

INVERNO 2022-2023

in GENOVA

e Liguria magazine

PETER NUSSBAUM

La Cosmosarte
conquista l'Europa

GINO COPPEDÈ

I capolavori del Liberty
a Genova

DAVIDE LOMBROSO

Il trionfo agli Europei
di fotosub

NEVIO ZANARDI

Il dialogo continuo
tra musica e pittura

RISSÈU

I selciati liguri
tra estro e fantasia

**Alice
Arcuri**

«IL MIO SOGNO D'ATTRICE
REALIZZATO DA GENOVA»

€ 2,50

Miami Beach

Faena Forum

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

scopri
l'analogia.

Genova
Villa lo Zerbino

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



OTTICA SPARVIERO

GENOVA | VIA SAN LORENZO, 103R
(a 5 minuti da P.zza De Ferrari)



LUNEDÌ: 14.00 - 20.00
MARTEDÌ/SABATO: 9.00 - 20.00
(ORARIO CONTINUATO)



DA 70 ANNI OTTICI PER PASSIONE.

Nel 1946 il negozio apre in centro e viene conosciuto da portuali e naviganti come uno "sparviero caduto in San Lorenzo".

- ✓ CONTROLLO VISIVO
- ✓ OCCHIALI DA VISTA
- ✓ SUNGLASS
- ✓ LENTI A CONTATTO
- ✓ OCCHIALI SPORTIVI TECNOLOGICI

100%

Qualità delle lenti,
design, stile, confort
visivo e adattabilità

TEL. 010 246 8926

WWW.OTTICASPARVIERO.COM

OTTICA.SPARVIERO@TISCALI.IT

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: Alice Arcuri



SOMMARIO

INVERNO 2022-2023

4/ Alice Arcuri: "Il mio sogno realizzato da Genova"

L'attrice, che sta per girare una nuova serie con Edoardo Leo, è Cecilia Tedeschi nella fiction da record di ascolti "Doc nelle tue mani 2"

14/ Peter Nussbaum Cosmosarte

Grandi capacità tecniche e una profonda forza spirituale, Peter Nussbaum è artista della luce. Le sue opere pittoriche e le sue installazioni sono apprezzate in tutta Europa

19/ Tüzün. Rhapsody in blue

Sovrapposizioni geometriche ed espressività velata. Quel che resta del volto nel ritratto secondo Tüzün, tra punti fermi e pura sperimentazione pittorica

23/ Nevio Zanardi

L'eccellenza in musica e in pittura

Musica e pittura, due arti che per zanardi prendono corpo come facce della stessa medaglia. Diventando reciprocamente "causa ed effetto" l'una dell'altra

27/ Mario Napoli L'importanza dell'arte

32/ Fontanabuona a tavola, tra castagne e ardesia

L'Agriturismo Ape Bianca di Daniele Sanguinetti vince il 1° Concorso Gastronomico Piatto d'Autore in Fontanabuona

36/ Echi manieristi nell'opera di Javier Marias

Lo scrittore spagnolo scomparso lo scorso 11 settembre a un passo dal Nobel, una delle voci più interessanti, originali e profonde della letteratura contemporanea

38/ Venezia 79, torna il cinema in libertà

Dal Leone d'argento della giovane Alice Diop a «Sicilia» di Paolo Virzì, i migliori film presentati al Lido

42/ Genova e la diffusione dello stile moderno in Europa

Alla scoperta degli angoli della città dove trionfa il Liberty, soprattutto grazie al genio e all'estro del grande Coppède

50/ Aspettando la 5ª Biennale di Genova

Esposizione Internazionale d'Arte Contemporanea. Genova, luglio 2023

52/ Il Chianti sui Navigli

Il vino rosso italiano più conosciuto del mondo in "trasferta" a Milano

56/ Fotografando L'Approdo

Grande successo a Bogliasco per il photocontest "L'Approdo in un click"

68/ Rissèu: selciati e strade fatti di sassi, estro e fantasia

I rissèu liguri sono pavimentazioni fatte di ciottoli tondi e levigati dal mare, dai disegni fantastosi, bianchi e grigi. Ecco come sono arrivati

74/ Davide Lombroso trionfa agli Europei di fotosub

Il campione del CI.CA.SUB. Seatram Bogliasco sul trono d'Europa della fotografia subacquea

80/ Il Bugiandu torna a Fabbri

29ª Sagra del Bugiandu, la speciale "polenta" con patate da gustare con la salsa all'aglio, a Fabbri di Voltri

84/ 5 medaglie d'oro per l'Italia "bordoiese"

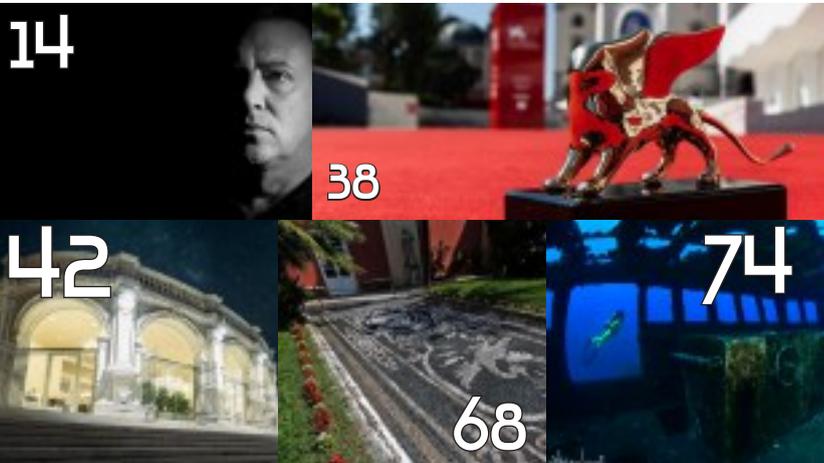
Valcalepio e Colli Euganei trionfano al 18° Concorso Internazionale "Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme"

90/ Tomaxelle e stecchi, sapori liguri antichi nel piatto

Nati per dare nuova dignità agli avanzi, ancora oggi sono protagonisti dello street food regionale

104/ Fattore Comune: Prodotto = Territorio

Quinta edizione dell'incontro-confronto tra produttori DOP e IGP, con la focaccia di Recco in primo piano



ALICE ARCURI: “IL MIO SOGNO REALIZZATO DA GENOVA”

L'ATTRICE, CHE STA PER GIRARE UNA NUOVA SERIE CON EDOARDO LEO, È CECILIA TEDESCHI NELLA FICTION DA RECORD DI ASCOLTI
“DOC NELLE TUE MANI 2”

A CURA DI IRMA D'AMARO

**Iniziamo dal principio...
Quando hai capito che la recitazione sarebbe stata la tua strada?**

Penso di aver percepito qualcosa di fisicamente molto forte - come se mi si fosse aperto un pop-up dentro allo stomaco - durante la prima recita che ho fatto ad un corso teatrale alla Quinta Praticabile, una scuola di Genova abbastanza conosciuta. All'epoca c'era solo quella, ed era un'ottima scuola, dalla quale sono passati poi tanti, professionisti e non, amanti del teatro. In quel momento credo di essere stata attraversata da qualche deus, qualche spirito particolare. Quindi, con il senno del poi, ho scoperto che in realtà era come se si fosse spalancato probabilmente un linguaggio che non avevo mai considerato, un modo di esprimersi che non conoscevo. In quel momento ho conosciuto la passione, cioè l'amore folgorante.



Poi, con il tempo, ho capito che poteva diventare una professione. Ho iniziato a seguire sempre più corsi, fino a quando, a diciotto anni, ho deciso di fare provini in tutte le scuole d'Italia. Mi ricordo che ad un amico caro dei miei genitori che mi chiese, d'altronde fare l'attore era una scelta un po' particolare, "Quanto pensi che possa durare? Sei la prima di una stirpe di medici a fare questo lavoro strano", risposi: "Io ci proverò fino a quando non avrò dei muri immensi da scavalcare". Poi ho pensato, e glielo dissi anche, "Prima o poi la vita mi darà ragione. Io ci provo e poi vediamo cosa succede". E direi che è andata bene.

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

Voglio fare una piccola premessa, anche perché quest'anno sono stata alla presentazione del Salone Orientamenti per i ragazzi, ed è una cosa che per i giovani è importante: io avevo stabilito fin da ragazzina che la mia vita sarebbe stata la medicina veterinaria. Poi ho avuto questa "sliding door". Tiravo di scherma a livello agonistico e ho avuto un problema di salute abbastanza grande. Perciò il mio percorso ha subito uno scrollone, uno scarrocciamento delle navi. Poi è arrivata questa passione di colpo, non era stabilito. Gli studi li ho fatti tardi. Mia madre mi ha portato a fare un corso di teatro forzandomi. Mi ricordo il suo dito imperioso da dentro la macchina. Mi disse "Io ti aspetto qui, tu adesso vai". Controvoglia, ma sono andata. Come ho già detto per un anno e mezzo-due ho fatto la scuola della Quinta Praticabile, poi provini in tutte le scuole d'Italia. Mi avevano preso quasi ovunque, ma ho deciso di rimanere a Genova perché, confrontandomi con persone del mestiere che all'epoca conoscevo o avevo iniziato a conoscere, mi

aveva detto che la scuola di Genova era una delle migliori e anche perché sono autoctona. È una scuola molto faticosa e io ero anche molto giovane, avevo diciotto anni. A ventun anni già facevo tournée. Non ho concluso i percorsi di studi nel senso che negli anni mi sono trovata, sempre lavorando, a cercare qualcosa che mi stimolasse. Come i violinisti o i musicisti che hanno bisogno di far controllare lo strumento. Negli anni ho conosciuto un acting coach di una bravura straordinaria: Paolo Antonio Simioni. Ho fatto studi sul corpo, laboratori di danza con Michela Lucenti, ho continuato a fare un po' come gli artigiani che ogni tanto vanno a farsi insegnare qualcosa che ancora giustamente non sanno.

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

Sicuramente ho avuto grandi fonti di ispirazioni umane, ho avuto sempre questa passione per l'umanità. Mi lascio sempre ispirare un po' dalle cose, dai film, dalla musica, ma specialmente dagli incontri con altre persone. Il bacinino di utenza di informazioni che l'attore raccoglie è sempre sul mondo. Non voglio dire che tutto mi sia d'ispirazione, però in questo senso un po' lo è. Poi ci sono state persone fondamentali nel mio sviluppo: i miei genitori per esempio, mia madre, grande fonte di ispirazione per la forza che è, anche umanamente. Dal punto di vista artistico penso invece di essere figlia del mio grande maestro Marco Sciaccaluga, che è mancato due anni fa, e che è stato, non ho neanche parole per descriverlo, tutto per me. Mi ha insegnato tutto quello che posso sapere. Ma non solo, mi ha dato la possibilità di imparare anche sul campo. Ho fatto talmente tanti anni di tournée e di palcoscenico che posso dire di avere, per l'età che ho, un lunghissimo chilometraggio come

macchina. Però sicuramente mi ha insegnato quello che c'è dietro al testo: l'arte, la cultura, il teatro vero, cioè la parola. E poi mi ha fatto uno dei più grandi doni che un essere umano possa fare ad un altro che è la fiducia in me stessa. Perché mi scelse molto giovane per fare il ruolo della protagonista nell'agente segreto di Conrad. E questa cosa fa talmente parte di me che credo che quell'incontro mi abbia proprio cambiato la vita. E poi tutti quelli che faccio per lavoro, che ti portano a fare dei viaggi insieme che sai come iniziano ma non sai mai come finiscono.

Recentemente hai interpretato l'infettivologa Cecilia Tedeschi nella fiction "Doc nelle tue mani 2". Come è stato vestire i panni di un personaggio così antipatico? Pensi di avere qualcosa in comune con lei?

Io sono sicuramente una persona estremamente socievole e solare, rido che sembro un megafono, faccio molto rumore e arrivo scalpitando. Insomma, sono sicuramente diversa da lei. Però fondamentalmente il mio mestiere è cercare delle somiglianze con quello che è differente e poi essere confortevole con queste differenze. Pensiamo di essere tanto diversi dagli altri, ma abbiamo semplicemente delle forme di comportamento dissimili, anche dovute al nostro passato. Siamo un po' delle piramidi, bisogna sempre comprendere al di là del linguaggio verbale e non, del comportamento, capire cosa risiede alla base, sotto l'iceberg. Questo personaggio che è così spinoso – è proprio un riccio nelle lenzuola – in realtà racchiude una grande frattura, ed è quello che a me ha emozionato fin dall'inizio, questa copertura che ha nei confronti del mondo. Ci si chiede "Cosa ha sotto? Cosa ribolle? Perché si comporta così?". Perché le persone non sono mai stronze in



modo random, cioè magari alcuni sì, però c'è quasi sempre un motivo. Io sono sempre abbastanza positiva, non buonista, ma cerco di comprendere gli altri e di non soppesarli. Mi sono trovata a non giudicarla mai ed è stato ovviamente divertentissimo. Poi ho fatto la metà della metà della metà della fatica che ho fatto per altri ruoli. Perché dal punto di vista mio scheletrico, non sono una persona che fisicamente se sta muta ispira simpatia. Ho tratti somatici molto duri quindi in realtà

è bastato togliere più che mettere. Arrivare al minino, all'essenziale, e sapere cosa la mia immagine porta e a quel punto ho giocato ad aggiungere sempre qualcosa di più caldo al freddo.

Nella tua famiglia ci sono dei medici. Hai mai pensato di poterlo diventare anche tu?

Ho avuto una parentesi molto piccolina in cui avrei voluto essere una veterinaria, ma il mio grande sogno era quello di di-

ventare cardiocirurgo. Ho una stirpe di medici maxillofacciali, infettivologi anche. Mio padre faceva trapianti di reni e pancreas. Quindi tutti specialisti di una certa caratura. Io volevo fare il cardiocirurgo perché il cuore è sicuramente l'organo che mi affascina di più anche perché è un muscolo e non un organo, e poi trovo incredibile che ci sia questa pompa che tutti i giorni tiene su la baracca incessantemente, mi fa molta tenerezza, anche se non è che gli altri organi si sbattono di meno.

Hai recitato anche nelle serie Tv "Petra" e "Blanca", entrambe ambientate nella tua città natale – Genova – sempre più ambita come set cinematografico per film internazionali, serie Tv e spot pubblicitari. Secondo te quale è il motivo di questo interesse?

Genova è selvatica, è autentica, ha dei contrasti geografici abbastanza peculiari, prodigiosi se andiamo a vedere. Basta solo vederla atterrando dall'aereo, è una città che sta in piedi arroccata su una montagna. Tutte le volte penso a come fanno quelle case a stare lì. È una città ai confini dell'impero, perché non siamo un grosso epicentro. O meglio, in alcuni mestieri lo siamo, e anche in alcune realtà come lo shipping, l'avvocatura, abbiamo l'arte, la cultura. Ma è sempre qualcosa che rimane ancorata nel nostro nucleo, rimane nascosta. È sempre un vedo, non vedo. È come una donna che non fa mai sfoggio di essere bella. È molto curiosa, ammaliante, anche se è una città dalla "torta di riso finita". Noi genovesi siamo un po' così, non è che proprio ci vada di aver gente intorno. Siamo sempre più ben disposti al turismo, ma non disponibili a modificarci per lui. Genova non è come le grosse città come Venezia o Firenze che hanno i tornelli perciò ormai

i turisti fanno parte della popolazione della città. Noi per trovare un luogo d'incontro che sia autentico, dove vedere veramente come si vive in questa città, i luoghi dove si mangia, facciamo fatica. Genova è rimasta così. È come entrare in un paese sconosciuto per l'Italia e gli italiani. Poi ha degli scorci incredibili, è una città molto malinconica dal punto di vista estetico. Mettere dei filtri grigi a questo mare che si fonde con il cielo è già qualcosa di molto potente secondo me.

Progetti per il futuro?

Ho diverse cose in cantiere. A fine mese inizio, ma siamo già in fase di pre-produzione, a girare una serie come protagonista, con Edoardo Leo, che si chiamerà "Il clandestino", una serie nuova che andrà poi su Rai1 e forse Netflix, bellissima, scritta molto bene. Il regista è Rolando Ravello, portentoso, intelligentissimo e molto simpatico con il quale ho già fatto "Tutta colpa di Freud" e "Vivere non è un gioco da ragazzi", sempre cose piccole, per incastri. Però è stato un incontro umano molto forte e di grande stima. Verrà girata da fine novembre a maggio sia a Roma che a Milano. A maggio andrò a girare di nuovo su "Doc" per sei-sette mesi e poi, da dicembre in poi, ho una 'coda' di teatro dopo una fase di stop. Ho deciso di recidere nettamente questa zona, di sigillare momentaneamente quella stanza. Poi in realtà è successo che avevamo fatto uno spettacolo che si chiama "Una mano mozzata a Spokane", testo dello straordinario McDonagh, perciò mi ha chiamato la compagnia e mi ha detto "Vogliamo provare a venderlo", allora ho detto "Va bene, vediamo cosa succede". Poi ci sono altre situazioni molto belle che si possono aprire, insomma sarà un altro anno ricco di novità e grandi avventure.

Ti fa piacere aggiungere altro?

Mi sento di dire che sono stata fortunata nel fare la carriera che ho voluto. Ho studiato, mi sono impegnata e non mi sono mai preparata un grosso piano B. Fermo restando che ho un'attitudine un po' particolare, perciò so che se un domani decidessi di cambiare mestiere non sarebbe un grande dramma perché il mio è un lavoro nel quale nessuno sentirà la tua mancanza perché siamo tutti sostituibili, come tutti i lavori nella vita, se non per alcuni grandi chirurghi o pensatori o leader politici dove non è che una persona vale l'altra. La più grande vittoria in questo momento, anche se ho dei momenti di sconforto - perché li ho anch'io - è rendermi conto di essere molto felice anche se non sono ancora arrivata da nessuna parte... perché non c'è una meta. Come dicono banalmente "Non è la meta, la destination, ma il viaggio che fa" ed è vero. Non è tanto arrivare in un punto perché in un mestiere come il mio non è come ad esempio un medico che può diventare primario e pensare "Ok, sono arrivato, più di così non posso". Nel mio lavoro non c'è mai una fine, come non c'è mai una fine nella conoscenza dell'artigianato. E ti ringrazio per la parola "arista", anche se a me non piace, però immagino l'"artista" proprio come un artigiano.

E sono felice di essere arrivata da Genova. Per molti anni mi sono sentita in difetto per non aver fatto la grande trasferta a Roma, per essere rimasta ancorata ad un teatro che rimaneva il fiore all'occhiello di una cultura di un certo genere, perciò essere arrivata a sfondare la barriera dell'oltre, essere uscita dalla mia città ed essere andata in una più grande ed aver preso dei lavori di questa importanza, mi rende estremamente fiera di me e di quello che c'è in questa città a livello culturale, delle possibilità che ci sono, anche se immagino che non sia così in tanti campi. Se chiudo gli occhi mi ricordo che quando mia ha chiamato la mia agente per dirmi che mi avevano preso in questo

ruolo e le ho chiesto "Ma quante pose sono?" (le pose sono più o meno la percentuale di presenza in una serie) e lei mi ha risposto "Più di ottanta", mi sono venute le lacrime agli occhi perché ho pensato proprio a me, a tutti gli anni di Intercity, Frecciabianca, Freccarossa, di sentirsi dire "Ma tu la televisione l'hai fatta?"; "No, io faccio teatro"; "E televisione?"; "E ti dico di no". Ho fatto una marea di pubblicità che mi hanno permesso di conoscere il mezzo però ho trovato una via alternativa. Perciò credo che questa mia esperienza possa essere significativa, un esempio: può succedere di rimanere in una città che abbia queste disponibilità ma soprattutto di vederne i grandi pregi. Aggiungo che quest'anno mi hanno fatto Ambasciatrice di Genova nel mondo. Questa cosa, che si ricollega a tutto, mi ha fatto stare sulle nuvole per un paio di mesi. Perché uno vede solo la crosta esterna di un lavoro, quello che c'è dentro alla fatica, alle frustrazioni, ai no, al non sentirsi giusti, nessuno lo può vedere. Lo sa solo chi è al comando della navicella spaziale che gira nello spazio cercando delle risposte, e non solo dei lavori, perché in un ambiente artistico e creativo c'è sempre qualcosa che ti può mancare. Questa cosa mi ha veramente colpito perché è come se fosse stato un bel cinque da parte della platea. Come se vi avesse detto "Stai andando proprio verso la strada giusta". E la strada giusta per me era quella che volevo io. Tre, quattro anni fa, prima del Covid, ho detto "Ok, adesso mi sento di avere l'equipaggiamento neurologico, caratteriale e artistico per poter chiudere un secondo il teatro, che è la mia casa e cercare, tipo Bilbo Baggins, di trovare qualcosa che mi metta alla prova, una nuova realtà. Essere riuscita in pochi anni a fare tutte queste cose mi rende molto orgogliosa di me e delle persone che negli anni mi hanno sopportato nei miei innumerevoli piagnistei!



I TUOI NUOVI INFISSI
OGGI COSTANO LA METÀ
CON LO SCONTO IN FATTURA.

Cedi il credito **Ecobonus** o il **Bonus Ristrutturazione**
ed acquista i tuoi **nuovi serramenti WnD al 50%**.



GENOVA - Via Borgoratti, 2G/2H
Tel. 010. 8681564 - info@smporte.it
www.smporte.it



Offerta subordinata alla accettazione da parte del cessionario finale del credito. Le condizioni dettagliate dell'offerta sono riportate nell'apposito modulo disponibile presso il Rivenditore.



PAGHI LE FINESTRE LA METÀ
CEDENDO IL CREDITO
ECOBONUS.

[I] WnD
finestre in PVC

Offerta subordinata all'accettazione da parte del cessionario finale del credito Ecobonus. Le Condizioni dettagliate dell'offerta sono riportate nell'apposito modulo disponibile presso il Rivenditore.

SUN & SHADE, LA QUALITA' A BORDO

L'AZIENDA GENOVESE GUIDATA DA **RENATO DE PASCALE** È LEADER NEL SETTORE DEI TESSUTI E TAPPEZZERIE PER LA NAUTICA E NON SOLO. UNA STORIA DI SUCCESSO NATA DA **UNA GRANDE PASSIONE**



«**S**iamo nati nel 2009; siamo quindi un'azienda più giovane rispetto a tante altre imprese del nostro settore, che vantano una lunga storia ed esperienze familiari tramandate dai genitori ai figli. Nonostante questa premessa, siamo stati in grado di crescere notevolmente fino a diventare una società ben riconosciuta, apprezzata sia dai clienti privati, sia dai cantieri». Così Renato esordisce nel presentare la propria realtà attiva nei settori della tappezzeria e delle

coperture tecniche, specializzata, in particolare, nel settore nautico.

«Nell'agosto del 2021 - prosegue il titolare di Sun & Shade - abbiamo concretizzato il progetto, annunciato nel 2019, del cambio di sede. La nuova struttura, in cui siamo operativi dal settembre 2021, è a Genova, a circa 50 metri dalla sede precedente. La scelta di esserci trasferiti a così poca distanza è strategica perché aiuta i clienti a trovarci con facilità. La nuova sede è dotata di uno showroom in cui è possibile toccare con mano i nostri

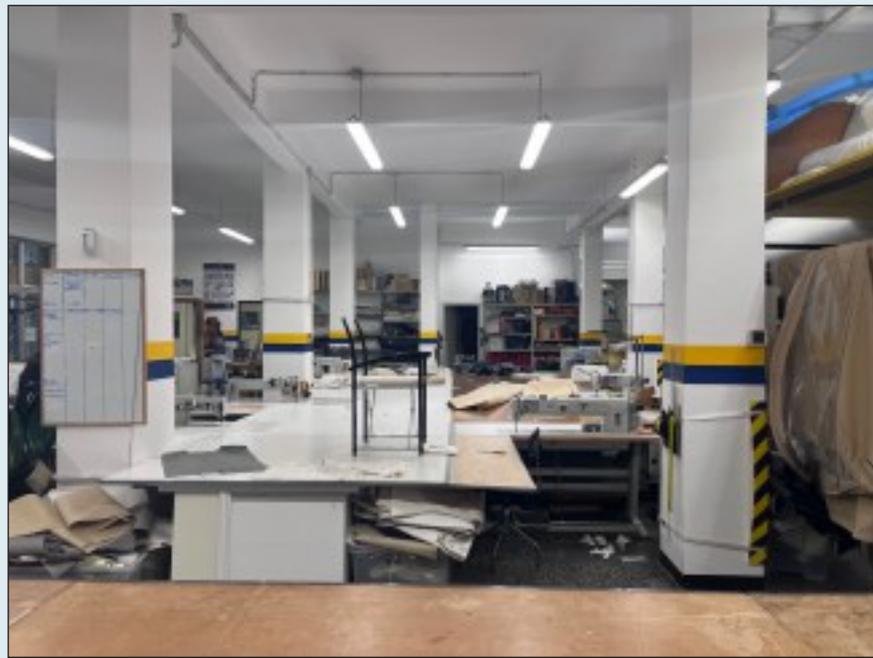
prodotti. Gli uffici sono più ampi e comodi, mentre la produzione è migliorata; dalla progettazione, alla realizzazione alla messa in consegna, ogni fase è gestita accuratamente». Sun & Shade ha clienti sia in Italia sia all'estero. «Il 20% circa dei nostri clienti sono stranieri, in genere società che gestiscono imbarcazioni grandi o il noleggio di barche», spiega De Pascale. «Abbiamo allargato il mercato anche grazie al passaparola tra i comandanti e cantieri».



