

in GENOVA

PRIMAVERA-ESTATE 2023

MAN RAY

In mostra sessant'anni
di grande arte visiva

GIUSEPPE COMINETTI

Tre diversi percorsi per raccontare il Divisionismo

DAVID PILOSOFF

Ricordando lo shooting
che ha cambiato la fotosub

LUIGI BARILE

Compte novant'anni la leggenda della grappa

COSTA TOSCANA

Il debutto a Genova della nuova ammiraglia

The Ocean Race:

IL "GRAND FINALE" È A 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

Pesto
think food

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



capurroricevimenti.com • info@capurroricevimenti.com
passo dello Zerbino 1, 16122 Genova telefono + 39 0103628033



📍 Via Timavo, 51-53 R • I6132 • Genova

☎ Prenotazione: +39 328 475 5134



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



www.dibonafe.it



fernandobonafe27@hotmail.it



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

I NOSTRI ORARI:

da martedì a sabato 12.00-15.00/19.00-22.00
lunedì e domenica chiuso

Direttore Responsabile

Gabriele Lepri - Luca Bartesaghi

Direttore Editoriale

Giordano Rodda

Servizi Fotografici

Marcello Rapallino, Gianni Riso

Hanno collaborato:

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

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: Ocean Race



SOMMARIO

PRIMAVERA-ESTATE 2023

4/ The Ocean Race: il "Grand Finale" è a Genova!

Dal 24 giugno al 2 luglio, per la prima volta nella storia arriva in Italia la più leggendaria regata del mondo

18/ I fotografi subacquei italiani alla ribalta internazionale

Claudio Ceresi vince con "La foto dell'anno", ma tante altre soddisfazioni arrivano nelle diverse categorie

32/ Tre mostre per raccontare Cominetti

A Palazzo Ducale, al Museo dell'Accademia Ligustica di Belle Arti e alla Wolfsoniana di Nervi tre percorsi dedicati a Giuseppe Cominetti, il grande divisionista genovese d'adozione. Fino a giugno

42/ Sessant'anni di Man Ray

340 pezzi per illustrare la straordinaria carriera del grande artista statunitense. Suoi alcuni tra i più iconici contributi al dadaismo e al surrealismo

50/ Fotografando L'Approdo

Riparte a Bogliasco il photocontest "Trofeo L'Approdo in un click: Carpe Diem"

51/ L'ammiraglia Costa Toscana debutta a Genova

Costa Crociere rinnova l'offerta per la Liguria con la presenza delle navi a Genova, Savona e La Spezia. La Costa Toscana sarà presente tutti i venerdì fino a novembre 2023

58/ Tutto il gusto del 'romanin'

Erbe aromatiche in Liguria: il rosmarino, pianta dalle tante virtù

62/ Barile, sarà davvero l'ultima Festa della Grappa?

La ventesima edizione della festa a Silvano d'Orba ha coinciso col novantesimo compleanno del vulcanico patron

66/ David Pilosof, la bellezza sott'acqua

Il fotografo subacqueo, organizzatore del World Shootout, parla del suo leggendario shooting nel Mar Rosso nel 1977

70/ La rivoluzione "naturale" del vino, a Sestri Levante

Tasting di vini naturali presso all'ex Convento dell'Annunziata della Baia del Silenzio, per la quinta edizione di "The Wine Revolution"

74/ Latte fritto e latte brusco, prelibatezze liguri

La ricetta di un piatto tradizionale nelle sue varianti, semplice ma sempre apprezzato da tutti

76/ Quest'autunno Genova ospita l'AIS

Il Congresso Nazionale dell'Associazione Italiana Sommelier quest'anno diventa Convention e per la prima volta si apre al pubblico: dal 24 al 26 novembre il capoluogo ligure ospiterà la 55° convention

80/ Tutti i colori (e profumi) del bianco

I vini premiati nella manifestazione di Go Wine presso lo Starhotel President

83/ Cl.CA.SUB Bogliasco, Riso dice basta

Intervista al fondatore e presidente dello storico club subacqueo, di cui è stato alla guida per sessant'anni

87/ Daniela Loverde

89/ Fumare fa male. Secondo il CDC Usa ci sono ben 27 malattie fumo-correlate

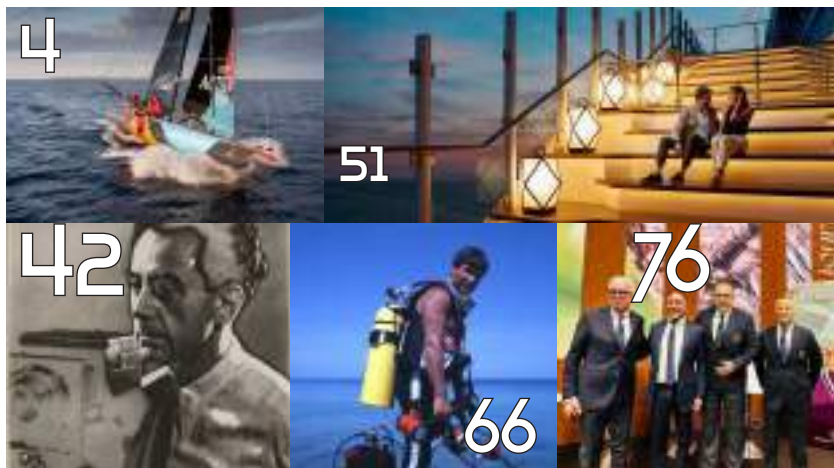
Chi fuma tutta la vita ha il 50% di probabilità di morire per una patologia direttamente correlata al fumo

97/ A scuola di preboggion da Ö Vittorio

Presso lo storico ristorante di Recco le serate dedicate alle erbe eduli del territorio, base di grandi piatti tipici

100/ La prescinsêua a Palazzo Imperiale

Nel palazzo genovese, hanno festeggiato settant'anni di attività Lylag Virtus e Latte Tigullio - Centro Latte Rapallo



THE OCEAN RACE: IL "GRAND FINALE" A GENOVA!

**DAL 24 GIUGNO AL 2 LUGLIO, PER LA PRIMA VOLTA NELLA STORIA
ARRIVA IN ITALIA LA PIÙ LEGGENDARIA REGATA DEL MONDO**

GENOVA
THE GRAND FINALE
24 giugno • 2 luglio 2023



Genova capitale mondiale della vela: a giugno The Ocean Race, la più straordinaria e dura regata intorno al mondo, per la prima volta nella storia arriverà in Italia, nel capoluogo ligure, in occasione dei suoi cinquant'anni. La partenza è infatti fissata per il 15 gennaio da Alicante (Spagna) e l'arrivo è previsto a Genova con il "Grand Finale" dal 24 giugno al 2 luglio 2023. Nel nuovo Waterfront di Levante sarà allestito l'Ocean Live Park con numerosi eventi e una previsione di oltre 300.000 presenze. Oltre all'arrivo della 14° edizione di The Ocean Race, ci saranno la "In Port Race" e la "The Ocean Race Legends 50th Anniversary Regatta".

Una partnership fortemente voluta, quella tra Genova e The Ocean Race, nel segno della sostenibilità e della promozione delle eccellenze genovesi e liguri nel mondo. Infatti, prima che il mondo "arrivi" a Genova è il capoluogo ligure a fare il giro del mondo con un "Pavilion" di 150 metri quadrati in cui verranno promosse le eccellenze del territorio ligure e del "Made in Italy", in ogni villaggio di gara.

Dopo la partenza di Alicante (15/1), ecco le successive tappe: Capo Verde (22-25 gennaio), Cape Town (7/26 febbraio),

Itajaí (1/23 aprile), Newport (10/21 maggio), Aarhus (30 maggio/8 giugno), e L'Aja (11/15 giugno). Verranno percorse circa 32.000 miglia, attraverso gli oceani Atlantico, Indiano e Pacifico, oltre alle inospitali profondità ghiacciate dell'Oceano Meridionale che circonda l'area prossima all'Antartide. In gara tra i VO65 anche "AOR Team Genova", la barca che porta Genova in gara nella The Ocean Race Sprint. Un altro motivo di orgoglio e un'altra straordinaria occasione di promozione per la città e le sue eccellenze.

