “cassetto dei ferri”, dove custodiva con gelosia, pinzette dal becco lungo, coltellini, pece, pennellini, colla e stucco. I marinai, quando scendevano nei porti, si rifornivano di pitture particolarmente forti per colorare gli scafi dei modellini, andavano in cerca della balsa, tipo di legno duttile alla lavorazione a mano degli scafi e degli alberi. Sul fondo del vetro della bottiglia veniva spalmato lo stucco e lo si colorava con le tinte del mare, poi si incollava lo scafo al centro della bottiglia, completo di alberi piegati e legati a tanti spaghetti.

# 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*

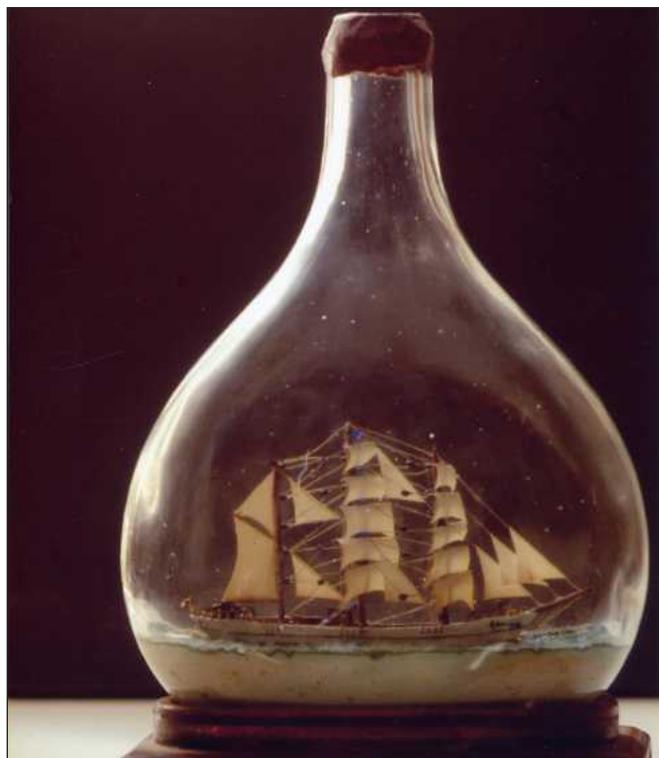


«Quando la colla induriva, si aspettava un momento di “bonaccia”» puntualizza Mortola «e si tiravano i cordini; vi assicuro che mettere in piedi gli alberi e spiegare le vele o pitturare lo stucco sotto lo scafo non è facile. Più il collo era stretto e lungo, più era difficile armeggiare con pinzette e cordini dentro la bottiglia, ma questo lavoro aumentava la preziosità dell’opera. Erano gelosi dei loro trucchi, quando dovevano “tirare gli spaghi” questi marinai andavano a nascondersi nelle cabine, io li seguivo per scoprire come armeggiavano dentro la bottiglia», racconta sorridendo il Comandante.«Non volevano svelarmi i segreti nonostante le mie insistenze».

Tra i naviganti c’era chi insinuava che le bottiglie venissero tagliate sul fondo e il piccolo bastimento venisse infilato dentro senza le tante decantate manovre, poi si rincollasse il vetro e il trucco era fatto. Questi estrosi marinai, che della caparbia facevano un vanto, per smentire tante malignità costruivano i velieri dentro le lampade usate a bordo, che avevano il vetro molto sottile tanto che era impossibile tagliarlo o manipolarlo, e con questa trovata chiusero la bocca a tanti maligni. Camminiamo nelle sale



del Museo marinaro, ascoltando le descrizioni del comandante Mortola che racconta, con la passione del lupo di mare, l'avventurosa vita del navigante, il modo in cui si "governava" un brigantino, solo con una ventina di marinai a destreggiarsi nei tempestosi oceani con vele e sagole, la nostra fantasia ci fa immaginare la dura vita di bordo. Forse quei marinai ingannavano il tempo costruendo questi gioielli, quasi volessero scrivere, in questo modo, la vera storia della navigazione a vela, raccontando la faticosa e continua sfida all'oceano che, a nostro giudizio, sembra rimasta tra le vele di questi "piccoli velieri", che non hanno mai toccato il mare, ma che hanno in loro il fascino e l'arte della navigazione a vela.



# Domus Mare

Location



Relax

Eventi

Via Aurelia 52, Bogliasco, Italy

Telefono: +39 348 755 3463

LA FESTA DELL'EVENTO

[www.domusmaregenova.it](http://www.domusmaregenova.it)

  Domus Mare

[domusmare.bogliasco@gmail.com](mailto:domusmare.bogliasco@gmail.com)



+39 335 7943004

+39 010 6017048

[www.toprent.it](http://www.toprent.it)  
info@toprent.it



AVANGUARDIA E TRADIZIONE PER I TUOI VIAGGI DAL 2003

## Toprent S.n.c.

noleggio con conducente

### DECIDI TU!

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

### I VANTAGGI:

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



# OLIO LIGURE: UN ANNO DIFFICILE, MA IL PREMIO LEIVI C'È

TRA LA PANDEMIA, I DANNI CAUSATI DAI CINGHIALI E DALLA CASCOLA, 27ESIMA EDIZIONE DELLA RASSEGNA CURATA DAL SINDACO **VITTORIO CENTANARO**

DI VIRGILIO PRONZATI



**S**e fare il sindaco in una città medio-grande è un lavoro oneroso e difficile, ma ben retribuito, farlo in un piccolo comune è non solo gravoso per le immancabili incombenze, ma pure poco pagato. Succede in tanti comuni liguri situati in collina e in montagna. Tra questi Leivi, duemilaquattrocento anime a pochi chilometri da Chia-

vari. Lo amministra Vittorio Centanaro, sindaco a tutto campo e di tutti. Leivi fa parte dell'Associazione Città dell'Olio, e già nel passato vantava un'ampia notorietà per la qualità suo extravergine. Non a caso vi si tiene da circa un trentennio l'unico Concorso oleario regionale, denominato Premio Leivi: una manifestazione che ha il merito di

valorizzare gli oli extravergini di oliva non solo del Levante ligure, rinnovandone ed incrementandone gli impianti olivicoli, salvaguardando l'ambiente ed aumentare le risorse economiche dei rispettivi territori. Iniziative decisamente encomiabili, ma sempre meno attuabili per le scorribande degli ungulati che danneggiano e depredano gli appezza-

Nella pagina precedente: il sindaco di Leivi Vittorio Centanaro mentre presenta il Premio Leivi 2022.  
In questa pagina: il nostro Virgilio Pronzati premia Marco Lucchi, 2° classificato negli Oli Extravergini DOP.



menti dei contadini e disgregano muretti a secco; a questi si aggiungono anche i caprioli. Tutto perché mancano o non vengono applicate leggi a sostegno delle aziende agricole. L'aumento continuo del numero dei cinghiali in campagna ed in città è e deve essere trattato come un problema di ordine pubblico. Prima il Covid e i repentini cambiamenti climatici dopo aggravano ancor più la situazione, rendendo inermi anche i sindaci più combattivi. Nella Riviera di Levante e in gran parte della Liguria la produzione è stata falciata dalla cascola e dai disseccamenti delle olive dovuti alla siccità. Quindi quest'anno niente olio, o quasi. Ma resta l'importante lavoro fatto dagli olivicoltori per la salvaguardia del territorio. Passando al Concorso, la situazione è certamente positiva. Quest'anno i campioni in concorso della campagna 2021-2022 sono stati solo tredici: pochi ma buoni. Nella categoria hobbisti giunta alla terza edizione, ben 19, di cui cinque buoni.

#### **CLASSIFICA DEGLI OLI EXTRAVERGINI DOP**

- 1° Massimo Solarì di Chiavari con punti 8
- 2° Lucchi e Guastalli di Santo Stefano Magra con punti 7,95
- 3° Az. Agr. Santa Barbara di Santa Margherita Ligure con punti 7,35
- 4° Alessio Casaretto di Leivi con punti 7
- 5° Az. Isola di Borgonovo di Lavagna con punti 6,85

#### **CATEGORIA OLI EXTRAVERGINI**

- 1° Az. La Sarticola di Luni con punti 8,35

# TAPPEZZERIA E ARREDAMENTI CARBONE

INTERNI ED ESTERNI NAVALI, DOMESTICI E DI AUTOMOBILI

*realizzazioni artigianali*



**TAPPEZZERIA E ARREDAMENTI CARBONE**  
È UN'AZIENDA SPECIALIZZATA NELLA REALIZZAZIONE  
DI RIVESTIMENTI IN STOFFA PER INTERNI ED ESTERNI  
NAVALI, DOMESTICI E DI AUTOMOBILI



**Via Entella, 203 Chiavari (GE)**

**CONTATTI:**

**+39 0185 304025**

**arredamenticarbone@libero.it**



**www.tappezzeriacarbone.it**



2° Az. Agr. Belfiore di Castelnuovo Magra con punti 8,15  
 3° Az. Agr. Bartolucci di Calice al Cornoviglio con punti 8,10  
 4° Az. Agr. Torchiana di Sarzana con punti 8,05  
 5° Az. Agr. Rue de Zerli di Ne con punti 7,30  
 6° Massimo Solari di Chiavari con punti 7,25  
 7° La Favola della Mignola di Lavagna con punti 7,10  
 8° Olivicoltori Sestresi di Sestri Levante con punti 6,55

#### CATEGORIA HOBBISTI

1° Giorgio Lanata di Lavagna con punti 8,30  
 2° Andrea Vaccari di Chiavari con punti 8,15  
 3° Terra del Sarino di Follo con punti 7,90  
 4° Luigino Asioli di Leivi con punti 7,70  
 5° Nicoletta Robotti di Chiavari con punti 7,70  
 6° posto a pari merito per i restanti 14  
 Sergio Norbiato di Leivi, G. B. Muzio di Lavagna, Marco Codebò di Chiavari, Franco De Lorenzi di Leivi, Giovanni Copello di Chiavari, Massimo Marinoni di Chiavari, SRL Steap di Ruta di Camogli, Ernesto Barletta di Chiavari, Carla Oneto di Chiavari, Pierino Borra di Leivi, Mirella Bacigalupo di Carasco, Anna Maria Giosso di Chiavari, G.B. Copello di Chiavari, Dario Solari di Leivi.

Dopo aver letto i risultati delle tre categorie, doverose alcune considerazioni.



Francesco Bruzzo si complimenta con Massimo Solari, autore del miglior Olio Extravergine DOP.



Vico Superiore del Ferro, 8



Prenotazione:

**375 631 3019**

email: taggiou7@libero.it

Dall'ottimo al buono gli extravergine DOP. Per gli extravergini: quattro ottimi, tre buoni e un discreto. Quest'ultimi evidenziano la conoscenza e professionalità dei membri del panel d'assaggio, in quanto pur essendo tutti della provincia di Genova, hanno premiato i migliori campioni risultati tutti dello Spezzino. Tra gli hobbisti, confortanti punteggi nei primi cinque campioni. Si spera che tra qualche anno, producendo più olio, passino poi alla categoria produttori oli extravergini.

Passando al concorso miglior oliveto, 14 comuni partecipanti con ben 120 oliveti.

Carasco 13, Casarza Ligure 7, Castiglione Chiavarese 10, Chiavari 10, Cogorno 5, Lavagna 4, Leivi 19, Moneglia 16, Ne 4, Rapallo 2, San Colombano Certenoli 13, Sestri Levante 8, Tribogna 1, Zoagli 8.

Per il comune di Leivi: 1° Lorenzo Solari premiato con un buono da 300 euro; 2° Daniele Celle premiato con un buono da 200 euro; 3° Luigi Solari premiato con un buono da 100 euro. Ai seguenti olivicoltori sono andati 50 euro: Alessio Casaretto, Eugenia Zignaigo, Ines Rino, Giorgio Lavagnino, Giovanni Canepa, Carlo Sanguineti, Francesca Dondero, Dario Solari, Elio Canepa, Rita Solari, Anna Maria Solari, Giovanni Solari, Massimo Solari, Michele Solari, Luigi Mangiante Mirella Bacigalupo. Il sindaco Vittorio Centanaro, oltre al saluto e alla presentazione dei relatori al numeroso pubblico, ha con-

dotto al meglio l'evento illustrando i tanti e seri temi da risolvere, stimolando interventi e risposte concrete da parte dei relatori. Tra i più seguiti, quelli di Claudio Muzio Consigliere Regionale, Luca Pastorino Deputato e sindaco di Bogliasco, Luigi Attanasio Presidente CCIAA di Genova, Paolo Corsiglia presidente della Sezione Agricola della CCIAA genovese, Francesco Bruzzo Capo Panel e degli agronomi della Coldiretti e Cia regionali.

In precedenza, presentati dal sindaco Centanaro, due interessanti incontri. Il primo con Giuliano Greco e Giovanni Perotto dell'Istituto Italiano di Tecnologia, sull'utilizzo degli scarti di ortaggi e frutta per farne oggetti per la tavola (piatti e posate) ed altro completamente degradabili nell'ambiente. L'altro, condotto da Marco Lucchi, Gianni Bottino e Massimo Solari, ha coinvolto il folto pubblico con l'assaggio tecnico di un olio extravergine DOP e, per la prima volta, di olive lavagnine in salamoia.

Alla sera, oltre la gastronomia e la premiazione del concorso fotogra-



fico, il pubblico si è divertito ascoltando e ballando con la musica di un'orchestra. Dal 31 luglio al 1° settembre "Notte tra le note": l'atteso l'evento musicale con musicisti di livello internazionale tenuti sui sagrati di San Lorenzo, San Rufino, San Bartolomeo, Curlo e San Terenziano.

Luca Pastorino premia la titolare dell'Az. Agr. Bartolucci.