TAPPEZZERIE E COPERTURE PER BARCHE VASTA GAMMA DI ACCESSORI

SUN & SHADE SI PREGIA DI AVERE UNA VASTA GAMMA DI ACCESSORI: CUSCINERIE, RETI OMBREGGIANTI, COPERTURE, ARREDO IMBOTTITO NELLO SPAZIO INTERNO ED ESTERNO DELL'IMBARCAZIONE (DIVANI, SALOTTINI, PRENDISOLE, CUSCINI PER IL FLY, CUSCINI PER IL POZZETTO DI POPPA ECC.)

SUN & SHADE REALIZZA TENDALINI SU MISURA DI OGNI DIMENSIONE E TIPOLOGIA, COPERTURE PER BARCHE, È SPECIALIZZATO NELLE TAPPEZZERIE INTERNE: CIELINI, PANNELLI RIVESTITI, TESTIERE LETTO, TENDE E ACCESSORI COME LENZUOLA SU MISURA CON LOGO PERSONALIZZATO E RICAMO E ASCIUGAMANI PERSONALIZZATI DI TUTTI I TIPI E TESSUTI. COPRI TIMONE, COPRI BOMA, COPRI FLY, COPERTURE E CHIUSURE TOTALI DEL POZZETTO, COPRI CUSCINI, COPRI STRUMENTI, COPRI HARD TOP, COPRI ZATTERE, COPRI GOMMONI, COPRI TENDE ECC.



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.

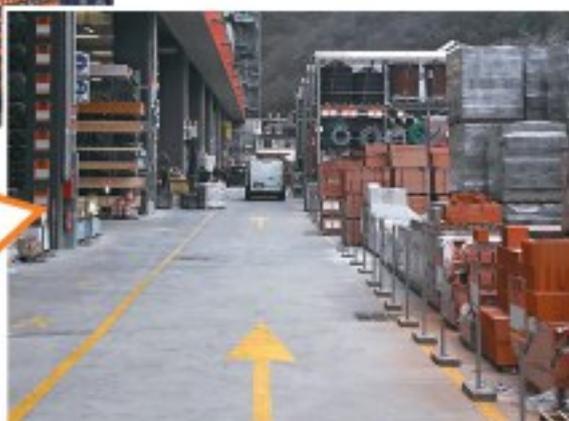


FINESTRE, PERSIANE, PORTE BASCULANTI, FALSI TELAI E CANCELLETTI

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.



ENORMI STOCK

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



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.

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

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



PETER NUSSBAUM

COSMOSARTE

GRANDI CAPACITÀ TECNICHE E UNA PROFONDA FORZA SPIRITUALE, PETER NUSSBAUM È **ARTISTA DELLA LUCE**. LE SUE OPERE PITTORICHE E LE SUE INSTALLAZIONI SONO APPREZZATE IN TUTTA EUROPA, COME DIMOSTRATO ANCHE DALLA PERMANENZA IN COLLEZIONI MUSEALI TRA CUI L'ESCLUSIVO MUSEO SOMMERSO NEL GOLFO ARANCI

A CURA DI FLAVIA MOTOLESE

Nato nel 1953 a Koblach, in Austria, ma residente in Italia dal 2000, Peter Nussbaum è uno degli artisti astratti più carismatici del panorama contemporaneo. Non solo per il fascino del suo universo geometrico, composto da colori luminosi e delicate trasparenze, ma per l'inesauribile energia spirituale, che riesce a trasfondere e a far emanare anche da ogni sua opera. Oggi Nussbaum prosegue la sua indagine sulle forme dell'astrazione in una suggestiva casa-studio immersa nelle campagne alessandrine.

La sua attività artistica inizia nel 1977, dopo i primi approcci al Naturalismo e all'Espressionismo e la sperimentazione di diverse tecniche pittoriche, elabora una sua personale poetica. "Durante numerosi viaggi e soggiorni all'estero, dove non mi era possibile lavorare con la tempera, ho perfezionato la tecnica della pittura ad acquerello, è stato un processo lungo quasi 20 anni. È nata così la mia predilezione per un'applicazione trasparente del colore, luce colorata a più strati, e nel corso degli anni si è consolidata nella mia modalità espressiva."

Lo stile pittorico di Peter Nus-





sbaum fonda le sue figure geometriche sull'ambiguità tra rigore e immaterialità, creando uno spazio non reale, ma dell'immagine, fatto di superfici bidimensionali, proiezioni di volumi aerei, in grado però di raggiungere la terza dimensione. Per l'artista l'elemento primo e fondamentale è proprio la luce, essa definisce lo spazio e la forma, nonché il colore: ciò che vediamo non è la materia, bensì la luce che questa riflette. Partendo da queste considerazioni, l'artista articola sulla superficie pittorica forme composte da una stratificazione di trasparenti livelli di colore. L'immagine, pur nel suo rigore compositivo, non risulta mai statica, perché movimentata da una sequenza virtuale di forme primarie concatenate. I corpi geometrici emergono dallo spazio circostante come incarnazioni tangibili della luce.

Per ottenere quella qualità luministica che le contraddistingue, le sue opere prevedono una meticolosa parte costruttiva, quasi d'impronta artigianale: la base, costituita da una struttura in legno, viene trattata e levigata finemente fino a ottenere una superficie perfetta su cui l'artista dipinge stendendo a pennello la vernice acrilica trasparente in sottili strati sovrapposti.

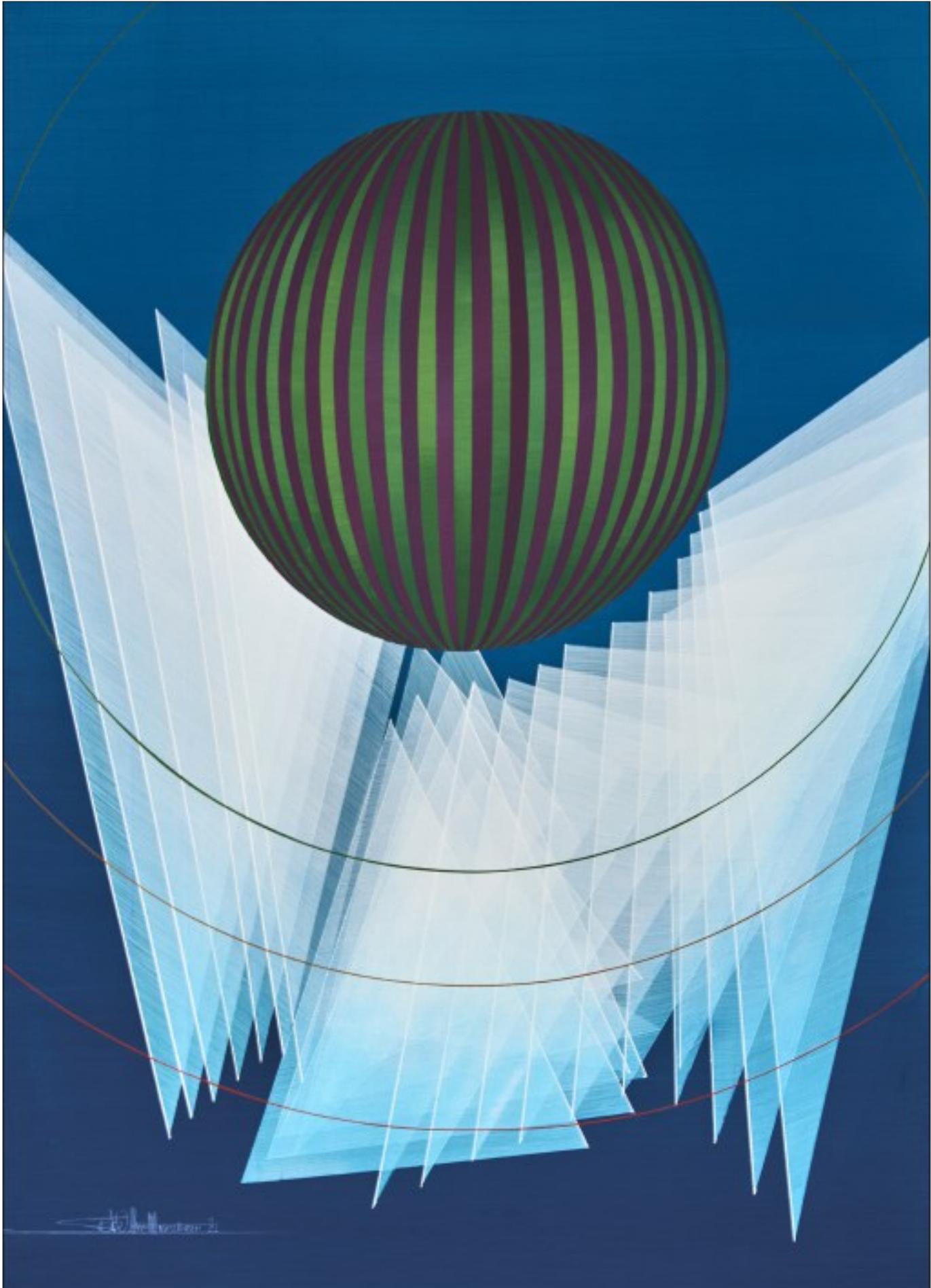
C'è una forte componente simbolica: la luce è metafora di elevazione spirituale. Assurge ad archetipo di tutte le sorgenti prime da cui emanano sia la vita biologica sia quella interiore. "Con il tentativo di approfondire la modalità espressiva dei dipinti, è nata l'esigenza di superare le forme esterne, visibili. La mia ricerca dell'elemento spirituale mi ha condotto allo studio delle scienze umanistiche. Tutto è iniziato durante soste prolungate sul Monte Athos, dove ho trascorso più di sei mesi con i monaci. E successivamente allo studio della numerologia, della cosmogonia, della cabala, della metafisica e di altri ambiti affini. L'intangibile, l'inesplicabile sono una forza magnetica che determina il mio percor-

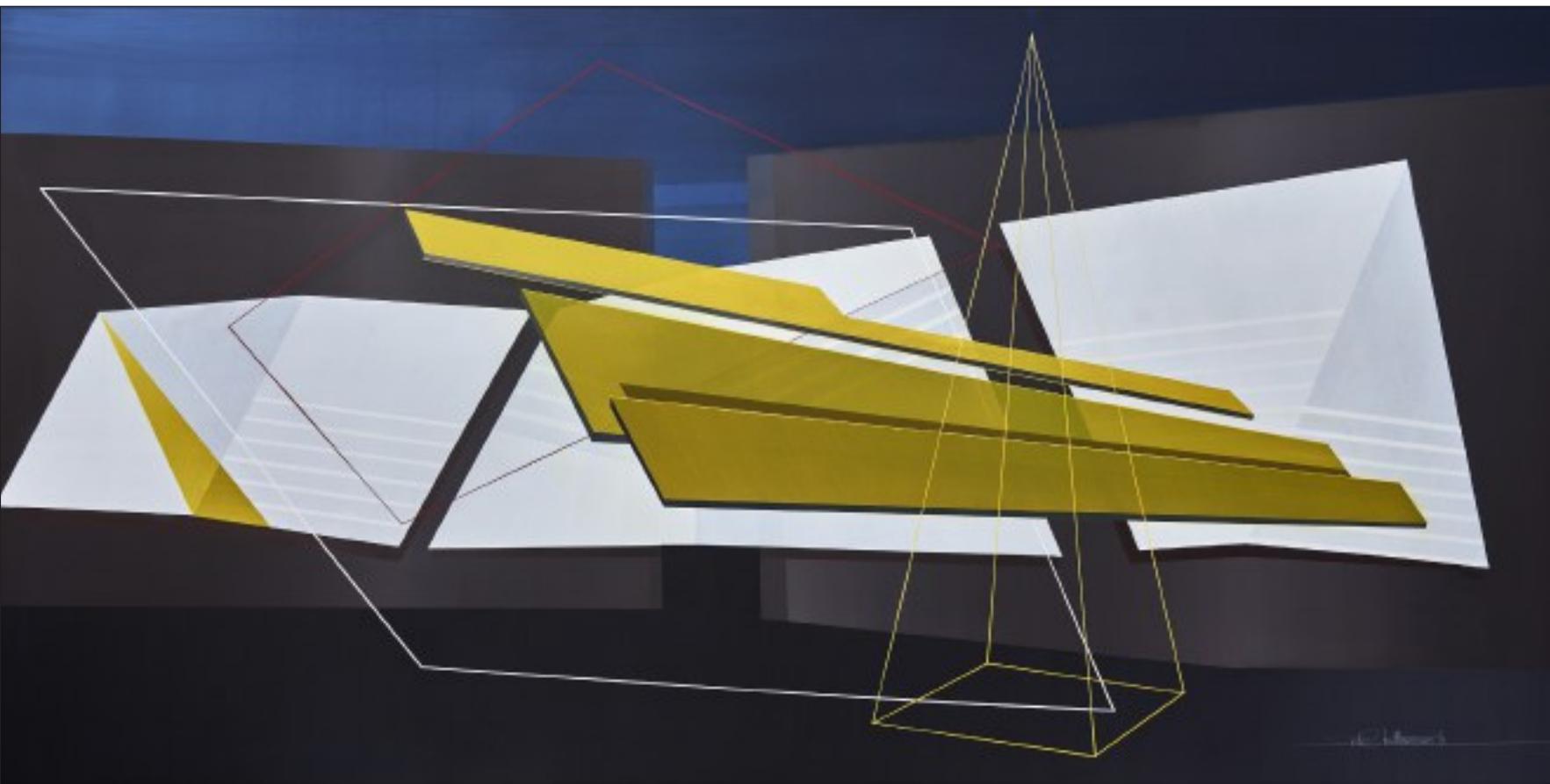


Luce in arrivo, 2022
acrilico multistrato trasparente a pennello su legno, cm 130x90x6

Nella pagina precedente:
Universo, 2022
acrilico multistrato trasparente a pennello su legno, cm 130x90x6

Nella pagina successiva:
Universo, 2022
acrilico multistrato trasparente a pennello su legno, cm 70x50x5





so in questo cosmo.

È in questo campo di energia che oso riprodurre l'invisibile, l'universale in forme e colori materiali con i mezzi a mia disposizione. La vibrazione dell'universo va ricercata, con i nostri sensi, esclusivamente nel regno dell'astratto e, anche se, nei miei dipinti uso talvolta forme tridimensionali individuabili, queste hanno soltanto la funzione di simboli per qualcosa che non può essere afferrato intellettualmente, ma che può essere recepito in modo diretto dal nostro intimo, dall'essere."

Nussbaum è stato definito "architetto dello spirito" perché, con le sue tele e le sue installazioni, si propone di costruire un'occasione di riflessione spirituale che va al di là della pura fruizione estetica. Il suo obiettivo è trasferire sulla superficie pittorica i segni del mistero divino, lavorando proprio sul concetto di energia nell'arte e sui modi in cui possa essere rappresentata, allusa, percepita e trasmessa attraverso il linguaggio artistico.

***“La vibrazione dell'universo
va ricercata, con i nostri
sensi, esclusivamente nel
regno dell'astratto.”***

L'anima della luce, 2021
acrilico multistrato trasparente a pennello su legno,
cm 80x180

TÜZÜN

RHAPSODY IN BLUE

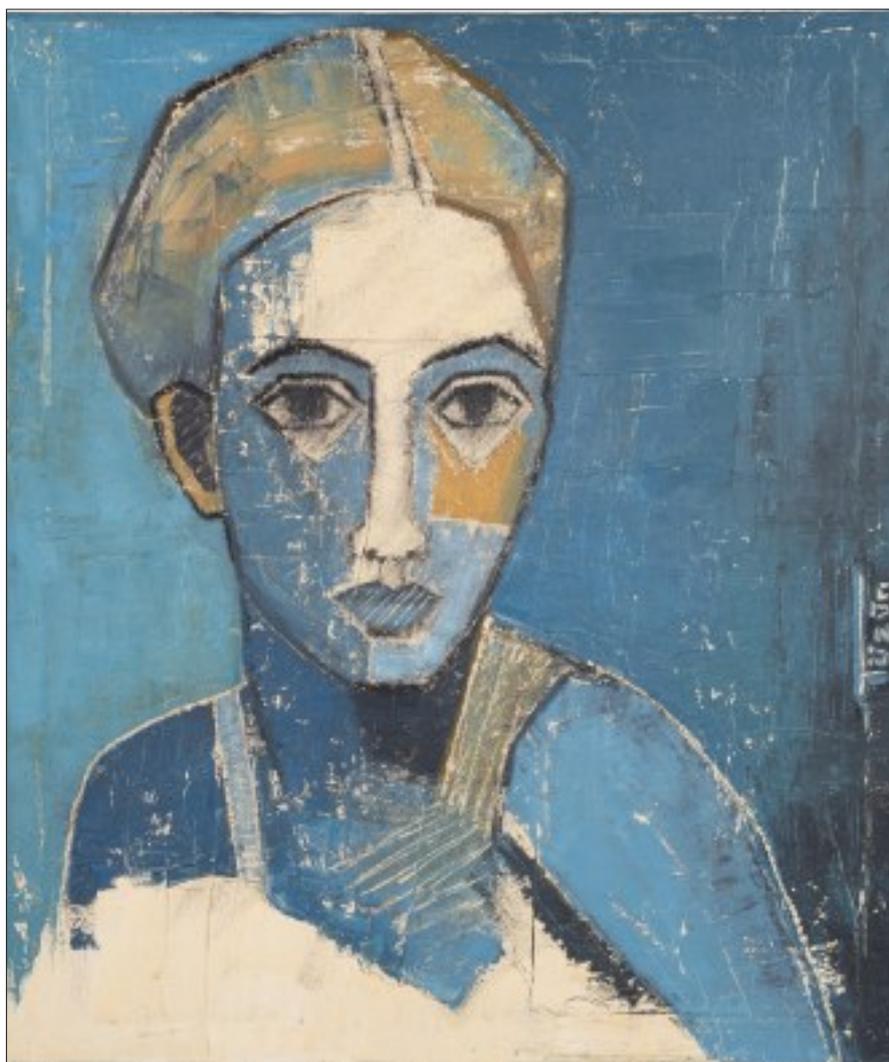
SOVRAPPOSIZIONI GEOMETRICHE ED ESPRESSIVITÀ VELATA. QUEL CHE RESTA DEL VOLTO NEL RITRATTO SECONDO TÜZÜN, TRA PUNTI FERMI E PURA SPERIMENTAZIONE PITTORICA.

A CURA DI FLAVIA MOTOLESE

“Il volto è il teatro dell'uomo. Lì è il più nudo e il più mascherato” ha affermato lo scrittore e critico francese Roger Judrin. Potrebbe essere racchiusa in queste parole l'essenza del lavoro di Tüzün (nome d'arte di Claudia Steger) poiché la sua pittura declina il ritratto attraverso una serie di volti femminili di ieratica e ancestrale bellezza.

La riduzione dei tratti, la struttura del volto definita da linee di forza e dall'accostamento di campiture cromatiche e ombreggiature concorrono a fare in modo che l'immagine sembri comporsi, scomporsi e ricomporsi in enigmatiche espressioni.

Parte importante della sua iconografia si basa sul valore epidermico del colore, delle superfici mai omogenee che, lavorate con segni grafici, incisioni e abrasioni, diventano una struttura narrativa complessa che si sovrappone a quella figurativa. La compresenza di elementi ascrivibili a linguaggi diversi definisce motivi di piani tendenti alla pittura astratta in cui ogni campitura ha un'intrinseca qualità espressiva. In quest'ottica, l'allusione a Geor-





L'artista nel suo studio

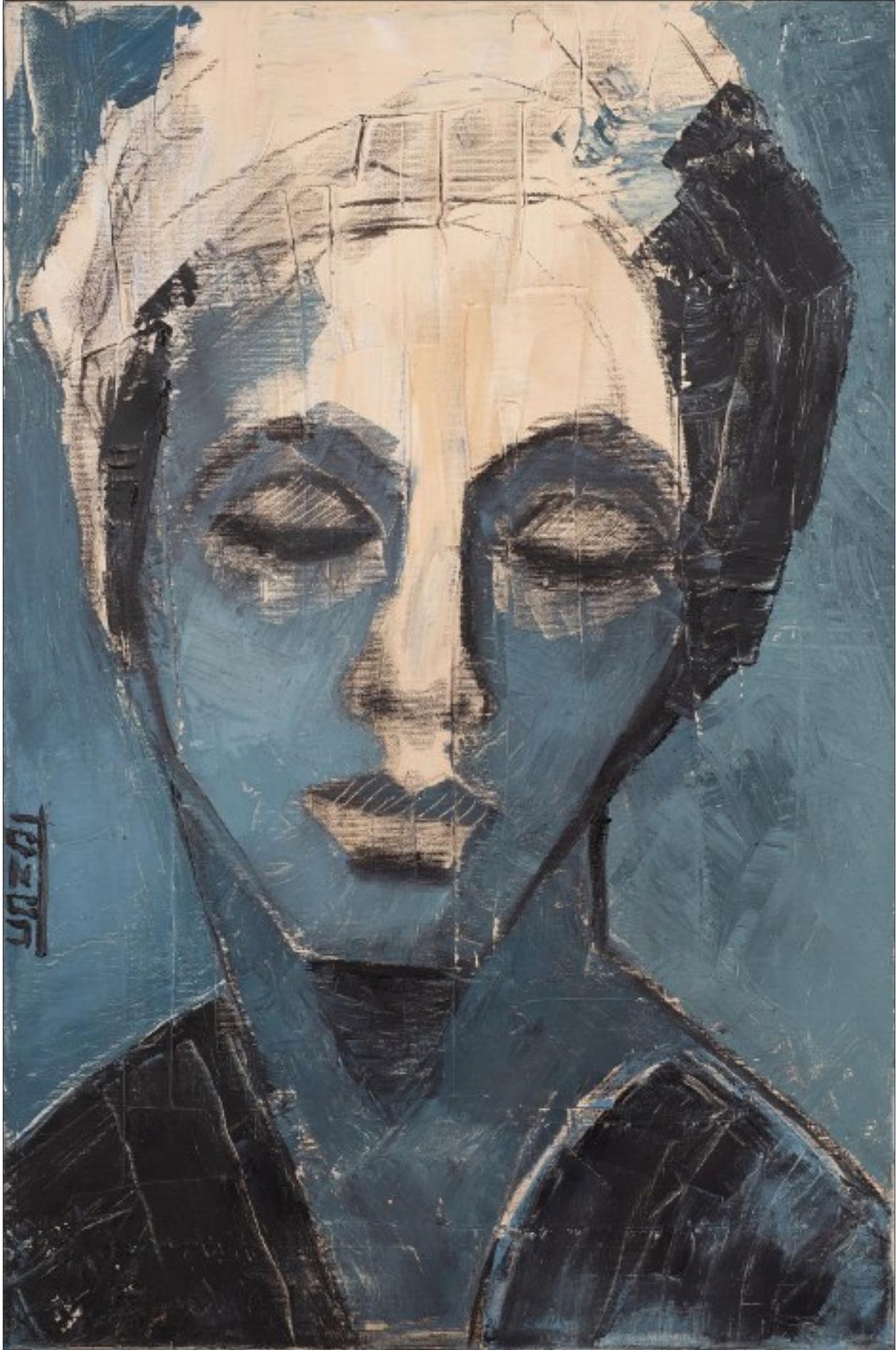
Nella pagina successiva:
Rhapsody in blue II, 2020
olio e carboncino su tela, cm 60x40

ge Gershwin nella serie "Rhapsody in Blue" non è una semplice citazione. Così come il compositore statunitense è riuscito ad alternare vivacità ritmica afroamericana a momenti malinconici, tipicamente blues, in uno straordinario mix sonoro, così Tüzün crea una perfetta fascinazione visiva amalgamando figurazione classica e modulazioni grafiche astratte, la forza espressiva del segno e valenze emozionali.

L'intreccio e l'interscambio tra pittura e musica è la conseguenza di un'attitudine eclettica a mescolare codici formali e suggestioni d'origine diversa, da cui emergono due elementi biografici: l'esigenza di connettere la cultura tedesca con quella mediterranea e l'influenza musicale. Lo pseudonimo che ha scelto l'artista è un omaggio alla figura del padre, Ferit Tüzün, acclamato compositore turco.

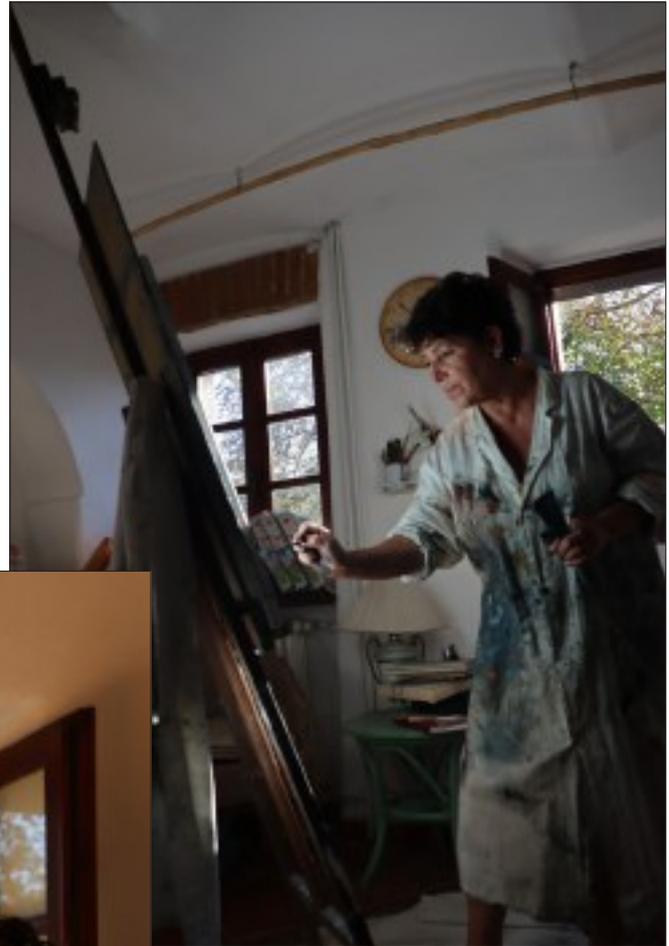
Contraddistinti da poche linee precise e nette, i disegni risultano essenziali ma compiuti, evocando la sensazione di una presenza concreta. Le forme, dense quasi scultoree, caratterizzano la sua pittura, assorbendo molte caratteristiche dell'arte primitiva. Non vi è profondità nello spazio rappresentato, ma un'integrazione bidimensionale tra le forme e lo sfondo. Una cromia giocata sulle gradazioni di azzurro, ocra, bianco e il segno del carboncino lasciato visibile trasmettono l'energia del fare artistico, segnando morfologicamente la figura.