Una straordinaria sfida sportiva, una grande occasione di promozione per Genova e l'Italia nel mondo ma anche un forte progetto di sostenibilità. Dal capoluogo ligure è infatti partito il Genova Process, un percorso che vedrà protagonisti i massimi esperti e stakeholder del settore a livello internazionale per arrivare a redigere la prima bozza di Carta dei Diritti degli Oceani i cui principi saranno presentati a Genova durante il "Grand Finale" e poi consegnati all'Assemblea delle Nazioni Unite, a New York, nel novembre del 2023.

The Ocean Race "Genova The Grand Finale" gode del patrocinio della Presidenza del Consiglio dei Ministri, del Coni e dell'Unione

Stampa Sportiva Italiana. Regione Liguria, Camera di Commercio di Genova, Blue District e Federvela sono i partner Istituzionali. Iren, Free To X, Rina, Ett e Esselunga sono i partner commerciali.

Il Pavilion negli altri Live Park, per presentare Genova

In tutti gli Ocean Live Park ci sarà il Pavilion di Genova, un padiglione di 150 metri quadrati in cui i visitatori potranno esplorare le bellezze della città e dell'intera Liguria mentre le aziende potranno sviluppare nuove opportunità di business con realtà provenienti da tutto il mondo. Una opportunità unica: Genova sarà la sola città ad avere questa visibilità lungo tutto il percorso.

Un ledwall posizionato di fronte alla struttura mostrerà le bellezze di Genova, della Liguria e dell'Italia. Attraverso la scannerizzazione di QR Codes si potranno approfondire i vari temi. Le pareti del padiglione "racconteranno" il territorio attraverso immagini iconiche: la Lanterna, le Botteghe Storiche e i tipici "carruggi", le Cinque Terre, il pesto ma anche il gelato e il caffè.



Sarà allestita da ETT, azienda genovese del Gruppo SCAI, una vera e propria esperienza immersiva che promuoverà, attraverso visioni iconiche, Genova e la Liguria. Multi-proiezioni a tutta parete e senza soluzione di continuità metteranno il visitatore in connessione emozionale con i contenuti, attraverso video

spettacolari e ritmati. La narrazione segue idealmente il percorso della gara intorno al mondo, con la proiezione delle tappe della regata sino all'arrivo a Genova per il Grand Finale. Lo storytelling prosegue con la promozione turistica di Genova attraverso viste mozzafiato, immagini dei più pregevoli scorci della città, dei vicoli, delle

botteghe storiche e dei Palazzi dei Rolli, riprese della preparazione del pesto al mortaio, voli di drone sugli ambienti urbani, sui Forti e sui paesaggi del territorio, sulle attività sportive all'area aperta e sull'Acquario. In ultimo, uno sguardo verso il prossimo futuro con il video sulle anticipazioni progettuali del nuovo Waterfront di Levante.



LE LEGGENDE FINO AD OGGI

ANNO	BARCA	BANDIERA	SKIPPER	NAZIONALITÀ SKIPPER
1973-74	Sayula II		Ramón Carlín	
1977-78	Flyer		Cornelis van Rietschoten	
1981-82	Flyer		Cornelis van Rietschoten*1	
1985-86	L'Esprit d'Équipe		Lionel Péan*2	
1989-90	Steinlager 2		Peter Blake	
1993-94	NZ Endeavour		Grant Dalton (Maxi Class)	
	Yamaha		Ross Field (Whitbread 60 Class)	
1997-98	EF Language		Paul Cayard	
2001-02	Illbruck		John Kostecki	
2005-06	ABN AMRO One		Mike Sanderson	
2008-09	Ericsson 4		Torben Grael	
2011-12	Groupama 4		Franck Cammas	
2014-14	Abu Dhabi Ocean Racing		Ian Walker	
2017-18	Dongfeng Race Team		Charles Caudrelier	
THE OCEAN RACE EUROPE 2021	Mirpuri Foundation Racing Team		Yoann Richomme	
	Offshore Team Germany		Robert Stanjek	

*1 Ad oggi lo skipper più anziano a vincere all'età di 55 anni

*2 Ad oggi lo skipper più giovane a vincere all'età di 29

A disposizione dei visitatori ci saranno anche alcuni visori di "Virtual Reality" grazie ai quali si potranno esplorare le zone iconiche del centro storico comprese le piazze e alcuni palazzi tra cui Palazzo San Giorgio. Il Pavilion di Genova ospiterà anche una edizione speciale del Campionato Mondiale del Pesto

in cui una decina di partecipanti, dopo una demo della ricetta originale, potranno sfidarsi in gara per realizzare il pesto migliore. Numerosi gli eventi e gli incontri che verranno organizzati per promuovere cultura, turismo e attrattività di Genova e Liguria.

L'Ocean Live Park

Allestito nel nuovo Waterfront di Levante a Genova, l'Ocean Live Park sarà il cuore pulsante di eventi e intrattenimento con numerose attività a disposizione dei visitatori di tutte le età. La Cerimonia di apertura è fissata per il 24 giugno e il giorno



dopo è previsto l'arrivo delle imbarcazioni. Sarà possibile visitare le barche protagoniste della regata e incontrare i velisti. Ammirare i trofei e avere informazioni sui diversi team. Non mancheranno momenti di pura festa e celebrazione come la "Parata degli Atleti" e la cerimonia di premiazione finale. Ci saranno un padiglione legato alla sostenibilità e uno sull'Innovazione. La Federazione Italiana Vela allestirà due aree nel Padiglione Jean Nouvel: la Next Generation Foil Academy powered by Luna Rossa e la Para Sailing Academy che per la prima volta saranno insieme. L'ingresso al villaggio sarà gratuito. Sugli schermi del villaggio sarà possibile vedere le ultime ore della tappa grazie agli elicotteri che seguiranno le barche e trasmetteranno "live" le immagini. Il ricco programma di eventi collaterali: il 27 giugno si terrà la Regata delle Legends

per celebrare i 50 anni di The Ocean Race. Ancora regate tra professionisti e amatori, le Pro-Am Races, il 28 e 29 giugno. Il 1° luglio andrà in scena la "In-Port Race" che chiuderà le regate costiere che si terranno in ogni tappa con una specifica classifica. A Genova si scoprirà quali sono i team vincitori della serie di In-Port Races. A seguire è prevista la parata degli atleti e la "Awards Night". Ricco anche il programma di eventi collaterali che verranno organizzati sia nel villaggio che in tutta la città di Genova.

Genova Process

Il 28 marzo scorso si è aperto ufficialmente il "Genova Process" percorsi di "innovation workshop" organizzati da The Ocean Race in collaborazione con il Comune di Genova, che coinvolgono esperti di diritto internazionale, politica, diplomazia e scienze oceaniche per la definizione della bozza

di principi della Dichiarazione dei Diritti degli Oceani che verrà presentata all'Assemblea Generale delle Nazioni Unite, a New York, nel settembre 2023. Il capoluogo ligure è al centro di questo percorso straordinario, parallelo al giro del mondo a vela in equipaggio. Nei workshop del Genova Process saranno raccolti i risultati che emergono dagli Ocean Summit, sviluppati in collaborazione con 11th Hour Racing. Al termine della regata, Genova ospiterà il 27 giugno, presso i Magazzini del Cotone del Porto Antico, l'ultimo Ocean Summit che porterà al documento finale da presentare all'Onu.

La sostenibilità è uno dei valori fondamentali del progetto con sempre maggiori sforzi per ripristinare la salute degli oceani e per guidare, ispirare e coinvolgere su questo tema critico. The Ocean Race mira a dimezzare le emissioni di gas a effetto serra (GHG) entro il





Charles-Drapeau GUYOT environnement

DA SAPERE



Spesso descritta come **l'evento sportivo agonistico più lungo e arduo al mondo**, The Ocean Race è la competizione di vela professionistica a squadre più impegnativa in assoluto. Insieme alle Olimpiadi e all'America's Cup, è riconosciuta come uno dei "tre grandi" eventi di questo sport.