# IL BOSCHETTO

## • la focacceria •

FOCACCE FARCITE PER TUTTI I GUSTI  
PIZZE • FARINATE E FOCACCA AL FORNO

+ 39|0185 700 659

*chiuso il martedì  
si accettano prenotazioni*

**Via Ernesto Caorsi, 44 | 16031 Sorì (GE)**

*email: [luigifasia@alice.it](mailto:luigifasia@alice.it)*

*facebook@alboschetto.disori*



# GIAN PAOLO CREMONESINI



INGRANAGGI D'EMOZIONE

[www.cremonesiniarte.it](http://www.cremonesiniarte.it)

*Cremonesi*

# Paolo Grande

IMAGES



# IL MARE DENTRO

## Rassegna internazionale d'arte contemporanea

**UN MARE D'ARTE INVADE PALAZZO STELLA. UNA GRANDE MOSTRA SUL MARE, RACCONTATO ATTRAVERSO LE OPERE DI 60 ARTISTI INTERNAZIONALI, CELEBRA IL 62° SALONE NAUTICO DI GENOVA.**

A CURA DI MARIO NAPOLI

**I**n concomitanza con il 62° Salone Nautico di Genova, il più grande del Mediterraneo, SATURA Palazzo Stella porta avanti il progetto espositivo IL MARE DENTRO. La rassegna, giunta alla quinta edizione, nasce come appuntamento espositivo di rilievo, immaginato ad hoc, per celebrare il legame indissolubile tra Genova e il Mare, promuovendo una cultura trasversale capace di mettere in comunicazione diversi settori come la Nautica e l'Arte. Intercettando la sensibilità caratterizzante in ogni singolo artista, la mostra vuole avvicinare l'Arte Contemporanea ad un settore trainante dell'economia nazionale, creando un percorso di contaminazione.

I sessanta artisti nazionali e internazionali in mostra presentano la loro personale interpretazione e lettura del tema portante, nel tentativo di abbracciarne tutti i possibili significati simbolici: elemento vitale, sottile linea di confine, strada aperta verso nuovi

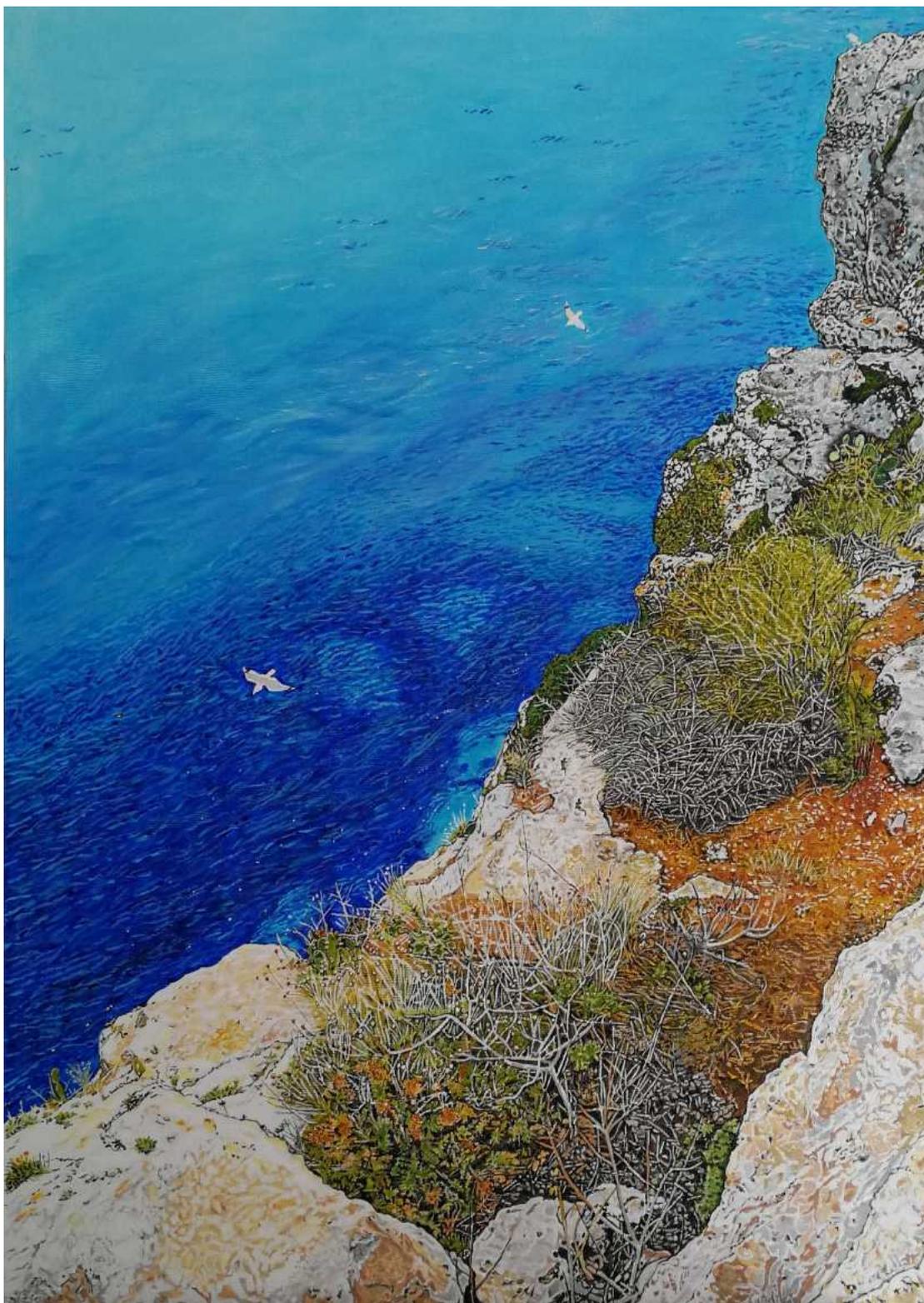
orizzonti, luogo dell'anima ed emblema di libertà. Il progetto vede la collaborazione di una rete, in espansione, di enti legati alla Nautica e al Mare.

Il connubio tra capolavori d'arte e yachting è sempre stato molto forte: le prime gallerie d'arte galleggianti sono state le navi da crociera. Un binomio, quello tra navi e arte, che continua a rinnovarsi, la vera novità è che oggi le opere d'arte salgono anche a bordo degli yachts da diporto, trasformandoli in vere e proprie gallerie d'arte galleggianti. Andare per mare è già di per sé un'esperienza ricca di suggestioni, ma quando si è circondati dall'arte diventa un vero piacere anche per l'anima.

### ARTISTI IN ESPOSIZIONE:

Al Shiny, Maria Paola Amoretti, Giovanni Baia, Raffaella Bisio, Bob Bois, Bonma - Mario Bonazza, Pierangelo Bottaro, Enza Bruscolini, Silvana Bruzzone, Marzia Buccieri, Nicoletta Burdisso, Valeria Caico,

Andrea Caminale, Massimiliano Cammarata, Maurizio Campitelli, Pietro Caridi, Alessandra Cavagnetto, Cinzia Cervetto, Sandra Chiappori, Maria Paola Chiarlone, Milly Coda, Antonella Coda, Marina Comerio, Alondra Dali, Paola D'Antuono, Graziella De Poli, Ilaria Di Meo, Gino Di Prospero, DRO - Ornella De Rosa, Miriam Elliot, Maria Cristina Fasulo, Ida Fattori, Claudio Fezza, Fiofer, Elda Gavelli, Gianfranco Gentile, Giorgio Gioia, Luigi Grande, Monika Hartl, Lorena Lavezzo, Simona Leonessa, LillyLillà - Letteria Russo, Lorenzo Lombardo, Cristina Maris, Laura Mascardi, Véronique Massenet, MacMaris, MdP - Manuela de Prega, Ivan Mermolia, Maria Fausta Pansera, Paola Pastura, Giorgio Luigi Piana, Maria Chiara Pruna, Irene Rovani, Lorenzo Sperzaga, Roberto Tarabella, Giuseppe Trielli, Maria Vittoria Vallaro, Claudio Verganti, Tiziana Viola-Massa, Rita Vitaloni, Nevio Zanardi, Anna Zemella, Iglis Zorzi.



**BONMA - MARIO BONAZZA**

Deep blue, 2022,  
acrilico su tela, cm 70x50

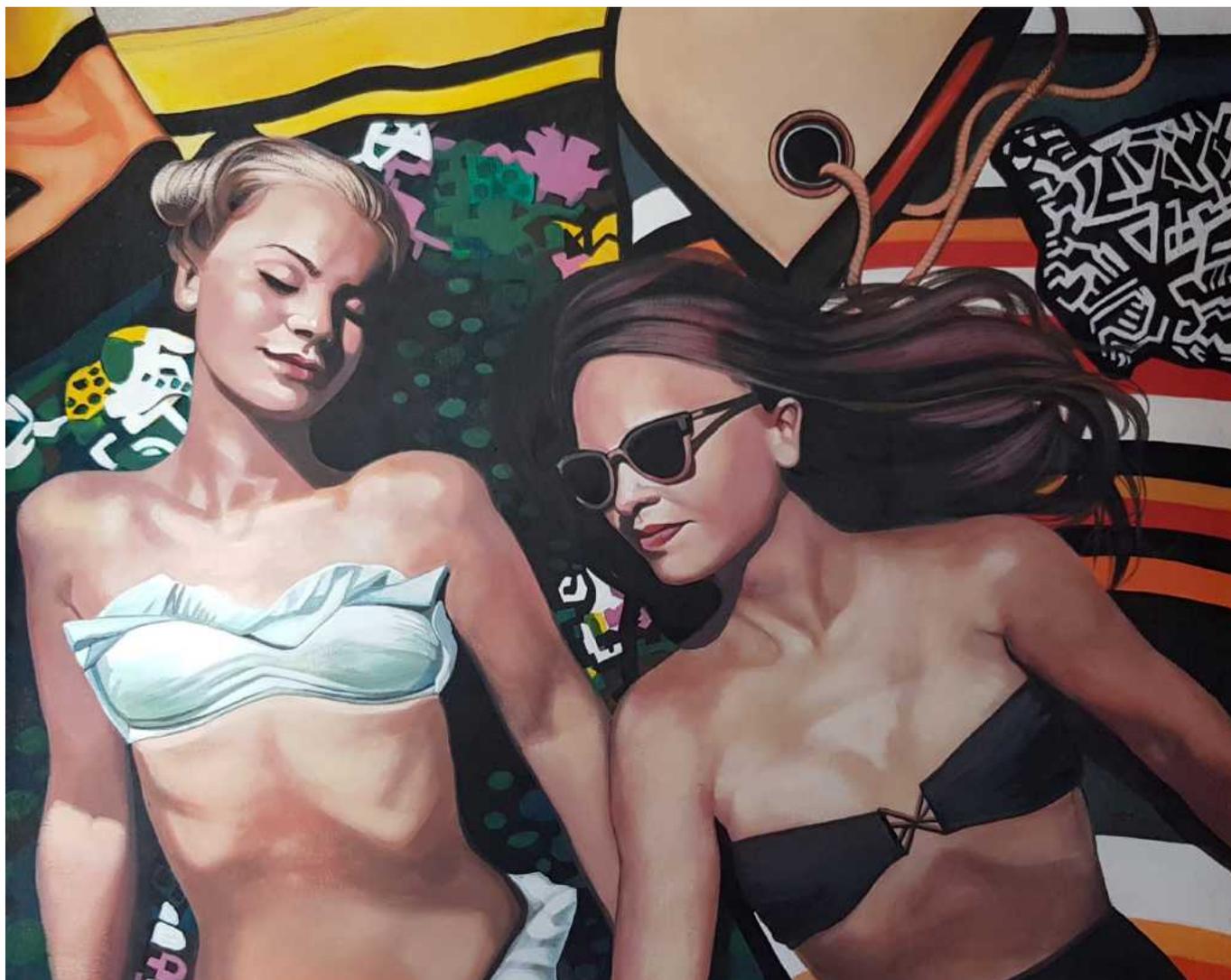


**SANDRA CHIAPPORI**  
Pelagos B, 2020,  
acrilico su tela, cm 100x120



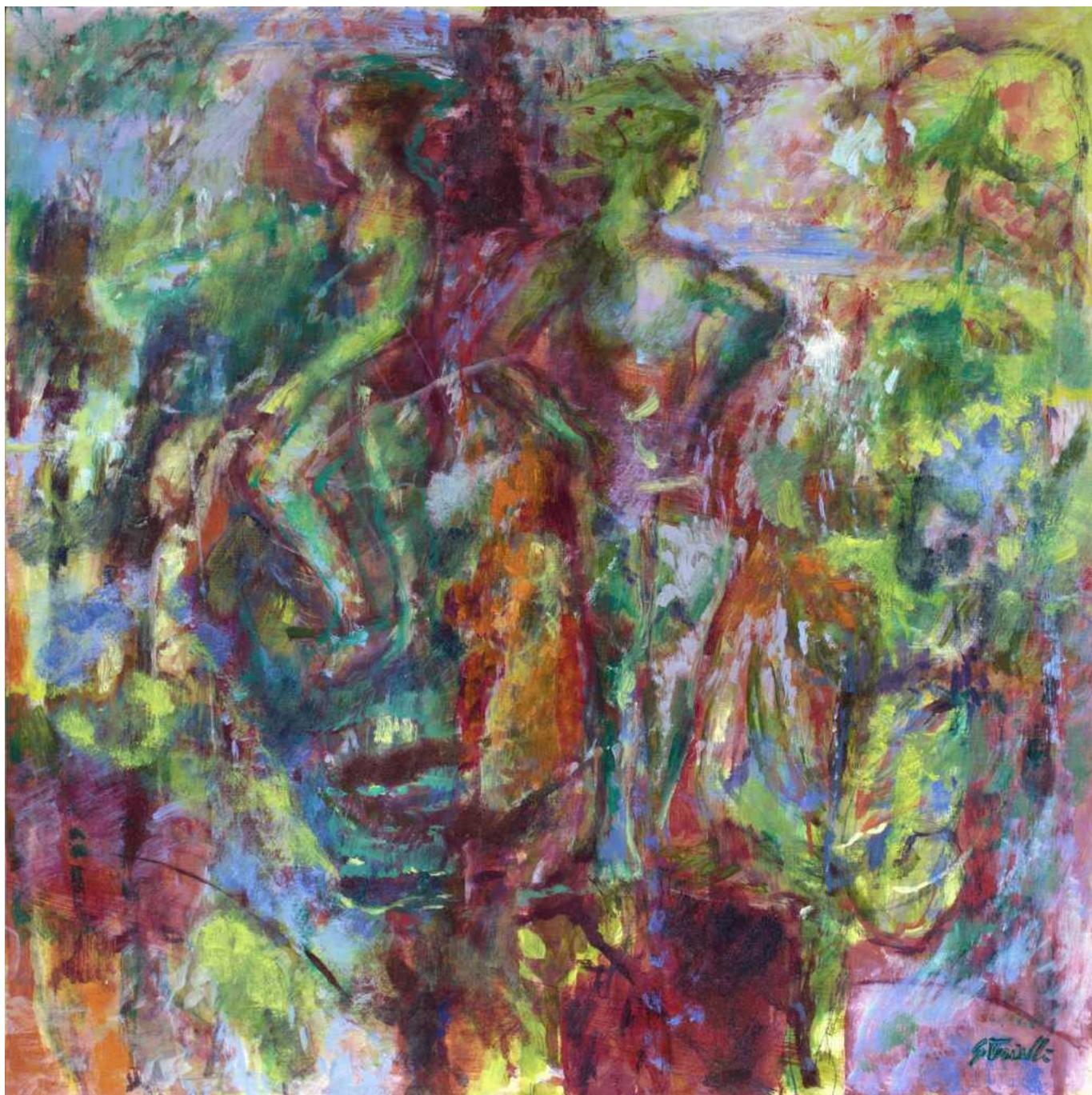
**GINO DI PROSPERO**

Una giornata tra le onde, 2019,  
acrilico su tela, cm 60x80



**DRO - ORNELLA DE ROSA**

La dolce vita - Cartoline dal mare, 2015,  
acrilico su tela, cm 80x100



**GIUSEPPE TRIELLI**  
Mediterraneo, 2018,  
olio su tela, cm 90x90

**WE ARE ONE**



# VINCENZO MARINO

| [@vincenzo.marino.art](https://www.instagram.com/vincenzo.marino.art)  
| [www.vincenzomarinoarte.it](http://www.vincenzomarinoarte.it)

# 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.

Zeffirino Belloni 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



Radisson BLU  
ZAFFRON RESORT  
SANTORINI

# AN ELEGANT OASIS 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's family: 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 perfectly paired with exquisite local and Italian wine labels, all on-site at Zaffron Resort.