Le soluzioni formali di Tüzün, lo stile essenziale e introspettivo collocano i suoi dipinti al confine tra i piani fenomenologico ed ermeneutico: questi volti non descrivono la realtà, ma si pongono come limine tra interiorità ed exteriorità. L'artista è capace di restituire, attraverso il proprio tratto, la forza e l'eleganza della figura femminile. L'utilizzo predominante delle tonalità di azzurro denota il carattere psicologico





e intimo del ritratto: non si tratta di trascrivere una fisionomia, quanto un tratto caratteriale, uno stato d'animo. Un elemento primigenio dell'essere donna che infonde a questi visi la capacità e la potenzialità di diventare senso comune.



Rhapsody in blue III, 2020
olio e carboncino su tela, cm 70x50

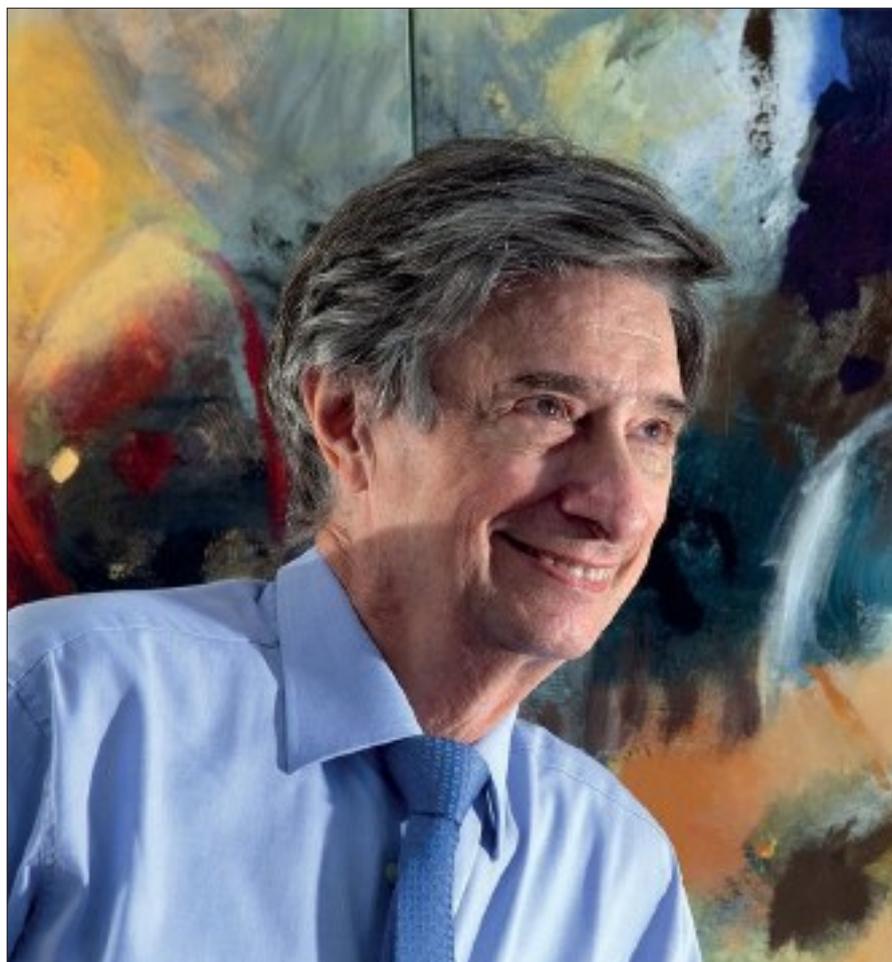
L'artista nel suo studio

NEVIO ZANARDI

L'ECCELLENZA IN MUSICA E IN PITTURA

MUSICA E PITTURA, DUE ARTI CHE PER ZANARDI PRENDONO CORPO COME **FACCE DELLA STESSA MEDAGLIA**. DIVENTANDO RECIPROCAMENTE “CAUSA ED EFFETTO” L'UNA DELL'ALTRA.

A CURA DI MARIO NAPOLI



Violoncellista, direttore d'orchestra, artista visivo. Nonché “ambasciatore di Genova nel Mondo”. A unire tutto insieme può essere solo una personalità eclettica come quella di Nevio Zanardi, che nella sua lunga carriera è stato anche docente presso i Conservatori Statali di Musica di Trieste, Piacenza e Genova.

Un eclettismo mosso da un forte “attivismo culturale”, tratto distintivo per Zanardi che già nel 1977 ha fondato l'Associazione - e omonima orchestra - “I Cameristi”, con la quale ha svolto un'intensa attività fino al 1989. In questo contesto, va segnalata la sua particolare attenzione verso le giovani leve: da cinquant'anni insegna violoncello e musica da camera con dedizione ed entusiasmo. La sua attività di insegnante, in particolare quella presso il Conservatorio N. Paganini di Genova, dal 1975 al 2008, gli ha consentito di formare un gran numero di eccellenti violoncellisti, la maggior parte dei quali svol-



Da La Génoise
Op.1 Caprice di Camillo Sivori, 2014
olio su tela, cm 80x100

Nella pagina precedente:
Nevio Zanardi

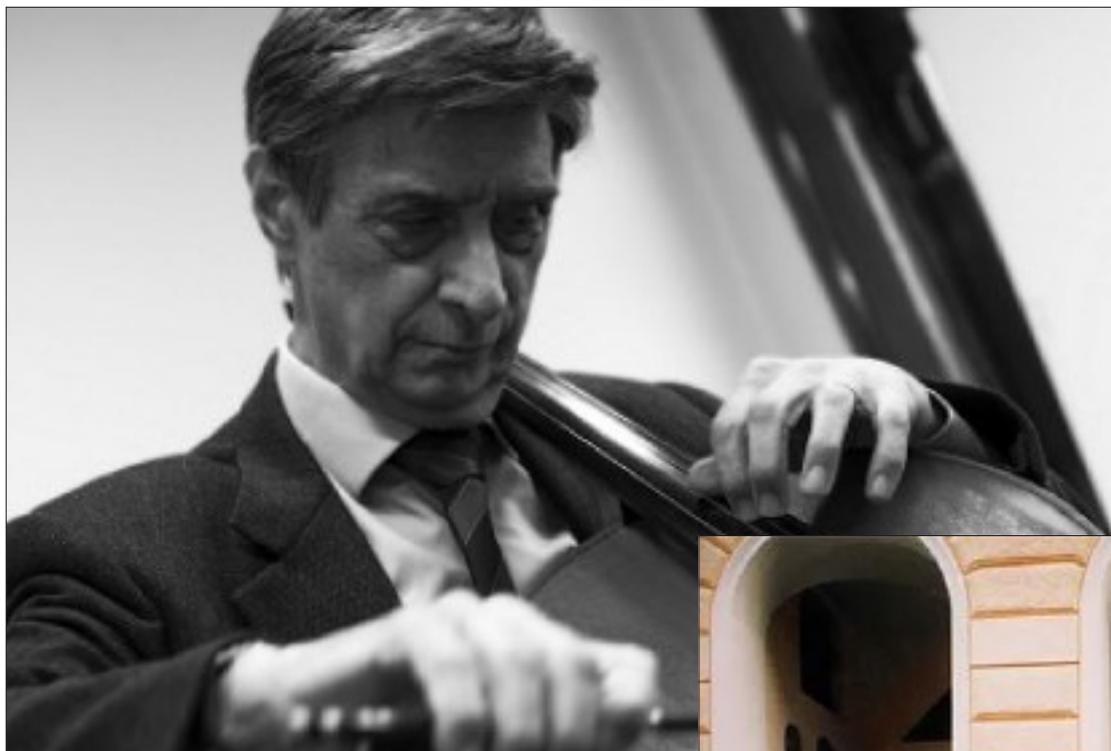
ge intensa e prestigiosa attività (Riccardo Agosti, Stefano Cabrera, Raffaele Ottonello, Sara Spirito, ecc.).

Inoltre, dal 1993 al 2009 ha diretto l'Orchestra Giovanile del Conservatorio Niccolò Paganini di Genova, dal 2009 al 2012 è stato direttore artistico e insegnante presso l'Accademia Musicale "E. Neill" di Genova, mentre tuttora è direttore dell'Orchestra "Giovani Solisti", fondata da lui stesso nel 2000.

Perseguendo un ideale di arte come concetto culturalmente ampio, musica e pittura possono convivere e completarsi vicendevolmente. Perché Zanardi è sì musicista, ma ancor

più un artista a tutto tondo, capace di affrontare la dualità del linguaggio musicale/visivo come un unico idioma. Generando, quindi, un rapporto paritario dalla connotazione totalmente informale, attraverso cui riportare su tela le partiture dei più importanti compositori (tra questi: Frescobaldi, Mahler, Mussorgsky, Paganini, Prokofiev, Rachmaninov, Ravel, R. Strauss e Verdi).

In questo contesto, il colore - protagonista e fondamento assoluto dell'informale di Zanardi - diventa pertanto materializzazione visiva di impressioni sonore, portando l'artista a sublimare la fusione della materia con la luce. È proprio la



sua capacità di far proiettare dal tessuto cromatico una luminosità diffusa, come se fosse la superficie stessa ad emetterla, ad incantare e pervadere di corrispondenze dinamiche l'orchestrazione dei dipinti. Così Zanardi, attraverso lo splendore dei colori, attua il manifestarsi della bellezza o dell'inconoscibile che non ha forma predeterminata, ma si offre ugualmente alla nostra esperienza.

Nel 1912, Wassily Kandinskij nel testo *Lo spirituale nell'arte* scriveva che "Il colore è un mezzo per esercitare un influsso diretto sull'Anima. Il colore è il tasto. L'occhio è il martelletto. L'Anima è un pianoforte con molte corde. L'artista è la mano che con questo o quel tasto porta l'anima a vibrare." Proprio la relazione tra musica e pittura teorizzata da Kandinskij, trova nell'opera di Zanardi una perfetta esemplificazione: il suo essere violoncellista, direttore d'orchestra e pittore gli permette di vivere con completezza la sinestesia tra suono e colore. Ed è forse proprio questo il segre-

to di quell'elettismo "mosso dal forte imprinting sociale", manifestato dallo stesso Zanardi nella donazione personale di opere al Conservatorio Statale di Musica Niccolò Paganini e, recentemente, alla Fondazione Carlo Felice, dove saranno esposte in permanenza.

Nevio Zanardi con Sara Spirito

Nella pagina seguente:
Dall'opera 'Simon Boccanegra' di G.
Verdi, 2021
olio su tela, cm 160x130



MARIO NAPOLI

L'IMPORTANZA DELL'ARTE

A CURA DI FLAVIA MOTOLESE



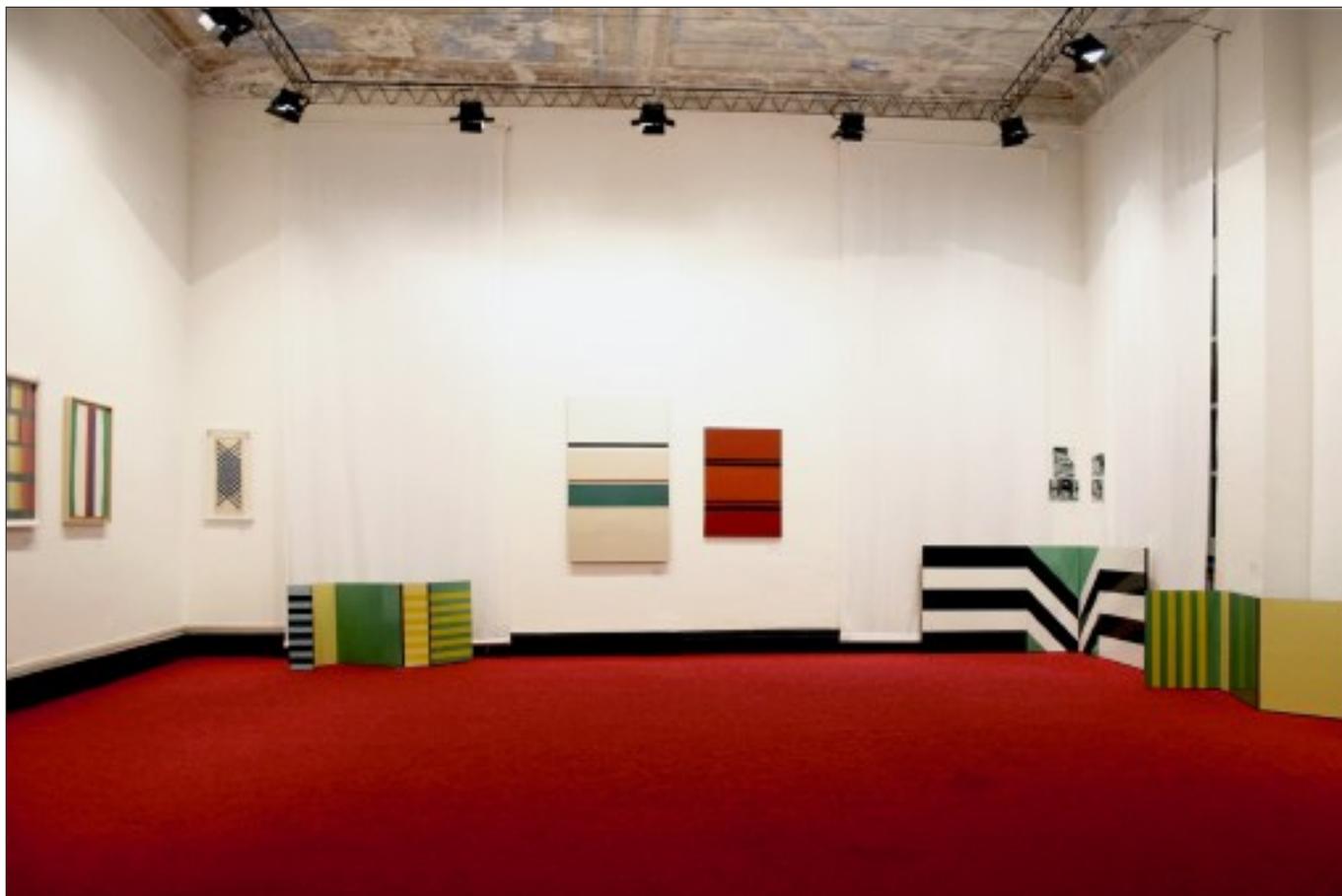
Mario Napoli

Nella pagina successiva:
Sala Maggiore di Palazzo Stella

Una vita dedicata all'arte con la ferma convinzione del suo valore propulsivo, non solo estetico: come volano culturale, sociale e produttivo. Parte da qui la storia di Mario Napoli, presidente e volto noto dell'associazione culturale SATURA.

Qual è il rapporto della Liguria con l'arte?

La Liguria ha sempre avuto un grande ruolo nella storia dell'arte, seppur in sordina, come spesso capita a causa della tipica riservatezza. Basta pensare come fosse meta privilegiata di artisti e letterati di tutta Europa, che vi soggiornavano per farsi ispirare dal suo meraviglioso paesaggio, e al gruppo legato alla Società Promotrice di Belle Arti fino ad arrivare ai grandi artisti liguri del Novecento con molti autori presenti nelle diverse edizioni della Biennale di Venezia. L'apice viene toccato nel periodo straordinario degli anni '60 con la fucina della Galleria del Deposito e la prima mostra di Arte Povera alla galleria La Bertesca presentata da Germano Celant. È ligure, inoltre, una parte importante della Poesia Visiva con il gruppo che riunisce Anna e Martino Oberto, Rodolfo Vitone, Miles, Carrega, Vincenzo Accame e tanti altri. In questa carrellata, poi, non pos-



siamo dimenticare, in epoca più recente, la straordinaria attività di Rocco Borella, Emilio Scanavino, Plinio Mesculam, Gianfranco Zappetini, Claudio Costa, Enzo Cacciola, fino ad arrivare a Stefano Grondona.

Quale pensa sia la missione più importante per un operatore del settore artistico come lei rispetto agli artisti e rispetto ai fruitori?

Il compito di chi fa il promotore culturale deve sempre essere quello di portare il pubblico ad amare l'arte. L'amore per l'arte e quello dei "fan" aiuta gli Artisti a creare nuove opere, si sentono apprezzati e di riflesso ricambiano con i loro capolavori. Penso, inoltre, che per chi svolge il mio lavoro scoprire il talento deve essere un vera missione. La soddisfazione che si prova quando si ha di fronte un vero artista è qualcosa di impagabile, poter ammirare le opere appena

realizzate e per primi coglierne il significato e la grandezza. Molti artisti devono il loro successo proprio ai tanti che li hanno supportati nei momenti più critici. Pensiamo cosa avrebbe fatto Van Gogh senza il fratello Teo.

Qual è l'approccio della sua direzione artistica?

Io sono sempre alla ricerca dell'inedito, di trovare nuove possibilità di crescita e di dialogo. Sono una persona intraprendente per natura anche perché l'aspetto più affascinante è scoprire artisti bravi che non conoscevi ed intuirne le potenzialità prima di altri, a volte prima di loro stessi.

Qual è il valore oggi di possedere un'opera d'arte?

Avere un'opera d'arte non è solo un fatto di cultura o di gusto, solo comprando dai valore a quello che l'artista crea. L'acquisto d'arte,

come quello di qualunque altro bene, deve essere fatto per puro piacere, seguendo il cuore, l'istinto. Ciascuno, infatti, in base ai propri gusti ed esperienze è attratto da qualcosa di diverso per la sua capacità di attivare una serie di suggestioni o rimandi visivi e personali, in fondo, chi guarda diventa parte attiva dell'opera d'arte poiché l'artista offre degli spunti che siamo noi a colmare.

Non bisogna poi dimenticare che, guardando nella storia recente e passata, si può vedere come a volte una scelta si può rivelare in prospettiva un investimento, soprattutto se ci si affida a professionisti di fiducia in grado di consigliare e orientare il gusto.

Lei è l'ideatore e il curatore della Biennale di Genova, com'è nato questo progetto?

Con SATURA, abbiamo portato avanti tantissimi progetti, mostre personali, rassegne internazionali,

fiere mercato, e creato occasioni di incontro a Palazzo Stella ospitando oltre 600.000 visitatori, in 28 anni di attività, un risultato straordinario. Premiare la città di Genova con una sua Biennale d'arte contemporanea ci è sembrata una scelta naturale. Certo non osiamo confrontarci con la vera Biennale di Venezia, ma anche la nostra "fatta in casa" ha un suo riscontro, risultando attrattiva per gli artisti e per chi si occupa d'arte in generale. Basta pensare ai numeri della scorsa edizione: oltre 200 artisti partecipanti, 52 location di prestigio sparse nella città compreso il circuito delle Botteghe Storiche e soprattutto 30.000 visitatori. Stiamo già lavorando all'edizione del 2023 e abbiamo ricevuto richieste di replicare un progetto simile in altre città. Niente male.

La sede di Palazzo Stella è uno dei punti di forza di SATURA, non un semplice spazio espositivo, ma qualcosa di più.

Siamo molto orgogliosi della nostra location che concepiamo come un incubatore multidisciplinare, un Hub aperto a tutti gli appassionati di arte e cultura che vogliono venirci a trovare. Non vogliamo sia un semplice contenitore di mostre, ma un luogo vivo ed attivo dove si avvicinano artisti, eventi, performance e corsi di approfondimento culturale. Una struttura come la nostra è insolita, grazie alle sue 11 sale espositive che inaugurano simultaneamente permettendo un interscambio tra artisti, critici e fruitori dell'arte contemporanea.

I lettori come possono venirci a trovare?

Palazzo Stella è situato in Piazza Stella, a due passi da Via San Lorenzo, in posizione strategica rispetto a Palazzo Ducale e all'Acquario di Genova. Siamo aperti dal martedì al venerdì nell'orario 09:30 - 13:00 e 15:00 - 19:00, il sabato solo nell'orario 15:00 - 19:00. Saremo felici di introdurvi nel mondo dell'arte facendovi visitare lo splendido Palazzo rinascimentale e nel farvi ammirare le tante opere di artisti che testimoniano l'arte Ligure, ma anche quelle di artisti italiani e internazionali. Naturalmente, l'ingresso è libero e gratuito.



Sala delle Volte di Palazzo Stella

TREKKINGITALIA

TREKKINGITALIA è una Associazione di Promozione Sociale, quindi senza scopo di lucro, nata a Milano nel 1985 per la passione, l'intuizione, il desiderio di fare trekking da parte di Sergio Migliavacca, socio fondatore, insieme ad un gruppo di amici...

Questa passione ha poi via via contagiato molti altri per cui oggi l'associazione è presente in sette regioni: Lombardia, Piemonte e Valle d'Aosta, Triveneto, Emilia-Romagna, Toscana, Lazio e Liguria, secondogenita nel mondo TREKKINGITALIA.

Quando è nata a Genova nel 1993 si chiamava TREKKINGITALIA sede di Genova, successivamente è diventata TREKKINGITALIA Sezione Liguria. Ma è sempre lei, la nostra Associazione Amici del Trekking edella Natura che da trenta anni porta i soci a camminare per i sentieri del mondo.

I nostri trek sono escursionistici, senza difficoltà alpinistiche, ne trovate di facili per chi desidera percorsi semplici, ma anche di impegnativi per chi è più esperto ed allenato.

La sede è gestita dal consiglio direttivo con il supporto di soci volontari, che possono essere soci accompagnatori o collaboratori per le attività gestionali-amministrative. Ogni socio può partecipare alla gestione della sede, proponendosi nei diversi settori di interesse.

I trek sono guidati da "soci accompagnatori", che non sono guide professioniste, ma persone che cercano di svolgere il loro compito con l'entusiasmo e la competenza necessari, condividendo con i partecipanti le proprie conoscenze ed esperienze. **La loro unica ricompensa è constatare la soddisfazione dei soci partecipanti ai trek e, al termine di questi, sentirsi dire "grazie".**



ISCRIVITI A TREKKING ITALIA, VIVI LA TUA PASSIONE!

TREKKINGITALIA Sezione Liguria: Via San Luca, 12/int. 21 | Tel: 010 0997938
e-mail: genova@trekkingitalia.org | sito: <https://www.trekkingitalia.org/web/liguria>
FB: <https://www.facebook.com/Trekking.Italia.Genova>



Camminare è una conquista! Pensiamo agli sforzi del bambino per imparare a stare in piedi da solo e muovere i primi passi, a camminare!

Camminare non è solo muovere le gambe. Si mettono in movimento tanti altri muscoli (braccia, addome, schiena) e si sollecita il cervello: pensiamo all'equilibrio e ai processi mentali attivati dalla vista di ciò che ci sta intorno.

Camminare fa bene alla salute fisica e mentale: è un fatto asodato, non ci sono controindicazioni.

Spesso si cammina per necessità, per spostarsi da un posto ad un altro, ma si cammina anche per il piacere di camminare. Lo si può fare da soli ma anche in compagnia, con ampie opportunità di socializzare.

La pandemia poi ci ha "ha messo del suo" – unico aspetto positivo – spingendo le persone dopo il lockdown a stare all'aperto a camminare per socializzare, sempre con le dovute cautele. Da questa situazione hanno preso grande impulso "i cammini". Se prima si conoscevano i più antichi e famosi, come il cammino di Santiago di Compostela, o il cammino di San Francesco ed alcuni altri, oggi troviamo "un cammino" per ogni gusto: da quello "dei briganti" a quello "celeste", passando da quello "delle terre mutate".

Quando il camminare è un piacere, è giusto e opportuno farlo in modo gratificante e in luoghi appaganti, allora diciamo che andiamo a fare trekking. Parola inglese che ha il significato "di fare un viaggio lungo, camminando piano", una via di mezzo tra escursione e camminata in mezzo alla natura

Il trekking consente di camminare e fare movimento ammirando paesaggi meravigliosi, di immergersi nella natura, gli animali selvatici nel loro ambiente o la maestosità delle vette alpine, di godere la serenità e la tranquillità di boschi e prati, di raggiungere luoghi splendidi altrimenti non raggiungibili, di respirare aria fresca e pura se non di alta quota, almeno lontano dallo smog cittadino.

La filosofia del trekking

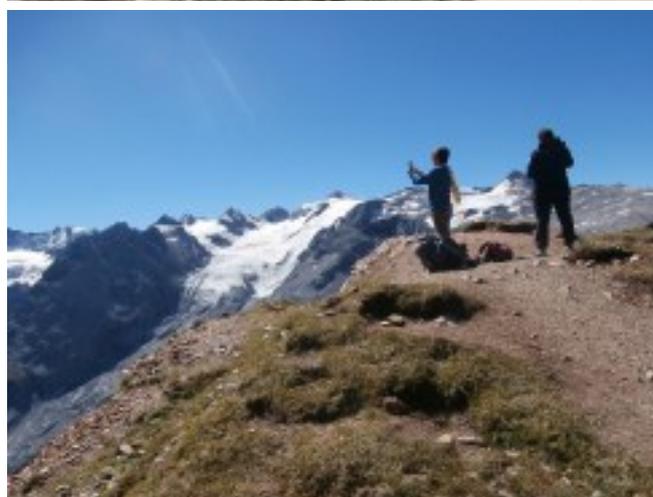
Il trekking è un percorso, un viaggio, una traversata, una lettura o rilettura dell'ambiente circostante – pensiamo alla grande differenza di uno stesso luogo al mutare delle stagioni. Lettura o rilettura fatta con occhio attento e mente aperta e ricettiva per cogliere i molti piccoli e grandi particolari che si incontrano.