Quella del 2022-23 sarà la 14ª edizione di The Ocean Race. Si svolge 500 anni dopo la prima circumnavigazione in assoluto, da parte della spedizione Magellano-Elcano e 50 anni dopo la prima edizione della regata, tenutasi nel 1973-74, quando 19 equipaggi fecero il giro del mondo in quattro tappe, partendo da Portsmouth e facendo scalo a Città del Capo, Sydney e Rio de Janeiro.



Careggiando in mare aperto per migliaia di miglia nelle acque più difficili del pianeta, gli equipaggi inseguono senza sosta il vantaggio competitivo che li porterà alla vittoria. Il concetto di **giorno e notte non ha più alcun senso**, poiché i velisti adottano uno schema con turni di 6 ore, 24 ore su 24, così da garantire che l'imbarcazione sia sempre al massimo delle prestazioni.



L'edizione 2022-23 prevede sette tappe intorno al mondo, con scali in otto città in un fly-by a Kiel Sailing City. Partirà nel gennaio 2023 da Alicante e si concluderà a Genova nel mese di giugno; sarà la prima volta che The Ocean Race si concluderà nel Mediterraneo, nonché la prima volta che toccherà l'Italia.



L'edizione 2022-23 di The Ocean Race sarà caratterizzata da due classi di imbarcazioni oceaniche ad altissime prestazioni: la classe a sviluppo tecnologico **IMOCA** e la classe monotipo **VOSS**.



Il percorso dell'edizione 2022-23 comprende la tappa più lunga nei 50 anni di storia della regata. La Tappa 5 è una maratona di 12.750 miglia nautiche, della durata di un mese, da Città del Capo in Sudafrica, intorno all'antartide dall'emisfero meridionale fino a Natal in Brasile, durante la quale le due flotte di equipaggi multi doppierranno per la prima volta senza scalo tutti e tre i grandi capi dell'emisfero australe: Capo di Buona Speranza, Cape Leeuwin e Cape Horn.



Gli **IMOCA** sono vere gallerie d'arte, le cui ultime versioni rappresentano alcuni fra i concetti più innovativi nella progettazione e nella costruzione di imbarcazioni da regata oceanica: sono dotate di **chiglia basculante e foil subacquei** che garantiscono prestazioni ancora più elevate. Dopo il debutto nell'edizione inaugurale di The Ocean Race Europe nel 2017, gli IMOCA parteciperanno alla loro prima edizione intorno al mondo di The Ocean Race.



A partire dall'edizione 2017-18, il regolamento della regata incentiva fortemente i team a schierare equipaggi composti da **velisti uomini e donne**, non che a coltivare nuovi giovani talenti. Nell'ultima edizione hanno partecipato in totale 22 donne, 10 delle quali erano esordienti. Dal 1973 ad oggi hanno partecipato alla gara 136 donne.



I **VOSS** sono stati utilizzati nelle ultime due edizioni di The Ocean Race, dando vita in entrambe le occasioni a **regate incredibilmente combattute e avvincenti**. Nell'ultima edizione, tre team hanno iniziato l'ultima tappa a pari patti e il Dongfeng Race Team cinese è riuscito a strappare la vittoria al team spagnolo MAPFRE e all'equipaggio olandese di Team Brunel proprio nelle ultime miglia che conducevano al traguardo dell'Isola dei Paesi Bassi.



The Ocean Race partecipa all'iniziativa **Race to Zero** e mira a **diverzerle le emissioni di gas serra entro il 2035** e **raggiungere zero emissioni nette entro il 2040**, obiettivi ambiziosi che siamo sulla buona strada per raggiungere in anticipo, potenzialmente persino già durante l'edizione 2022-23.



Essendo velisti, per i concorrenti di The Ocean Race dedicarsi a **proteggere e risanare gli oceani del mondo** è un gioco innato. Questo impegno è chiaramente sostenuto da **Regatiamo con un obiettivo**, lo straordinario programma di sostenibilità su larga scala di The Ocean Race, nell'ambito del quale organizziamo **summit** di alto livello mirati a spingere i decisori globali a concentrarsi sui problemi che affliggono i nostri oceani, raccogliere dati preziosi sullo stato dei nostri mari attraverso il nostro **programma scientifico di bordo**, fummo ai bordini le conoscenze necessarie per **salvare gli oceani**, collaboriamo con le **principali organizzazioni e ONG del mondo** e molto, molto altro ancora.



Il nostro obiettivo è rendere l'edizione 2022-23 di The Ocean Race un'esperienza **più connessa e coinvolgente che mai**. Tutte le barche sono state costruite tenendo presenti le esigenze dei media e **sono dotate di un sistema di comunicazione** - interamente sviluppato e costruito dagli organizzatori dell'evento - che comprende una stazione radio mobile e trasmettitori satellitari all'avanguardia, che consentono di trasmettere a terra filmati di qualità broadcast, 24 ore su 24, da qualsiasi punto del pianeta.



The Ocean Race ha lanciato **One Blue Voice**, una campagna mirata a raccogliere sostegno per i diritti degli oceani. Il nostro ambizioso obiettivo è ottenere sostegno per una **Dichiarazione Universale dei Diritti degli Oceani**, incoraggiando i fan e il pubblico in generale a firmare una petizione online che sarà presentata all'**Assemblea Generale delle Nazioni Unite a New York nel settembre 2023**.



Amory Ross 11th Hour Racing Team



**GENOVA
THE GRAND FINALE
2022-23**

ALICANTE ●

CAPO VERDE ●

CAPE TOWN ● 26 FEBBRAIO 2023

ITAJAÍ ●

NEWPORT ●

AARHUS ●

KIEL FLY-BY ●

L'AIA ●

GENOVA ● 24 GIUGNO 2023
THE GRAND FINALE

UNISCITI AI VOLONTARI SALI A BORDO DI THE OCEAN RACE

24 GIUGNO • 2 LUGLIO 2023



PER INFO www.theoceanracegenova.com





Ronan Gladu Biottherm Racing



Eloi Stichelbaut polaRYSE Holcim PRB

2030 e a raggiungere le emissioni zero entro il 2040. A bordo delle barche in gara si raccolgono preziosi dati sullo stato dei mari attraverso il programma scientifico di bordo. È stata anche lanciata una raccolta di firme per far sentire la voce degli Oceani su www.onebluevoice.net.

In gara c'è anche il Team Genova

Dalla partnership tra The Austrian Ocean Racing e alcune importanti realtà genovesi e italiane è nato "Team Genova", equipaggio che partecipa alle regate di The Ocean Race nella categoria VO65 Sprint. Prima tappa Alicante-Capo Verde

(15 gennaio), poi Aarhus-L'Aja (8 giugno) e infine L'Aja-Genova (15 giugno), con arrivo nell'Ocean Live Park di Genova. Al fianco di Genova sono scesi in campo Iren, Sangiorgio Marine, Marina Militare Italiana e Federazione Italiana Vela. Quello tra la barca austriaca e il capoluogo ligure è, d'altronde, un rapporto che è andato stringendosi sempre più negli ultimi due anni. Il giovane equipaggio guidato dallo skipper olandese Gerwin Jansen aveva emozionato già nella The Ocean Race Europe. L'imbarcazione, con bandiera austriaca e italiana, potrà contare su due velisti italiani, Cecilia Zorzi e Alberto Riva, oltre ai fratelli Konstantin e Oliver Kobale, fondatori del progetto austriaco, Michiel Goegebeur, Anna Luschan, Jolbert Van Dijk, Deborah Blair, Ruairidh Wright, Daniel Gaw e Stefan Leitner.