*Belloni*

TIPICA CUCINA ITALIANA

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

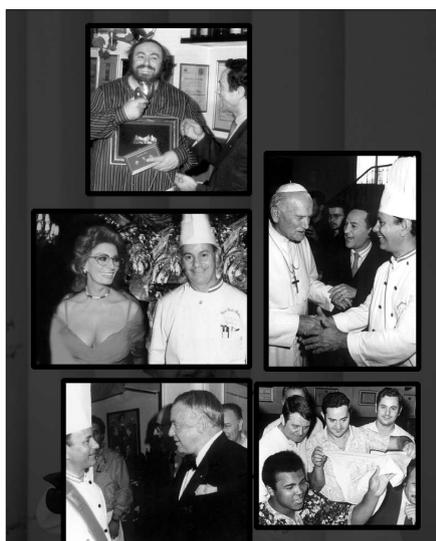




Da lì a poco nasceranno anche i nipotini: Adriana, Marco, Lucia, Paola, Sabrina e Zeffirino jr. Vedendo il proprio nucleo familiare aumentare di numero, Zeffirino pensa che sia arrivato il momento di separarsi dai genitori e dai fratelli, che torneranno a Modena, e cercare un locale più grande che possa 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 finds 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 mondo, 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, e oggi è coadiuvato dagli chef Edoardo Olivari e Dario De Spirito. Carismatico e di straripante vitalità, sa creare nuove opportunità di lavoro, realizzando nel 2021 un 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.

# DAVIDE LOMBROSO, DALLE ACQUE DI SAVONA AI CAMPIONATI DI MADEIRA

INTERVISTA AL **FOTOGRAFO SUBACQUEO** FRESCO DI  
CONVOCAZIONE PER I CAMPIONATI EUROPEI CHE SI TERRANNO IN  
PORTOGALLO IL PROSSIMO OTTOBRE



**C**ontinuiamo i nostri incontri con i grandi fotografi subacquei che onorano la nostra regione e facciamola conoscere di un personaggio che ha raggiunto più volte le vette più alte dell'agonismo della fotografia e del safari fotosub. Davide era già fra i protagonisti della specialità che un tempo si chiamava caccia fotografica subacquea, ha continuato a dominare la scesa quando è diventata safari fotosub e si è superato quando è passato alla fotografia subacquea. Della sua bravura si è accorta anche la Federazione Italiana Pesca Sportiva e Attività Subacquee, che quest'anno lo ha convocato in nazionale per partecipare ai campionati europei che si svolgeranno in ottobre in Portogallo. Ecco che cosa ci ha detto appena rientrato da una vacanza ai Caraibi e prima di una recentissima immersione nelle acque dell'AMP di Portofino.

***Quando e dove sei nato?***

A Milano, il 29 marzo 1965.

***Hai figli?***

Due: Mia di 9 anni e Alex di 4.





***Oltre alla subacquea, quali sono i tuoi passatempi preferiti?***

Barca, sci, viaggi, passeggiate.

***Piatto preferito? Letture preferite?***

Carbonara. Libri di avventure, soprattutto Wilbur Smith.

***Come e perché hai iniziato a fare immersioni subacquee?***

Abitavo vicino al mare, a Savona, e il mare mi ha sempre affascinato. Dopo il diploma ho fatto corso per sommozzatore professionista Enfap Regione Liguria. Dopo aver ottenuto il brevetto professionale, dal 1985 ho lavorato come sommozzatore per le compagnie petrolifere. Poi ho lavorato come guida e istruttore subacqueo in un villaggio del mitico Club Vacanze alle Maldive.

***Quando hai fatto le tue prime immersioni e dove?***

Nel 1986 in Liguria, proprio nel Savonese.

***E le prime foto subacquee?***

Nel 1988/89, alle Maldive, nei villaggi Club Vacanze

***Con quale apparecchio fotografico?***

Una Nikonos III.

***Hai avuto un maestro?***

Sì, Gianluca Beretta alle Maldive e Danilo Cedrone.

***Cosa ti piaceva fotografare all'inizio?***

Tutto!

***Quando e perché hai iniziato a partecipare alle gare di fotografia subacquea?***

Sono stato "trascinato" dagli amici del circolo sub a Savona.

***In che anno ti sei iscritto al CI CA SUB Mares Bogliasco del presidente Gianni Risso?***

Nel 1992.

***A un certo punto della vita hai smesso di fare le gare, perché?***





**BIJOUX  
ABBIGLIAMENTO  
PROFUMI  
BORSE**

Iolanda Querci è un nuovissimo negozio di accessori moda, cosmesi e articoli per la casa. Qui la donna moderna trova tutto ciò che le serve per essere trendy: pelletteria, abbigliamento, profumi e bigiotteria di marche esclusive.

**ABBIGLIAMENTO IOLANDA QUERCI**

Via Colombo 73/R 16121 – Genova  
Tel. e Fax 010 4070990

*www.iolandaquerci.com*  
*iolandaquerci78@gmail.com*



**TEL. 0185.177.0124**

**Giorgione**  
café



**CHIAVARI  
VIA RIVAROLA, 50**

GIORGIONE CAFÉ  
AL CENTRO DI CHIAVARI:  
CAFFÈ BIO E PRODOTTI FRESCHI,  
ARTIGIANALI E DI QUALITÀ!



# MIDTOWN café

CAFÈ - LOUNGE

Via Canevari, 100-102 R  
Tel. 010.001.5864



AFFACCIATO SU UNO DEI BORCHI PIÙ ANTICHI D'EUROPA, IL MIDTOWN CAFÈ È UN LOCALE INTIMO ED ACCOGLIENTE DOVE OGNI MOMENTO DELLA GIORNATA CI SI PUÒ CONCEDERE UN'OTTIMA PAUSA RELAX

RICERCHIAMO LA QUALITÀ A PARTIRE DA COLAZIONE, PRANZO, INFINE CON L'APERITIVO, PRODOTTI DI PASTICCERIA FRESCA ACCOMPAGNATI DA CAFFÈ ILLY; TAVOLA FREDDA CHE RISPPECCHIA LA TRADIZIONE GENOVESE ALLA CONTIGUA ROTAZIONE ETICHETTE VINICOLE NAZIONALI

# BARBIERI

FERRAMENTA - COLORI - CASALINGHI

VIA COCITO LEONARDO, 11/R • ALBARO, GENOVA

**DUPLICAZIONE CHIAVI**

**SERRATURE DI SICUREZZA**

**VITERIA IN ACCIAIO INOX**

**MATERIALE ELETTRICO**



010.362.3415

barbieriferramenta@libero.it



Il lavoro mi ha portato all'estero per anni.

**Dopo alcuni anni hai ripreso con l'agonismo. Che cosa ti ha spinto a farlo?**

Mia moglie mi ha spinto a riprendere.

**Riprendendol'attività agonistica, sei rientrato fra i soci del CI CA SUB che nel frattempo aveva cambiato sponsor, diventando Seatram. Quali sono le ragioni della tua scelta?**

Sono sempre rimasto socio del Ci Ca Sub Bogliasco con soddisfazione.

**Direi che la scelta è stata centrata perché sei una delle colonne del club di Bogliasco e hai avuto la soddisfazione di vedere una delle tue foto utilizzata per la copertina del calendario 2022 della nota società genovese di trasporti internazionali. Il calendario è stato spedito ai clienti in un centinaio di nazioni! Puoi spiegarci come l'hai fatta?**

Durante i Campionati Italiani all'Elba, l'abbiamo

preparata con la modella con cui lavoravo cercando una prospettiva diversa dalle solite.

***Come si fa a vincere così tanti campionati italiani di safari fotosub e fotografia subacquea?***

Costanza, continuo studio, allenamento e fortuna.

***Puoi spiegare la tattica di gara vincente sott'acqua?***

Preparare quanto più possibile le foto a tavolino e dove non si riesce, colpo d'occhio e intuito.

***Quali sono i segreti per fare delle foto super, come le tue?***

Credo di prendere spunto dai più grandi al mondo ed adattare le loro idee al mio modo di fotografare.

***Preferisci la foto creativa o quella d'ambiente?***

D'ambiente.

***Fra le gare preferisci quelle di safari fotosub o quelle di***





***fotografia subacquea?***  
Oggi di fotosub.

***Qual è il pesce più difficile da fotografare?***  
quello che non ho ancora fotografato!

***Hai mai fotografato in gara un pesce che non era mai stato "catturato" in quel campo di gara?***  
Sì, una bavosa africana in Sicilia nel 1987.

***Oggi quali attrezzature fotografiche usi (apparecchi fotografici, obiettivi, custodie, flash? Marca, modelli.***

Nikon D500 con diverse ottiche, custodia Isotta, Flash RED64 Isotta.

***Giusto a proposito di attrezzature, sei supportato da degli sponsor?***

Mi supportano regolarmente: la Isotta per le attrezzature fotosub; Antikytera per gli orologi; la Mares



VIA PARMA, 306 F, CHIAVARI (GE)

**Tel: +39 351 983 0523**

*Negozio abbigliamento donna, uomo e bambino.  
Una superficie di 200mq pronta ad accontentarvi tutti.  
Vi aspettiamo numerosi!*

DAL LUNEDÌ AL SABATO  
10-13 15.30-19.30  
MARTEDÌ E DOMENICA CHIUSO



#### MERCATI SETTIMANALI

LUN: Genova-P.zza Palermo, Recco

MER: Genova-Via Tortosa

GIO: Genova-P.zza Palermo

VEN: Chiavari, Santa Margherita

SAB: Genova-Via Tortosa, Sestri Levante

email: [porporale@gmail.com](mailto:porporale@gmail.com)



per le attrezzature subacquee e il mio club di Bogliasco.

***Se dovessi scegliere una sola foto fra tutte quelle che hai scattato in carriera quale sarebbe?***

Quella che farò domani...

***Sott'acqua hai mai avuto paura?***

Paura no, rispetto sempre.

***E qual è stata la tua foto più difficile che hai fatto?***

Credo non esistano foto difficili, ma che esistano foto pensate e progettate.

***Secondo te quali sono i posti ideali per chi vuol viaggiare nei mari esotici?***

Ovunque, basta viaggiare, ma le Maldive sono nel mio cuore e la mia seconda casa.

***Il tuo prossimo viaggio sub avrà come destinazione***

***le acque di Madeira per i campionati europei di fotosub. Cosa ci puoi anticipare?***

Ovviamente esprimo la mia grande soddisfazione per la convocazione! È la prima volta che mi accade e mi impegnerò sicuramente per far bella figura. Sarò supportato anche dalla mia modella, Elena Piccoli. È istruttrice subacquea, molto brava e acquatica.

***Vi state preparando per la gara?***

Abbiamo una serie di allenamenti nelle acque croate dove cercheremo le condizioni ambientali simili a quelle che troveremo a Madeira. Lavoreremo anche sui relitti, sulla fauna ittica e poi...beh, non posso dirvi tutto!

***Ci saranno molte nazioni in gara?***

Sicuramente una trentina e il compito sarà impegnativo.

# RISTORANTE I PORTICI

## LA CUCINA GENOVESE DI SOTTORIPA



Cucina genovese con il banco di pesce freschissimo, pescato in giornata, il tutto in uno dei luoghi più iconici di Genova, a due passi dall'Acquario: questo offre il Ristorante I Portici in via di Sottoripa 59r. Dalle immancabili trofie al pesto agli spaghetti allo scoglio, dalle frittelle di baccalà ai ravioli di branzino, dalla frittura di pesce agli ottimi dolci, ingredienti sempre di prima qualità. Menu fisso a pranzo. Il ristorante è aperto tutti i giorni dalle 12.00 alle 15.00 e dalle 18.30 alle 23.00.

**RISTORANTE I PORTICI**  
via di Sottoripa 59r  
16123 Genova  
Tel. +39 010 292 3529



Via Guglielmo Marconi,  
Bogliasco /GE/  
Tel. 349.640.0796

E-mail: berto1987@libero.it



Il Ristorante/Pizzeria "DA BERTO" è situato in mezzo al verde sulle alture di Bogliasco, sulla strada per San Bernardo, nelle vicinanze al Camping, e ai Campi Sportivi.

...

All'esterno abbiamo una terrazza e una "fascetta" con tavolini vista mare.

...

All'interno ci sono posti per 70 persone, con vista sul Golfo Paradiso. Il parcheggio è comodo e vicino.

...

La descrizione delle specialità è varia e originale, ci piacciono molto le acciughe e tutto il pesce ligure. La carne viene rifornita dai macelli Genovesi di Ca' De Pitta.

...

La Pizzeria con forno a legna (unico nella zona) rende il sapore piacevole al gusto e agli occhi.

...

Possibilità di ordine di pizza e di ristorazione con ritiro presso il locale.

...

Siamo vicini al Camping e questo binomio, con persone e usi completamente diversi dai nostri, ci rende unici e internazionali.

...

Siete stanchi del caldo? Venite in collina sotto il nostro albero di quercia, mangiate al fresco e non sudate.

*A presto, ciao  
Renato B.*





**Via Ammiraglio Giovanni Bettolo,  
Bogliasco /GE/**

**Tel. 349.640.0796**

**E-mail: [berto1987@libero.it](mailto:berto1987@libero.it)**

Il chiosco "l'Approdo", nasce a sud-ovest del molo "Sbolgi", a Bogliasco (GE).