Il trekking è cammino condiviso - anche se a volte può essere fatto "in solitario" - per scambio e confronto, ma spesso anche silenzio, per gustare pienamente ciò che ci circonda.

Il trekking è rispetto della natura, "cammina senza lasciare traccia", quando ti guardi indietro nulla deve mostrare il tuo passaggio; tuttavia, contribuisce al mantenimento ed alla manutenzione dei percorsi, anche un piccolo gesto può essere di grande aiuto: raccogliere una pietra caduta da un muretto, agevolare il fluire dell'acqua fuori dal sentiero, rimuovere un ramo o un rovo per agevolare il passaggio di chi verrà dopo.

In questa ottica **la meta** - che sia la vetta con vista panoramica o il luogo ameno dove sostare per pranzo - non ha molta importanza, perché è solo un "di cui": **il trekking inizia con il primo passo.**

Come dice il poeta spagnolo A. Machado: "...è camminando che si fa il cammino".



FONTANABUONA A TAVOLA, TRA CASTAGNE E ARDESIA

L'AGRITURISMO APE BIANCA DI **DANIELE SANGUINETI** VINCE IL 1°
CONCORSO GASTRONOMICO PIATTO D'AUTORE IN FONTANABUONA

DI VIRGILIO PRONZATI
FOTO DI MARA DANIELA MUSANTE

Uno dei migliori modi per valorizzare un territorio è senz'altro la gastronomia. Il cibo come la musica è un linguaggio universale. Comunica in ogni epoca tradizioni, storia e cultura. Non a caso la civiltà di un popolo si esprime anche a tavola. Con queste finalità, l'Agenzia di Sviluppo Gal Genovese (Gruppo Azione Locale) di Genova presieduto da Alessandra Ferrara e coadiuvata da Sara Pastorino ha ideato e realizzato il Concorso Gastronomico "Piatto d'Autore in Fontanabuona". Una competizione tra i vari esercizi di ristorazione che propongono sia piatti tradizionali che innovativi, ma doverosamente realizzati con prodotti della Val Fontanabuona e presenti nei propri menù. Prima edizione di una iniziativa che coinvolge ben diciassette comuni della Val Fontanabuona: Avegno, Bargagli, Carasco, Cicagna, Cogorno, Coreglia Ligure, Davagna, Favale di Malvaro, Leivi, Lorsica, Lumarzo, Moconesi, Neirone, Orero, San Colombano Certenoli, Tribogna e Uscio. Una verde e industriale vallata e polmone attivo per Genova, che ha dato i natali a personaggi illustri che hanno contribuito concretamente a valorizza-





re l'immagine dell'Italia nel mondo. Ognuno dei comuni che ne fanno parte ha molto da offrire e raccontare. Ospitalità, prodotti agroalimentari e dell'artigianato, relax e ritemperanti vacanze, nonché antichi e recenti "mangiari" valgono sicuramente il viaggio e il soggiorno. Il

debutto del concorso gastronomico Piatto d'Autore è avvenuto nel pomeriggio del 26 agosto 2022 in occasione della trentottesima edizione dell'Expo Fontanabuona Tigullio che annualmente si tiene a Calvare di San Colombano Certenoli. In lizza per contendersi pubblicamen-

te l'ambito trofeo, quattro finalisti: **Agriturismo Ape Bianca** di Daniele Sanguineti: Loc. Pregi, Val Cichero del Comune di San Colombano Certenoli, col piatto **"Non solo Terra"** (trota affumicata con sensori di castagno su lastra di ardesia, con crema all'aglio e cipolle caramellate).

Agriturismo Da U Cantin di Domenico Castillo; Loc. Villa Oneto del Comune di San Colombano Certenoli, col piatto **"Brasato al Giamin"**; **Ristorante La Meridiana** di Angela De Marchi di Avegno, col piatto: **"Lattughe ripiene"**.

Ristorante e sala dal ballo Cava Ardè (cava d'ardesia visitabile) di Isolona di Orero, col Piatto: **"Pansoti in salsa di nocciole Misto Chiavari"** dello chef Giovanni Bottino.

I concorrenti con i propri piatti con al centro la presidente del GAL genovese Alessandra Ferrara



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 Sori (GE)

email: luigifasia@alice.it

facebook@[alboschetto.disori](https://www.facebook.com/alboschetto.disori)





Il piatto vincitore, "Non solo Terra" (trota affumicata con sentori di castagno su lastra di ardesia, con crema all'aglio e cipolle caramellate), dell'Agriturismo Ape Bianca di Daniele Sanguineti di San Colombano Certenoli



"Brasato al Giamin" dell'Agriturismo Da U Cantin di Domenico Castillo di San Colombano Certenoli

A vagliare pregi e difetti dei piatti in concorso, una giuria di chef, insegnanti di cucina e giornalisti del settore, composta da Alessandro Dentone (Fondatore dell'Accademia dei sapori, Presidente della Federazione Italiana Cuochi Liguria, presente in tv La prova del cuoco, Linea Blu, Pianeta Mare e MelaVerde, Recentemente con i suoi piatti ha deliziato la Canalis), Roberto Avanzino chef e insegnante dell'IPSEOA Marco Polo, Stefano Costa (dell'Accademia del Turismo di Lavagna), Mara Daniela Musante (Giornalista specializzata in enogastronomia e turismo, insegnante di lingue straniere e consulente di tour operator) e chi ha scritto (Giornalista enogastronomo). Dalla somma dei punteggi espressi dai giurati con l'apposita scheda di valutazione, è risultato vincitore il piatto "Non solo Terra" di Daniele Sanguineti (con la collaborazione di Chiara Lattuada) dell'Agriturismo Ape Bianca di San Colombano Certenoli. A premiarlo con l'ambito trofeo la presidente del GAL genovese Alessandra Ferrara. Giudicati a pari merito gli altri tre concorrenti a cui è andato l'attestato di partecipazione. Di buon livello qualitativo i piatti presentati, ma ognuno con diversa complessità e armonia.

Dall'esito del concorso emergono alcune considerazioni: reperire ed eleggere il piatto simbolo della Val Fontanabuona non è per niente facile. I piatti più tipici della valle sono i battolli con pesto e navoni, panella, focaccine di mais, verdure ripiene, fritto misto genovese, pansoti con salsa di noci, lattughe ripiene in brodo, torte di verdure, latte dolce fritto, coniglio in casseruola ed altri. Tutti appetibili ma non pochi simili o identici a quelli di altre località. Possono essere ancor più caratterizzati abbinandoli a due elementi autoctoni come l'ardesia e il castagno usati nella ricetta vincente. Non dimentichiamo che in Fontanabuona (e non solo) il castagno è chiamato l'albero del pane. Ottima l'idea di utilizzare le nocciole al posto delle noci. Già nella metà dell'Ottocento il Vialardi, cuoco dei Savoia, realizzava con le nocciole salse per arrostiti.



"Lattughe ripiene" del ristorante La Meridiana di Angela De Marchi di Avegno



"Pansoti in salsa di nocciole Misto Chiavari" del ristorante Cava Ardè (chef Giovanni Bottino) di Orero



RIQUALIFICAZIONE, GESTIONE E SVILUPPO IMMOBILIARE

DA 25 ANNI AL TUO SERVIZIO

Scopri i nostri servizi
e la selezione dei nostri immobili:
www.agenziailtempio.it



Intermediazioni
Riqualificazioni
Gestioni case vacanza
Progettazione e Sviluppo immobiliare

CHIAVARI - GENOVA - PORTOFINO - MILANO

IL TEMPIO S.R.L.

RIQUALIFICAZIONE, GESTIONE E SVILUPPO IMMOBILIARE

Via Sen. Dallorso, 15 - CHIAVARI

Via dei Devoto 197 A - PORTO DI LAVAGNA

Tel. **+39 0185 362805**

www.agenziailtempio.it

ECHI MANIERISTI NELL'OPERA DI JAVIER MARIAS

LO **SCRITTORE SPAGNOLO** SCOMPARSO LO SCORSO 11 SETTEMBRE A UN PASSO DAL NOBEL, UNA DELLE VOCI PIÙ INTERESSANTI, ORIGINALI E PROFONDE DELLA LETTERATURA CONTEMPORANEA

DI MILENA BUZZONI



Lo scorso 11 settembre, data universalmente fatale, muore a Madrid per una complicazione polmonare conseguente al Covid, Javier Marias, lo scrittore spagnolo forse più raffinato (uno dei candidati al Nobel di maggiore spicco) in grado di penetrare nelle plissettature dell'animo umano cogliendone, con la sua indagine meticolosa, ogni impercettibile variazione. La sua prosa traboccante e magma-

tica è fatta di un flusso continuo di pensieri, visioni e sensazioni, il ritmo narrativo è spesso interrotto da digressioni che ritornano poi alla vicenda ricalcando a volte sequenze cinematografiche. *Un cuore così bianco*, *Domani nella battaglia pensa a me* (titoli di derivazione shakespeariana, come altri posteriori) e *Tutte le anime* sono i tre romanzi tradotti in italiano che lo hanno fatto conoscere al grande pubblico, seguiti,

sempre per Einaudi, da *Malanimo*, *Quand'ero mortale*, *Selvaggi e sentimentali*, *Vite scritte*, *Traversare l'orizzonte*, *Interpreti di vite*, la trilogia di *Il tuo volto domani*, *Gli innamoramenti*, *I territori del lupo*, *Il secolo*, *Mentre le donne dormono*, *Così ha inizio il male*, *Berta Isla* e *Tomàs Nevinson*. Dalle sue fitte pagine emergono storie quotidiane, per lo più ambientate nella borghesia madrilenana ma principale materia

di indagine sono le dinamiche della coppia, gli algoritmi a volte misteriosi che regolano la convivenza. Al di sopra di tutto c'è la capacità dello scrittore di penetrare in quel microcosmo spesso ambiguo o infelice, assumendo diversi punti di vista ed esaurendo tutte le possibilità di interpretazione.

In questo modo quel microcosmo si fa archetipo per dimostrare che la verità è sempre irraggiungibile e che ciò che appare come reale alla fine si rivela infondato o ingannevole. Faccio riferimento a un mio saggio pubblicato sul N. 109 della rivista letteraria *Resine*, intitolato: *Javier Marias, un manierista eccellente*, in cui nell'opera dello scrittore spagnolo riconosceri i germi di un nuovo manierismo, inteso non in senso deterioro, ma come analisi di una società in crisi, come capacità di riprodurre una realtà contemporanea acentrica, priva di riferimenti, in preda all'ambiguità e all'incertezza. Non a caso i suoi protagonisti sono ora un professore di letteratura, ora un interprete, ora uno sceneggiatore per cinema e tv, ora un *ghost-writer*, ora un agente segreto; tutte professioni nelle quali la parola riveste un ruolo chiave e si assume la responsabilità di mettere in scena la realtà se non addirittura di inventarla. Così fa il cinema o la pittura che a volte entrano in gioco nella narrazione. Uno dei motivi ricorrenti della sua produzione è anche quello del pedinamento, dell'ascolto a distanza, spesso casuale e determinante: non la comunicazione immediata di una notizia ma la sua rivelazione indiretta. In un tale contesto si fa avanti la figura dello *sprecker*, del dicitore che nei quadri manieristi, da un angolo della tela, indica a chi guarda la scena raffigurata e fa da tramite fra il quadro e lo spettatore ponendoli in un rapporto immediato ma equivoco. La logica dello *sprecker*, come osserva Sypher nel suo saggio *Rinascimento, Manierismo e Barocco*, "è un espediente psicologico dell'ar-

te manierista... che agisce sotto lo stimolo della crisi". Nell'opera di Marias la figura dello *sprecker* potrebbe essere riconoscibile con colui che ascolta a distanza, *under eavesdrop*, nel vocabolario inglese il punto in cui sgocciola la grondaia. Molti protagonisti dei suoi romanzi (il professore di letteratura, l'interprete, il *ghost-writer* ecc.) non sono che dicitori destinati a creare realtà con le parole. Come l'intellettuale manierista non si pone frontalmente dinanzi al mondo ma è in posizione "obliqua", così l'autore, che è quasi sempre narratore in prima persona, è testimone indiretto, "obliquo", di una verità mediata: o ascolta da lontano o pedina o suggerisce o guarda. Forse non a caso allora ricorrono con tanta insistenza riferimenti shakespeariani. La figura di Amleto, in fondo, anche se non è mai esplicitamente citata, diventa quella dello *sprecker*, dell'intermediario per eccellenza, di colui che coinvolge psicologicamente il lettore.

C'è inoltre una ricca nomenclatura che si riferisce all'abbigliamento femminile: il reggiseno, le calze, la gonna, le camicette, elementi che si trasformano in feticci della realtà, mezzi per afferrarla come la maschera, il costume, la scena, tutto quello che propone indirettamente l'immagine del reale riflesso o tradotto. Si può concludere il discorso sul manierismo alludendo a quel senso della morte così fortemente connotato nell'opera dell'autore spagnolo. In quasi tutti i suoi romanzi è presente come omicidio, suicidio, evento accidentale o intenzionale. Determina e spiega, attorno ad essa tutta la narrazione trova ragione di essere. L'ultimo romanzo, *Tomàs Nevinson*, pur essendo a se stante, costituisce anche la prosecuzione del precedente *Berta Isla*. Il protagonista è stato indotto con un inganno ad entrare nell'MI5 e a diventare un agente segreto, fatto che condizionerà tutta la sua vita e quella della sua famiglia. Tomàs è un

infiltrato, una persona dalle molteplici identità, spesso costretto a pedinare, qualche volta ad uccidere. Berta Isla rappresenta il punto di vista della consorte sulla quale si ripercuotono le scelte di lui. Costretta a vivere ignorando le sue missioni (ancora l'impossibilità di sapere...), ad allevare i figli da sola, ad attenderlo per mesi e anni fino a crederlo morto, si inventa comunque una sopravvivenza sostenuta da una forte razionalità e da un'alta capacità di comprensione e tolleranza.

Al di là di ciò che è accaduto, si potrebbe leggere Tomàs Nevinson come una sorta di commiato. Manca qui il colpo di scena, quella morte volontaria, colposa, apparente, diretta o indiretta, quell'omicidio o suicidio da cui spesso sono stati connotati i precedenti romanzi. Si percepisce un rammarico, una stanchezza, come se venissero a mancare le forze per compiere quel gesto estremo. In questo caso si tratta di eliminare una pericolosa terrorista che aveva preso parte ad alcuni attentati dell'Ira e dell'Eta. Il protagonista sembra lasciarsi sopraffare dai dubbi sulla liceità dell'uccidere anche nel caso in cui, facendolo, si risparmierebbero molte altre vite. I morti qui sono le vittime degli attentati, anonimi personaggi, più che altro entità numeriche. Manca la morte quale evento unico ed esemplare come se Tomàs o Marias rinunciassero alla sua messinscena in nome di una pace raggiunta, del congedo che o l'uno o l'altro ha intenzione di prendersi e che si satura di nostalgia. È la vita vista dalle immagini di coda, *au rebours*, che appare più deficitaria che soddisfacente, più fraintesa che correttamente interpretata.

VENEZIA 79

TORNA IL CINEMA IN LIBERTA'

DAL LEONE D'ARGENTO DELLA GIOVANE **ALICE DIOP** A «SICCITÀ» DI **PAOLO VIRZÌ**, I MIGLIORI FILM PRESENTATI AL LIDO DI VENEZIA

DI NICOLÒ METTI

Finalmente, dopo due anni di limitazioni se non di reclusione, si è tornato a potersi godere uno spettacolo come quello della Mostra cinematografica del Cinema di Venezia in piena libertà. Il cinema per antonomasia è l'arte collaborativa e partecipativa, che non può vivere senza l'esperienza della sala o ancora

meglio della piccola "comunità" festivaliera che ogni settembre da ben 79 edizioni anima il Lido di Venezia. E' stato perciò particolarmente emozionante prendere di nuovo il numero 7, il traghetto che porta dal Santa Maria Novella al Lido, distaccandosi dalla realtà e inserendosi nell'isoletta che tutto è al di fuori che isolata.

Ben 23 film in concorso di assoluto rilievo internazionale, tra cui 5 pellicole italiane, oltre alle solite ricche programmazioni della Set-

timana della Critica e della rassegna "Orizzonti", dedicata alle opere prime di registi emergenti. Il livello medio della programmazione è stato definito un po' sottotono da parte della critica anche se, tralasciando qualche eccesso in negativo, è molto difficile non trovare delle vere e proprie "chicche" ogni anno alla Mostra, in una programmazione sempre così ampia e ben nutrita. Peraltro, io personalmente nei contesti festivalieri tendo a concentrarmi sulle produzioni meno rinomate, quelle tante pellicole di qualità che, per un motivo o per un altro, fanno enorme fatica a trovare distribuzione soprattutto nel nostro paese. Quando un film ha già una data di uscita o so che probabilmente troverà modo di uscire in sala, tendenzialmente lo escludo dalla mia personale scaletta. Ed è proprio da una di queste pellicole che parto in questo piccolo riassunto di quanto ho potuto vedere e provare durante i miei purtroppo solo cinque giorni di permanenza.

Si è parlato di un festival particolarmente "al femminile", a cominciare da Julianne Moore presiden-



te di giuria. In effetti, ogni anno le registe o maestranze femminili crescono di numero e dimostrano di avere una sensibilità molto adatta alla settima arte. A tal proposito, il primo film che voglio citare è il vincitore del Leone d'Argento, un po' a sorpresa trattandosi di una giovane esordiente nel cinema fiction, prima dedicata a prodotti documentaristici: "Saint Omer", di Alice Diop. La narrazione è ambientata prevalentemente in un tribunale in cui si ascoltano e si esaminano le testimonianze riguardanti il caso di Laurence Coly, una madre infanticida che decise - specifica più volte con un gesto consapevole - di "affidare al mare" il suo neonato.

Con il tipico e pregevole stile di chi deriva dal documentario, la Diop proclama un'assenza totale di pregiudizio morale su un caso così spinoso, mostrando i fatti nudi e crudi tramite il racconto della stessa Laurence e le sue "irragionevoli ragioni" che l'hanno portata ad un tale gesto. Essa confessa fin da subito il delitto, così come confessa tutte le sue debolezze, mettendosi potenzialmente alla mercé di avvocati e giuria. Ma è da questo atteggiamento che il film trova la sua magia: con una camera sempre fissa, pedissequa, che fa schiantare lo spettatore contro la verità della vicenda, Alice Diop riesce a raccontare i motivi di un'azione così drammatica senza mai rasentare il giustificatorio. La disperazione di una madre che non trova uno spazio, nella propria vita e nel mondo, per crescere un figlio non è un argomento di fronte a cui uno spettatore può rimanere inerme. Il coinvolgimento, nonostante lo stile registico molto asciutto, è altissimo. La scelta di non mostrare gli esiti del processo o di non soffermarsi particolarmente sugli aspetti giuridici è un punto di chiara distanza dal più classico dei crime movie. Perché in quest'opera, come i maestri della sceneggiatura realista insegnano, non si vuole esprimere giudizi ma si vuole raccontare un fatto umano, cercando di comprenderlo, di enuclearlo, senza che ci sia bisogno di giustificarlo. Per quello ci sono giudici ed avvocati, ma qui stiamo parlando di una (grandissima) regista emergente, il cui compito perfettamente svolto è quello di narrarlo.

Da Alice Diop, poco conosciuta ai più prima di questa apparizione premiata a Venezia, passo ad un nome decisamente più rinomato, che si presenta al Lido addirittura in triplice veste: Penelope Cruz. Attrice nel film "L'immensità" di Crialesse, uno dei cinque italiani in gara, e attrice ma anche produttrice per la pellicola spagnola "En los margenes". Riguardo all'opera di Crialesse, nonostante io stimi molto il regista, uno dei pochi veri autori del cinema contemporaneo italiano, purtroppo mi sento parzialmente insoddisfatto: la leggerezza visiva che lo contraddistingue è sempre presente, la prova attoriale della Cruz ma anche di tutto il cast è degna di nota, ma il film rimane nel complesso un po' troppo "per aria", non trova una sua puntualità nel tentativo di raccontare la vita di una madre depressa all'interno di una comunità marittima. Certamente il gesto della protagonista, che decide



Le 3 Delizie



Corso Alessandro de Stefanis, 67R

Tel. +39 010 991 0493

Cell. +39 351 763 5806

**PANIFICIO, CAFFETTERIA,
PASTICCERIA E GASTRONOMIA
SERVIZIO CATERING DOLCE E SALATO PER EVENTI
CON CONSEGNA A DOMICILIO**



DESEO

gioielli e design italiano



DESEO GIOIELLI E DESIGN ITALIANO è in piazza Campetto 22R nel Centro Storico di Genova, a due passi dal Porto Antico.

Esposizione e vendita di gioielli prevalentemente in bronzo e in argento, borse in pelle, in tessuto o similpelle, tutti prodotti di alto artigianato.

Grazie alla collaborazione con LRC ARCHITETTURA DESIGN si fornisce, inoltre,

la progettazione e la realizzazione di complementi di arredo quali specchi, cornici e lampade personalizzabili in forma e colore.

PIAZZA CAMPETTO 22R 16123 GENOVA

Tel: +39 0104805660 Mobile: +39 3338260181 www.deseogioielliedesign.it info@deseogioielliedesign.it



Art and Beauti di Simona

ONICOTECNICA
TRUCCATRICE
ESTETISTA
LASH MAKER

Cell: 349 8181890

Mail: simona@artmanicure.it

Salita San Leonardo, 31
(centro di Genova)

sito-web: www.artmanicure.it

di fingersi scomparsa in mare pur di sottrarsi alle sue ansie, è un bel “plot twist”, ma non trova l’evoluzione narrativa che forse si meritava, risultando leggermente inconcludente. Per quanto riguarda l’altra pellicola, opera prima del famoso attore Juan Diego Botto (ha recitato in numerose opere tra cui Suicide Squad), rappresenta forse il mio film preferito tra quelli che sono riuscito a visionare in questa edizione. Una narrazione molto schietta del dramma che vivono tre famiglie, coinvolte volenti o nolenti in situazioni di sfratto o disagio abitativo. Tema molto controverso di cui Penelope Cruz si fa carico anche produttivamente (non deve essere stato sicuramente facile imbastire e portare a compimento un’opera del genere), dimostrando una volta in più la sua vocazione sociale. Il film riesce in un’impresa sempre complessa, quella di agglomerare in un’unica storia più linee narrative diverse, che si sfiorano e si intersecano. Spesso questo presupposto rischia di portare ad una narrazione inconcludente, che non si focalizza mai, ma in questo caso è tutto il contrario, nel dramma le tre principali storie si alternano in maniera molto armonica, essendo tutt’e tre dotate di una drammaturgia molto solida e toccante. Passiamo attraverso scorci di vite diverse ma connesse, tra manifestazioni di protesta collettiva per il “movimento casa”, assistenti sociali che reputano inaccettabili dei comportamenti spiacevoli ma necessari della madre interpretata dalla Cruz, un rapporto padre-figlio in continua evoluzione e crescita, ed un’anziana madre povera che vorrebbe tornare in connessione con il proprio figlio assente, la pellicola chiama in causa tantissimi temi possenti senza mai sottovalutarli o banalizzarli, riuscendo nel complesso intendo di agglomerazione in un’unica idea ed in un unico messaggio: la casa è sacra. Come fondamento sociale, come struttura architettonica, ma soprattutto come luogo metaforico che ognuno di noi ha diritto di possedere. Delle mura ed un tetto devono essere sempre disponibili per ogni essere vivente, per proteggersi da un esterno che il film ci racconta come ancora troppo pericoloso ed ingiusto. Ed anche quando è necessario il racconto per negazione, gli avvenimenti di persone a cui manca o per cui è in pericolo la presenza di un’abitazione stabile, l’opera racconta una volta in più quanto siano le persone e i legami a creare le abitazioni, non di certo i contratti o il (mal-funzionante) welfare. Concludo la mia testimonianza con un film italiano fuori concorso, il ritorno alla regia per un sempre coinvolgente Paolo Virzì, con il film “Siccità”, da poco distribuito in sala. Un cast stellare per un film che, a differenza di quello precedentemente citato, fa più fatica a gestire la molteplicità di linee narrative che intende coinvolgere. Su tutte, spiccano seppur in ruoli relativamente marginali le interpretazioni di Valerio Mastrandrea e Monica Bellucci. Il film racconta di una surreale Roma desertificata in cui il problema più grande, che coinvolge un po’ tutta la popolazione e ricorda un po’ l’effetto che la pandemia ha avuto sull’umanità, è quello della siccità. Non piove

da mesi, l'acqua viene razionata, tumulti popolari e disuguaglianze sono all'ordine del giorno. Il tutto in realtà è un pretesto per raccontare la desertificazione dell'anima, l'assenza di stimoli vividi e quotidiani che ognuno dei personaggi subisce, chi per eccessiva ricchezza, chi per dipendenza da sostanze, chi per indipendenza affettiva.

Il racconto procede in questa teca vuota rappresentata da una caotica metropoli senza sostanza umana, e purtroppo questo risulta essere anche il problema dell'opera, che non riesce a controbilanciare con adeguati stimoli lo spettatore, se non con accennate e un po' retoriche relazioni amorose tra ragazzi, giovani sguardi ad un mondo vecchissimo, vetusto, prossimo alla morte per disidratazione etica e morale.