I numeri di The Ocean Race

Nell'ultima edizione, The Ocean Race ha attirato 2,5 milioni di visitatori nei villaggi, coinvolto 94.000 ragazzi nel learning program, 20.000 bambini nei workshop sulla sostenibilità e 28.071 ragazzi e adulti nel "Try Sailing". Sono stati 4.356 i media accreditati per 2,19 miliardi di audience tv news, 2,62 miliardi di lettori sulla carta stampata, 117.129 articoli online, 1,889 miliardi di social media post impressions, 200,7 milioni di social media video views e 168 milioni di interazioni social.

Nell'ultima edizione il Villaggio allestito ad Alicante ha totalizzato 345.602 visitatori generando un impatto economico di circa 62 milioni di euro spesi sul territorio con la creazione di circa 1.700 posti di lavoro di durata annuale. L'aumento dell'attività economica e dell'occupazione ha prodotto un significativo effetto positivo per un totale di 96,2 milioni crescita di Pil.

DISA srl



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



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

DISA srl



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

TELEFONO: 010/2363004

MAIL: disa_srl@libero.it

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



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 De Pascale 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 OMBREGGIANTE, 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.



PREZZI DA INGROSSO

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

ENORMI STOCK

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



ORARI DA SPECIALISTI

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

QUALITÀ E QUANTITÀ

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



GENOVA

Via Ponte Carrega, 20 rosso

Tel. 010/0995211 - Per info e ordini online: tecnomat.it

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



I FOTOGRAFI SUBACQUEI ITALIANI ALLA RIBALTA INTERNAZIONALE

CLAUDIO CERESI VINCE CON “LA FOTO DELL’ANNO”, MA TANTE ALTRE SODDISFAZIONI ARRIVANO NELLE DIVERSE CATEGORIE

A CURA DI GIANNI RISSO



Già nel 2021 il grande concorso internazionale di fotografia subacquea “World Shootout” si era concluso con il dominio degli italiani, ma nell’edizione del 2022 i risultati sono stati ancor più esaltanti. Per la blasonata scuola della fotografia subacquea italiana sono giunte nuove soddisfazioni

per merito di Claudio Ceresi, che ha stravinto nella categoria più prestigiosa: “La foto dell’anno”, quella che vede fra i partecipanti i più competitivi in attività. A completare il successo c’è stata anche la doppietta azzurra nella categoria “Campionato del mondo”, ottenuta grazie alla padronanza delle tecniche e alla

Premiazione di Claudio Ceresi

creatività dei componenti delle due squadre. La squadra Italia 1 con Francesco Visintin, Paolo Bausani e Stefano Cerbai ha vinto e convinto con delle immagini che... parlano. Sorprendente e meritato anche il quarto posto di



La foto dell'anno, Claudio Ceresi, Italia



Matteo Visconti, Italia



KEBAB CANNETO

specialità siriane

pizzeria · focacceria · kebab

📍 Via S. Lorenzo, 53 R
☎ 010 403 3109



Modellismo Ferroviario dal 1980

- ✓ TUTTE LE MIGLIORI MARCHE COMMERCIALE E ARTIGIANE
- ✓ ACCESSORI PER PLASTICI
- ✓ SERVIZIO DI VENDITA USATO
- ✓ EDITORIA DI SETTORE
- ✓ SERVIZIO SPEDIZIONI
- ✓ SERVIZIO RIPARAZIONI
- ✓ PROGETTAZIONE DECODER
- ✓ VALUTAZIONE GIOCATTOLI D'EPOCA

treniDeA

S.A.S. di Daniele Buttafava &C.

📍 Via Vallecchiara 15R
Genova, Italy

☎ + 39 010 251 2988

🌐 www.trenideamodelismo.altervista.org

✉ trenidea@virgilio.it

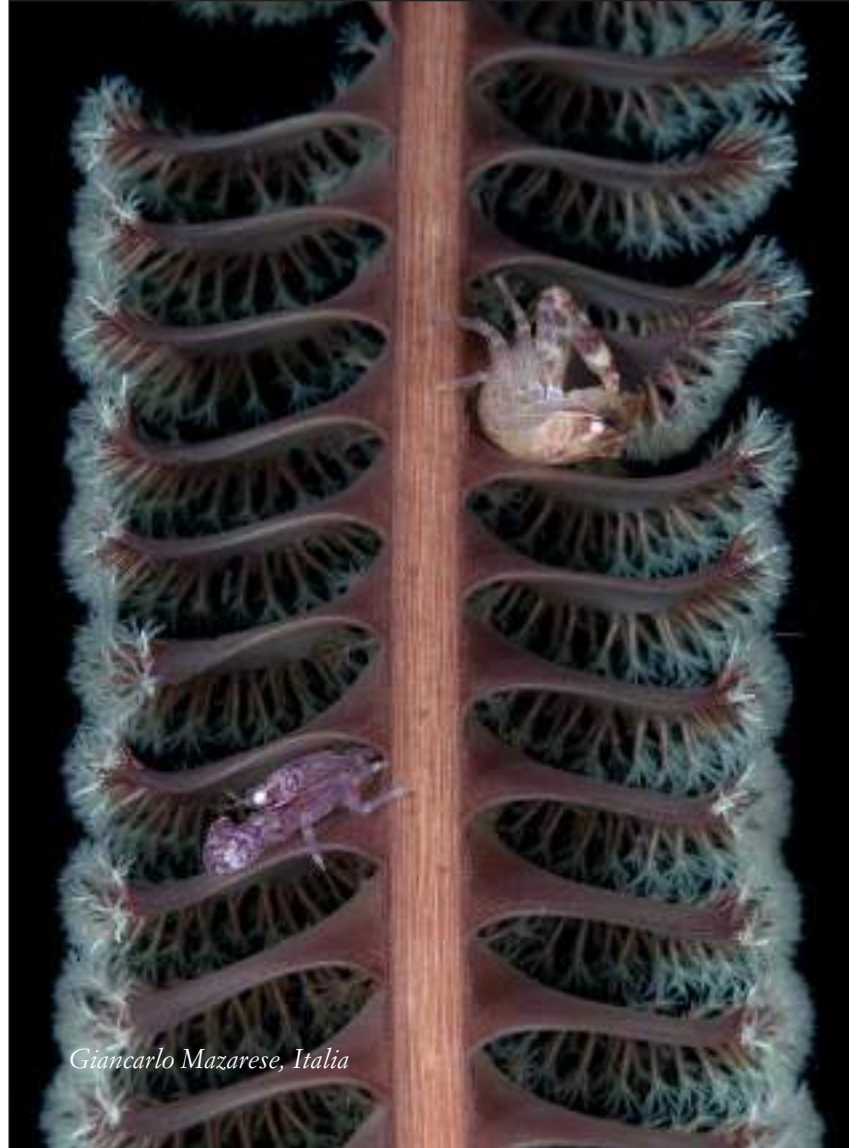


Via Silvio Lagustena, 107
Tel.010 377 1136



Seguici su:

📘 📷





Gabriella Luongo, Italia



Alli Donaldson, Australia



Franco Tulli, Italia



Paolo Bausani, Italia

Italia 2 con Franco Tulli, Renata Romeo e Stella Del Curto.

E non finisce qui. Nella categoria "Macro" primo posto per Claudio Ceresi, 2° Giancarlo Mazarese e 4° Matteo Visconti. Nella "Tutela ambientale" bel 4° posto per Ernesto Cordella. In "Squali nel Mondo" 4° assoluta Gabriella Luongo.

E ricordiamo anche i vincitori delle diverse categorie dei quali presentiamo una gallery di immagini strepitose. Nella sezione "Grandangolo" Brigitte De Groof; nella tematica "Moda" Thomas Heckman; In "Acqua nera" Steven Kovacs; nell' "Immersione umoristica" Stella Donaldson (Australia); Categoria "Tutela ambientale" Simone Lorenzo (Germania); per i "Relitti nel Mondo" Stella Del Curto (Svizzera) e negli "Squali nel Mondo" Nicolas Rémy (Francia); Per "Le 5 migliori foto" Ludovic Rundgren (Francia). Merita qualche parola anche il fotografo subacqueo David Pilosof. È l'instancabile appassionato israeliano che dal 2006 organizza l'evento, riuscendo a incrementare la partecipazione di bravi fotografi da tutto il Mondo, nel 2022 da ben 98 nazioni, e raccogliendo un montepremi che non ha eguali. Anche la cerimonia della premiazione negli ultimi anni ha fatto un bel salto di qualità e l'edizione 2022 si è svolta il 28 gennaio a Dusseldorf durante il Boot, il salone nautico internazionale più importante della Germania.