...

Incantevole borgo marinaro nel cuore del Golfo Paradiso.

...

Per raggiungerlo si costeggia l'antico ponte romano, o, in alternativa, la passeggiata a mare.

...

Arroccato sugli scogli, gode di una splendida e aperta vista, dal promontorio di Portofino al golfo di Savona, contornato da incantevoli calette.

...

Dalla nostra terrazza, oltre a gustare i nostri aperitivi, sarete accompagnati dai caldi colori del tramonto, che renderanno la vostra esperienza, unica e magica.



LE TAVOLE DEL MANGIARBENE

# RISTORANTE VOLTALACARTA



## DI VIRGILIO PRONZATI

**A**perto quindici anni fa da Stefania Cortigiano e Maurizio Pinto in società, il Ristorante Voltalacarta è situato in pieno centro cittadino vicino a Piazza Corvetto, ad alcune decine di metri dall'inizio di via Assarotti. Un locale raccolto, accogliente e di sobria eleganza, che in pochi anni è assurto tra i migliori punti di ristoro della città. Si caratterizza per il variare dei menu che spaziano a

360°, con il pesce a farla da padrone, tutto rigorosamente realizzato con scelte e freschissime basi. Non solo: i piatti, oltre che saporosi e ricchi di aromi compositi, sono policromi e dal tocco unico, come la pennellata dell'artista. Uno scrigno di bontà esaltato da pregiate etichette di una meditata carta dei vini. Recensito meritatamente dalle guide più sicure e prestigiose come Michelin, Gambero Rosso, L'Espresso, Il Golosario e Tripadvisor. L'originalità del nome deriva da una nota canzone di Fabrizio De Andrè. Infine il conto: un'ottima

cena a tema con una buona bottiglia di vino si aggira sui 65 euro. Ben spesi!

Alla gestione ed in sala, la dinamica signora Stefania Cortigiano, con alle spalle una vasta esperienza gastronomica nel catering di qualità. Per anni, col noto logo di Madama Dorè, ha promosso la cucina genovese e ligure di qualità in eventi patrocinati da Comune, Provincia, Regione e privati, nonché su invito, in manifestazioni di rilievo internazionale tenutesi in prestigiosi alberghi e ristoranti di Parigi e Nantes. Originale e



magro, un piatto genovese che non trova pari nel quadro gastronomico nazionale ed estero. Unica anche l'esecuzione fatta dal vivo, per soddisfare la curiosità e il piacere dei clienti. Mentre lo crea, ne racconta origini e aneddoti, e spesso, su invito, lo realizza in prestigiosi ristoranti ed alberghi. Ma sarebbe riduttivo considerarlo solo uno chef del Cappon magro: le serate a tema sono per i gourmet irrinunciabili appuntamenti.



### Ristorante Voltalacarta

Via Assarotti 60 Rosso  
16122 Genova  
010 8312946 - 392 1421083  
<http://www.voltalacartagenova.it/>  
Giorno di riposo: Domenica e lunedì (quest'ultimo solo in estate)  
Nei restanti giorni: aperto al mattino per asporto. Consigliata la prenotazione. Ferie: due settimane di luglio

simpatica la creazione di Carta d'Identità e Passaporto del Cappon magro. Per l'asporto, ghiotte e ricche portate per due persone a solo 20 euro ciascuna; convenienti anche le proposte del Cappon magro.

Maurizio Pinto, uscito a pieni voti dall'Istituto Alberghiero Marco Polo di Genova, ha fatto subito le

necessarie esperienze a bordo delle navi da crociera Disney e Costa (veri e propri alberghi galleggianti), nonché nelle cucine dei migliori alberghi nazionali ed esteri, tra cui l'Excelsior Palace Hotel di Rapallo, l'unico hotel 5 stelle lusso della Costa di Portofino e i Radisson Hotels. Tra le molte specialità di Pintus spicca un grande Cappon

*Nelle foto: nell'altra pagina, I gestori del Voltalacarta: Maurizio Pintus e Stefania Cortigiano presentano un regale Cappon magro. Qui sopra: Maurizio Pintus prepara il cappon magro e il suo "passaporto". Sotto, la ricca proposta del pane e un dettaglio del cappon magro (foto di Hira Grossi).*



# CAPPON MAGRO, UN PIATTO DA RE

IL VERO **CAPPON MAGRO** È MOLTO DIVERSO DA QUELLO CHE SPESSO FA MOSTRA DI SÉ NELLE VETRINE DELLE ROSTICCERIE

DI VIRGILIO PRONZATI

Su questo piatto tipico della cucina genovese, unico nel suo genere all'interno del quadro gastronomico nazionale, si è scritto a lungo, spesso anche in modo sbagliato. Quello che troneggia invitante nelle vetrine dei negozi di gastronomia non rappresenta nemmeno lontanamente l'antico piatto. La sua origine risale al Cinquecento: si chiamava "**biscotto condito**" e consisteva in fette di pane biscottate inumidite con acqua e aceto, su cui a strati si ponevano pesci e ortaggi lessi alternati a della salsa verde; il tutto poi veniva decorato con una crema al burro, pistacchi e olive. Era una pietanza nata in casa di nobili ed abbienti, creata dagli abili cuochi al loro servizio nel periodo della Quaresima. Secondo le severe norme ecclesiastiche di allora, invece del grasso cappone lesso sul desco degli atei golosi era preferibile un piatto altrettanto buono, ma preparato solo con pesci e ortaggi. Una versione meno accreditata sostiene che il nome derivi invece dal pesce cappone.

Una sorta di specialità simile ma meno elaborata è l'antica "**capponadda**": un veloce piatto freddo, preparato dal cuoco di bordo quando, per il rollio della nave, non si potevano mettere pentole e tegami sul fuoco. Nella sua composizione c'erano fettine di *mosciamme* (filetto di delfino essiccato, oggi di tonno), ortaggi,



olio d'oliva, aceto e sale. Con lo stesso nome si trovava anche in Sicilia e Sardegna.

Se, come si è detto, in origine il cappon magro era un cono fatto con strati alternati di pesci ed ortaggi, legati con salsa verde e posti su delle gallette da marinaio bagnate d'acqua e aceto (spesso e volentieri l'uso dell'aceto serviva per mascherare la mancanza di freschezza del pesce), più tardi, solo in un passato recente, veniva guarnito con scampi e gamberi. A questo proposito, vale la pena di ricordare che se in un passato recente c'erano dei gamberi, certamente non erano di Santa Margherita Ligure: il primo gambero fu pescato a Santa nel 1956 (l'affermazione è di Paccagnella, già comandante della flotta di

pescherecci di "Santa"). Quello che fa bella mostra in vetrina spesso è tenuto insieme dalla gelatina (!). Per dargli una forma conica, bisogna usare un piano tondo di legno con al centro un'asta, simile alla torta nuziale francese. Oggi diversi ristoranti genovesi e non lo presentano in diverse versioni, o già impiattato, assemblando al momento i diversi componenti cotti separatamente. A Genova, da circa un secolo, fa parte dei menu per le festività di fine anno.

Ecco, per otto persone, la ricetta più curiosa e golosa, tratta dal libro "Cucina di strettissimo magro", redatto nel 1880 da padre Gaspare Dellepiane dei frati Minimi di San Francesco da Paola.

**DOSI E INGREDIENTI:**

8 fette di pane biscottato;  
1500 gr di pesce cappone;  
400 gr di gamberetti;  
400 gr di scampi;  
1 aragosta;  
16 ostriche;  
50 gr di mosciamme;  
4 acciughe diliscate e dissalate;  
250 gr di patate;  
250 gr di fagiolini;  
1 piccolo cavolfiore;  
2 barbabietole;  
8 carciofi;  
24 olive grosse;  
1 gambo di sedano;  
180 gr di funghetti sott'olio;  
6 uova sode;  
2 carote;  
1 radice di scorzonera;  
3 spicchi d'aglio;  
olio extravergine d'oliva ligure;  
aceto di vino bianco;  
succo di limone;  
sale e pepe.

**Per la salsa:**

1 mazzetto di prezzemolo;  
50 gr di pinoli;  
20 gr di capperi;  
2 acciughe salate;  
la mollica di 2 panini bagnata nell'acqua e aceto;  
2 uova sode;  
la polpa di 8 olive verdi;  
un poco di sale grosso;  
6 cl di olio extravergine d'oliva;  
2 cl d'aceto.

**PREPARAZIONE:**

lessare il pesce e l'aragosta, sbollentare i gamberi e gli scampi. Diliscare il pesce, togliergli la testa, la coda, la pelle e tagliarlo a pezzi. Sgusciare l'aragosta, i gamberi e gli scampi; tagliare a rondelle l'aragosta e gli scampi e condirle con olio, limone e sale. Lavare, lessare e tagliare a pezzetti gli ortaggi, e condirli con l'olio, un poco d'aceto, pepe e sale. Pestare nel mortaio col sale, 1 spicchio d'aglio, i pinoli, i capperi, le acciughe, le olive e il prezzemolo. Passare al setaccio solo i tuorli e la mollica di pane, e porre nel mortaio. Diluire, mescolando, con l'olio e poco aceto. Fregare con l'aglio le fette di pane biscottato, porle su un grande piatto di portata e inumidirle con acqua e aceto. Disporvi sopra il mosciamme e a strati, il pesce, tre uova affettate, le verdure (tranne una carota tagliata a fette), cospargere ogni strato di salsa verde, e continuare così sino ad esaurire gli ingredienti. Spalmare uniformemente la salsa verde sul cono e decorarne la superficie partendo dal basso, con rondelle di carota e d'aragosta, uova a fette, funghetti, filetti d'acciuga e olive, gamberetti posti sulla sommità del cappon magro e le ostriche aperte sul bordo per cornice. Sposare questo composito e prelibato piatto ad uno spumante classico Talento brut, servito a 7 °C in slanciate flûtes.

# GOLOSITÀ NELL'ENTROTERRA GENOVESE: IL FRITTO MISTO

LA LIGURIA, INSIEME AL LAZIO, ALLA LOMBARDIA E AL PIEMONTE, È UNO DEI CENTRI STORICI NAZIONALI DEL FRITTO MISTO

DI VIRGILIO PRONZATI

**F**ra i molti piatti della cucina nazionale, occupa un posto di rilievo il “*Fritto misto all’italiana*” (da non confondere con quello a base di pesce), così chiamato per la sua *unicità*, cioè non riscontrabile nella gastronomia di altri Paesi. Composto di verdure, ortaggi, carni bianche (di vitello, pollame, coniglio e le loro frattaglie), frutta di stagione e dolci, rappresenta l’apoteosi culinaria per il ghiotto ma esigente gourmet. Si può dire a ragione che il fritto misto è uno dei piatti più completi e gustosi della cucina popolare italiana. Sebbene presente in versioni diverse nelle varie regioni, i centri storici del fritto misto sono il Lazio con la versione romana, la Lombardia con quello alla milanese, l’Emilia in chiave regionale e, particolarmente, il Piemonte – nel Monferrato e ancor più nel Casalese – e la Liguria con la fascia dell’entroterra nel Genovesato, ma con epicentro nella Val Fontanabuona e in altre località collinari o montane, affacciate sul Golfo del Tigullio. Lasciando da parte le altre regioni, concentriamo il nostro obiettivo sulla Riviera Ligure di Levante. Da notare che la differenza di questo piatto di origini contadine con altri fritti misti regional sta nel fatto importante di essere fritto in profumato e delicato olio di oliva extravergine ligure, il quale ne fa risaltare oltre la saporosità, la maggiore fragranza e leggerezza, rispetto agli altri tipi simili, notoriamente fritti nel burro (ottimo come condimento, ma di origine animale e poco resistente alla temperatura). Da osservare comunque che da po’ di anni, anche in altre regioni, è usato limitatamente l’olio d’oliva e, in maggior parte, olio di semi.

Questo piatto offre, secondo le stagioni, una diversa composizione. Certamente il periodo migliore è quello dove gli ortaggi sono di stagione; oggi però, può essere preparato tutto l’anno, siccome gli ortaggi sono coltivati in serre o provengono da altri Paesi. Gli ingredienti più usuali del fritto misto genovese o alla ligure sono i carciofi, il cavolfiore, la carota, gli zucchini, le patate, le melanzane, la scorzonera, il finocchio, la zucca, la salvia, i funghi, le carni: magro di vitello, di coniglio, di pollo, le frattaglie (cervella, animelle, fegato), il *latte brusco*, la frutta: mele, pere, pesche (oggi, in alcuni, anche le banane), i dolci, con il *latte dolce* d’invitante golosità e gli amaretti. Questi ultimi, di origini piemontesi, sono



stati aggiunti successivamente. Per la sua ricchezza di principi nutritivi apportati dalla varietà degli ingredienti, questa portata nostrana può a ragione essere considerata un ottimo piatto unico. Entrando nel contesto dell’abbinamento con il vino, il fritto misto nostrano con solo il latte dolce (se vi sono diversi ingredienti dolci, servirli a se stante, a fine pranzo su appositi piatti di portata caldi, spolverandoli con dello zucchero a velo) per la sua varietà d’ingredienti insaporiti dalla cottura in fragrante e caldissimo olio extravergine d’oliva, si accoppia in modo ideale con vini rossi giovani, leggeri, di piacevole e sensibile sapidità, con o senza una lieve presenza d’anidride carbonica naturale che li rende leggermente vivaci, in quanto devono sgrassare le papille gustative dalla seppur piacevole e paciosa untuosità trattenuta dalla dorata impanatura, ripristinando così le piacevoli sensazioni gustative. Quindi vini di 2 o 3 anni come il **Golfo del Tigullio Rosso**, il **Valpolcevera Rosso**, **Freisa di Chieriseco** e il **Colli Piacentini Gutturnio**, serviti a 16-17°c in bicchieri a calice con stelo medio. Con il tipo dolce, servire i delicati, aromatici, dolci ed effervescenti **Golfo del Tigullio Moscato** e il **Moscato d’Asti** dell’ultima annata, serviti a 7-8°c in bicchieri a coppa con stelo alto. La preparazione di questo piatto richiede alla cuoca una qual certa esperienza, in quanto gli ingredienti che ne fanno parte, a seconda della loro natura, hanno necessarie cotture diverse; ideale, sarebbe con l’aiuto di altri cuochi, cuocerli in padelle diverse. Alla fine di questa chiacchierata gastronomica, s’impone doverosamente la ricetta.