Ma nonostante il caldo e l'umidità sempre abbondanti nel primo settembre veneziano, non è di certo la disidratazione a dominare l'esperienza degli spettatori della Mostra, che anche quest'anno - e ripeto sarebbe ritenuto un anno leggermente "povero" - meraviglia e stupisce, per empatia dei partecipanti, per vicinanza con grandi autori e per capacità di coinvolgimento di un numero così variopinto di stili e di vedute. Un vero e proprio caleidoscopio internazionale, ancora più bello da ammirare tutti insieme, spalla a spalla, tornando a riempire quei luoghi bui che si accendono grazie alle emozioni di cui li si riempie, le sale cinematografiche, vero museo e luogo sacro di un cinema si impone una volta di più come arte comunitaria e condivisa.



Cantine Gatti & Giugnoli

Via Giovanni Torti, 35R ~ 16143 ~ Genova

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

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



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

VINO SFUSO • BAG IN BOX • BOTTIGLIE



GENOVA E LA DIFFUSIONE DELLO STILE MODERNO IN EUROPA

ALLA SCOPERTA DEGLI ANGOLI DELLA CITTÀ DOVE TRIONFA IL LIBERTY,
SOPRATTUTTO GRAZIE AL GENIO E ALL'ESTRO DEL GRANDE COPPEDÈ

DI FEDERICA BURLANDO BURANI

Il profumo di zenzero e cannella si fa più intenso, le temperature finalmente si abbassano anche se sarà un inverno caldo (così dicono); si respira aria di smog mescolata ad una lieve punta di menta fresca, sorseggiando una cioccolata calda davanti ad una vetrina e guardando la gente che passa, le loro espressioni e cercando di interpretare i loro umori... Vagando, mi chiedo cosa mai potrebbe vedere un turista nella mia città; Genova è una città difficile, anche se il suo porto ha visto l'incontro di culture e di persone provenienti da ogni parte del mondo, e ancora oggi si presenta con la sua espressione logorata dal tempo ma sempre affascinante.

Molte volte mi hanno chiesto quali sono i luoghi o gli angoli più significativi da vedere; un po' per pigrizia ho risposto al solito modo, cioè che Strada Nuova ossia via Garibaldi con i suoi meravigliosi Palazzi dei Rolli, è sicuramente una meta imperdibile, un posto in cui si respira ancora aria di barocco nelle sue migliori forme ed espressioni. Certamente però non è l'unica meta culturale: se si gira per la città e si aguzza la vista si scorgono molti altri palazzi di pregio da cui siamo quotidianamente circondati, ma che non notiamo; ve-



Iscrizioni aperte sino
al 02 dicembre 2022



dremo dunque che anche altri momenti storico-artistici sono rimasti indelebili nello sguardo di questa longeva città. Si tratta del Liberty, che con la sua estetica decorativa ne ha caratterizzato ampiamente molti quartieri.

Il Liberty si diffuse in tutta Europa tra la fine dell'Ottocento sino al 1914, quando l'attentato di Sarajevo fece scoppiare la Grande Guerra. Sono anni d'oro, quelli della Belle Époque, in cui arrivarono grandi scoperte come l'elettricità e si realizzarono grandi tragitti che ancora oggi collegano più parti del mondo, come l'Orient Express, il treno passeggeri a lunga percorrenza che univa Parigi a Costantinopoli; sono gli anni in cui nella capitale francese fu inaugurata la Tour Eiffel durante la Grande Esposizione Universale allo scoccare del XX secolo, che celebrò anche utopiche aspettative e visioni per il futuro. In questi anni naufragò sfortunatamente il transatlantico Titanic, che ebbe una catastrofica collisione con un iceberg, domenica 14 aprile 1912; sempre in questi anni fu donata agli Stati Uniti d'America la Statua della Libertà in segno di pace da parte della Francia. E nel 1906, a margine dell'Esposizione di Milano, scriveva il grande critico d'arte Ugo Ojetti: «Cos'è lo stile moderno? Lo stile moderno finora, al paragone di tutti gli stili, da quei classici e nostri ai quali si oppone,

Nella pagina precedente:
Particolare Palazzo dei Giganti, via XX Settembre
Qui nella pagina: Palazzo dei Giganti



CORSO DI FORMAZIONE PER ASSISTENTI DI STUDIO ODONTOIATRICO (A.S.O.)

Percorso formativo riconosciuto
dall'Agenzia regionale ALFA
con Decreto del Dirigente della Sede
territoriale di Genova n. 2078 del 19/09/2022
ai sensi degli ex art. 20 e 76 - L.R. 18/2009

DESTINATARI

Il corso è rivolto a n. 30 allievi/e maggiorenni che per la prima volta vogliono intraprendere l'attività di A.S.O.

DURATA E STRUTTURA DEL CORSO

La durata totale del corso è di 700 ore di cui 300 ore teoria ed esercitazioni + 400 ore tirocinio.

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

La quota di partecipazione al corso è pari a 2.000,00 Euro. Sono previste formule di rateizzazione.

MODALITA' DI ISCRIZIONE

Informazioni in merito al corso ed alle modalità di iscrizione potranno essere richieste al seguente numero di telefono:

010.3044493 oppure al seguente indirizzo email:
euroforma2004@libero.it

**Per ulteriori approfondimenti consultare
la scheda informativa**



EURO.FORMA
Via TRENTO 41 int. A

Tel. 010.3044493
euroforma2004@libero.it



fino a quelli coloniali cioè asiatici dai quali trae con incomprensibile amore tante aspirazioni, non ha che una definizione: quella di non essere ancora definibile. Qui all'Esposizione di Milano esso ripete due caratteri speciali: quello d'incastare le porte fra due alti piloni a piramide tronca, spesso sormontati da statue, spesso accimati da un'enorme voluta ionica; e quello di far le porte e le finestre ovoidali o rotonde invece che rettangolari. Quando accetta, per eccezione o per necessità di chiusura, queste porte d'antica e logica forma, non manca di rinchiuderle a loro volta dentro un'altra apertura ovoidale e rotonda. Nel resto, è libero: e forse soltanto per questa sua libertà, crede d'essere moderno".

All'insegna del gusto antiquariale, nel 1911 fu organizzata l'Esposizione Internazionale a Roma, in cui la vera novità fu quella della ricomposizione, attraverso l'uso di calchi, di quei monumenti e gruppi scultorei che vicende di varia natura avevano separato dal contesto originale; furono così ricombinati rilievi e parti architettoniche, fu ricostruita una nave 'fantastica' romana in aderenza con gli stereotipi di allora.

Il Liberty, anche detto stile moderno, è parte di quell'ampio movimento artistico che si sviluppò in Europa; in Italia si ebbe la diffusione delle favolose architetture di artisti quali Gino Coppedè, ad oggi il più conosciuto; in Francia

e in Belgio il nuovo stile era noto col nome di Art Nouveau, in Spagna era chiamato Modernismo, in area austriaca riconosciuto come lo stile della Secessione Viennese,

mentre in area tedesca si diffuse il cosiddetto Jugendstyle. Intanto in Francia il gruppo degli impressionisti ormai si era sciolto, ma dal loro primo incontro era rimasto un nuovo modo di vedere la natura e l'arte; l'attrice cinematografica e teatrale Sarah Bernhardt, la voix d'or, che ebbe diversi amanti, tra cui l'artista Gustave Doré, oltre ad un intenso rapporto con Gabriele D'Annunzio, fu ritratta dai più grandi artisti del tempo come il fotografo Nadar e da uno dei migliori esponenti dell'Art Nouveau, Alphonse Mucha. L'artista ceco, ma francesizzato, prestò la sua arte anche per abbellire manifesti pubblicitari, come d'altronde fecero i maggiori comprimari del tempo; si ornarono le arti applicate e quelle industriali con un tripudio di fiori, preziosi panneggi e



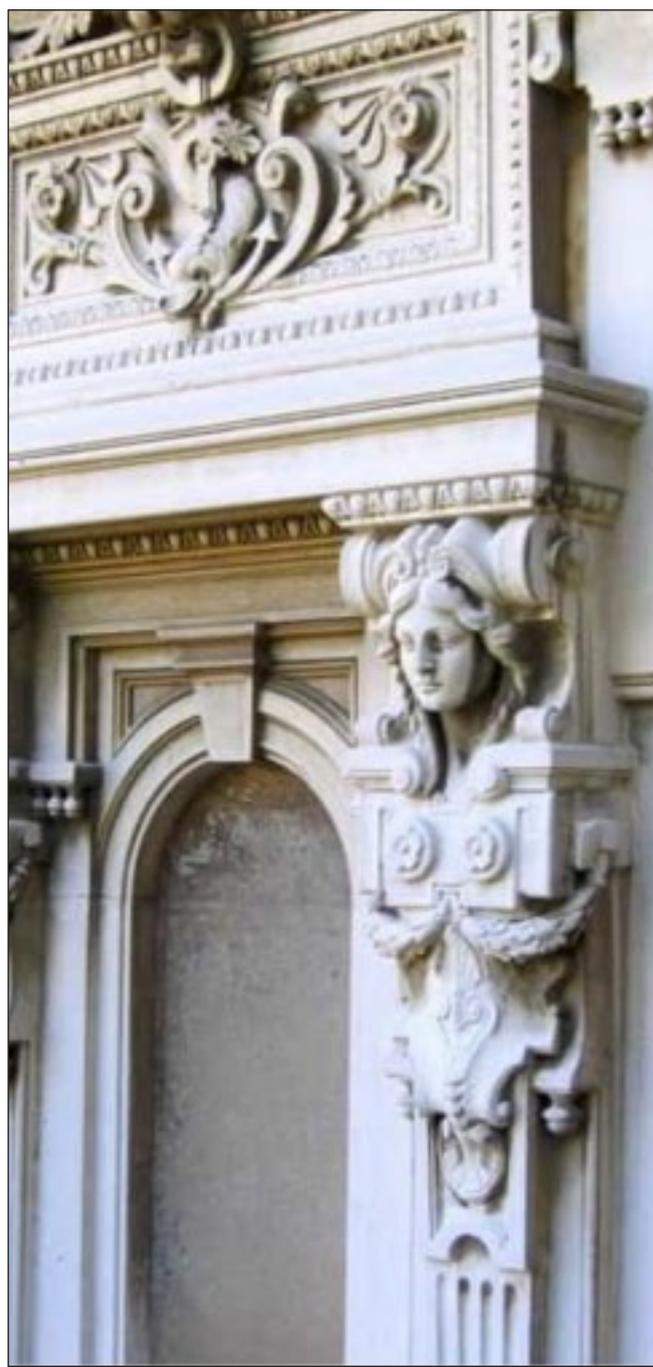
In alto: Palazzo Zuccarino, via XX Settembre
In basso: Particolare Palazzo Zuccarino



In alto: Villa M. Cerruti, via Piaggio
In basso: Particolare, Villa M. Cerruti

con linee libere e sinuose giustapposte ad ampie e fittizie scenografie. Con la Secessione Viennese Gustave Klimt ed altri artisti rivalutarono l'eros e la figura della donna vedendola come una 'femme fatale', in linea con le nuove scoperte sulla psicoanalisi di Sigmund Freud. Intanto sempre a Vienna Richard Wagner accoglieva importanti teorie sull'opera d'arte totale (Gesamtkunstwerk) nel suo saggio "Arte e Rivoluzione" in cui ogni manifestazione artistica - comprese quelle considerate fino ad allora minori, dette anche applicate - aveva la medesima valenza, in linea con l'indirizzo dell'Art and Craft dei paesi anglosassoni. In Spagna Antoni Gaudì slanciava le sue architetture a rievocare antichi stilemi sintetizzati con motivi fantasiosi, impianti irrazionali e facciate ondulate.

Il nome Liberty deriva da quello di alcuni magazzini londinesi del tempo che vendevano prodotti provenienti dall'estremo oriente, in linea col gusto di allora e con il desiderio di terre lontane. Molteplici sono le architetture che si trovano a Genova, nel centro in particolare, sorte con il piano regolatore ottocentesco, a partire dal quartiere di Albaro sino alla Foce, in cui si vedono sulle facciate di lussuose dimore eleganti partiture, misteriosi mascheroni e intriganti telamoni dal plasticismo esasperato, altresì sculture a decoro del prospetto architettonico, dei suoi portali sui quali sono posizionati marmi dal corpo di sensuali sirene, e più in generale motivi antropomorfi ed estetismi di rara bellezza anche all'interno di lussuosi palazzi, che ancora oggi caratterizzano il tessuto metropolitano genovese. In particolare la scalinata Giorgio Borgheese, inaugurata nel 1910, più tardi caduta nel degrado, venne chiusa per decenni; oggi il complesso è stato ristrutturato e la parte superiore trasformata in ristorante. La sua facciata è scandita da archi e paraste, con decori di ogni genere, che culminano con un'elegante balaustra; il complesso è arricchito da fantasiose volute, maschere, visi ipnotici e cancellate che danno la percezione di un passato quasi dimenticato, eppur molto presente.





**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 ...**



@lisachiavari



lisa.zonco@gmail.com

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



Castello Mackenzie, Mura di S. Bartolomeo

Nel quartiere della Foce, in Corso Italia, si erge Villa Canali Gaslini di Gino Coppedè che fu chiamato a Genova da Evan Mackenzie. L'artista sviluppò un proprio stile ornamentale secondo i caratteri più immediati del Liberty e fu in seguito impegnato nelle costruzioni del quartiere appunto Coppedè a Roma. Nella ex via Giulia ora chiamata via XX Settembre vediamo alti palazzi con i loro ampi porticati, facciate riccamente decorate con motivi geometrici, particolari grotteschi eclettici e balconcini aggettanti poligonali; tra gli altri nel palazzo progettato dall'architetto Carbone primeggiano sulla via due possenti giganti, che sorreggono massicce colonne creando un inedito unicum. Molte di queste facciate conservano ancora le date di realizzazione, dal 1902 al 1930. Nell'edificio, sul disegno di Coppedè, tra via S. Vincenzo e via XX Settembre (Palazzo Zuccarino) il portale con le sue forme e figure è in stile orientalizzante, mentre in piazza De Ferrari nel Palazzo della Borsa ammiriamo il salone decorato da Adolfo Coppedè, il fratello. Ancora in via Garibaldi, o meglio in piazza della Meridiana, ecco Palazzo Giustiniani, un palazzo dei Rolli, ristrutturato in particolare nello spazio dell'atrio proprio da Gino Coppedè che realizzò una meravigliosa copertura a vetrata, sintetizzando i principali elementi dello stile moderno: decori e colori, ferro e vetro a simbolo di un nuovo modo di pensare l'architettura e la sua costruzione, con moduli sovrapposti, estetismi e prestigio a ricordarci la Bella Epoca che fu. Nel quartiere di Carignano, all'Acquasola, vicino alla nuova chiesa intitolata a Nostra Signora della Guardia



e Santo Stefano in stile neoromanico, si trova Palazzo Pastorino, dove si vedono decorazioni esasperate ed incombenti che ornano la pietra bianca, ampie balaustre,

archi a tutto sesto e capitelli compositi; infine cornici marcapiano e fantasiose colonne costituiscono gli elementi principali di tale stile. La dimora lambisce Corso An-

drea Podestà e palesa una facciata divisa in complesse ed eleganti partiture. Vicino a piazza Manin si trova il prestigioso Castello MacKenzie,



In alto: Palazzo Giustiniani, piazza della Meridiana
In basso: Scalinata Borghese, Via Francesco Pozzo



Palazzo Pastorino, Corso A. Podestà

voluto dal re nella zona di Castelletto e commissionato dall'assicuratore da cui prese il nome; l'edificio, costruito tra il 1893 e il 1895, fu arricchito da ampie merlature, ferri battuti ed eleganti scale che si inerpicano vertiginosamente, e venne realizzato sul sito di una preesistente villa. L'opera di Gino Coppedè rievoca l'architettura medievale, ma anche assembla forme originarie del primo Rinascimento. Il castello è anche dotato di riscaldamento centralizzato, strutture d'avanguardia per allora, una piscina con sauna e un ascensore. Negli interni si mantenne la struttura antica, ma impreziosendola

con decori ceramici, stemmi e vetrature, nonché un'elegante biblioteca ed una piccola cappella in stile gotico.

Altre ricercate architetture si susseguono in via Roma sino a Galleria Mazzini, che fu luogo di ritrovo di intellettuali; in piazza Portello troviamo l'ascensore in pieno stile eclettico che tanto aveva amato Giorgio Caproni, che conduce a uno dei luoghi più panoramici di Genova, Spianata Castelletto. E sempre in quel di Castelletto, salendo per Circonvallazione a Monte, ad ergersi al di sopra della città in cui viviamo, ci si trova di fronte a Palazzo Bogliolo (Corso

Firenze n. 9), sempre di Gino Coppedè, con poggiali sorretti da eleganti mensole in pietra e finestre aggettanti, la cui facciata è ornata con decorazioni plastiche, motivi fitoformi, riproduzione di mascheroni e corpi umani. Anche proseguendo verso l'alto per via Paride Salvago sino a via Acquarone e infine per via Piaggio si trovano molte dimore e ville (villa Maria Cerruti), tra cui alcune sempre del Coppedè o in stile, che meravigliano per i loro elaborati estetismi, decorazioni di animali e l'uso di tessere mosaicate. Anche qui i motivi ricorrenti sono le finestre timpanate a riecheggiare forme rinascimentali, fregi e decori anche con motivi geometrici e infine peducci, mensole e volute rievocano tradizioni classiciste, ma anche archi ogivali in memoria della cultura medievale. All'altezza di Corso Dogali ci troviamo di fronte a un altro prestigioso Castello in stile neogotico, quello del capitano Edoardo Albertis che aveva esplorato i mari più lontani, conosciuto luoghi e culture, ampliando l'orizzonte dei paesi occidentali caratterizzato allora dalla sola visione eurocentrica.

Queste e molte altre architetture caratterizzano il ricco e scenografico palcoscenico della Belle Époque genovese, un vero museo a cielo aperto, in cui si trovano ardite e complesse costruzioni in stile eclettico dal decorativismo esasperato: sono ville, castelli e lussuose dimore sino ad alcuni dei complessi scultorei conservati nel cimitero di Staglieno, che impreziosiscono angoli e scorci inediti nei quali perdersi.

RISTORANTE PIZZERIA TRIESTE

cucina tradizionale italiana ligure dal 1960



Genova, Via Balbi 157

Telefono: 010.246.2645

sito: ristorante-pizzeria-trieste-di-nizzari-natale.eatbu.com

e-mail: ristorantetrieste@tiscali.it

I nostri orari di apertura

Lunedì - Domenica: 10:30 – 00:00

ASPETTANDO LA 5[^] BIENNALE DI GENOVA

ESPOSIZIONE INTERNAZIONALE D'ARTE CONTEMPORANEA
GENOVA, LUGLIO 2023

DI MARIO NAPOLI



È ufficialmente partito il countdown della 5[^] 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'av-

guardia 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 opportunità 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.saturation.it
250.000 sui gruppi collegati
48.000 iscritti alla newsletter
35.000 iscritti sul profilo Instagram e Facebook



IL CHIANTI SUI NAVIGLI

IL VINO ROSSO ITALIANO **PIÙ CONOSCIUTO DEL MONDO**
IN “TRASFERTA” A MILANO

DI VIRGILIO PRONZATI



Al microfono Giovanni Busi
Presidente del Consorzio Vino Chianti



Vigneti in Chianti

Se nel periodo delle Antepime Toscane il logo di Chianti Lovers ha sfrecciato sui tram di giorno e di notte per le vie di Firenze, quest'anno, dall'8 al 16 ottobre, ha navigato sul Naviglio Grande di Milano. Un'immagine moderna che non stona certo con quella del passato. Prima e dopo il periodo bellico, il Chianti era ed è il vino rosso italiano più conosciuto nel mondo. Tra i tanti personaggi che contribuirono a creargli fama, il nobile Bettino Ricasoli detto il Barone di ferro. Uomo di cultura, imprenditore agricolo e dal forte senso per la Patria che, dopo l'unità d'Italia, ricoprì l'incarico di primo ministro. Ma il fatto più importante è che il vino è sinonimo della zona in cui è nato. Dalla prima delimitazione della zona di produzione col decreto ministeriale del 1932, il Chianti passa con la Doc del 1967 tra i vini italiani di maggior pregio. Altro salto di qualità nel 1984 con l'ottenimento della Docg. Attualmente il Chianti rappresenta circa il 50% del vino Doc e Docg della Toscana, regione che dopo il Piemonte vanta il più alto numero di vini Docg. Il continuo successo del Chianti nel mondo è che possiede il dono di abbinarsi a innumerevoli piatti. In Italia era scontato; all'estero è stato necessario fare più promozione. Cosa che il Consorzio che lo tutela ha promosso degustazioni e master class in tutti i continenti, in particolare negli USA, in Giappone e Cina. Ma Chianti non è solo vino! È una terra unica: un contenitore colmo di storia, tradizioni e cultura. È il territorio da vino più antico del mondo. L'attuale evento che ha posto all'attenzione di operatori del settore e della stampa le ultime annate ha registrato un successo completo. All'alta qualità globale si è unito nel 2020 un aumento delle vendite del 11% rispetto allo scorso anno. Anche se passati in parte gli effetti nefasti della pandemia, oggi nel mercato del vino c'è il freno dovuto all'inflazione e al conflitto in Ucraina. Per questo, consolidando ancor più il vincolo con i consumatori, il Consorzio Vino Chianti (il più antico d'Italia) ha ideato e promosso in occasione del 5° Milano Wine Week 2022, Chianti Lovers Boat: non solo pubblicità e degustazioni da

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*





Chianti Boat di giorno...

D.O.P., composte e pani regionali di alta qualità; “The Sweetest Taboo: Vin Santo del Chianti & Chocolate Experience”, un tour nella storia di questa eccellenza toscana affiancata in questo caso da un’introduzione al mondo del cioccolato, abbinandolo con diversi tipi di cioccolato. Non è mancata la parte emozionale ed artistica: un’inedita masterclass con degustazione di sette vini e la proiezione di spezzoni di film e svariate clip, estratte da produzioni internazionali dove il Chianti è protagonista o parte della scena.

Il Consorzio del Vino Chianti è uno dei primi nati in Italia, essendo stato costituito nel 1927 da alcuni viticoltori. Oggi i soci viticoltori sono quasi 3.000, operanti su una superficie vitata di

cinquanta minuti, ma cinque formati speciali di oltre un’ora ciascuno (per massimo 30 persone), per esperti, operatori del settore e appassionati. Ecco i formati che hanno determinato un meritato successo tra i visitatori.

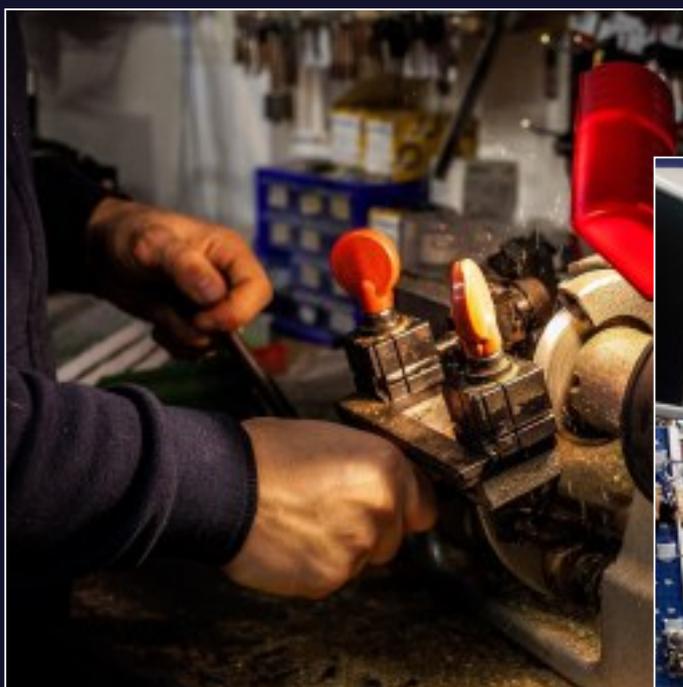
“Chianti Lovers Rmx”, una masterclass che ingloba storia, tecnica e cultura del vino toscano, con degustazione guidata di cinque vini di categoria diversa e con goloso piccolo abbinamento gastronomico; “Chianti Lovers Magnum experience”, un’esperienza per gli appassionati più esperti o esigenti, siglata dalla degustazione di vini Chianti D.O.C.G. da soli formati magnum o doppia magnum abbinati a salumi e formaggi di alta gamma; “Pane al pane, Vino al vino”, masterclass di edizione limitata con degustazione verticale unica di vini Chianti di vecchie annate, dal 1997 al 2014. Etichette rare, di cui diverse fuori commercio. Un’occasione irripetibile rivolta a un pubblico di esperti e gourmet, che può comprenderne il valore e l’essenza, abbinata ad una selezione di pani regionali artigianali a denominazione protetta. “The golden hour - Vin Santo



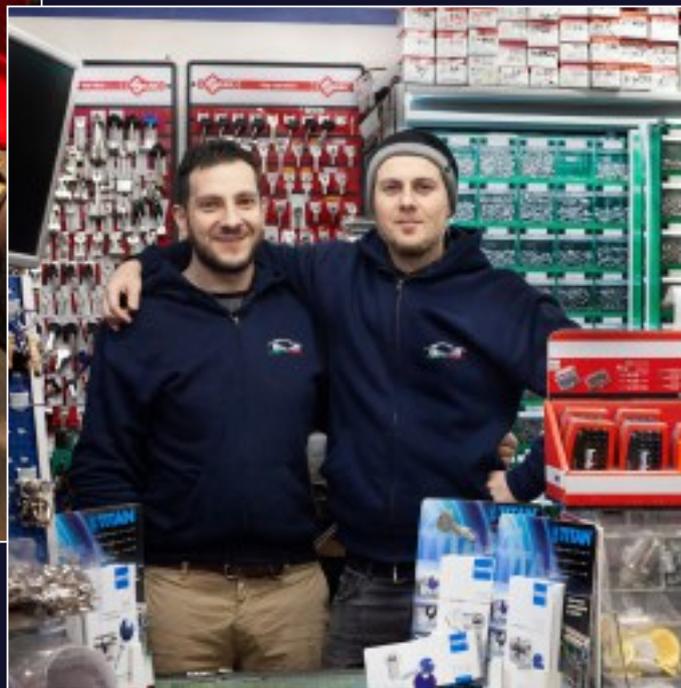
...e di sera

del Chianti immersive experience”, un viaggio che ripercorrerà la storia, la tradizione e la tecnica di questo prezioso nettare attraverso la degustazione di quattro vini, dal più secco al più dolce, in abbinamento gourmet con una selezione di formaggi

circa 15.500 ettari, che ogni anno esprime una media di produzione di circa 800 mila ettolitri, da cui derivano quasi 100 milioni di bottiglie.



www.chiaviautogenova.com



il PARADISO della BRUGOLA

▫ **CENTRO DUPLICAZIONE CHIAVI** ▫

GENOVA-VOLTRI

**DUPLICAZIONE CHIAVI ELETTRONICHE AUTO & MOTO ▫ DUPLICAZIONE TELECOMANDI AUTO
RIPARAZIONE CHIAVI E TELECOMANDI ▫ RICOSTRUZIONE CHIAVE DA ZERO
RIPARAZIONE PC E SMARTPHONE ▫ VENDITA E SOSTITUZIONE SERRATURE DI SICUREZZA**

Grazie alla nostra nuova strumentazione sempre aggiornata e di ultima generazione, siamo in grado di programmare quasi ogni tipo di chiave e telecomando per auto e moto, anche le più moderne Smart Key e chiavi di prossimità.