Paolo Bausani, Italia

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***





Ludovic Rundgren, Francia



Drouet Jérôme, France



Matteo Visconti, Italia



Francesco Visintin, Italia



Simone Lorenzo, Germania



Sheryl Bland, Australia



Steven Kovacs, USA



V. Salzedo

BRICCO DELLA GALLINA



Via degli Ulivi, 96 - Breccanacca - 16030 Cogorno (GE)

Tel. 0185/38019 – 347/4907317

e-mail: briccodellagallina@gmail.com

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



sito-web: www.briccodellagallina.com



bontà dei piatti, accoglienza e buon rapporto qualità-prezzo.

Passati ancora un po' di anni, trenta dal suo primo locale, eccolo al timone del Bricco della Gallina. Una trattoria sita in felice posizione collinare di Breccanecca, frazione di Cogorno. Benché non più a Chiavari, Breccanecca ha ben poco da invidiarle. Immerso nel verde con affascinante vista sul Golfo del Tigullio, tra Chiavari e Lavagna, dal giugno 2017 è il regno di Enrico Boitano. In estate e autunno c'è l'occasione di mangiare nella panoramica terrazza. Tra i suoi clienti e amici, il grande cantautore Gino Paoli.

La sua filosofia di cucina è come sempre esprimibile in poche ma inderogabili norme. Sceltissime basi alimentari e spesso del territorio, rigorosamente stagionali, piatti tipici e innovativi di rara armonia che appagano i sensi e, non ultimo, un prezzo più che onesto. L'esempio? Basta leggere il menu. Tra gli antipasti: Acciughe fritte e ripiene, Cappon magro, Nostalgia gamberi viola con il nostro guacamole, Ceviche con seppie e gamberi (anche per celiaci), Insalata di coniglio con aceto balsamico ai lamponi su letto di cavolo cappuccio, Scaloppa di foie gras con mele e Calvados, i nostri irrinunciabili salumi di maiale nero di cinta bio.

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

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

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



facebook: Bricco della Gallina

Menù

Antipasti



Cappon magro (gluten free)
Ceviche di seppie e gamberi
Ostriche Fine de Claire n°4
Nostalgia - gamberi viola con il nostro guacamole
Flan di topinambur con fonduta
Tartare di fassona

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"
Tagliolini neri al granchio
Pasta fagioli e cozze
Linguine di Gragnano ai frutti di mare
e asparagi di mare

Secondi piatti



Maialino croccante con contorno di stagione
Catalana di pescatrice e gamberi
Brasato al vino rosso
Stocafisso brandacujun su passata di ceci
Pescato del giorno
Stinco di agnello al arancio e contorni

Dolci

Semifreddo al croccante di mandorle
Tortino all'arancia amara e farina di mandorle
Fragole con gelato
Tortina al cioccolato
Gelato di crema

La Carta dei Vini



Metodo Classico Chenin blanche Loira Fine Bulles
Mataòssu Punta Crena
Montefalco Arnaldo Caprai
Ormeasco "Apogeo" La Casetta Ranzo
Canonau bio Sardegna Olanas
Lirac Cotes du Rhone 2017 Domaine Florence Mejan
Vermentino Punta Crena

2000



BACK TO THE FUTURE

CARROZZERIA - ASSICURAZIONI - MECCATRONICA

VIA STURLA, VIA CAPRERA



TRE MOSTRE PER RACCONTARE COMINETTI

A PALAZZO DUCALE, AL MUSEO DELL'ACCADEMIA LIGUSTICA DI BELLE ARTI E ALLA WOLFSONIANA DI NERVI TRE PERCORSI DEDICATI A GIUSEPPE COMINETTI, IL GRANDE DIVISIONISTA GENOVESE D'ADOZIONE. FINO A GIUGNO

Giuseppe Cominetti, il grande pittore divisionista italiano, è il protagonista della mostra da poco inaugurata nella Loggia degli Abati di Palazzo Ducale, «Giuseppe Cominetti. Divisionismo e futurismo tra Genova e Parigi». Il maestro viene celebrato attraverso un'accurata selezione di opere, in occasione del 120° anniversario del suo esordio artistico alla Società Promotrice delle Belle Arti di Genova nel 1903.

La mostra, visitabile fino al 4 giugno, è curata da Matteo Fochessati e Daniela Magnetti e fa parte di un progetto che si articola in altre due esposizioni – alla Wolfsoniana di Nervi e al Museo dell'Accademia Ligustica di Belle Arti – che sono aperte al pubblico nelle stesse date e sono anch'esse dedicate all'artista e alla sua produzione.

Il progetto è promosso da Sella e prodotto dalla Direzione Artistica di Banca Patrimoni Sella & C. con la collaborazione di Palazzo Ducale Fondazione per la Cultura, Wolfsoniana e Accademia Ligustica di Belle Arti, grazie al contributo scientifico dell'Archivio Giuseppe Cominetti. Cominetti, piemontese d'origine e genovese d'adozione fu, oltre che pittore, anche scenografo,





G. COMINETTI, *Ritratto di Gian Maria*,
1906, olio su tela, 149x94 cm, Biella, Eredi Cominetti
Nella pagina precedente: Giuseppe Cominetti, Torino, Eredi Cominetti

incisore, scultore e fine cesellatore, passando dal divisionismo al futurismo, attraverso un periodo simbolista. La rassegna affronta i diversi linguaggi espressivi del Maestro, offrendo al pubblico una visione completa della sua produzione artistica, arricchita da molti materiali inediti provenienti dall'Archivio di famiglia.

La ricca selezione di opere che trovano spazio a Palazzo Ducale (a cura di Matteo Fochessati e Daniela Magnetti) consente al visitatore di avere una panoramica della produzione artistica di Giuseppe Cominetti in relazione ai due centri focali che più di tutti hanno contribuito a dare forma al suo linguaggio pittorico: Genova e Parigi. Ed è proprio nel capoluogo ligure che Cominetti si avvicina con passione alla pittura, circondandosi di artisti tra cui i pittori Plinio Nomellini e Rubaldo Merello e gli scultori Leonardo Bistolfi ed Edoardo De Albertis, attratto da modelli della Scapigliatura che evoca nei suoi primi dipinti caratterizzati da una scura maniera cromatica.



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





G. COMINETTI, *Il corvo e la volpe*, 1916,
olio su tela, 142x74 cm, Biella, Eredi Cominetti
Nella pagina precedente: G. COMINETTI, *Tango*, 1914,
olio su tela, 146x97 cm, Torino, Eredi Cominetti

La chiamata a partecipare al Salon parigino del 1909 consente al giovane Cominetti di intraprendere quel cammino oltre confine che lo indurrà a trasferirsi nella capitale francese insieme al fratello Gian Maria, scrittore e giornalista. A Parigi, dove rimane fino al 1929, un anno prima della morte, Cominetti frequenta numerosi esponenti del mondo artistico e culturale che gli consentono di arricchire la sua tavolozza di luce e colori riscontrando successi da parte di critica e di pubblico. L'esposizione, partendo dal primo periodo genovese (1903-1908), conduce il visitatore in un percorso di più ampio respiro internazionale, dove si nota come la pittura di

MANUZIO P R A T I C H E AUTO

📍 Via Aldo Manuzio 114/R, Genova

☎ +39 010.3514664

📞 +39 347.7859388

✉ mpapraticheauto@libero.it

I NOSTRI SERVIZI:



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



www.manuziopratich eauto.it

Trattoria Il Grillo Parlante

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



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

e-mail: marija.bozinkoceva@libero.it
[facebook@trattoriailgrilloparlante](https://www.facebook.com/trattoriailgrilloparlante)



In alto: L'artista nel suo studio a Parigi. Sullo sfondo l'opera "Il matrimonio", presente in mostra, Torino, Eredi Cominetti
In basso: G. COMINETTI, *Il volano*, 1914, olio su tela, 97x197 cm, Genova, Wolfsoniana – Palazzo Ducale Fondazione per la Cultura

Cominetti sia contaminata dalle influenze dei tanti incontri parigini, pur mantenendo la sua creativa individualità. Importanti prestiti da collezioni pubbliche e private riportano nel capoluogo ligure molti dei capolavori prodotti tra Genova e Parigi nel primo trentennio del XXI secolo. Il Museo dell'Accademia

Ligustica di Belle Arti, con «Giuseppe Cominetti tra realtà e fiaba» (a cura di a cura di Giulio Sommariva, Alessandra Gagliano Candela, Daniela Magnetti) costruisce un percorso che mette in dialogo le opere di Giuseppe Cominetti appartenenti alla propria collezione con quelle oggi ospitate in altre sedi museali

ed in collezione privata. La ricomposizione del monumentale Trittico dedicato al lavoro, nel quale riemergono gli ideali del socialismo umanitario, si confronta così con il mondo delle favole, con il colore e la vivacità delle suggestioni divisioniste a metà degli anni Dieci del Novecento. Se il 2023 segna il centovesimo anniversario dell'esordio pubblico di Giuseppe Cominetti, avvenuto alla mostra della Società Promotrice di Belle Arti in Genova nel 1903, è anche la ricorrenza del quarantesimo dell'esposizione tenuta in Accademia Ligustica, nell'estate del 1983, in occasione della quale le tre grandi tele dedicate al tema del lavoro furono esposte insieme per l'ultima volta. Alla chiusura della mostra L'Édilité giunse in dono nelle collezioni della Ligustica dalla famiglia Gilardo, erede dell'artista. Nel 2000 con la donazione Max e Valeria Oberti, ricca di opere del Novecento, si sarebbe aggiunto uno straordinario nucleo di dipinti di Giuseppe Cominetti, nel quale spiccano le quattro tele delle "Fiabe". Negli anni nei quali l'artista sarebbe venuto a contatto con gli orrori della guerra, le fiabe, forse destinate originariamente ad una camera infantile, rivelano la sua





sensibilità per una dimensione simbolica e quasi onirica che avrebbe trovato riscontro anche nella sua attività di scenografo. Contrappunto reale che sviluppa gli spunti di opere del decennio precedente, il Trittico composto da *L'Électricité*, *Le Forgeron*, *L'Édilité*, ai quali si aggiungerebbe una quarta opera oggi dispersa, si riunisce nelle sale del Museo dell'Accademia Ligustica di Belle Arti a testimoniare, con il corposo dinamismo delle pennellate dal cromatismo intenso, l'interesse di Cominetti per il linguaggio futurista, sempre declinato in maniera personale.

Infine, alla Wolfsoniana, «L'opera grafica di Giuseppe e Gian Maria Cominetti: i disegni di guerra», a cura di Matteo Fochessati e Filippo Timo con la collaborazione di Anna Vyazemtseva.

Nel 1914 allo scoppio della Prima Guerra Mondiale Giuseppe Cominetti, residente dal 1909 a Parigi, dove aveva preso

studio prima a Montparnasse e poi a Montmartre, decise di arruolarsi volontario e partì per il fronte francese. Testimone dei drammatici esordi di quella che sarebbe stata destinata a diventare una logorante e atroce guerra di trincea, il pittore cominciò a fissare sulla carta di getto, in disegni realizzati a crayon conté (un particolare carboncino arricchito da cera e argilla), le sue impressioni belliche. A questa produzione grafica attese anche dal 1916 al 1918 sul fronte italiano, ma questa volta ufficialmente, come disegnatore inviato di stampa. Assalti di cavalleria, attacchi con i gas e bombardamenti, duelli aerei e abbattimenti di velivoli, disastrose ritirate e esodi di profughi: l'incisivo segno grafico di Cominetti testimoniò come le atrocità e gli orrori della guerra non risparmiassero nessun essere vivente (fanti, piloti, civili in fuga, cavalli).



Questo straordinario reportage di guerra, che consta di oltre duecento disegni, più alcuni acquarelli e olii (realizzati però in studio e non in diretta dal fronte), ebbe sin dagli esordi un'intensa eco espositiva. Già nei primi mesi del 1915 si tenne infatti una mostra di tali opere a Genova,

A sinistra: G. COMINETTI, *Can Can o Ballerine di Can Can*, 1911, olio su tela, 105x97 cm, Roma, Galleria Nazionale d'Arte Moderna e Contemporanea;

A destra in alto: G. COMINETTI, *Lussuria*, 1910, olio e matite colorate su tela, 191x113 cm, Torino, Eredi Cominetti;

in basso: G. COMINETTI, *Venere*, 1913, olio su tela, 196x134 cm, Biella, Eredi Cominetti

presso la Società di Letture e Conversazioni Scientifiche, seguita al termine del conflitto da altre importanti esposizioni in Italia e all'estero.

L'interesse e la fortuna suscitati dai suoi disegni di guerra trovarono tuttavia una duplice chiave di lettura nei suoi contemporanei: in genere si apprezzava in essi come Cominetti avesse restituito, con crudo realismo e senza alcuna retorica, il pathos dei combattimenti di una moderna guerra tecnologica. E tuttavia, travisando il senso di questa amara denuncia della carneficina bellica, lo

schieramento interventista prima e la propaganda fascista poi interpretarono queste opere come una celebrazione dell'eroico spirito militare italiano, identificando l'artista – per usare le parole di Filippo Tommaso Marinetti – come il cantore della «tremenda bellezza epica» della guerra.

Il catalogo della mostra, edito da Edizioni Palazzo Bricherasio-Banca Patrimoni Sella & C., Torino e SAGEP Edizioni, Genova, presenta importanti contributi critici e racchiude tutte le opere presenti nelle tre mostre.



1. G. COMINETTI, *L'edilità*, 1919, olio su tela, 338x164 cm, Genova, Museo dell'Accademia Ligustica di Belle Arti;

2. G. COMINETTI, *L'électricité*, 1919, olio su tela, 338x158 cm, Vercelli, Museo Borgogna;

3. G. COMINETTI, *Attacco con il gas*, 1916, 22x23cm, carboncino su carta, Torino, Eredi Cominetti;

4. G. COMINETTI, *Fante ferito*, 1916, carboncino su carta, 30x20cm, Torino, Eredi Cominetti;

5. G. COMINETTI, *Le Forgeron*, 1919, olio su tela, 338x158 cm, Vercelli, Museo Borgogna

GIUSEPPE COMINETTI

Originario di Salasco, un paesino della provincia di Vercelli, Giuseppe Cominetti (1882-1930) frequenta l'Accademia Albertina di Belle Arti. Nel 1902 crea, insieme al fratello Gian Maria, un atelier a Genova, che diventa ben presto un luogo non solo di lavoro ma anche di incontro per artisti e letterati.

A Genova Cominetti trova un clima fertile per il proprio talento artistico e ben presto inizia ad esporre i propri lavori: è presente alla Promotrice genovese per poi approdare all'Esposizione nazionale di Belle Arti di Milano nel 1906.

In questi anni Cominetti pratica la pittura ma anche il disegno per la grafica pubblicitaria e l'illustrazione. Da Genova guarda con interesse specialmente alla pittura di Plinio Nomellini e dei maestri divisionisti, da cui ricaverà la propria identità stilistica fondamentale.

Nel 1909 prende parte al Salon d'Automne a Parigi, dove decide di trasferirsi seguito dal fratello. I due risiedono inizialmente a Montparnasse e poi a Montmartre, dove frequentano intensamente il contesto culturale cittadino e vivono in perfetto stile bohemien.