## FRITTO MISTO ALL'ITALIANA VERSIONE GENOVESE

**Ingredienti e dosi per otto persone:** 200 gr di carne di vitello; 300 gr di petto di pollo; 300 gr di polpa di coniglio; 200 gr di cervella; 200 gr di animelle; 200 gr di fegato; 2 melanzane; 2 carote; 2 zucchini; 2 patate; 4 carciofi; 2 scorzonere; 2 finocchi; 1 cavolfiore piccolo; 200 di zucca; 2 funghi porcini; un pugno di foglie di salvia; 200 gr di latte brusco; 200 gr di latte dolce; 1 mela; 8 amaretti; 7 uova; 600 gr di pane grattugiato; olio extravergine di oliva e sale fino q.b. (ovviamente gli ingredienti possono variare a seconda delle loro reperibilità).

**Preparazione:** tagliare a fettine le carni, le frattaglie, gli ortaggi (per la loro lunghezza), la mela, i funghi, il latte brusco e dolce. Dopodiché, passate i vari ingredienti, compresi gli amaretti, nelle uova precedentemente sbattute e quindi impanateli col pane grattugiato. Appena terminata questa operazione, mettete a scaldare in una padella di ferro dal lungo manico, abbondante olio extravergine d'oliva e quindi friggete i vari ingredienti, tenendo conto dei diversi tempi di cottura di ognuno di essi. Appena pronti, cioè fritti al punto ottimale, toglieteli dalla padella e poneteli su della carta assorbente da cucina e, subito dopo, salarli e servirli su dei piatti caldi di portata.



FERRAMENTA

# IL PARADISO DELLA BRUGOLA

DI GABRIELE ALESSIO

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

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



Genova

## Una vita in via Balbi: vero, fratelli Bertolini?

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

## Una strada, via Balbi, e un locale, HbCafe, 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 Café è circondato da strutture ricettive come hotel, b&b, ostelli, pensioni. A proposito di hotel, c'è un aneddoto da ricordare: a metà anni '60 nel famoso albergo di via Balbi, il Colombia, alloggiavano i Beatles



Frontale delle tre attività

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

## Come si sviluppa la vostra realtà?

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



Bar Hb Cafe 1969



Hb Chocolate Caffarel



*Hb Gourmet*

Zanol, che si occupa di acquisti e vendita.

Infine il bar 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 Marzia Zanol  
 con Lino Guanciale e Giacomo Giorgi*



*Giovanni Storti*



*Alessandro Haber  
 e Marzia Zanol*



*Pierfrancesco Favino e Lina*



*Renzo Arbore  
 e Bertolini Pietro*



*Carmine Recano  
 e Bertolini Ramon*



*Francesco Montanari  
 e Bertolini Ramon*

LE TAVOLE DEL MANGIARBENE

# BRICCO DELLA GALLINA



DI VIRGILIO PRONZATI

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

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

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

Passati ancora un po' di anni, trenta dal suo primo locale, eccolo al timone del Bricco della Gallina.





Una trattoria sita in felice posizione collinare di Breccanecca, frazione di Cogorno. Benché non più a Chiavari, Breccanecca ha ben poco da invidiarle. Immerso nel verde con affascinante vista sul Golfo del Tigullio, tra Chiavari e Lavagna, 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 Tufo e Taurasi. I sardi Vermentino di Gallura e Malvasia di Bosa. Sagrantino di Montefalco per l'Umbria e di altre regioni. Non mancano pregiate etichette francesi, come prestigiosi Champagne, Riesling e Gewurztraminer d'Alsace, e blasonati Bourgogne e Bordeaux. Ottimi liquori e distillati.

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



*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

# SM Porte s.r.l.

Via Borgoratti, 2G/2H - 16132 Genova

(vicino all'ingresso del pronto soccorso)

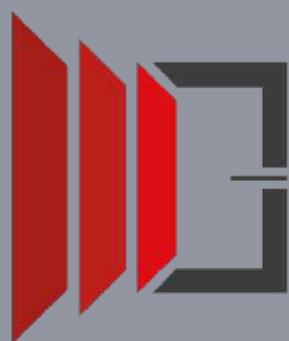


**Tel. +39 010 8681 564**



**Ecobonus 2021**

**SCONTO IN FATTURA DEL 50%  
PER GLI INFISSI**



- 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](http://www.smporte.it)**

**Email: [info@smporte.it](mailto:info@smporte.it)**



## **ORARI**

Dal lunedì al venerdì

09:00 - 12:30 e 15:00 - 19:00

Sabato 09:00 - 12:30, Domenica chiuso

# IL MONOLOGO DI UNA STRANIERA

UNA VELA BIANCHEGGIANTE E SOLITARIA...  
NELLA NEBBIA DEL MARE BLU!  
COSA CERCA IN UN PAESE LONTANO?  
COSA HA LASCIATO NELLA TERRA NATIA?

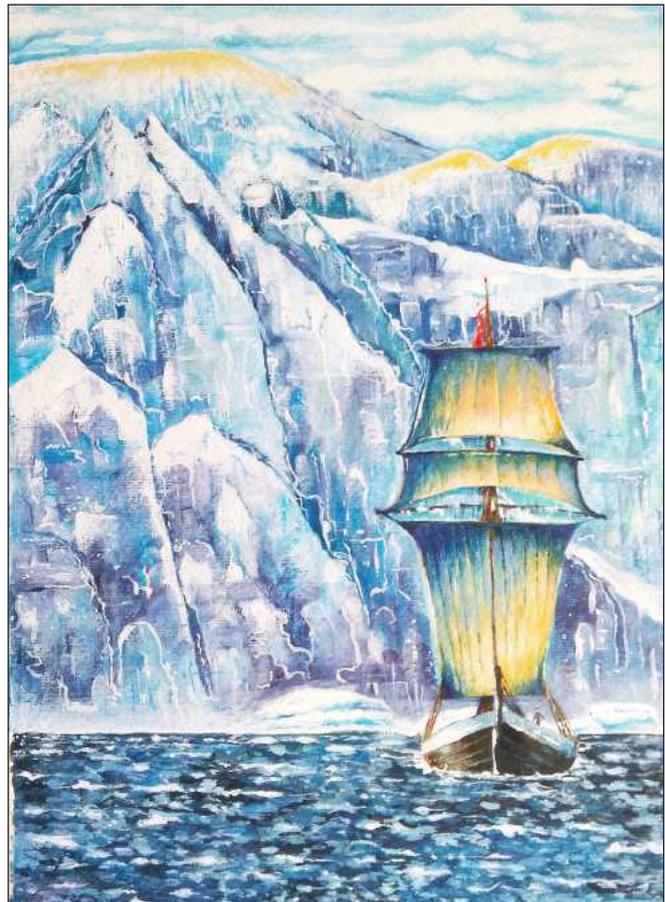
DI ANNA SAVELEVA

**P**robabilmente non esiste un filosofo, scrittore o poeta di una certa importanza che non abbia riflettuto sull'entità dell'arte nella vita dell'individuo e nella sua formazione personale. La mia passione per l'arte e il mio bisogno di creare mi hanno portato non solo in un altro Paese, ma anche alle porte del Liceo Artistico Klee Barabino di Genova, quando la mia vita volgeva sul viale del ritorno. Per fortuna ho superato quella soglia. Credo che sia stato il fatto di conoscere la cultura attraverso la letteratura, la filosofia, la storia, la storia dell'arte ad aiutarmi ad adattarmi in Italia.

Non è stata una decisione facile per una persona adulta, docente universitario, mettersi dietro un banco di scuola. Alcuni potrebbero vederlo come un passo indietro su uno scalino più giù. Ma in realtà si è rivelato esattamente il contrario. Dopo tre anni di scuola pubblica, non solo ho acquisito competenze artistiche, ma anche una prospettiva diversa sulle opere d'arte, sull'Italia e sulla sua popolazione. L'altra faccia della medaglia è che i miei studi sono diventati la mia alienazione, una liberazione dalle morse psicologiche che, sono sicura, tutti subiscono laddove si parla una lingua diversa.

Guardando al mio cuore oggi, trovo la gratitudine verso tutte le persone con cui ho avuto la fortuna di trascorrere questo periodo di tempo. Senza dubbio, i miei insegnanti italiani mi hanno cambiato molto. Un insegnante prima di tutto è un artista, un creatore che aiuta a plasmare non solo la personalità cosciente, ma anche il subconscio. Sono stata molto fortunata: i miei "creatori terrestri" hanno aggiunto nuovi tratti e nuovi dettagli a una personalità apparentemente già completa. Qualcuno ha detto che si vivono tante vite quante sono le lingue conosciute. Vivo due vite in una, ed è al liceo che ho arricchito questa seconda vita.

E i miei compagni di scuola? Eravamo un unico organismo, composto da personalità molto diverse ma unite da un unico obiettivo. Ci aiutavamo a



Viaggio / tempera su carta, cm 29x42

vicenda, discutevamo e scherzavamo, ci preparavamo per gli esami insieme, creavamo insieme.

Non a caso ho scelto come epigrafe una poesia del poeta russo Mikhail Lermontov/*Михаил Лермонтов* La vela/*Парус*, che tratta di una nave solitaria. Ero io quella nave tre anni fa, che salpava dal porto di casa alla ricerca di una terra sconosciuta. Ora le cose sono diverse, quella terra un tempo lontana e spaventosa si è rivelata una meravigliosa terra promessa.



**immobiliare**  
**ALESSANDRO RAPISARDA**



[www.rapisardaimmobiliare.it](http://www.rapisardaimmobiliare.it)

*In anni di esperienza  
ho potuto constatare come tutti possono vendere  
un immobile, ma solo i veri professionisti lo sanno  
fare, per questo il nostro studio immobiliare offre  
servizi di intermediazione che iniziano con la  
consulenza catastale e legale prima della mera  
commercializzazione, attraverso un percorso  
marketing dedicato e personalizzato per ogni tipo  
di immobile, termina con l'assistenza necessaria  
per il rogito notarile.*



**AFFIDARSI A NOI VUOL DIRE  
VENDITA CERTA E SICURA!**

### **I NOSTRI SERVIZI**

- 🏠 COMPRAVENDITA E LOCAZIONE
- 🏠 HOME STAGING
- 🏠 STIME IMMOBILIARI
- 🏠 COSULENZA IMMOBILIARE
- 🏠 ASSISTENZA PRE E POST VENDITA
- 🏠 CLASSIFICAZIONE ENERGETICA



**VIA BONIFACIO 29R, GENOVA**  
**Tel. 348.600.1357**  
**info@rapisardaimmobiliare.it**



# VAL DI CEMBRA E GLI ALTRI: ECCO CHI PRODUCE IL MIGLIOR MÜLLER THURGAU

PREMIATI DA RENZO FOLGHERAITER I 24 VINCITORI DELLA 19° EDIZIONE DEL  
CONCORSO INTERNAZIONALE VINI MÜLLER THURGAU

DI VIRGILIO PRONZATI



**C**hi è il Muller Thurgau? Un vitigno derivato dall'incrocio tra vitigni a bacca bianca come Riesling renano e il Chassellas (prima di recenti studi sul suo DNA, era il Sylvaner) realizzato nel 1882 dallo svizzero **Hermann Müller**, nativo di Thurgau, quando lavorò dal 1876 e il 1891 nel centro studi di miglioramento

genetico della vite dell'istituto tedesco di Geisenheim. Diffuso in Europa, in particolare Germania, Austria, Ungheria, Repubblica Ceca, Italia e Svizzera, è emigrato da alcuni decenni in Nuova Zelanda. Presente un po' in tutta Italia, è coltivato prevalentemente nelle zone settentrionali del Trentino e Alto Adige dove da il meglio di sé, Friuli Venezia Giulia

e Veneto. Nell'Atesino, in Val di Cembra, ha trovato l'habitat ideale, dando vini bianchi dall'ampio, intenso e composito profumo, sapidi e minerali, di equilibrata struttura e sensibile persistenza, nonché discretamente longevi. Da queste considerazioni nacque

Grappolo di Muller Thurgau



Vigneti in Val di Cembra

diciannove anni fa il Concorso Internazionale Vini Müller Thurgau, istituito dalla rassegna *Müller Thurgau: Vino di Montagna*, per confrontare il Müller Thurgau della Val di Cembra con quelli delle altre zone vocate d'Italia ed estere. Cresciuto anno dopo anno, il concorso ha contribuito notevolmente a diffondere la conoscenza e la valorizzazione di questo vino, stimolandone la condivisione di studi e competenze sulle tecniche di coltivazione e vinificazione.

L'attuale diciannovesima edizione ha superato il successo delle precedenti. Quattro giorni (dal 31 giugno al 3 luglio) caratterizzati dal Müller Thurgau e siglati dalla premiazione dei migliori vini nell'ambito della 35° edizione della rassegna *Müller Thurgau: Vino di Montagna*, organizzata dal Comitato Mostra Valle di Cembra con il supporto di Trentino Marketing e il coordinamento della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, iniziative denominate #trentinowinefest.

In lizza per contendersi le medaglie d'oro circa 90 Müller Thurgau in prevalenza italiani e, in minor parte, stranieri, questi ultimi prodotti da 26 cantine. Dalle schede di valutazione della qualificata giuria composta da tecnici, sommelier e giornalisti specializzati, sono emersi ben 24 premiati così suddivisi: dodici trentini, due atesini, uno valdostano e nove stranieri, di cui sei tedeschi, due svizzeri e uno ceco. Di varie annate i vini in concorso: diciannove del 2021, quattro del 2020, uno del 2019; quest'ultimo evidenzia la capacità di longevità di questo vino.

Ecco l'elenco dei 24 vini premiati con targa e medaglia d'oro da Renzo Folgheraiter, Presidente Mostra Valle di Cembra:

*Igt Vigneti delle Dolomiti Müller Thurgau 2021* di Azienda Agricola Casimiro; *Igt Vigneti delle Dolomiti Müller Thurgau 2019* di Azienda Agricola F.lli Giorgio e Federico Paolazzi; *Doc Trentino Müller Thurgau Laetitia 2021* di Azienda Agricola Fratelli Romanese; *Doc Trentino Müller Thurgau 2021 Bio* di Azienda Agricola Villa Piccola; *Doc Trentino Müller Thurgau 2021* di Azienda Soc. Agr. Semplice Toniolli; *Doc Trentino Müller Thurgau Athesim Flumen 2021* di Cantina Aldeno; *Doc Trentino Müller Thurgau 2021* di Cantina Rotaliana di Mezzolombardo; *Doc Trentino*

# 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

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

[loccasionedorogenova@gmail.com](mailto:loccasionedorogenova@gmail.com)



Artigiani Edili Re Romeo di Re Gianpiero & C.s.n.c.  
Via G. Oberdan 106r Genova  
C.F. e P.Iva 03202430108  
Tel: 395 6672830  
Email: [geom.re@artigianiedilinc.it](mailto:geom.re@artigianiedilinc.it)  
Pec: [artigianiedilinc@legalmail.it](mailto:artigianiedilinc@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@artigianiedilinc.it](mailto:geom.re@artigianiedilinc.it)

*Müller Thurgau Ritratti 2021* di Cantina La Vis; *Doc Trentino Müller Thurgau 2021* di Cantina Toblino; *Doc Trentino Müller Thurgau 2021* di Fondazione Mach; *Doc Trentino Superiore Valle di Cembra Müller Thurgau Pietramontis annate 2020 e 2021* di Villa Corniole.