Hai perso tutte le chiavi della tua auto? Effettuiamo interventi di ricostruzione e programmazione chiavi auto direttamente sul posto in caso di smarrimento totale, senza manomettere e danneggiare il veicolo.

Ripariamo la chiave non funzionante della tua auto, sostituendo il guscio, effettuando saldature e sostituzione tasti, antenna o transponder.



**VIA CIALDINI 3R, 16158 VOLTRI (GE)
+39 010 868 2209
WHATSAPP: +39 0108682209
ilparadisodellabrugolage@gmail.com**

**SPECIALISTI NELLA
DUPLICAZIONE E PROGRAMMAZIONE
DELLE CHIAVI AUTO E MOTO**

FOTOGRAFANDO L'APPRODO

GRANDE SUCCESSO A BOGLIASCO PER IL 2°
PHOTOCONTEST "L'APPRODO IN UN CLICK"

DI ILVA MAZZOCCHI

Arianna Prister e Francesco Repetto di Bogliasco hanno vinto e convinto giuria e pubblico alla seconda edizione del trofeo di fotografia estemporanea promosso dal dinamico locale "L'approdo", situato in una splendida posizione a ridosso del Castello di Bogliasco.

Durante l'estate, decine di persone hanno frequentato il locale e hanno partecipato con interesse all'originale concorso di fotografia. Come da regolamento, hanno inviato fino al massimo di tre foto a testa rispettando il tema "L'approdo - carpe diem", e l'obiettivo dei promotori Davide e Renato Bertoldo è stato centrato in pieno.

Sono pervenute un centinaio di immagini catturate da molti residenti e dai turisti provenienti da Belgio, Olanda, Germania, Francia, Svizzera e da Piemonte, Lombardia e Liguria. Il lavoro di valutazione da parte della giuria è stato molto impegnativo e alla fine i giurati: Massimo Corradi (Presidente), Remo





Sallo (fotografo naturalista), Marcello Pastonesi (Responsabile promo e creatività in Cressi), Renato e Davide Bertoldo (L'approdo) e Gianni Riso (giornalista e fotografo subacqueo) hanno dato il massimo dei punteggi alla foto veramente molto originale "L'approdo visto dagli occhi di un sub". Ai posti d'onore si sono piazzati Gigi De Michelis di Casale Monferrato e Franco Carbone di Genova. A seguire: Lorenzo Benussi e Ferruccio Benussi di Bogliasco; Andrea Grignani e Mino Maggi di Milano; Mattia Franco di Genova; e pari merito: Anna Mortara di Milano, Marina Dellepiane di Bogliasco e Vittorio Frugone di Bogliasco. Prima nella nuova sezione "under 14" la genovese Ambra Bongino di 13 anni. Sono intervenuti alla premiazione il sindaco di Bogliasco, onorevole Luca Pastorino e il vice-sindaco Laura Oliva. Hanno contribuito al montepremi: Comune di Bogliasco, Cressisub, Scotti Riso Snack e www.apneaworld.com.



Foto di Mattia Franco

MIDTOWN café

CAFÈ - LOUNGE

Via Canevari, 100-102 R
Tel. 010.001.5864



AFFACCIATO SU UNO DEI BORGHI 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

Via Pisa 18R, Genova

PISA 18

~ Pizzeria nel cuore di Albaro ~

Tel. 010 480 5302 Cell. 347 712 6171

LUN-VEN 12:00-14:30/18:30-22:00 SAB-DOM 18:30-22:30

CONSEGNA A DOMICILIO

facebook: @pizzeriapisa18

instagram: @pizzeria_pisa_18

LARGO XII OTTOBRE, 31 | 16121 GENOVA

TECNOCEL

Tel.: +39 010 099 2690

Cell.: +39 329 271 4550

www.tecnocel.it

info@tecnocel.it

ASSISTENZA IN GARANZIA E FUORI GARANZIA DI TELEFONIA FISSA E MOBILE, COMPUTER, TABLET APPARECCHIATURE ELETTRONICHE AUDIO E VIDEO, INTERNET E RECUPERO DATI





Arianna Prister e Francesco Repetto



Franco Carbone



Ambra Bongino



Gigi De Michelis

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.

...

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

...

Possibilità di ordinare di pizza e di ristorazione con ritiro presso il locale

...

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

**BUON NATALE E ARRIVEDERCI!
RIAPRIAMO IN PRIMAVERA, VI ASPETTIAMO!**



*A presto, ciao
Renato B.*



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.

**Via Ammiraglio Giovanni Bettolo, Bogliasco /GE/
Tel. 349.640.0796 E-mail: berto1987@libero.it**



Genova

HB Café, HB Gourmet e HB Cioccolateria Lindt & Caffarel sono realtà che da più di 50 anni sono al servizio della clientela Genovese e Turistica.

Dalla colazione alla cena passando alla pausa pranzo all'aperitivo sette giorni su sette tutto l'anno, fanno una realtà che si è migliorata e perfezionata nel tempo nell'ospitalità e qualità.

I Fratelli Bertolini, Ramon e Pietro insieme al loro staff di persone consolidate negli anni vi accompagnano dalle specialità Genovesi e Liguri della Gastronomia HB Gourmet con un tour di sapori nostrani, dal pesto al sugo di Noci, dalla cima Genovese, trofie, pansotti, pandolci Genovesi alto e basso chiaramente l'immane focaccia dalla tradizionale a quelle speciali, olive, pomodori, cipolla, ecc. e la nostra focaccia al formaggio tipo Recco.

La Cioccolateria HB Cioccolateria Lindt&Caffarel offre un'ampissima gamma di prodotti per ricorrenze.

Da Halloween, Natale, Epifania, San Valentino, Festa della donna, Festa del papà, Pasqua e Festa della mamma.

Confezioni regalo di tutti i tipi dove Lindt & Caffarel deliziano con le loro specialità.

I prodotti da forno... Panettoni, Pandori e colombe Pasquali nei vari gusti e specialità.

HB Café è la realtà più storica del gruppo HB con la sua Caffeetteria e Croissanteria di qualità tutte le mattine delizia la clientela, un menù del giorno propone piatti cucinati al



Frontale delle tre attività



Hb Chocolate Caffarel



Bar Hb Cafe 1969



Hb Gourmet



Carmine Recano



*Fratelli Ramon
e Pietro Bertolini*



Roberta

momento per la Vostra pausa o pranzo di lavoro, una lista di cocktail Vi attende per la serata, dai più tradizionali a quelli più di moda. Quindi siete i benvenuti nell'universo HB.

Fratelli Bertolini



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



*Claudia Ciaglia e Marcia Zanol con
Lino Guancia 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*

BRICCO DELLA GALLINA



DI VIRGILIO PRONZATI

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

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

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

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





trattoria sita in felice posizione collinare di Breccanecca, frazione di Cogorno. Benché non più a Chiavari, Breccanecca ha ben poco da invidiarle. Immerso nel verde con affascinante vista sul Golfo del Tigullio, tra Chiavari e Lavagna, 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 re-

gione italiana, in particolare della Liguria, con i Doc Pigato, Vermentino, Dolceacqua e Cinque Terre e il raro Cinque Terre Sciacchetra. 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

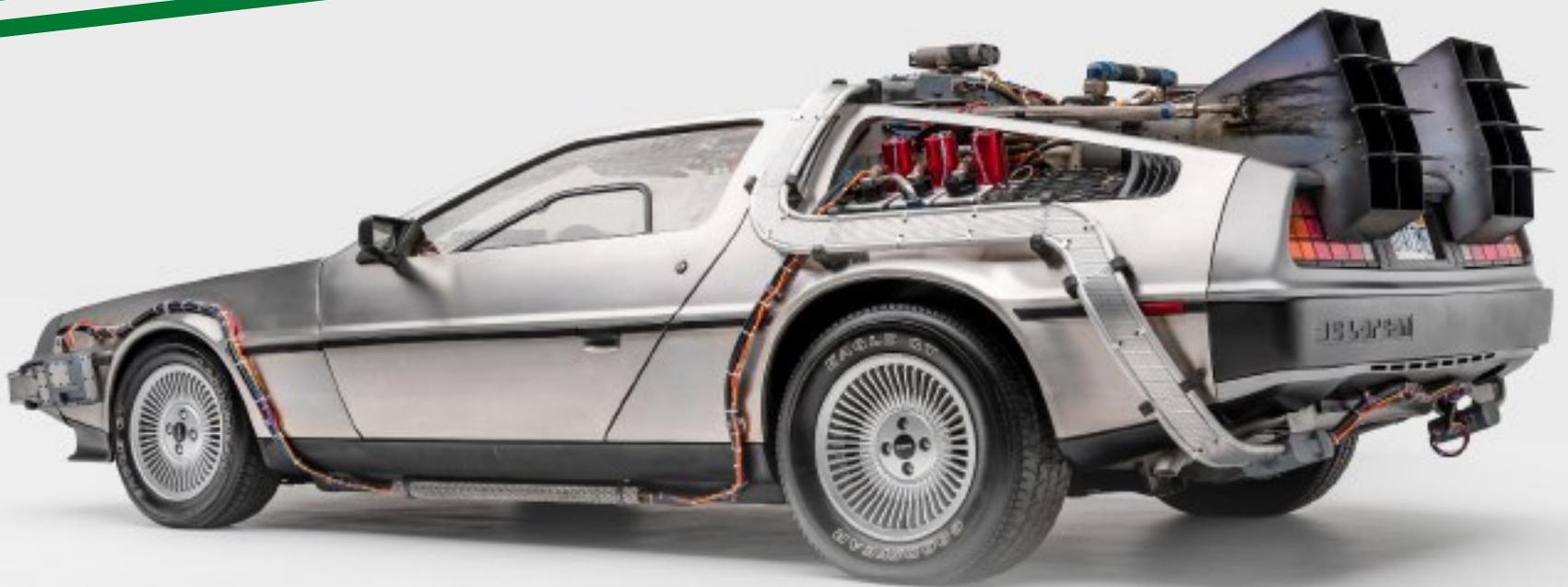
Gallina bollita con salsa verde
Rognoncino di vitello trifolato alla maniera dello chef
Maialino croccante con contorno di stagione
Catalana di pescatrice e gamberi
Stoccafisso "brandacujùn" su passata di ceci
Pescato del giorno



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

2000



BACK TO THE FUTURE

CARROZZERIA - ASSICURAZIONI - MECCATRONICA

VIA STURLA, VIA CAPRERA 

RISSÊU: SELCIATI E STRADE FATTI DI SASSI, ESTRO E FANTASIA

I RISSÊU LIGURI **SONO PAVIMENTAZIONI** FATTE DI CIOTTOLI TONDI E LEVIGATI DAL MARE, DAI DISEGNI FANTASIOSI, BIANCHI E GRIGI. ECCO COME SONO ARRIVATI

DI ANTONIO BOVETTI



Quasi sempre, prima di mettere il piede sulle figure dei pavimenti fatti di ciottoli multicolori, abbiamo un attimo di esitazione: c'è un senso di rispetto e ammirazione verso quei disegni composti da sassolini di vari colori, abilmente incastrati tra loro con estrosa fantasia e abili mani che creano figure di fiori, uccelli, stelle, stemmi araldici e religiosi dalle forme e colori di tonalità diverse. Siamo su un tappeto di ciottoli originale, diverso da tutti gli altri lastricati, che in Liguria si chiama rissêu.

Come è nella tradizione genovese, la semplicità è la chiave di queste opere d'arte: ciottoli, estro e fantasia creativa. Si incomincia con la ricerca delle pietre più adatte, la combinazione dei colori tra le forme più svariate dei sassi e la tecnica di comporre le figure armoniose.

Questi sassolini bicolori, piatti e rotondeggianti, sono frutto di un lunghissimo lavoro di limatura tra le onde di risaccache si infrangono sulle spiagge. La varietà del ciottolato viene favorita anche grazie alla miriade di arenili della Liguria, dove c'è grande disponibilità di sassi multicolori, molto economici e di immediata reperibilità. Le pavimentazioni a rissêu si trovano in strade antiche un po' dimenticate, nei giardini dei palazzi d'epoca, ma la maggioranza si trova sui sagrati delle chiese in stile genovese, dove l'accurata lavorazione delle figure dà l'impressione che faccia parte del-

Il rissêu dell'antica chiesa di San Gottardo



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



ISSEGRETI de VITTORELLI di GENOVA



la sacralità che si percepisce in un luogo di culto.

La storia dei rissèu nei secoli

L'uso di pavimentazioni di ciottoli è antichissimo. La prima attestazione del vero e proprio acciottolato a disegni risale all'VIII secolo avanti Cristo, ed è la pavimentazione della reggia frigia di Gordion in Turchia. Altri esempi provengono dall'antica Grecia e dagli scavi di Pompei ed Ercolano che hanno restituito alcune pavimentazioni di ciottoli monocolori, disposti secondo precise figure geometriche. Significative sono le decorazioni presenti sull'isola di Simi, nel palazzo di Pella e nel monastero di Kalopetra a Rodi, da cui l'arte di creare pavimentazioni di prestigio sarebbe giunta a Genova attraverso gli scambi commerciali con quelle terre.

Altre fonti storiche sostengono che l'origine del rissèu, invece, è ispirata ai mosaici classici greco-romani che i mercanti genovesi hanno potuto osservare nel corso dei loro viaggi nel mar Mediterraneo, tentandone poi una riproduzione in Liguria. Altro fattore da ricordare è la disponibilità di pietre locali dai costi più contenuti, rispetto alla pasta vitrea e ai preziosi minerali impiegati nell'era romana. Le pavimentazioni con la tecnica del rissèu sembrano ricomparire poi nel '600 come naturale completamento della fase dell'architettura europea che si sviluppa tra il 1530 ed il 1610, cioè tra la fine del Rinascimento e l'avvento del Barocco. Ancor oggi in Liguria queste peculiari pavimentazioni caratterizzano i sagrati delle chiese, i cortili e

In alto:
 Uno dei più noti e abili maestri del rissèu fu Armando Porta, mosaicista per passione. Si può vedere la sua fantasia creativa nel rissèu di Palazzo Reale



i giardini delle ville e palazzi gentilizi, e, in alcune città, spazi urbani come strade e piazze, entrando con diritto a far parte del patrimonio artistico ligure.

In alto: A Dolceacqua, piccolo rissêu moderno con lo stemma dei Doria inserito in un acciottolato rustico



P&D SERVICE

OFFICINA MECCANICA
ELETTRAUTO GOMMISTA
CENTRO REVISIONI DEKRA AUTO E MOTO



📍 VIA ISONZO 131/R - 16147 GENOVA

☎ 010 307 2882 - 342 674 2697

Eden dei Sapori



Corso Buenos Aires, 47
CHIAVARI
Tel. 0185 695855

Come nasce l'idea dell'eccellenza nei piatti d'asporto. Lo chiediamo alla signora Sabrina Murru, titolare

dell'Eden dei Sapori.

Mio marito e socio Roberto Martignano fa il cuoco da 40 anni, ha lavorato in tan-

ti ristoranti: Antica osteria del teatro a Piacenza, da Pinchiorri a Firenze, il Nelson a Chiavari, da Zeffirino al kulm, l'Angiolina a Sestri Levante, in società al Cenobio dei Dogi a Camogli, alla Cervara a Santa Margherita, ma con il desiderio impellente di creare sempre qualcosa di nostro,



un nostro progetto che col passare degli anni diventava sempre più forte, unire le nostre energie per creare un piccolo scrigno dove dar sfogo alle nostre fantasie culinarie... benché io venga da un' altro settore, uno studio di massaggi in un centro di fisioterapia a Chiavari... ho sempre avuto un palato raffinato da sentire tutti i gusti e la passione per creare dolci di tutti i tipi, così è nato Eden dei Sapori Gastronomia Gourmet: non volevamo creare il solito ristorante, ma un posto dove trovare piatti deliziosi da portare via e mangiare ovunque, il nostro cavallo di battaglia è il cappon magro fatto in monoporzioni, pesci di ogni tipo dal polpo all'aragosta, insalate di mare sempre freschissime, l'insalata russa con verdure fresche, tutto cucinato sapientemente a mano, il polpettone ligure, il pesto, le lat-

tughe ripiene, i ripieni, e torte di verdure di ogni tipo: dolci come tiramisù e crême caramel con materie prime selezionate e torte di mele e cioccolatina si trovano sempre, e in più tanti altri dolci della tradizione. Ogni giorno creiamo un menù con antipasti, due primi, due secondi di cui uno di carne e uno di pesce e contorni sempre diversi, facciamo pasta fresca su ordinazione, pansotti e genovesi ma con il desiderio di riuscire a creare diversi tipi di pasta fatta a mano. Creare tutto questa enormità di prodotti porta ad un duro lavoro manuale, che però ci porta moltissime soddisfazioni da parte di una clientela fidelizzata che ringraziamo per averci accolto con tanto affetto da più di un anno. Inoltre ci aiuta l'entusiasmo che ci trasmette nostra figlia Desi.



DAVIDE LOMBROSO

TRIONFA AGLI EUROPEI DI FOTOSUB

IL CAMPIONE DEL CI.CA.SUB. SEATRAM BOGLIASCO
SUL TRONO D'EUROPA DELLA FOTOGRAFIA SUBACQUEA

DI GIANNI RISSO



Siamo abituati da anni a celebrare gli ottimi risultati ottenuti, anche in campo internazionale, dai fotografi subacquei italiani, ma questa volta i successi degli azzurri sono stati superiori alle aspettative e alla tradizione e siamo saliti sul trono d'Europa.

Il protagonista della storica affermazione è Davide Lombroso, proprio il fotografo sub che abbiamo presentato ai lettori nell'ultimo numero di InGenova e Liguria Magazine. Forse gli abbiamo portato fortuna e ne siamo assai felici!

Davide Lombroso, del CI.CA.SUB.Seatram di Bogliasco, ben supportato dalla sua modella Elena Piccoli ha vinto a inizio ottobre nelle difficili acque atlantiche dell'isola di Madeira la medaglia d'oro della specialità "foto creativa" che è la più prestigiosa e difficile e una medaglia d'argento nella "Grandangolo con modella". Ha completato il dominio azzurro il brillante 2° posto nella specialità "Pesce" di Francesco Sesso che ha vinto anche l'argento di categoria con la sua abile modella

Elena Piccoli e Davide Lombroso, CI.CA.SUB



Alessandra Pagliaro.

I brillanti risultati individuali hanno portato l'Italia anche al primo posto nella graduatoria per nazioni davanti ai temibili spagnoli e a Turchia, Francia, Portogallo. A seguire: Ungheria, Germania, Olanda, Svezia, Croazia, Belgio, Norvegia e Danimarca.

La fortissima nazionale messa in acqua dalla FIPSAS è stata diretta dai tecnici di grande esperienza: Michele Davino e Mario Genovesi.

Il titolo conquistato da Davide Lombroso conferma l'altissimo livello della squadra di fotografi subacquei del CI.CA.SUB.Seatram di Bogliasco che vanta anche la conquista di decine di titoli italiani nelle varie specialità agonistiche del safari fotografico subacqueo e ha ottimi istruttori che tengono i corsi di specializzazione.

Per informazioni sui corsi di fotografia subacquea telefonare al 3391163866.



Stefania Style

È gradita la prenotazione

☎ 333 202 6059

Via Bologna, 94ER Genova



Martedì-Giovedì:

8.00/12.00 - 15.00/19.00

Venerdì e Sabato: 8.00/19.00



**LAVASECCO
COLOMBO**

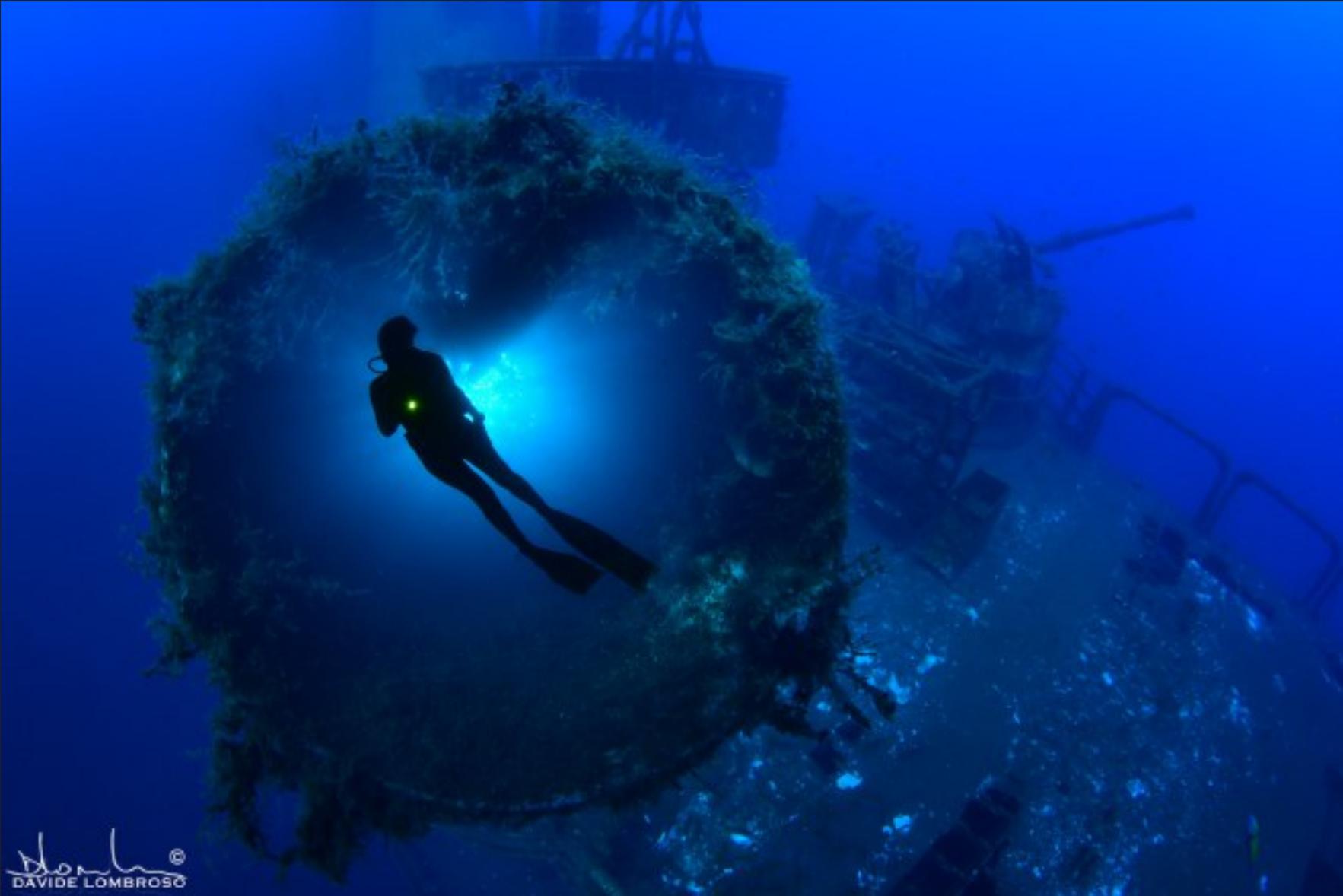
LAVASECCOCOLOMBO.COM



**QUALITÀ
CONVENIENZA**

Via Colombo, 42/1/R
+39 010 5531279 +39 338 4813466

Via Piacenza 203/E-F-G/R
+39 010 8359439 +39 338 4813466



DAVIDE LOMBROSO ©



DAVIDE LOMBROSO ©



TEMIDE

DESIGNARTSTORE

GENOVA | Vico del Fieno, 40R
Tel. 010 991 7570 • Cell. 328 070 9391
genova@temidestore.it

SAVONA | Via/Piazzetta Vacciuoli, 15R
Tel. 019 770 4400 • Cell. 327 628 1086
savona@temidestore.it



Rossetto "Truka"
Opera di Giorgio Laveri / ceramica, smalti, oro,
terzo fuoco



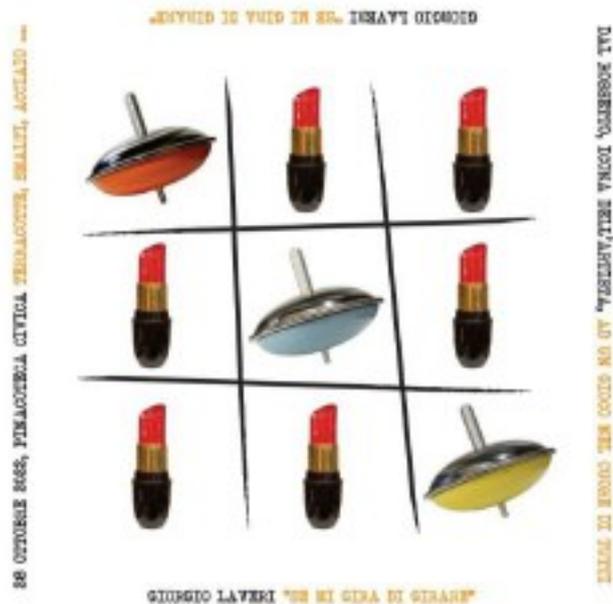
"La Trottola"
Opera di Giorgio Laveri / terracotta, smalti, acciaio
In esclusiva per Temide

Temide Design Art Store è un luogo speciale nel cuore storico delle città di Savona e Genova, dove arte, creatività, musica e cultura si incontrano, dove gli oggetti proposti raccontano della gestualità artigiana, dove le opere esposte parlano dei sogni degli artisti.