G. COMINETTI, *Autoritratto*, 1904, olio su tela, 58x41 cm, Torino, Eredi Cominetti



Last Beach Genova

BAGNI PIZZERIA RISTORANTE

Lungomare di Pegli, 16

tel. 010.698.1655

cell. 335.129.9654

IL PORTICCIUOLO

RISTORANTE • PINSERIA • HAMBURGERIA

Genova

Piazza Porticciolo, 12R

Tel. 010 612 1118

Cell. 3339030031

facebook: Il Porticciuolo

instagram: @il_porticciuolo_pegli



MENÙ CON CONSEGNA A DOMICILIO

ILLUMINA LA VITA DEI BAMBINI MALATI DI TUMORE

DONA IL TUO 5X1000



www.neuroblastoma.org

CODICE FISCALE 95054760103



ASSOCIAZIONE
ITALIANA PER LA LOTTA
AL NEUROBLASTOMA ONLUS



FONDAZIONE
ITALIANA PER LA LOTTA
AL NEUROBLASTOMA
ONLUS



c/o Istituto G. Gaslini Largo Gaslini 5 - 16147 Genova • Tel. 010 6018938 • neuroblastoma@neuroblastoma.org

L'Associazione è verificata annualmente da Istituto Italiano della Donazione che controlla il buon uso dei fondi raccolti



TENDE S.R.L.



CIRO E STEFANO RUSSO, DI TENDE S.R.L. DI GENOVA, METTONO A VOSTRA DISPOSIZIONE L'ESPERIENZA QUARANTENNALE MATURATA NEL SETTORE DELL'ARREDO TESSILE.

ESPERIENZA IN ABITAZIONI PRIVATE, AZIENDE E CANTIERISTICA NAVALE; ESEGUE INOLTRE LAVORAZIONE ED INSTALLAZIONE DI TENDE E TENDE TECNICHE, IMBOTTITI PERSONALIZZATI, MOQUETTE, TAPPEZZERIE, TAPPETI, TENDE DA SOLE, OMBRELLONI E GRANDI COPERTURE.

CIÒ CHE DA SEMPRE CARATTERIZZA L'AZIENDA LIGURE È LA PARTICOLARE CURA PER OGNI DETTAGLIO, LE LAVORAZIONI ARTIGIANALI D'ECCELLENZA E LA CAPACITÀ DI ASCOLTARE LE RICHIESTE E LE NECESSITÀ DI OGNI CLIENTE, DECLINANDOLE POI IN PROPOSTE CAPACI DI ADATTARSI PERFETTAMENTE AD OGNI AMBIENTE INTERNO O ESTERNO CHE SIA.

PRESSO L'AMPIO SPAZIO ESPOSITIVO COMPOSTO DA 14 SALE DEDICATE INTERAMENTE ALL'ARREDO TESSILE, TROVERETE UN RICCO ASSORTIMENTO DI TENDE, TENDAGGI, STOFFE E RIVESTIMENTI PERFETTI PER VALORIZZARE OGNI STILE ESPRIMENDO CARATTERE.

AFFIDANDOVIS ALLO STAFF DEL PUNTO VENDITA AVRETE LA CERTEZZA DI RICEVERE UNA CONSULENZA IMPECCABILE, PROGETTAZIONI PERSONALIZZATE, LAVORI SVOLTI A REGOLA D'ARTE E RATEIZZABILI SENZA COSTI AGGIUNTIVI; IN SEGUITO AD UN SOPRALLUOGO VERRÀ FORNITO UN PREVENTIVO GRATUITO E DETTAGLIATO, PERFETTO PER INCONTRARE LE NECESSITÀ DI UNA CLIENTELA TANTO DIVERSIFICATA. SIAMO CERTI CHE TROVERETE QUALITÀ E COMPETENZA PRESSO DI NOI OLTRE A CATALOGHI SEMPRE AGGIORNATI E MATERIALI DA PROVARE.

**TESSUTI D'ARREDAMENTO | LAVORAZIONI ARTIGIANALI | IMBOTTITI E TENDAGGI | PERGOLE | OMBRELLON
RIVESTIMENTI MURALI | PASSIERE | TENDE DA SOLE | TENDE TECNICHE E D'ARREDO | TAPPETI | MOQUETTES**



GENOVA, VIA ASSAROTTI, 82R – TEL. 010.884.233

www.tendesrl.it

info.velaria@tende srl.it

SESSANT'ANNI DI **MAN RAY**

340 PEZZI PER ILLUSTRARE LA STRAORDINARIA CARRIERA DEL GRANDE ARTISTA STATUNITENSE. SUOI ALCUNI TRA I PIÙ ICONICI CONTRIBUTI AL DADAISMO E AL SURREALISMO

Fino al 9 luglio, a Palazzo Ducale, nell'Appartamento del Doge, la mostra «**Man Ray. Opere 1912-1975**» rende omaggio al lavoro del grande maestro Emmanuel Radnitzky, in arte Man Ray, nato a Filadelfia nel 1890 e morto a Parigi nel 1976, passato alla storia come uno dei più grandi fotografi del secolo scorso, ma anche straordinario pittore, scultore e regista d'avanguardia.

Il progetto è firmato Palazzo Ducale Fondazione per la Cultura di Genova e Suazes, impresa culturale e creativa con la quale Fondazione è alla sua quinta collaborazione.

La mostra – curata da Walter Guadagnini e Giangavino Pazzola – raccoglie circa 340 pezzi, fra fotografie, disegni, dipinti, sculture e film: il percorso espositivo è, per la qualità delle opere e per la loro provenienza da importanti collezioni nazionali e internazionali, un appuntamento imperdibile per tutti coloro che desiderano immergersi nel fecondo periodo delle avanguardie di inizio Novecento e nella creatività di uno dei protagonisti assoluti di quella stagione, attivo poi anche nella seconda metà del secolo.

La volontà dell'artista di rompere gli schemi e creare nuove estetiche,





unita all'ironia e alla sensualità che permeano ogni sua opera, sono gli elementi che ne hanno ispirato e caratterizzato la poetica. Lo stesso Man Ray racconta nella sua autobiografia del carico di «entusiasmo a ogni nuova direzione imboccata dalla mia fantasia, e con l'aiuto dello spirito di contraddizione progettavo nuove escursioni nell'ignoto».

La mostra di Palazzo Ducale si articola in sezioni che ne ripercorrono cronologicamente la biografia, dai suoi esordi nella New York di inizi Novecento, passando per la Parigi delle avanguardie storiche tra anni Venti e Trenta, fino a giungere agli ultimi anni della sua carriera e della vita, trascorsi tra gli Stati Uniti e Parigi.

Un viaggio che comincia – nella prima sezione – con una serie di autoritratti dell'artista, nei quali già si ritrova quell'idea di corpo che sarà centrale in tutta la sua produzione; autoritratti fotografici, tra cui quello celeberrimo con la barba tagliata a metà, ma anche calchi dorati, maschere, in una continua rappresentazione di sé e della propria ambigua e sempre mutante identità.

Man Ray. *Erotique voilée*, Meret Oppenheim à la presse chez Louis Marcoussis, 1933 – 1980. Collezione privata.

Courtesy Fondazione Marconi, Milano © Man Ray Trust by SIAE 2023

Nella pagina precedente: Man Ray. *Sans titre (Self-Portrait)*, 1931 circa, stampa in bianco e nero alla gelatina d'argento, 10.8 x 7.9 cm.