*Valle Isarco Doc Müller Thurgau 2021 e Doc Alto Adige Valle Isarco Müller Thurgau Aristos 2021* della Cantina Produttori; *Doc Valle d'Aosta Müller Thurgau 2021* di Cave des Onze Communes; nove stranieri: (sei tedeschi) *Meersburger Lerchenberg Müller Thurgau Trocken 2021* di Staatsweingut Meersburg; *Iphöfer Müller Thurgau Trocken 2021* di Hans Wirshing; *Pfalz "In the Mood of Müller" Trocken 2021* di Weingut Hammel & CIE GMBH; *Müller Thurgau Classic 2020* di Weingut Hornstein; *Begerischer Bodensee Nonnehornes Müller Thurgau 2021* di Winzerhof Gierer; *Qualitätswein Baden Bodensee Müller Thurgau Sonnenufer Trocken 2020* di Winzerverein



Hagnau; (due svizzeri), *Riesling Sylvaner Rebgut 2020* di Jacob Schmid Kaspar Wetli e AOS *Müller Thurgau 2021* di Wolfer; (uno ceco) *Müller Thurgau 2021 select harvest sweet* di Lahofer. Due parole sulla Val di Cembra: vigneti terrazzati che si inerpicano lungo i fianchi della valle con pendenze estreme, sostenuti da

oltre 700 km di muretti a secco che creano un paesaggio esclusivo. Il 40% della sua superficie vitata è coltivata a Müller Thurgau.

In alto: la giuria al lavoro  
In basso: parte dei premiati



# L. OSTAIA de ZENA

VIA XX SETTEMBRE, 75/R,  
MERCATO ORIENTALE

+ 39 010 897 3003

+ 39 348 108 1541

+ 39 349 630 6323



*Siamo un luogo pensato per chiunque, tutto il giorno. Prepariamo cibo e da bere ma organizziamo anche eventi, ospitiamo i tuoi e raccontiamo cibo e cultura, di qui e del mondo.*



SITO: [www.moggenova.it](http://www.moggenova.it)

E-MAIL: [ostaiadezena@gmail.com](mailto:ostaiadezena@gmail.com)



# IL 29° PREMIO VERMENTINO AD UN VINO TOSCANO

A DIANO CASTELLO IN GARA UN TOTALE DI 119 ETICHETTE. E CI SONO PURE I VINI DI STING E TRUDIE STYLER

DI VIRGILIO PRONZATI  
FOTO: AGENZIA IMMEDIA



**A**l prestigioso concorso nazionale dedicato al Vermentino che da ben 29 anni si tiene a Diano Castello (IM) si sono aggiudicati nell'ordine i primi tre posti: 1° Marmato Il Poderone Maremma Toscana Doc Vermentino 2021 Terre dell'Etruria Soc. Coop. Agricola tra produttori di Magliano in Toscana; 2° Giunchizza Vermentino di Sardegna Doc 2021 dell'Azienda Agricola Montespada di Trinità d'Agultu (Ss); 3° Riviera Ligure di Ponente Doc Vermentino Vigna Sorì Poggio dei Gorleri 2021 di Diano Marina. Se per qualcuno potrebbe essere una sorpresa o una mezza delusione leggere l'esito della classifica, non bisogna dimenticare che il vitigno Vermentino, prima

di arrivare in Liguria, approdò in Toscana e Sardegna. Di probabile origine spagnola, fu portato dagli antichi conquistatori nelle zone di Massa. In Liguria arrivò dalla Corsica ed ebbe il suo massimo sviluppo tra il XVI e il XVIII secolo tra Bussana e Dolceacqua, con ottime produzioni a Diano Castello, Pietra Ligure, Perti in Finale Ligure ed Albissola. Nei primi decenni del Novecento, la Cantina Accame di Pietra Ligure esportava il suo Vermentino nell'America del Sud, in particolare in Argentina. A completare l'elenco dei primi undici premiati, 4° Pejuna Riviera Ligure di Ponente Doc Vermentino 2021 della Cantina Gajauda di Isolabona e Massetano 2021 dell'Aurora



di Francesco (Massa, vincitore 2020), 6° Ide Isola dei Nuraghi IGT Vermentino 2019, Tenute Delogu, Sassari; 7° Boese Vermentino di Sardegna Doc 2020 Cantina Binza 'e su Re di Usini (Ss) e Riviera Ligure di Ponente Doc Vermentino 2021 di Maria Donata Bianchi, Diano Arentino (Im); Colli di Luni Doc Vermentino Etichetta Grigia 2021, Cantine Lunae, Luni (Sp); 10° Su'i Mari Vermentino di Sardegna Doc 2021 Cantina Su'entu di Sanluri (Su); 11° Cuccaione Vermentino di Gallura Docg Superiore Superiore 2021 Cantina Piero Mancini di Olbia (Ss).

Al Concorso nazionale hanno partecipato ben 77 aziende da 7 regioni, per un totale di 119 etichette. La mattina dello scorso 8 luglio nel Teatro Concordia di Diano Castello si è riunita la giuria del Premio, che ha esaminato 58 campioni anonimi di Vermentino. La giuria, presieduta da alcuni anni dal giornalista e scrittore Paolo Massobrio, da sempre in prima linea per valorizzare, diffondere e "difendere" le eccellenze enogastronomiche e non solo del nostro Paese, era composta da Elisa Alciati (segretaria), Ivano Brunengo, Matteo Circella, Maura Gigatti, Pietro Garibbo, Giancarlo Orengo, Marco Rezzano, Martina Ricchebuono e da chi ha scritto. Decisamente il elevato livello qualitativo globale dei vini in concorso. Oltre il varietale, in numerosi campioni spiccavano profumi floreali e fruttati ampi e compositi e, in alcuni, anche complessi. Tra i migliori ancora anonimi, i sentori di fiori di pesco, di acacia, ginestra e mimosa, erbe aromatiche, pesca bianca natura e miele di acacia e di erica, mentre in bocca regalavano distinte e piacevoli percezioni di freschezza, sapidità, calda e equilibrata

Nella pagina precedente:

Paolo Massobrio con le Autorità e i primi tre classificati

In questa pagina:

I primi tre classificati; 1° al centro, 2° a sinistra, 3° a destra



[www.boxretail.it](http://www.boxretail.it)



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

Tel. +39 010 310213 [info@boxretail.it](mailto:info@boxretail.it)



## RISTORANTE Chiapparino

Via Colle Caprile, 35  
Uscio (GE)

cucina casalinga  
piatti tipici liguri



prenotazione gradita sul telefono:

**0185 91279**



struttura e sensibile persistenza. Al retrogusto, oltre la sapidità, le distinte note floreali e fruttate.

Una lode meritatissima, alla Commissione degli otto sommelier che hanno effettuato l'impegnativa preselezione: Bernardo Anselmo, Ivano Brunengo, Nino Cappato e Pier Paolo Caria della Fisar e Giovanni Carlo Orengo, Giovanni Revello, Cristina Silvestri e Marco Zucchetto dell'Ais.

Il giorno seguente l'attesa cerimonia di premiazione con la presenza delle autorità locali e regionali e gli sponsor, nonché un folto pubblico. In primis

Alessandro Piana (vicepresidente e assessore all'agricoltura della Regione Liguria), Enrico Lupi (presidente della Camera di Commercio Riviera di Liguria), Romano Damonte (sindaco di Dianocastello), Massimo Calcagno (vicesindaco di Dianocastello), Veronica Russo (consigliere regionale), Lina Cha (sindaco di Cervo), Paolo Sciandino (sindaco di Dianocastello), Sabrina Messico (assessore alla cultura di Dianocastello), Roberta Cento Croce (presidente Fai Liguria), Gloria Crivelli (consigliere comunale di Dianocastello) e, in rappresentanza degli sponsor, Claudio Grea (area manager Basko) e Fabio Perri (Intesa Grandi Impianti). Oltre ai prestigiosi riconoscimenti ai primi classificati premiati con tre medaglie (leone) d'oro, quattro d'argento e altrettante di bronzo, premi speciali a Poggio dei Gorleri e Cantine Lunae per i migliori vini liguri, rispettivamente per la Riviera di Ponente e per quella di Levante.

Per la sezione Vermentino "particolari e innovative produzioni", con in lizza 11 campioni, ha vinto meritatamente il Karagnanu Brut 2020 Tenute Tondini di Calangianus (Ss). Tra i vini in concorso Baci sulla bocca e Message in a bottle della Tenuta Il Palagio di Figline e Incisa Valdarno (Fi), di proprietà di Trudie Styler e Sting, classificatisi rispettivamente al 15° e 18° posto.

A contorno della manifestazione Premio Vermentino molte ed interessanti iniziative di carattere enogastronomico e culturale, tra le quali degustazione guidata dei vini in concorso e di Rossese di Dolceacqua, ospite d'onore della 29a edizione (prima doc della Liguria, che festeggia quest'anno i 50 anni dal conseguimento del riconoscimento), la presentazione



del libro “Il signore degli Abissi”, con la partecipazione del protagonista Piero Lugano (Cantina Bisson di Sestri Levante) e dell'autore Paolo Massobrio. Applauditissimo in serata il Tributo a Ennio Morricone dell'Orchestra Pavese. Teatro Concordia: *Pesto Show Assaggia la Liguria*, cronaca e degustazione dei suoi ingredienti cruciali, il Basilico Genovese Dop e l'Olio Dop Riviera Ligure e l'abbinamento dei vini Dop liguri - mercatino km0, laboratori culturali e di degustazione delle Dop e tipicità liguri *Assaggia la Liguria* nelle vie e piazzette del centro storico. L'evento è stato promosso dal Comune di Diano Castello, la compartecipazione dell'Azienda Speciale della Camera di Commercio Riviere di Liguria e della Regione Liguria, il patrocinato di Ministero delle Politiche Agricole, Prefettura e Provincia di Imperia, Associazione Borghi più Belli d'Italia e Associazione Nazionale Città dell'Olio. Basko è il main sponsor affiancato da Banca d'Alba, Partner Intesa Grandi



Nella pagina precedente in alto:  
 Gli otto sommelier che hanno effettuato la preselezione  
 In basso: La giuria del 29° Premio Vermentino  
 In questa pagina: I vini in concorso Baci sulla bocca e Message in a bottle della Tenuta Il Palagio di Figline e Incisa Valdarno (Fi), di proprietà di Trudie Styler e Sting, si sono classificati rispettivamente al 15° e 18° posto



	AUTO PICCOLA	<b>15</b> EURO
	AUTO MEDIA	<b>20</b> EURO
	AUTO GRANDE	<b>25</b> EURO
	LAVAGGIO INTERNI	
	LUCIDATURA CARROZZERIA	
	LUCIDATURA FARI	

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



Impianti, Rastal, Immobiliare Barisone, Acqua Calizzano e Pastificio Artigianale Fiorini. Efficace e professionale la comunicazione e organizzazione di Agenzia Immedia di Carlo Ferraro.

L'evento, promosso dall'amministrazione comunale di Diano Castello, si avvale della compartecipazione dell'Azienda Speciale della Camera di Commercio Riviere di Liguria e della Regione Liguria, inoltre gode del patrocinio di Ministero delle Politiche Agricole, Prefettura e Provincia di Imperia, Associazione Borghi più Belli d'Italia e Associazione Nazionale Città dell'Olio. Basko (insegna di supermercati del Gruppo Sogegross) è il main sponsor, affiancato da Banca d'Alba, due realtà molto attente al territorio. Partner Intesa Grandi Impianti, Rastal, Immobiliare Barisone, Acqua Calizzano e Pastificio Artigianale Fiorini.

#### **I PRODUTTORI PARTECIPANTI SUDDIVISI PER ZONE DI PRODUZIONE**

**Liguria Ponente** (25): Beronà Diano Arentino (Im), Biovio Albenga (Sv), Calvini Luca Sanremo (Im), Cascina Nirasca Pieve di Teco (Im), Da Parodi Castellaro (Im), Dell'erba Rezzo loc. Lavina (Im), Deperi Ranzo (Im), Durin Ortovero (Sv), Enrico Dario Albenga (SV), Foresti Camporosso (Im), Gajauda Isolabona (Im), Guidi Fiorenzo Ranzo (Im), Il Bey Imperia, Il Cascin Cesio (Im), Lombardi Terzorio (Im), Maria Donata Bianchi Diano Arentino (Im), Mauro Zino Dolceaqua (Im), Novaro Nicola Diano Castello (Im), Peq Agri Andora (Sv), Poggi dell'Elmo

Soldano (Im), Poggio dei Gorleri Diano Marina loc. Gorleri (Im), Saglietto Imperia loc. Poggi, Sansteva Imperia, Steria Paolo Cervo (Im), Tenuta Maffone Pieve di Teco (Im).

**Liguria Levante** (11): Andrea Bruzzone Genova, Bisson Sestri Levante (Sp), Ca DuFerrà Bonassola (Sp), Cantina dell'Ara Santo Stefano Magra (Sp), Cantine Lunae Luni (Sp), I Cerri Carro (Sp), La Baia del Sole Luni (Sp), La Carreccia Luni (SP), Linero Castelnuovo Magra (Sp), Pino Gino Castiglione Chiavarese (Ge), Tenuta La Ghiaia Sarzana (Sp).

**Toscana** (18): Bonacchi Quarrata (Pt), Bruni Orbetello (Gr), Calevro Massa (Ms), Campo al Pero Castagneto Carducci (Li), Carpineto Greve in Chianti (Fi), Dianella Vinci (Fi), Il Moretto Massa (Ms), Il Palagio Incisa e Figline Valdarno (Fi), L'Aurora di Francesco Massa (Ms), La Maestà Giucano di Fosdinovo (Ms), Petricci e Del Pianta Suvereto (Li), Pier Paolo della Tommasina Massa, Podere Val di Toro Grosseto, Russo Suvereto (Li), Tenuta Casabianca Murlo (Si), Tenuta Di Vaira Bolgheri (Li), Terre dell'Etruria Donoratico (Li), Vignaioli del Morellino Scansano (Gr).