Temide rispecchia lo spirito anticonformista ed alternativo della sua ideatrice, Alice Beltrame, che ha trasformato le sue "scelte" in una "scelta" di vita. Lo spazio è sicuramente qualcosa di più della solita Galleria d'arte, è un ritrovo per persone che si sentono attratti da tutto ciò che è realizzato con il cuore e le mani.

Spesso si possono incontrare artisti ed artigiani che attraverso il confronto e l'unione delle singole capacità mettono in atto collaborazioni artistiche esclusive sotto il cappello di Temide prendendo il nome di "Fucina TemIdea".

Accanto al punto vendita nella caratteristica **Piazzetta Vacciuoli 15R**, si trova lo spazio espositivo in **via Sansoni / civ 4R**, che oltre ad essere una vetrina in continuo movimento, si presta ad accogliere performances artistiche e creative di ogni genere. Un altro store di Temide **Genova** si trova in **Vico del Fieno 40R**.



Opera di Arturo Santillo
L'Angelo Ribelle
L'Aureola dell'Angelo (bozzetto)
Opera in Catalogo: **Dubbia Identità**



Linea di Piatti A - MORS
Opera di Arturo Santillo
In esclusiva per Temide

SITO WEB:
WWW.TEMIDESTORE.IT



DL NEW TECH
CENTRO VENDITA E RIPARAZIONE
TELEFONI INFORMATICA ACCESSORI

CASALINGHI - CARTOLERIA - BIGIOTTERIA
COSMETICA - ARTICOLI REGALO

Apple
SAMSUNG
HUAWEI
NOKIA
Wiko
LG
SONY

RIPARAZIONE
SMARTPHONE/TABLET/PC



1 ORA



VIA GIOTTO, 45 R - GE SESTRI Ponente - info: 366.329.30.65



Francesco Sesso



Francesco Sesso



Gli angeli di Niche

Via Caprera, 4D/R Genova
tel. 010 407 4309

La Boutique "come quelle di una volta", dove non mancano risate, chiacchiere e caffè in compagnia, tutto questo contornato da ciò che più appassiona le donne, la moda. Mi rimane da aggiungere solo una cosa, venite a trovarci e buono shopping!

seguici su 

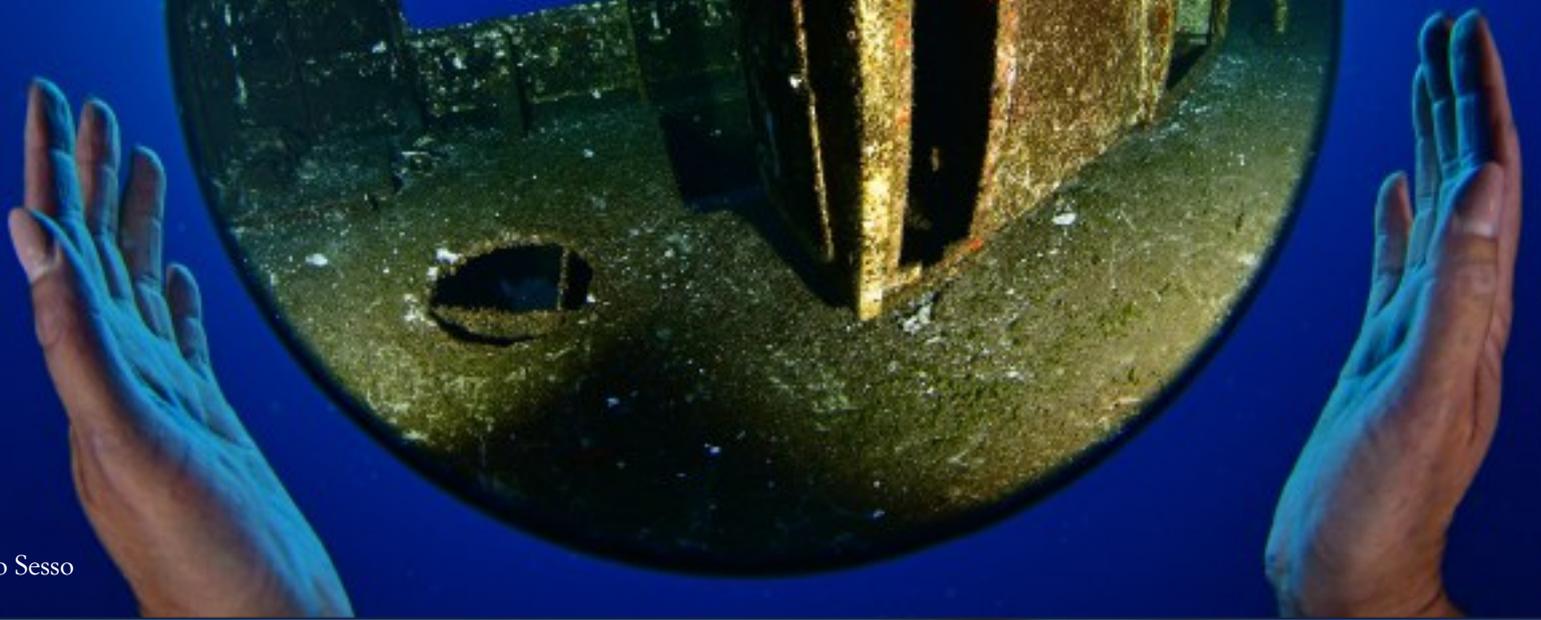
CARTOLERIA
PUNTO A CAPO

FOTOCOPIE B/N E A COLORI • STAMPA FILES / FOTO • TARGHE / TIMBRI • IDEE REGALO
RILEGATURA TESTI SCOLASTICI LIBRI CON COPERTINE RIGIDE DORSINI E SPIRALI IN PLASTICA

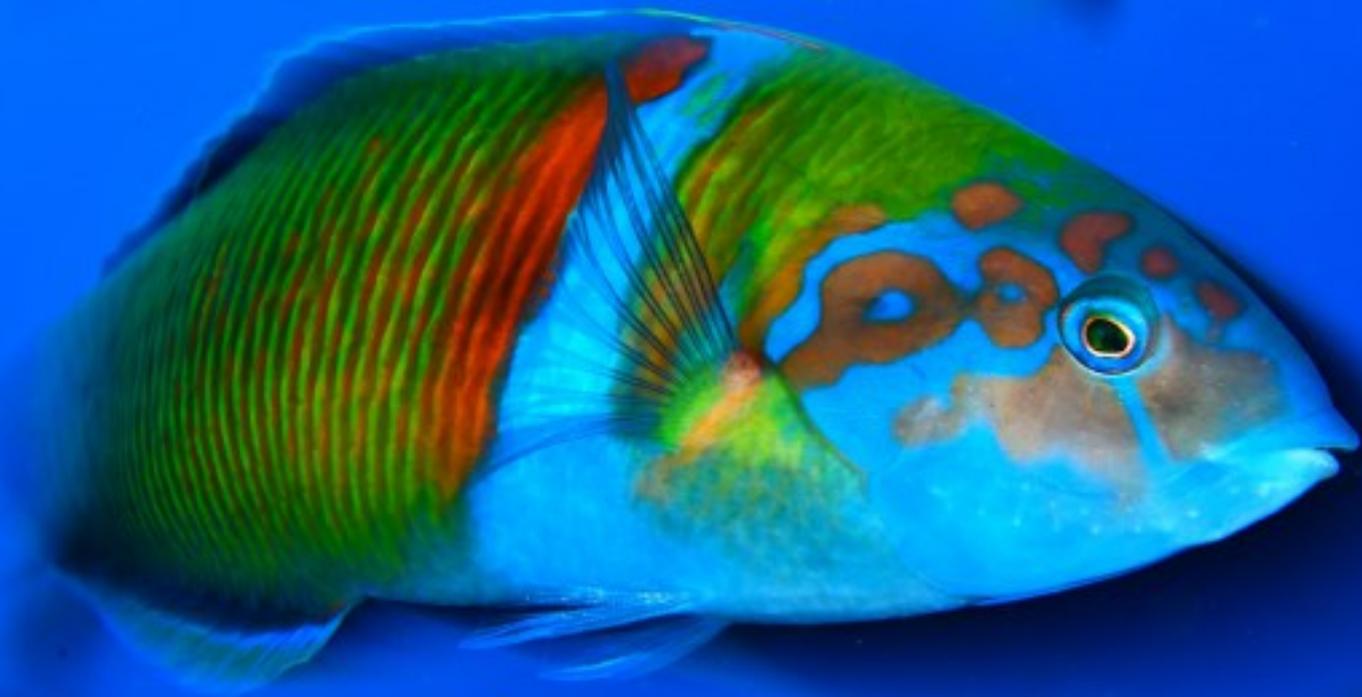
Via Bologna, 82B - 84 - 84A R
16127 Genova

+39 010.2426294

Seguici su FB



Francesco Sesso



Davide Lombroso

IL BUGIANDU

TORNA A FABBRICHE

29A SAGRA DEL BUGIANDU, LA SPECIALE "POLENTA" CON PATATE DA GUSTARE CON LA SALSA ALL'AGLIO, A FABBRICHE DI VOLTRI

DI VIRGILIO PRONZATI

Succede a tutti di non sapere o conoscere una via della città in cui viviamo. Lo stesso per recenti o antichi "mangiari". Ma il cibo si esprime come un linguaggio universale. Le "parole" sono sostituite dai colori, aromi, profumi e sapori di un piatto. Profumi e sapori fanno parte di tradizioni e saperi. Nel recente passato, i cibi sono nati da basi alimentari che traggono origine e diffusione, da condizionamenti economici e ambientali. Restando per così dire in casa, c'è il piacere di conoscere ed assaggiare il Bugiandu. Sorta di polenta con patate, nata oltre un secolo fa a Fiorino, minuscolo borgo montano dell'ampio entroterra di Voltri. Se Ceranesi è il più grande comune del Genovesato, la delegazione di Voltri (riconosciuta città nel 1903 con Regio Decreto) è la più ampia di Genova, comprendendo numerose frazioni. Fatto curioso: nel lontano 1888 il sindaco di Voltri fu Nicola Mameli, fratello del più famoso Goffredo, autore dell'inno d'Italia.

Voltri, Utri o Nutri in dialetto, capitale della tribù dei Veituri, era già nota in epoca romana e pre-romana come scalo per lo sbarco del sale proveniente da Sardegna, Corsica e Spagna. Nel passato più recente (dal 1600) Voltri, con le sue cartiere, assume un importante ruolo commerciale, divenendo il maggiore produttore regionale e non solo, di carta pregiata e per altri usi. La sua carta era esportata in molti Paesi europei, in particolare l'Inghilterra, dove il Parlamento inglese la utilizzò per i propri registri d'archivio. Oggi delle oltre cento cartiere ne è rimasta una.

E ritornando a parlare di cibi, Voltri ha proprie golosità: l'antica farinata di zucca (oggi desueta), la focaccia con l'olio e con la salvia (diverse da quelle genovesi) e, la primogenitura della farinata "co-i gianchetti". Irrrinunciabile ghiottoneria nata nel secolo scorso dopo un abbondante pesca di novellame di acciughe e sardine. A queste preparazioni va doverosamente aggiunto il Bugiandu.

Se nelle botteghe (e a volte in ristoranti e trattorie) del centro di Voltri potrete acquistare e assaporare



Brunello De Belath e signora, Giampietro Parodi, Riccardo Parodi con moglie e figlio, Candida e Bruno Siri, Teresa e Giancarlo Valle e chi ha scritto.

farinata e focacce, per assaggiare o meglio mangiare il Bugiandu, le cose cambiano. Da oltre un secolo, il Bugiandu è stato il mangiare delle genti più umili delle numerose e piccole località collinari dell'entroterra Voltrese, solcato dai torrenti Cerusa e Leira. Oggi si può trovare forse ancora sulle tavole di qualche famiglia di Fiorino e Sambugo (noto per i suoi deliziosi cobelletti), ma soprattutto a Fabbriche (borgo sviluppatosi nel 17° secolo per l'insediamento di iutifici, filande e cartiere) durante i quattro giorni della Festa dedicata a San Bartolomeo Apostolo, nell'annessa Sagra della polenta "Bugiandu", giunta quest'anno alla 21ª edizione. Nei quattro giorni dell'ultima decade di agosto, centinaia di persone di tutte le età, provenienti dalle vicine località, Voltri e Genova, salgono a Fabbriche per gustarsi il **Bugiandu**.

Una tradizione gastronomica che vanta oltre un quinto di secolo, ideata e realizzata dai fratelli Giampiero e Riccardo Parodi e Dino Ginogi, con la collaborazione di un gruppo di amici locali. Nella sagra, il Bugiandu



è condito non solo con la tradizionale salsa d'aglio (saporita ma non piccante e ricca anche di pinoli), ma col tocco, con sugo di salsicce, col sugo di funghi, di noci e, interessante, col pesto. Quest'ultimo è sicuramente tra i condimenti più congeniali, in quanto il Bugiandu è simile alla pasta delle trofie (gnocchi in genovese). Per i ghiottoni e gourmand, ci sono anche focaccine, tagliatelle al sugo, succulente salsicce alla griglia, braciole di vitello e manzo, trippe accomodate, formaggi e dolci casalinghi. Tutti (o quasi) rigorosamente fatti e serviti dai volontari dello staff della Sagra del Bugiandu, riconoscibili dalla classica maglia gialla. Una piacevole scampagnata fuori porta gradita da grandi e piccini, che vuol essere un motivo di cristianità per funzioni religiose di messe e rosari, vesperi dedicati al Santo Patrono e, di socialità, con musica, canti, balli e gastronomia locale. Tra i numerosi presenti, non sono mancati gli esperti enogastronomi e sommelier Fisar: Brunello De Belath e signora, Riccardo e Chiara Parodi, Candida e Bruno Siri, Teresa e Giancarlo Valle E chi ha scritto che, dopo l'assaggio alla cieca di pregiati vini, li hanno poi magistralmente abbinati al Bugiandu con dito con diverse salse.



In alto: I volontari di quest'anno. Senza di loro non ci sarebbe stata la sagra. In basso: Piatto di Bugiandu (copia).



Casa del Giunco
RATTAN HOUSE

Via San Benedetto 26, Rapallo (GE)

Tel. +39 0185 60643 - www.casadelgiunco.it - info@casadelgiunco.it



RISTORANTE PIZZERIA
Diana

Via Silvio Lagustena, 107

Tel. 010 377 1136

Seguici su





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

E-mail: genovatoner@gmail.com



LA RICETTA DEL BUGIANDU

(circa 7 chili e mezzo)

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

In un grande pentolone cilindrico e alto, fare bollire le patate nell'acqua col sale. Togliere metà dell'acqua, aggiungere la farina, e continuare a far cuocere a lungo pestando al centro, con un bastone (simile a una mazza da baseball più piccola e con testa piatta) per eliminare i grumi e amalgamarle gli ingredienti. Aggiungere l'olio e continuare al far cuocere pestando e mescolando. Se il composto è poco morbido, aggiungere una parte dell'acqua rimasta. Raggiunta la cottura ottimale, senza più pestare e mescolare, lasciare ancora 5-6 minuti sul fuoco per farlo asciugare. Togliere dal fuoco e, ancor caldo, versarlo su una madia. Con le mani bagnate d'acqua fresca, tornire subito il Bugiandu, dandogli la forma del formaggio Grana Padano. Tagliarlo col filo a fette spesse un centimetro, porle nel piatto e condirle col sugo preferito. Se con salsa all'aglio e il pesto, abbinarci il Riviera Ligure di Ponente Pigato 2012 servito a 11°C in calici con stelo alto. Con salsa di noci abbinare il Golfo del Tigullio-Portofino Vermentino della medesima annata e servito alle stesse modalità. Con sugo di funghi (in rosso) sposarci il Golfo del Tigullio-Portofino Ciliegiole e il Valpolcevera Rosso 2011, serviti entrambi a 16°C in calici con stelo medio. Con salsicce al sugo accompagnarlo con Pornassio 2010-2011 servito a 16-17°C nei calici prima citati.

SALSA ALL'AGLIO

(per 5 preparazioni di Bugiandu)

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

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



DISA srl



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



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

DISA srl



📍 VIA CARLO BARABINO, 10 A/R • 16129 GENOVA

TELEFONO: 010/2363004

MAIL: disa_srl@libero.it

SITOWEB: disafaidatesicurezza.it

SITO SHOP: shopdisafaidatesicurezza.it



MARCHI TRATTATI:

ANTIFURTO: AJAX - DIAS - PESS - NICE - ELKRON - POLITEC

TVCC: VIDEOTECNOLOGIE - PROXE - HIKVISION

ANTOMAZIONE: NICE - DELGA (ACCESSORI)

ILLUMINAZIONE: ULTRALUX

DOMOTICA: FIBARO - ZAMEL

ACCESSORI: VIMO ELETTRONICA - COOPER CSA

BATTERIE: FIAMM-GS

LA SOCIETA' DISA SRL

SPECIALIZZATA NEL SETTORE DELLA SICUREZZA

ANTIFURTO , SISTEMI DI VIDEOSORVEGLIANZA,

AUTOMAZIONI, TELECAMERE IP/WI-FI E 4G

SISTEMI DI DOMOTICA, CAVI , BATTERIE, PILE

ACCESSORI IN GENERE

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

DAL 1976

- DISA SRL HA LO SCOPO DI IMMETTERE SUL MERCATO SICUREZZA, AUTOMAZIONI E SISTEMI DI VIDEOSORVEGLIANZA
- VI OFFRIAMO I MIGLIORI PRODOTTI ESISTENTI SU MERCATO NAZIONALE ED ESTERO
- FORNIAMO AGLI INSTALLATORI E AI PRIVATI LA POSSIBILITA' DI UNA GRANDE VARIETA' DI SCELTA DI MATERIALI DELLA MIGLIORE QUALITA'
- DISA SRL GRAZIE ALLA SUA DECENNALE ESPERIENZA NEI VARI SETTORI SUPPORTA I SUOI CLIENTI TELEFONICAMENTE, IN NEGOZIO, OPPURE IN CASO DI NECESSITA' INVIANDO IL NOSTRO TECNICO SPECIALIZZATO PER RISOLVE EVENTUALI PROBLEMI DIRETTAMENTE SUL POSTO
- VISITANDO IL LOCALE 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



5 MEDAGLIE D'ORO PER L'ITALIA "BORDOLESE"

VALCALEPIO E COLLI EUGANEI TRIONFANO AL 18° CONCORSO
INTERNAZIONALE "EMOZIONI DAL MONDO MERLOT E CABERNET INSIEME"

DI VIRGILIO PRONZATI

Il Concorso Enologico Internazionale "Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme" è ormai maggiorenne. Non solo, sin dalla sua nascita è l'unico che valorizza e promuove tutti i vini da taglio bordolese prodotti nel mondo. Un evento di grande successo, costruito e consolidato nel tempo, organizzato dal Consorzio Tutela Valcalepio e Vignaioli Bergamaschi. Quest'anno l'atteso evento, svoltosi dal 13 al 15 ottobre, ha visto in lizza ben 219 vini prodotti da ventuno Paesi del mondo, giudicati scrupolosamente da settantatré giurati, suddivisi in tecnici e giornalisti, provenienti da ventitré nazioni. La degustazione dei vini in concorso fatta nella mattinata del venerdì 14 non poteva avere sede migliore: le cantine della splendida Villa Martinelli di Mapello, vicina a Bergamo. Una storica location di gran pregio, dove i giudici, suddivisi in sette giurie, hanno avuto l'onore e l'onere di segnalare i vini meritevoli di medaglia d'oro. Inoltre, a confermare il valore e l'internazionalità del Concorso, il fatto che il 60% dei vini iscritti alla competizione era di Paesi esteri e, come da regolamento OIV, il 51% dei giudici chiamati ad esprimere la valutazione erano tecnici e stranieri.



IL MEDAGLIERE

Una vetrina internazionale dove spiccano vini di ogni nazione prodotti con i due vitigni più diffusi sul nostro pianeta. Qualità e sorprese nell'assegnazione delle medaglie. Le 66 medaglie assegnate sono andate ai vini di 14 diverse nazioni. Un medagliere davvero internazionale che vede premiata l'Italia (prima nazione per numero di campioni inviati in concorso con 121 vini) con 5 Gran Medaglie d'Oro e 27 medaglie d'oro. Seconda la Serbia (anche per numero di campioni: 37) che ottiene 2 Gran Medaglie d'Oro e 16 Medaglie d'Oro. Hanno vinto l'oro anche la Croazia, l'Australia, la Francia, l'Ungheria, la Germania, la Slovacchia, Malta, la Romania e la Macedonia del Nord.

Per il medagliere italiano, che vede premiate le regioni Veneto, Toscana, Lombardia, Sicilia, Trentino, Friuli-Venezia Giulia e Calabria, spiccano due zone vitivinicole: la Valcalepio e i Colli Euganei. I padroni di casa portano a Bergamo una Gran Medaglia d'Oro, quattro Medaglie d'Oro e il Premio della Stampa per l'Italia; la denominazione padovana riporta sui colli Euganei due Gran Medaglie d'Oro (incluso il vino italiano che ha ottenuto il punteggio più alto nella competizione, il Colli Euganei Riserva DOC Notte di Galileo 2019 della Cantina Colli Euganei S.C.A.), e 3 Medaglie d'Oro.

PUNTEGGI PER L'ATTRIBUZIONE DELLE MEDAGLIE

Gran medaglia d'oro: per punteggi di almeno 92/100
Medaglia d'oro: per punteggi di almeno 85/100
Il numero delle medaglie è subordinato al non superamento del 30% dei partecipanti.

GIUDIZI CONCORDI SULLA QUALITÀ DEI VINI

Quest'anno il giudizio sulla qualità dei vini è stato quasi unanime. I venti premi della stampa Roberto Vitali sono stati assegnati da una giuria di giornalisti in numero di uno per nazione. Tutti i campioni hanno superato ampiamente gli 85 punti richiesti, Quest'anno, ancor meglio, i giudici hanno sostituite le schede cartacee con quelle telematiche digitate su un tablet.

I PAESI PARTECIPANTI

Argentina, Australia, Austria, Brasile, Croazia, Francia, Georgia, Germania, Israele, Italia, Macedonia del Nord, Malta, Moldavia, Repubblica Ceca, Romania, Serbia, Slovacchia, Slovenia, Stati Uniti, Svizzera e Ungheria.

I PAESI DEI COMMISSARI DELLE SETTE COMMISSIONI

(37 stranieri, 36 italiani) provenienti da 23 paesi diversi: Colombia, Croazia, Cuba, Francia, Georgia, Gran Bretagna, India, Italia, Malta, Moldavia, Macedonia del Nord, Polonia, Portogallo, Repubblica Ceca, Serbia, Slovacchia, Slovenia, Spagna, Sud Corea, Svizzera, Svezia, Ungheria e Stati Uniti.

L'IMMANCABILE CONVEGNO

L'ultimo giorno della manifestazione si conclude con un inedito ed interessante convegno scientifico sulla vite e

MANUZIO PRATICHE 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



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**.



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**



sul vino moderato da Sergio Cantoni. Quest'anno il tema è quanto mai intrigante: Dall'analisi Sensoriale alle Neuroscienze. Le scienze sensoriali hanno raggiunto un'elevata evoluzione che permettono oggi di dare valutazioni sul vino sempre più oggettive. Proprio sull'unione tra analisi sensoriale, chimica e neuroscientifica è nato il progetto dei vini emozionali e si studia su un cambio di paradigma nella comunicazione. Dopo l'introduzione di Luigi Odello, ad illustrare l'argomento al folto pubblico, un team del Cnr di Pisa composto da Lucia Billeci, Alessandro Tonacci e Francesca Venturi.

OSPITALITÀ & CULTURA

Ottimali come ogni anno, l'ospitalità e organizzazione: Palace Hotel Zingonia comodo ed accogliente con personale cordiale e professionale. Di gran livello la Cena di gala a Villa Martinelli con raffinati piatti abbinati a pregiati vini bergamaschi, serviti impeccabilmente dagli allievi della Scuola Alberghiera di San Pellegrino. Graditi e molto interessanti i tour turistici-culturali in storiche strutture ed antichi luoghi di culto curati dalla guida Tosca Rossi. Arrivederci al 12-14 Ottobre 2023 per la XIX edizione di "Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme".

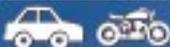


Nella pagina precedente: Serata di gala a Villa Martinelli.

Qui a fianco, dall'alto:
Da sin. Alessandra Locatelli sindaca di Mapello,
Sara e Sergio Cantoni e Luigi Odello

Commissari al lavoro



CAR WASH MANIN
LAVAGGIO A MANO 

CARATTERISTICHE:

UTA CARD • ESSO CARD • DKV CARD • PAYBACK CARD
AUTO-OFFICINA • AUTOLAVAGGIO • BANCOMAT
SERVITISSIMO PAGAMENTO ALL'EROGATORE
BENZINA SENZA PIOMBO • DIESEL



AUTO
PICCOLA

15
EURO



AUTO
MEDIA

20
EURO



AUTO
GRANDE

25
EURO



LAVAGGIO
INTERNI



LUCIDATURA
CAROZZERIA



LUCIDATURA
FARI

Orario di apertura

Lunedì-Sabato 07:00-19:00 / Domenica Chiuso



GENOVA 16122, PIAZZA MANIN, 20R (DISTRIBUTORE ESSO)

TEL: 010 860 6792

CELL: 349 141 945



www.carburanti.esso.it



RISTORANTE



*Gli appassionati della cucina deliziosa,
italiana o mediterranea saranno entusiasti
del nostro locale!*

+39 0 1 0 292 3529

+39 328 858 4880

Sito-web: ristoranteiporticigenova.eatbu.com

I PORTICI

Specialità Pesce



EVENTI PRIVATI
TAKE AWAY DIETE
PARTICOLARI

VIA DI SOTTORIPA, 59R - 16126 GENOVA
(di fronte all'acquario)

TOMAXELLE E STECCHI, SAPORI LIGURI ANTICHI NEL PIATTO

NATI PER DARE NUOVA DIGNITÀ AGLI AVANZI, ANCORA OGGI SONO
PROTAGONISTI DELLO **STREET FOOD** REGIONALE

DI ANTONIO BOVETTI

Le tomaxelle, in italiano la x muta in s, sono un piatto di carne cucinato già nel fine '700 a Genova e nel genovesato. Il nome deriva dal latino *tomaculum*, cioè salsicciotto, perché in effetti sono degli involtini ripieni con gli avanzi di cucina. Tra le pagine della storia ligure si legge che questo piatto fu ideato in momenti di gravi difficoltà economiche, in periodi in cui il brigantaggio e il passaggio di gruppi armati impoverivano ancor più le popolazioni contadine. Per cucinare le tomaxelle si usava la carne degli animali sani ma morti accidentalmente, e per renderle più sostanziose venivano confezionate con un ripieno costituito da erbe di campo e formaggio stagionato. Per tornare ai giorni nostri, nella famiglia della borghesia genovese, la signora, mente organizzatrice della famiglia, ogni mattina faceva un sopralluogo in cucina per appurare quali e quante rimanenze dei cibi erano rimasti del giorno prima, poi decideva cosa far comprare alla cameriera, per creare un piatto che sembrasse cucinato con prodotti freschi di giornata. In queste fantasiose rivalutazioni culinarie le tomaxelle primeggiavano. Questi involtini sono entrati nella storia di Genova durante l'occupazione francese guidata dal generale Massena, ribattezzato dai genovesi "massa-zena". Assediati da inglesi e austriaci, i liguri e i francesi cucinarono, per un gruppo di ufficiali prigionieri, un piatto di tomaxelle





per dimostrare loro quanto la città fosse ancora ricca e piena di risorse. Negli anni alla ricetta originale si sono aggiunte mille varianti, oggi questo piatto si prepara con carne di vitello e un sugo rosso, mentre un tempo erano in bianco e insaporite da un buon uso delle spezie. Rimane il fatto che preparare una tomasella, cioè riempire, avvolgere e legare con filo di cucina, senza far uscire il ripieno, è un'arte che si impara con l'ingegnarsi. Anche gli **steccchi**, la cui origine è quasi certamente araba, sono un antico piatto della cucina genovese. Questa specialità dovrebbe essere giunta a Genova attraverso le rotte commerciali con l'Oriente, poi con il passare degli anni è entrata a far parte della tradizione gastronomica genovese. Ancora oggi si possono trovare questi oblungi involtini nei Paesi sulle sponde meridionali del mar Mediterraneo e nelle trattorie delle città e paesi della Turchia. Gli steccchi, da non confondere con gli spiedini, sono composti da un impasto di carne e di verdure, impanati nell'uovo sbattuto, passati nel pangrattato e fritti nell'olio extravergine. «La ricetta originale è alquanto calorica – spiegano i cuochi di una nota rosticceria di





 INFORMATICA • CARTUCCE PER STAMPANTI • ASSISTENZA • CARTOLERIA
 RIPARAZIONE SMARTPHONE • SERVIZIO SMALTIMENTO

Via Malta, 22-24R
16121 Genova
Tel. 010.553.6175
info@beecolor.it



RGS MOTORS

Officina Autoriparazioni

tel. 345.718.0276

Viale San Pio X, №11
Chiavari (GE)



rgsmotors@libero.it
www.rgs-motors-srls.business.site

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

Trattoria Il Grillo Parlante



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

Tel. +39 346 579 3077

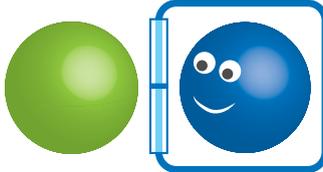
e-mail: marija.bozinkoceva@libero.it
facebook@trattoriailgrilloparlante



Recco – è composta da una serie di ingredienti oggi difficili da trovare (lacervella, creste di pollo, laccetti, filoni o schienali, il midollo spinale, granelli); per compattare lo stecco bisogna avere una buona abilità manuale e tanta pazienza per fasciare bene l'involucro. Per adeguarci ai nostri tempi, noi seguiamo una ricetta poco calorica e meno elaborata. Si preparano le bietole bollite, il prosciutto cotto tagliato finissimo, un bel pezzo di fontina tagliata a piccoli cubetti, tutti questi ingredienti si mescolano girando energicamente mentre si aggiungono uova, maggiorana (*a persa* in dialetto genovese) un po' di noce moscata e tre cucchiaini di parmigiano grattugiato. Quando il ripieno è ben amalgamato lo si avvolge in una fettina di prosciutto cotto, facendo in modo che prenda la forma del cannellone, e, per renderlo più compatto, lo si avvolge nell'ostia grande, precedentemente inumidi-

ta con acqua. Per poterlo maneggiare meglio durante la cottura, si infila uno stecco di legno da parte a parte, lo si passa nell'uovo sbattuto, nel pane grattugiato e si frigge in padella con dell'olio extra vergine molto caldo, finché non prende un bel colore dorato. Chiaramente ogni località ha le sue abitudini e usanze – raccontano i cuochi – e siamo convinti che a pochi chilometri da Recco agli *stecchi* si aggiunge o si toglie qualche ingrediente.»



DAL 1989
 **SER.METAL** S n c
 CHIUDI IL MONDO FUORI

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

APPROFITTA DEGLI INCENTIVI SUL RISPARMIO ENERGETICO

ECOBONUS

**BONUS
CASA**

**BONUS
SICUREZZA**

OKKEY:
NEW GENERATION SECURITY DOOR

BERTOLOTTO
 PORTE

ALPAC
THINKIN. BUILDIN. LIVIN.

**FINESTRE
NURITH**
PVC E ALLUMINIO

acquastop

Palmieri
PORTA DI SICUREZZA

Viglietti
 AVVOLGIBILI



Antica Drogheria Rivarolo



Antica Drogheria Rivarolo,
Via Celesia 5 - Genova
Tel. 39 010 236 2347

Siamo un'Antica Bottega dove puoi trovare spezie, farine biologiche, prodotti per intolleranze, cereali, riso, legumi, aromi, miele e marmellate biologiche, caramelle e cioccolato. Gli amaretti di Sassello arrivano freschissimi ogni settimana.

Abbiamo anche un'ampia scelta di oggetti in ceramica o argento da confezionare con i dolci. Nelle ricorrenze abbiamo marchi prestigiosi per panettoni e colombe: Fiasconaro, Sal De Riso, Scyavuru e durante tutto l'anno marmellate D'Arbo, Agrimontana, Fiasconaro oltre a mieli a km 0 e te' o tisane sfusi.

FOCACCIERIA



SEGUICI



SIMONITTI

Via Giotto, 21 R, Sestri Ponente 16153 Genova

Tel. + 39/010 650 1644

mail: simonitti.social@gmail.com



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.



Piazza Cavour 2R, Torriglia (GE)
Telefono: 010 944 290

SCHEDA 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 CANESTRELLETO 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)



Gli Specialisti



AD

CATERING

VOTRE CHEF

Eventi

Location

Catering

Banqueting



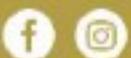
CERIMONIE

Passione, fantasia, competenza, ed esperienza: sono gli ingredienti della nostra realtà << AD Catering >>.

Siamo professionisti del ricevimento nuziale, specializzati nel servizio di Chef, ed organizzati per qualsiasi attività di servizio a domicilio: mettiamo la nostra esperienza per realizzare i Vostri desideri.

Possiamo organizzare il Vostro evento all'interno di in una delle magiche **location** in cui AD Catering ha ottenuto l'esclusività oppure strutturiamo tutto il necessario per farVi vivere un'esperienza culinaria unica in uno dei nostri **ristoranti**.

Garantiamo **menù** personalizzati e **servizio** di alto livello: cureremo ogni **dettaglio** di allestimento, decorazione, scenografia, musica ed intrattenimento: tutto è dedicato a trovare insieme le soluzioni più originali e adatte alle Vostre esigenze.



tel. 347 761 7831 • www.adcatering.it

del catering



EVENTI AZIENDALI

FESTE PERSONALI



Via Assarotti 4/6 - 16122 Genova

CASA

Residenza protetta terza età

CASA LAURA

LAURA



VIA ALESSANDRO LAMARMORA 22 • RAPALLO (GE)

TEL. 018 560 783 • CELL. 324 049 9631

SITO-WEB: CASALaura.IT • E-MAIL: INFO@CASALaura.IT

INSTAGRAM: CASALaura_RSA

FACEBOOK: CASA LAURA-RESIDENZA PROTETTA TERZA ETÀ



Inizio attività per iniziativa di Laura Cabiddu e Federica Azzini, madre e figlia, nel 1992.

Successivamente la società si è ingrandita nel numero dei posti letto e con l'aiuto prezioso dei nuovi soci Paola Amandolesi e il dottor Luca Montanari ha raggiunto un

elevato standard di assistenza alla persona, si è aggiunta negli ultimi anni nella gestione della Casa Laura per il reparto acquisti, Nicoletta Canessa, tutti ancora operativi in Casa Laura srl.

Certamente è una vita differente da quella che si trascorre nella propria casa, e spesso dominata dalla perdita dell'autosufficienza, ma anche nella RSA è possibile una vita degna di essere vissuta e molto dipende dalla qualità del trattamento, dell'assistenza e dell'ospitalità, che viene offerta dai nostri operatori e da parte di tutto lo staff della Casa Laura, il quale

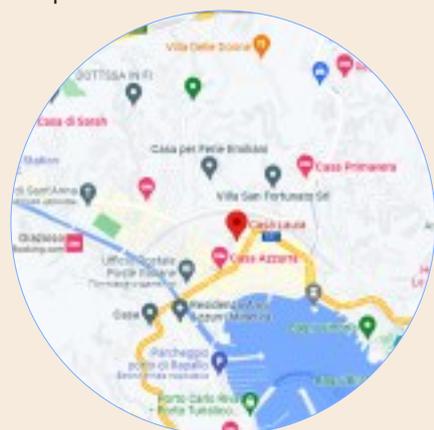


produce un clima familiare ed una atmosfera positiva tra gli ospiti.

L'ospite a Casa Laura è accudito da persone capaci, amorevoli e disponibili con le quali spesso si sviluppano rapporti affettuosi.

A Casa Laura si vivono anni intensi anche se spesso accompagnati da patologie, nella RSA la persona riceve un'assistenza adeguata alle sue esigenze, mirata non solo a curare ma anche a stimolare l'aspetto cognitivo della persona ed aiutarla a mantenere l'autosufficienza, anche se spesso in maniera parziale.

Sovente la vita dell'anziano prima dell'ingresso a Casa Laura è caratterizzata da scarse relazioni e dalla difficoltà di organizzare le proprie necessità, l'ingresso in Casa Laura ha dei vantaggi indubbi per la salute e la serenità sia dell'ospite che del parente, ed il raggiungimento di ciò passa attraverso la costruzione di un rapporto empatico con l'ospite.



COME ARRIVARCI:

In auto: tramite Autostrada A 12 Genova-Livorno ed uscita al casello di Rapallo, oppure tramite la strada statale SS1 Aurelia Ventimiglia-Roma. Un parcheggio custodito è situato a pochi passi dalla nostra struttura.

In treno: da tutte le direzioni con fermata a Rapallo; la stazione ferroviaria si trova solamente a 100 metri dalla nostra Residenza.





Foto
Marcello Rapallino

modelle
Giulia La Cavera
Giorgia La Cavera

makeup
Giulia Bertone



FATTORE COMUNE: PRODOTTO = TERRITORIO

QUINTA EDIZIONE DELL'INCONTRO-CONFRONTO TRA PRODUTTORI DOP E IGP, CON **LA FOCACCIA DI RECCO** IN PRIMO PIANO

DI VIRGILIO PRONZATI

FOTO: CONSORZIO DELLA FOCACCIA DI RECCO

È da qualche anno che in Italia si parla di eccellenze agroalimentari. C'erano anche prima, ma non se ne parlava abbastanza. Ai vertici della notorietà spiccavano la moda ed altre forme d'arte e attività, guidate dal turismo. Ora che il volto e la sostanza della nostra econo-

mia sono cambiati, ci accorgiamo di avere un patrimonio unico nel suo genere che trae origine dall'ingegno e dal lavoro di centinaia di generazioni di contadini e artigiani. Lo stesso è successo con l'ecologia. Purtroppo ci sono voluti gli effetti nefasti del conflitto in Ucraina per capire quan-

to fosse importate il comparto agroalimentare che, in un recente passato, è stato devastato da sbagliate scelte politiche nazionali e comunitarie. Nel 2003 su questo tema e di valenza regionale, il rammarico e la rabbia per la mancata assunzione di trenta giovani laureati di entrambi i sessi, usciti



Claudio Natoni, produttore Peperone di Pontecorvo DOP

a pieni voti da due master promossi dall'IRIPA di Genova, sulla ricerca e impiego dei prodotti agroalimentari liguri, turismo enogastronomico, gestione d'impresе per creare reddito e valorizzare al meglio il territorio. Se non ci fosse stata negligenza e miopia da parte di enti e imprenditori, oggi quelle persone sarebbero diventate una sicura risorsa per tutto il settore agroalimentare-turistico della Liguria.

L'agroalimentare di qualità e sostenibile non è solo un volano per incrementare l'economia del nostro Paese, ma per migliorare e mantenere la salute di chi lavora, del consumatore e dell'ambiente. Approfondendo il tema, malgrado la burocrazia, l'Italia possiede dei giacimenti agroalimentari di qualità, che la pongono meritatamente al vertice mondiale nel settore dei prodotti a denominazione di origine. In Europa dove ci sono le maggiori denominazioni, l'Italia è in testa con 313 (tra Dop, IGP, STG che con 526 vini sale a 839) seguita da Francia con 259, Spagna 203, Portogallo 140, Grecia 113 e Germania 91. Gli altri Paesi EU vanno dai 73 dell'Inghilterra ai 4 del Lussemburgo. Entrando nel dettaglio, con quali valenze questi prodotti agroalimentari di qualità hanno ottenuto le rispettive denominazioni? La DOP è concessa ai prodotti agroalimentari le cui caratteristiche di qualità dipendono del tutto o in parte dall'ambiente geografico in cui sono prodotti. L'ambiente unisce fattori naturali, come il clima e le risorse, a fattori umani, come le tecniche di produzione e trasformazione tipiche di un'area delimitata. Tutte le fasi produttive devono avvenire proprio in tale area. L'IGP è attribuito ai prodotti agricoli e alimentari che posseggono qualità o caratteristiche determinate dall'origine geografica. Al fine di ottenere detto marchio, è sufficiente che almeno una delle fasi produttive avvenga in un'area geografica determinata. Per questo motivo, la procedura in questione è meno vincolante rispetto a quella richiesta per l'ottenimento del marchio DOP. La STG riguarda invece i prodotti che rispettano una ricetta tradizionale tipica. E il metodo di produzione, e non la zona di origine, che contraddistingue il prodotto. Per utilizzare il marchio STG è sufficiente rispettare il disciplinare. La Liguria ha due DOP: Olio Extra Vergine di Oliva Riviera Ligure e Basilico genovese. Altrettante le IGP: Acciughe sotto sale del Mar Ligure e la Focaccia di Recco col formaggio. E proprio da quest'ultima ghiottoneria, è nata l'idea e, la successiva realizzazione di Fattore Comune: manifestazione di successo giunta quest'anno alla quinta edizione, ideata e firmata dai geniali Daniela e Lucio Bernini (Dimensione Riviera Promozioni). Evento di rilievo nazionale e unico nel suo genere dedicato alla divulgazione e promozione delle eccellenze agroalimentari tutelate dall'Unione Europea, organizzato dal Consorzio della Focaccia di Recco IGP, con il Patrocinio della Regione Liguria e Città Metropolitana di Genova, i Comuni di Recco, Camogli, Sori e Avegno e la Camera di Commercio di Genova, e la collaborazione dell'Istituto Statale per



l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera Marco Polo di Genova e Camogli. Una due giorni all'insegna dei prodotti DOP e IGP, presentati e commentati dai produttori. Nel pomeriggio del primo giorno, venerdì 11 novembre, è andata in scena al Teatro Comunale di Sori la quinta edizione di "Fattore Comune": incontro con prodotti e produttori DOP e IGP, e la partecipazione di funzionari di enti certificatori, di controlli e Autorità della politica regionale. Un talk show condotto dal popolare Tinto e Lucio Bernini (sempre più bravo) dove sono emersi storia, cultura e tradizioni dei rispettivi territori. Ossia, Prodotto uguale a Territorio. Dopo i saluti da parte dell'Assessore del Comune di Sori Luca Pittore e quelli del sindaco di Genova Marco Bucci portati dal consigliere

In alto: Fede e Bernini intervistano Bottino e Corso
In basso: Sul palco Alessandro Piana e Mauro Rosati intervistati da Tinto e Bernini

L'occasione d'Oro

tel: 010 8318857
cell: 366 9922997

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



SIAMO SPECIALIZZATI NELL'ACQUISTO DI:

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

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

loccasionedorogenova@gmail.com

Franco Senarega, si sono succeduti interessanti e incisivi interventi. In primis quello del vicepresidente



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

Via G. Oberdan 106r Genova

C.F. e P.Iva 03202430108

Tel: 335 6672830

Email: geom.re@artigianiedilinc.it

Pec: 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



e Assessore della Regione Liguria Alessandro Piana che rimarca la necessaria continuità di fare squadra tra pubblico e privato. Da Mauro Rosati direttore generale Fondazione Qualivita, l'importanza dei prodotti DOP e IGT nello sviluppo economico nazionale. Poi i consorzi, iniziando dal Consorzio Robiola di Roccaverano DOP; un formaggio dalla straordinaria versatilità gastronomica, per il quale sono intervenuti il Sindaco Fabio Vergellato e per il Consorzio Giovanni Solerio.

Per il Consorzio Salumi DOP Piacentini, ossia un goloso trittico, ne hanno parlato il presidente Antonio Grossetti e l'Assessore al Commercio del Comune di Piacenza Simone Fornasari. Per il Consorzio Peperone di Pontecorvo DOP, varietà dai molti pregi, a parlarne l'Assessore del Comune di Pontecorvo Katuscia Mulattieri e per il Consorzio il produttore Claudio Natoni. Per illustrare il prosciutto del Consorzio Crudo di Cuneo DOP, la Presidente Chiara Astesana e il direttore Giovanni Battista Testa. Per il Consorzio Brachetto d'Acqui DOP, alias la rosa nel bicchiere, sono intervenuti il Presidente Paolo Riccagno e per il Comune di Acqui il consigliere Fabrizio Baldizzone. Per il Consorzio Radicchio di

In alto: Teatro di Sori. È appena iniziato il talk show Fattore Comune 5a Edizione

In basso: Il sindaco di Recco Carlo Gandolfo, il Vicepresidente Alessandro Piana e Daniela Bernini di Dimensione Rivera Promozioni

Chioggia IGP, una delle più pregiate varietà, ne hanno parlato il Presidente Giuseppe Boscolo Palo e Umberto Tiozzo Ufficio stampa. Chiudono la serie due vessilli della Liguria. Il primo, il Basilico Genovese DOP, anima e insostituibile componente del Pesto genovese, raccontato da Giovanni Bottino, Direttore Consorzio, e Francesca Corso, Assessore del Comune di Genova al Marketing Territoriale. Secondo, per il Consorzio Focaccia di Recco col formaggio IGP, i seguiti interventi del Sindaco di Recco Carlo Gandolfo e, per il Consorzio, della presidente Maura Macchiavello. A chiudere l'interessante e affollato convegno, le acute ed importanti riflessioni e considerazioni di Alessandro Piana, i saluti del Sindaco di Recco Carlo Gandolfo e dei due conduttori, con l'invito per l'anno prossimo.

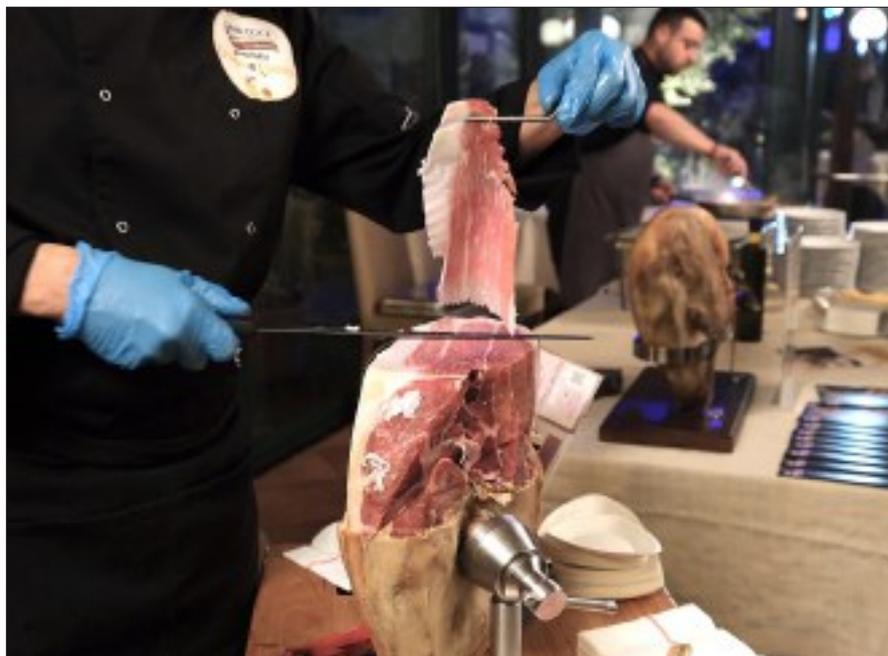
Alla sera, per tutti gli ospiti (autorità pubbliche e private, giornalisti e food blogger) gradita e golosa conclusione a Recco nel ristorante Vitturin, accolti dalla signora Laura Squarzati. Degustazione di piatti e ghiottonerie realizzati dagli chef dei ristoranti del Consorzio con i prodotti presenti a Fattore Comune. Una nuova occasione di confronto e approfondimento culturale anche per gli allievi dell'Istituto Alberghiero Marco Polo di Camogli e Genova (guidati dal prof. Antonio Soricelli), impegnati sia in cucina che in sala. Non solo: oltre all'immane focaccia di Recco IGP, i banchi col Basilico Genovese Dop col pesto al mortaio, l'assaggio dell'olio extra vergine di oliva Dop Riviera Ligure e i pregiati vini dell'Enoteca regionale di Genova.

La mattina del giorno seguente, una parte dei giornalisti, food blogger e produttori provenienti da regioni lontane, hanno parte-



In alto: I famosi salumi DOP Piacentini
In basso: Umberto Squarzati presenta la Focaccia di Recco IGP

cipato ad un breve ma piacevole tour turistico-culturale a Camogli e a Recco. Nel Centro Polivalente di quest'ultima città, uno storico e il dinamico sindaco Carlo Gandolfo hanno commentato inedite immagini di Recco devastata dai bombardamenti, ricostruita e attuale. Degna conclusione con l'apprezzatissimo pranzo al ristorante Alfredo che, per l'occasione, ha deliziato gli ospiti con saporosi piatti della tipica cucina ligure.



Il saporoso Crudo di Cuneo

**DA PIÙ DI 50 ANNI I NOSTRI CLIENTI SONO PIENAMENTE SODDISFATTI
DELLA QUALITÀ E DEL SERVIZIO OFFERTO DA CHIAVARESE ARREDAMENTI**

chiavarese
arredamenti
rapallo

**Vico degli Oratori, 14
Rapallo (GE)**

Tel . 0185 230 212

www.chiavaresearredamenti.it
info@chiavaresearredamenti.it