**Sardegna** (15): Binza 'e su Re Usini (Ss), Calibri Berchidda (Ss), Cantina Madala Modolo (Or), Cantina Pedres Olbia (Ot), Cantina Vernaccia Oristano, Carlo Pili Monserrato (Ca), Contini Cabras (Or), La ContraltaLoiri Porto San Paolo (Ss), Montespada Trinità D'Agultu (Ss), Mura Loiri Porto San Paolo (Ot), Piero Mancini Olbia (Ss), Su'entu Sanluri (Su), Tenute Delogu Sassari, Tenute Tondini San Leonardo (Ss), Udu Pula (Ca).

**Lazio** (1): Lepri M. Cantina Simoncini Cellere (Vt).

**Puglia** (2): Cantina Vecchia Torre Leverano (Le), Otri del Salento San Pancrazio Salentino (Br).

**Sicilia** (2): Settesoli Menfi (Ag), Oddo Vini Trapani.

**Umbria** (3): Le Cimate Montefalco (Pg), Podere Marella Castiglione del Lago (Pg), Tenuta di Freddano Orvieto (Tr).



In alto: un grappolo di Vermentino.  
In basso: vigneto di Vermentino a Diano Castello.

# Stucchificio Artistico Genovese



Vienici a trovare: Via Carpaneto 38/R, Genova Sampierdarena  
Visitate il sito e guardate qualche esempio della nostra lavorazione  
[www.stucchificio.com](http://www.stucchificio.com)

## COSA FACCIAMO

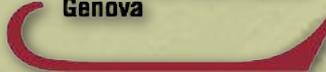
STUCCHI E CAMPIONATURA  
RESTAURO E RISTRUTTURAZIONE  
DECORAZIONI E FINITURA INTERNI



*Lo Stucchificio Artistico Genovese è un laboratorio artigianale che vanta una tradizione secolare nella lavorazione artistica dello stucco a Genova. Offriamo un'ampia gamma di stucchi e decori in stucco assistendovi nella scelta degli elementi e dello stile che meglio valorizza gli ambienti.*



Camera di Commercio  
Genova



Architetto  
**Carlos Cuevas**  
Email: [info@stucchificio.com](mailto:info@stucchificio.com)

Per eventuali arredi e design,  
potete contattare i nostri architetti  
**Claudio Mula** ([claudio.mula@libero.it](mailto:claudio.mula@libero.it))  
**Cora Canonici** ([arch@coracanonici.it](mailto:arch@coracanonici.it))

Contattaci  
per un appuntamento o per un preventivo  
**Tel. 320 93 04 921**  
**Tel. 010 41 71 04**  
**Whatsapp 327 25 98 989**

# UN FOTOGRAFO SUBACQUEO DAVVERO FENOMENALE

INTERVISTA AD **ALESSANDRO MARCENARO** DI SESTRI LEVANTE, UNA DELLE PIÙ IMPORTANTI PERSONALITÀ NEL SAFARI FOTOSUB

DI GIANNI RISSO

**S**ono decenni che i fotografi subacquei liguri specializzati nel safari fotografico primeggiano in campo nazionale e il merito principale della supremazia va agli agonisti del Club Sub Sestri Levante e del CI CA SUB Seatram di Bogliasco, che sono anche le due società più attive nel settore organizzativo e che vantano una rosa nutrita di campioni.

Fra tanti bravissimi fotografi nel Club di Sestri Levante c'è un vero fenomeno per abilità e longevità. Si tratta di Alessandro Marcenaro, di professione medico, che potremmo definire l'Indiana Jones del safari fotosub. Sono decenni che partecipa e organizza competizioni ad alto livello con immutata passione e continua a primeggiare e a fare scuola per tanti giovani che si avvicinano alla fotografia subacquea. Fra le sue molte doti agonistiche ci sono la sua grande abilità nello scovare specie ittiche diverse nel breve lasso di tempo di quattro ore e di saperlo fare anche in campi di gara dove si immerge per la prima volta. Siamo stati a Sestri Levante per intervistarlo.

**Da quanto tempo gareggi nella difficile specialità del safari fotosub che nei primi anni si chiamava caccia**



**ALESSANDRO MARCENARO  
IL VINCITORE ASSOLUTO**



**fotografica subacquea?**

Certamente tu ed io siamo ormai gli unici che dalla nascita, negli anni '70, continuiamo a praticare questa disciplina e ne siamo icone! Per quel che mi riguarda ho iniziato nel '76 partecipando a più di 150 gare nazionali ed internazionali (il conteggio preciso è di 153 al 2015, le successive le devo ancora conteggiare).

**Ricordi una vittoria in particolare?**

Sì, nel 1979 vinsi il prestigioso premio internazionale 5° Trofeo AlbatrosPernoda Portofino.

**E la più recente, circa 170 gare dopo?**

Il Trofeo ANMI Alghero del 3 luglio 2022. Facendo un bilancio: fino al 2015 sono risultato I° assoluto in 8 gare nazionali e internazionali e di prima categoria, nella specialità "Apnea Master", quella che si pratica usando apparecchi fotografici compatti. Non ho mai vinto titoli italiani né singoli né a squadre, ma conto diversi podi.

**Quanti anni hai? E come gareggi?**

Ho 68 anni, ho sempre gareggiato in apnea e spero di poter continuare a farlo.

**Hai un segreto di longevità**





### **subacquea e fotografica?**

Non ci sono segreti... 50 anni di immersioni di danno grande esperienza e poi dal 2010 ho interrotto ogni altra attività subacquea (pesca subacquea - apnea - ARA) concentrandomi sul safari, così sono riuscito a rimanere competitivo.

### **E a proposito delle attrezzature che usi cosa puoi dire?**

Attualmente la mia attrezzatura per le gare è Nikon D7100 obiettivo Nikon 85 macro con scafandro ISOTTA, due flash Sea & Sea YSD3 II posizionati sulle maniglie a 45° con contatti a fibre ottiche.

### **Del tuo club cosa ci racconti?**

Quest'anno il Club Sub Sestri Levante, di cui da anni sono segretario, festeggia i 50 anni. È un risultato eccezionale per una piccola realtà sulla riva del mare... probabilmente a raggiungerlo ha contribuito la spinta di Danilo Lanata, che, prima di lasciarci per sempre, ci ha guidati per molti anni, verso attività ed iniziative innovative (ecologia, acquariologia, didattica, fotografia). Se fossimo rimasti solo pescatori il circolo non sarebbe sopravvissuto. L'agonismo subacqueo è in evoluzione, la pesca in apnea, pur essendo l'attività principale, è in lento declino





mentre l'apnea sta avendo un notevole sviluppo come, in generale, tutte le attività svolgibili in piscina ( tiro al bersaglio, rugby, ecc...).

**È un peccato per delle società con sede sul mare orientarsi verso le piscine. Mi sembra che la Federazione non tuteli abbastanza le attività in mare. A Sestri cosa succede?**

Per quel che riguarda il nostro circolo abbiamo una valida squadra di pescatori subacquei, tra cui Nicola Smeraldi, Luca Santi, Simone Marrassini, Nicolò Coluccelli, in grado di competere ad ogni livello, in particolare Nicolò si è qualificato per la fase di selezione del Campionato Italiano 2022; come ben sai abbiamo una forte squadra di safaristi trainata da Giuseppe Pagliuso, vicecampione italiano 2021, con Alessandro Rosini, Maurizio Marcenaro, Danila Agnoletto, Gianni Miloro, Simone Marrassini, tutti qualificati alla finale del

AGRITURISMO

# La Fattoria Di Marta

VIA ARVIGO SOPRA, 5  
16010 SANT'OLCESE - GENOVA

TEL. 010 716 181  
CELL. 340 644 0214 / 338 166 5390



La struttura sorge su un vecchio edificio ristrutturato, creando un posto ideale per l'accoglienza degli ospiti, immerso nel verde ad un passo dalla città. Nel salone si possono assaporare piatti tipici fatti a mano come una volta. Le quattro graziose camere offrono la possibilità di soggiornare in piena tranquillità e godere di una piscina immersa nel giardino adiacente.



SEGUICI SU

[www.lafattoriadimarta.com](http://www.lafattoriadimarta.com)



## Karate

## Pilates      Tai Chi

## Yoga              Shiatsu

Piazza della Vittoria 12/7, 16121 Genova   
tel. 3472122536 • [www.afksd.it](http://www.afksd.it) • [info@afksd.it](mailto:info@afksd.it)

### AFK

AFK è una associazione che ha per scopo l'organizzazione, l'esercizio e la promozione di attività culturali e sportive legate alle Arti marziali: alla Meditazione allo Shitatsu e Ayurveda, volte allo sviluppo della conoscenza e coscienza dell'individuo; si propone lo sviluppo e il compimento delle potenzialità umane, la ricerca e rivitalizzazione delle tradizioni originali, artistiche, marziali e umanistiche tramite il rapporto maestro/allievo o apprendista e la trasmissione diretta cuore a cuore. E' un dojo di pratica ed un centro culturale.



Qualunque cammino  
inizia con il primo passo

Piazza della Vittoria 12/7, 16121 Genova  
tel. 3472122536 • [www.afksd.it](http://www.afksd.it) • [info@afksd.it](mailto:info@afksd.it)

### KARATE

Il Karate-Do, la via della mano vuota, è un'arte marziale giapponese originaria dell'isola di Okinawa. È un sistema di disciplina interiore ed una efficace arte di combattimento nella quale il corpo viene utilizzato come un'arma. Con la pratica, gradualmente si percorre una via di riscossamento della nostra vera natura, grazie alla quale possiamo riuscire ad essere in armonia con noi stessi e il mondo. Causa bambini, ragazzi e adulti M° Franco Bozza - M° Marco Leandri





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



**Tel. 0185 187 1252**



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

I NOSTRI MARCHI:

- I BLUES
- SOPHIA CURVY
- B.M. COLLECTION

... E MOLTI ALTRI...



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

@lisachiavari

lisa.zonco@gmail.com



Campionato Italiano come pure l'esordiente Daniel Drago.

**Siete veramente encomiabili! E dell'agonismo subacqueo cosa puoi dire?**

Purtroppo il Covid ha fermato la nostra attività didattica orientata all'apnea, speriamo di poterla riprendere, in quanto è fondamentale per garantire un rinnovo di forze!

**Concludiamo con due parole sulla tua attività professionale.**

Da dicembre 2021 ho cessato la principale attività di medico di medicina generale e continuo a svolgere un po' di attività nelle mie specialità: medicina del lavoro, medicina legale, medicina dello sport.

# FRANCO DALLEGRI

## IL REALE SALTA AGLI OCCHI

L'ATTENZIONE PER IL RAPPORTO TRA REALTÀ E ARTE. L'INTENSITÀ COMUNICATIVA DEL COLORE. LA GEOMETRICA PUREZZA DELLE FORME. LA SEMPLICITÀ COME VALORE NON SOLO FORMALE. TUTTO QUESTO E MOLTO ALTRO NELL'OPERA DI FRANCO DALLEGRI.

A CURA DI FLAVIA MOTOLESE

**C**hiediamo all'arte di farci vedere il mondo come fosse la prima volta e di tradurre in immagine l'invisibile. Vogliamo che susciti emozioni potenti e ci faccia riflettere. E poi di coglierci di sorpresa mostrando quelle evidenze che altrimenti non saremmo in grado di cogliere. La pittura di Franco Dallegri offre tutto questo e anche la riprova di constatare come sia sempre valida la teoria che nella semplicità risiede la vera grandezza.

Per l'artista la metodologia di elaborazione dell'immagine è forma eletta di conoscenza. La sua concezione, in questo, è simile a quella di Klee: l'interesse principale è rivolto alla genesi dell'atto creativo quale traslazione del rapporto con il mondo.

L'arte è intesa non come rappresentazione della realtà, bensì come indagine che svela i meccanismi più profondi e nascosti della natura. Penetrare nel visibile per poi poterlo ridurre all'essenziale è il motivo conduttore del pensiero artistico di Dallegri e il modo per orientarsi tra le cose della natura e della vita. La semplificazione, però,





*“La perfezione si ottiene non quando non c’è più nulla da aggiungere, ma quando non c’è più niente da togliere.”*

Antoine de Saint-Exupéry

La casa in collina, 2022  
acrilico su juta applicata su masonite, cm 50x40

Nella pagina precedente:  
Cymbidium, 2022  
acrilico su juta applicata su masonite, cm 50x40

non è fine a se stessa, l’artista descrive questo procedimento come trasfigurazione plastica bi-dimensionale dell’immagine reale percepita: “la trasfigurazione è la materializzazione, mediante forme e colori, di un’intuizione che va oltre l’apparenza della percezione visiva reale esprimendo immagini significanti più o meno purificate fino alla rappresentazione dell’essenza delle cose”.

La scelta dei soggetti attinge al repertorio di figure ed esperienze del quotidiano: il punto di inizio rimane la realtà, rappresentata da architetture, ambienti e paesaggi, fiori e frutta, nature morte. Mondo naturale e mondo artificiale, le cui immagini “estratte” dalla percezione visuale non razionalizzata, diventano conoscenza intuitiva. Conserva un rapporto diretto e di prossimità con la realtà sensibile, ma metabolizzandone i dati esteriori attraverso l’atto pittorico, accorcia la distanza tra l’osservatore e la cosa osservata, infondendo alle sue composizioni stilizzate una forte risonanza espressionistica.

Il segreto del mondo risiede oltre l’apparenza del visibile, nel solco tra realtà e finzione in cui viene generata l’opera d’arte. Rivelazione e rappresentazione sono i termini entro cui viene riconfigurato il dato acquisito dallo sguardo. Dare corpo visivo, più che all’apparenza, al sentimento delle cose - a quella percezione che è al confine tra comprensione intellettuale e inconscia - innesca nell’opera il processo automatico di riconoscimento della verità formale intrinseca rappresentata. Per superare un approccio di tipo realistico persegue un espressionismo basato su un’estrema concisione e un cromatismo non naturalistico. Da qui deriva la propensione all’astrazione che l’artista attua mediante la semplificazione della realtà ridotta alle sue forme geometriche essenziali.



J. Kelley  
2021

Le opere sono caratterizzate da straordinari profili ritmati, forme e linee di una purezza estrema, sobrietà del tratto e grande semplicità controbilanciati dalla carica vitalistica del colore.

Si indirizza verso un potente e vivace cromatismo che introduce un proprio linguaggio formale: le figure sono costruite tramite la giustapposizione di aree cromatiche, ricavate da una libera tavolozza.

I colori reagiscono gli uni con gli altri amplificando la loro forza comunicativa e le qualità peculiari della visione.

Questa duttilità, sia della forma, sia del colore, aspira a un'espressività più efficace e immediata della composizione, così come l'abolizione della prospettiva classica.

Le immagini riescono così a creare una vibrazione che rischiarava fugaci frammenti di vita e in cui riecheggia la frase di pascoliana memoria: «intenso il sentimento poetico è di chi trova la poesia in ciò che lo circonda».

La dimensione del quotidiano e quella della natura si caricano di significati universali; le opere, come istantanee, riescono ad attribuire senso anche a ciò che, apparentemente, è insignificante.

illumina oggetti all'apparenza banali, ma che celano una potente forza vitale e simboleggiano quella dimensione vicina nel quale ognuno può trovare una relazione di contiguità con il proprio vissuto.

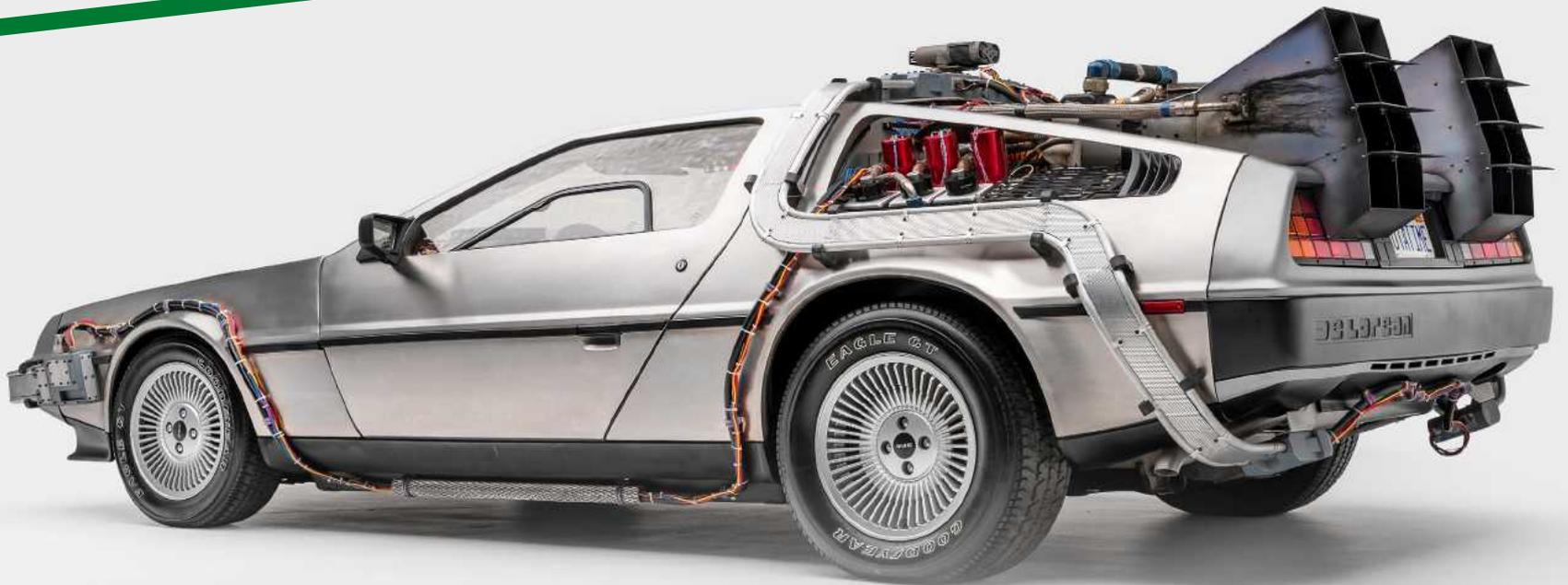
Nonostante la vitalità e l'energia sottesa in ogni lavoro, predomina un quieto silenzio, da cui deriva una sensazione di sospensione temporale: l'opera cristallizza la profonda meraviglia per l'incanto della realtà.



Le due clementine, 2022  
acrilico su juta applicata su masonite, cm 50x40

Nella pagina precedente:  
Limoni, 2022  
acrilico su juta applicata su masonite, cm 50x40

# 2000



# BACK TO THE FUTURE

**CARROZZERIA - ASSICURAZIONI - MECCATRONICA**

**VIA STURLA, VIA CAPRERA** 

# PINOT NERO 2019, UN'ANNATA DA RICORDARE

ALTISSIMA QUALITÀ NELLA TOP 10 DELLE **GIORNATE ALTOATESINE DEL PINOT NERO**, GIUNTE ALLA VENTIQUATTRESIMA EDIZIONE

DI VIRGILIO PRONZATI  
FOTO CONSORZIO VINI ALTO ADIGE



**I**l Pinot Nero è sicuramente un vitigno di qualità e “intelligente”, che dà origine ai più grandi vini rossi della Borgogna e tra i migliori del mondo. Intelligente e versatile, perché come un grande attore riesce ad interpretare ruoli diversi.

Per anni è stato il banco di prova per enotecnici dal futuro più o meno brillante. Appartenente alla famiglia dei pinots, lo troviamo da protagonista in Champagne, Napa Valley, Australia e Nuova Zelanda. Ma dove è più presente dopo la Bourgogne è l'Oltrepò

Pavese con oltre 3.200 ettari, da dove le maggiori (e non solo) case spumantistiche ne acquistavano le uve. Altre zone vocate italiane di produzione sono l'Alto Adige, Trentino, Friuli Venezia Giulia, Lombardia, Valle d'Aosta, Veneto, Piemonte, Toscana e Abruzzo.

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 Volturmo, 14/R  
16129 Genova**

**idrotermicapinasco@gmail.com  
facebook@IDROTERMICAPINASCO**

Nella prima si producono i migliori Pinot Neri d'Italia. Le ragioni? Ideali rapporti pedoclimatici e ottimali tecniche nel vigneto ed in cantina.

Con queste prerogative, è nato proprio in Alto Adige il primo concorso nazionale del Pinot Nero, quest'anno dedicato alla grande annata del 2019. Dopo severe valutazioni su numerosi campioni anonimi di Pinot Nero dell'annata in concorso prodotti da 85 viticoltori, nel mese di maggio a Egna e Montagna, c'è stata la premiazione dei top 10 nell'ambito della 24a edizione delle Giornate Altoatesine del Pinot Nero.



In alto:  
i suggestivi vigneti dell'Alto Adige.  
In basso: calici con i primi tre vini.



segui su: [instagram@profumeriagrossi](#)  
[facebook@ProfumeriaGrossi](#)

dal 1982  
**GROSSI**

*Profumeria & Detersivi*

Piazza Dei Micone, 15 R Genova

Telefono: 010 604 7589

email: [profumeria.grossi@email.it](mailto:profumeria.grossi@email.it)

# urban fitness

Via Cecchi 128-130R  
(Genova Foce)  
www.urbanfitness.it  
genovafoce@urbanfitness.it



Il metodo si basa sull'associazione di **tecnologia EMS** con **esercizi isometrici**, eseguiti sotto la supervisione di **personal trainer**, che permette di svolgere, in una sessione da **20 minuti**, un lavoro equivalente a 2 ore di attività fitness tradizionale coinvolgendo **300 muscoli**.

REAXING TRAIN TO REACT SUPEROP SUPERCOMPENSATION OPTIMIZER INTOWAY WBS WELLBACK SYSTEM TecnoBody BODYGEE BODY

Nel 2022 Urban Fitness introduce un'importante novità: percorsi di allenamento integrato con **VACUTHERM**. Fino a **1000 calorie** bruciate in soli **25 minuti**, Tapis Roulant con **effetto vacuum** (sottovuoto) e **termale** (con raggi infrarossi).

Il Centro è **curato in ogni minimo dettaglio e dotato di ogni confort!** Oltre a docce e camerini personali tutto l'occorrente viene fornito dallo staff: abbigliamento tecnico, asciugamani, bagnoschiuma...E il borsone può tranquillamente restare a casa!



PROVALO GRATUITAMENTE CHIAMANDO IL **010 292 1594**  
O SCRIVENDO AL **366 191 4619**

Via Posalunga 74 A/R  
Tel. 010 373 2138



## FERRAMENTA ANGELO



GRANDE ESPERIENZA E  
PROFESSIONALITÀ

SITO WEB: [www.angeloFerramenta.it](http://www.angeloFerramenta.it)  
EMAIL: [info@angeloFerramenta.it](mailto:info@angeloFerramenta.it)

# arduino

VENDITA DI ATTREZZATURE DI SICUREZZA NAUTICA

Phone: +39 010 645 7696

Email: [info@ardinogenova.com](mailto:info@ardinogenova.com)

Sito: [www.ardinogenova.com](http://www.ardinogenova.com)

Via Lodovico Antonio Muratori, 28 B  
Genova Cornigliano

## CLASSIFICA DEL CONCORSO NAZIONALE DEL PINOT NERO ANNATA 2019:

1. Cantina Andrian, Pinot Nero Riserva "Anrar" - Alto Adige Doc;
  2. Castello Englar, Pinot Nero Riserva "Baltasius" - Alto Adige Doc;
  3. Cantina San Michele Appiano, Pinot Nero Riserva "Sanct Valentin" - Alto Adige Doc;
  4. Cantina Girlan, Pinot Nero Riserva "Trattmann" - Alto Adige Doc;
  5. Cantina Bolzano, Pinot Nero Riserva "Thalman" - Alto Adige Doc;
  6. Kollerhof Mazon, Pinot Nero Riserva "Aegis" - Alto Adige Doc;
  7. Cantina Terlano, Pinot Nero Riserva "Monticol" - Alto Adige Doc;
  8. Malojer-Gumerhof, Pinot Nero Riserva - Alto Adige Doc;
  9. Bellaveder, Pinot Nero Riserva "Faedi" - Trentino Doc;
  10. Conte Vistarino, Pinot Nero "Pernice" - Oltrepò Pavese Doc;
- Muri-Gries Tenuta/Cantina Convento, Pinot Nero Riserva "Abtei Muri" - Alto Adige Doc.

## Hanno raggiunto la finale anche i vini dei seguenti produttori:

**Alto Adige:** Gottardi, Von Blumen, Erste + Neue, Klosterhof, Sallegg, Colterenzio, Stroblhof, Tiefenbrunner Schloßkellerei Turmhof

**Friuli:** Jermann

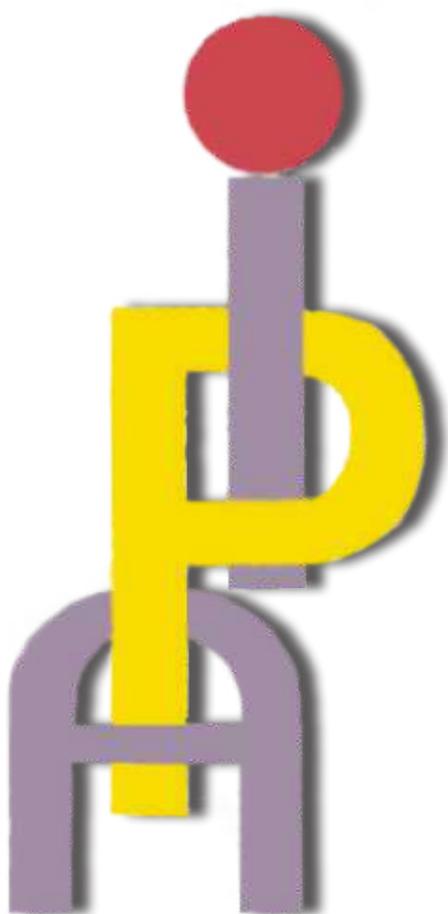
**Trentino:** Cantina Sociale di Avio, Nosio

A confermare l'alto livello dei vini, il vicepresidente del comitato organizzativo e responsabile del concorso nazionale Marc Pftscher: «Un'annata eccellente. Nella TOP 10 la qualità dei vini è eccezionale». Nella quattro giornate dedicate al Pinot Nero, previa prenotazione, numerosi visitatori tra cui enoappassionati, tecnici e sommelier hanno potuto degustare tutti i vini premiati.



Grappoli di Pinot Nero.

# **I**MPRESA **P**ULIZIA **A**RTIGIANA



LUCIDATURA PAVIMENTI

LAVAGGIO MOQUETTE

LAVAGGIO VETRI E VETRATE

DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE AMBIENTI

## **PULIZIE CONDOMINI**

Gestiamo da molti anni numerose collaborazioni professionali con amministratori condominiali

## **PULIZIE UFFICI**

Gestiamo contratti di manutenzione in base ad ogni esigenza dell'azienda committente

## **PULIZIE NEGOZI**

Specializzati nella pulizia di negozi ed attività commerciali a Genova e provincia in base alle esigenze dei committenti

## **PULIZIE INDUSTRIALI**

Specializzati in interventi di pulizie industriali e sanificazione degli ambienti e dei macchinari

VIA DEL MONTE, 25

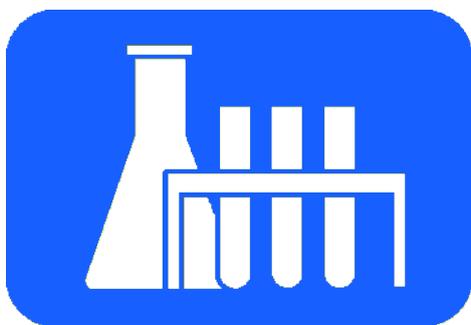
GENOVA MARASSI

TEL. +39 339 7218036

e-mail: [ipagenova@fastwebnet.it](mailto:ipagenova@fastwebnet.it)

SITO WEB: [WWW.IPAGENOVA.IT](http://WWW.IPAGENOVA.IT)





# GLASS EMERY

16132 GENOVA, VIA GIUSEPPE SAPETO, 28R  
TEL.+ 39.010.399.0842, CELL.+ 39.347.250.6947  
SITO WEB: [WWW.GLASSEMERY.IT](http://WWW.GLASSEMERY.IT)  
E-MAIL: [INFO@GLASSEMERY.IT](mailto:INFO@GLASSEMERY.IT)



**BENVENUTI NEL MIO NEGOZIO:  
IL VETRO IN OGNI FORMA!  
VI ASPETTO  
SIMONETTA**

SEGUICI ANCHE SU 