Ristampa 1976. Courtesy Archivio Storico della Biennale di Venezia - ASAC, Venezia © Man Ray Trust by SIAE 2023



www.motomeccanicagenova.com
email: motomeccanicasnc@gmail.com

MOTO MECCANICA
Racing Suspension

Via Giovanni Torti, 66G, 16143 Genova

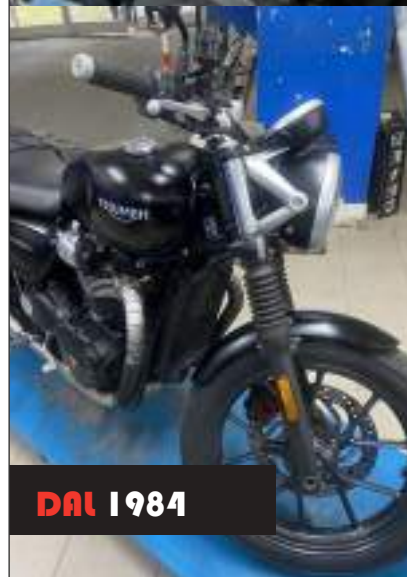
TEL. 010.355.126

CELL. 340.941.0881

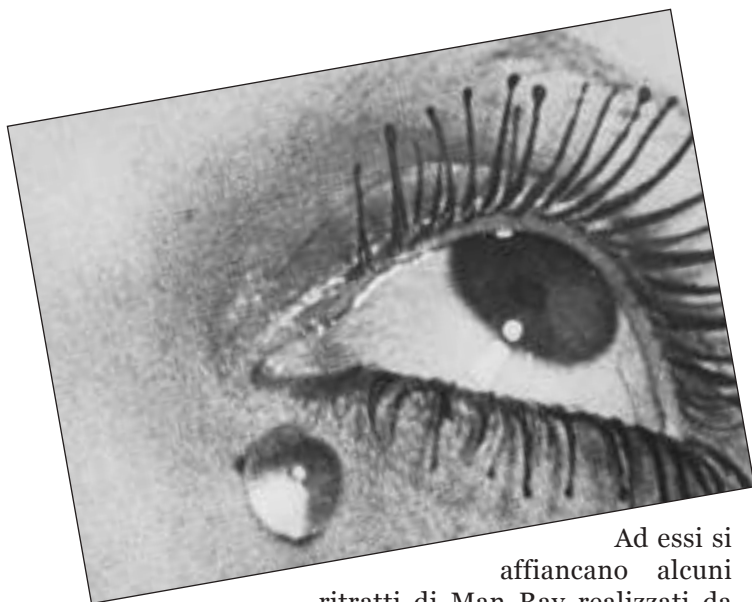


OFFICINA MOTO MULTIMARCA

**SPECIALIZZATA IN PREPARAZIONE SOSPENSIONI
ROAD/OFFROAD, CENTRO AUTORIZZATO OHLINS**



DAL 1984



Ad essi si affiancano alcuni ritratti di Man Ray realizzati da grandi protagonisti dell'arte della seconda metà del Novecento come Andy Warhol (una splendida tela e una preziosa serigrafia), David Hockney e Giulio Paolini, a dimostrazione del rispetto e della considerazione di cui Man Ray ha sempre goduto nell'ambiente artistico.

La seconda sezione della mostra – "New York" – racconta il rapporto con la metropoli americana, dove l'artista tiene la sua prima personale alla Daniel Gallery nel 1915. In questo periodo realizza alcuni dei suoi primi capolavori, come i collages della serie *Revolving Doors* esposti in mostra, e le due versioni della scultura *By Itself*. È la stagione del Dada americano, che Man Ray vive da protagonista assieme a colui che sarà prima il suo mentore e poi l'amico



e complice artistico di una vita, Marcel Duchamp, autentico faro dell'avanguardia mondiale nella prima metà del Novecento.

È proprio questo rapporto creativo con Marcel Duchamp a costituire la terza sezione della mostra genovese. Qui si trovano due autentiche icone dell'arte del XX secolo come *La tonsure* e *Elevage de poussière* (entrambe realizzate nel 1921), fotografie che rimettono in discussione l'idea stessa di ritratto e di realtà, là dove la superficie impolverata di un vetro diventa un paesaggio alieno, futuribile.

La sezione che segue è dedicata a Parigi e alla "scoperta della luce". Man Ray giunge nella capitale francese nel 1921, accolto dallo stesso Duchamp e dall'intera

Man Ray. *Sans titre (Self-Portrait)*, 1931 circa, stampa in bianco e nero alla gelatina d'argento, 13 x 8 cm. Ristampa 1976.

Courtesy Archivio Storico della Biennale di Venezia - ASAC, Venezia © Man Ray Trust by SIAE 2023

In alto a sinistra: 2. Man Ray. *Les larmes/Le lacrime*, 1930-1932 (1976). stampa in bianco e nero alla gelatina d'argento, 17,5 x 23 cm. Courtesy Archivio Storico della Biennale di Venezia - ASAC, Venezia © Man Ray Trust by SIAE 2023

In basso: Man Ray. *Le Violon d'Ingres*, 1924 circa, stampa in bianco e nero alla gelatina d'argento, 39 x 29,5 cm. Ristampa 1976. Courtesy Archivio Storico della Biennale di Venezia - ASAC, Venezia © Man Ray Trust by SIAE 2023



comunità dadaista: il racconto degli Anni Venti e Trenta e dell'evasione dell'artista dalle abitudini e dalle convenzioni sociali americane viene sviluppato interamente attraverso la fotografia, tecnica alla quale Man Ray deve la parte più consistente della sua fama. A Parigi tiene una personale alla Librairie Six di Parigi e l'anno dopo pubblica i primi *Rayographs*, le immagini fotografiche ottenute senza la macchina fotografica che saranno accolte con entusiasmo dalla comunità artistica parigina. Una comunità che vive, tra Dadaismo e Surrealismo, la sua stagione d'oro negli anni Venti e Trenta, e di cui Man Ray è insieme protagonista e testimone.

Proprio in questa sezione sono esposte le immagini dei personaggi che animavano il contesto culturale dell'epoca, che diventano protagoniste di alcuni dei capolavori assoluti dell'artista. Ad esempio, la leggendaria modella Kiki De Montparnasse (soggetto di una delle icone più celebri del XX secolo, *Le Violon d'Ingres*, esposto in mostra), oppure Lee Miller (assistente, compagna, musa ispiratrice e a sua volta grande fotografa, protagonista e complice di alcuni degli scatti più celebri di Man Ray), Meret Oppenheim e Nush Eluard, o artisti e intellettuali come Erik Satie, Antonin Artaud e Georges Braque. Nella "Ville Lumière", Man Ray decide infatti di dedicarsi alla fotografia anche come professione, trovando uno studio, relazioni e strumenti propri per sostentarsi economicamente e instaurare legami di committenza con il mondo della moda, dell'arte e della cultura. È così che l'artista diventa il narratore per immagini di una delle stagioni più ricche di fascino della cultura del XX secolo, il ritrattista di un mondo irripetibile.

La mostra prosegue con le sezioni "Corpo surrealista" e "Corpo, ritratto e nudo". Temi fondamentali e ricorrenti nella ricerca visiva di Man Ray sono quelli del corpo e della sensualità, che nel periodo surrealista diventano il centro della sua ispirazione, come dimostrano alcune delle immagini più note dell'artista esposte in questa occasione: le fotografie come *Larmes*, *La Prière*, *Blanche et Noire*, dipinti e grafiche come *A l'heure de l'observatoire – Les Amoureux*, con le labbra di Kiki ingigantite che volano sopra il paesaggio, un'altra delle grandi icone inventate da Man Ray nella sua carriera, per giungere a una scultura come *Venus restaurée*, ironica e geniale riflessione sulla classicità. Un punto cardine nella storia del movimento è l'*Exposition Internationale du Surréalisme* del 1938, illustrata all'interno del percorso espositivo dalla serie fotografica *Resurrection des mannequins* (1938), e da numerosi prodotti editoriali creati a più mani per raccontare le varie modalità di rappresentare questa rivoluzione culturale e le intersezioni dell'avanguardia con il mondo reale. Nella serie *Mode au Congo* (1937), ad esempio, i copricapi centrafricani acquistati da Man Ray all'Esposizione coloniale di Parigi del 1931 sono sfoggiati come *haute couture* da modelle femminili, tra cui la compagna dell'epoca Ady Fidelin. In questa

sezione sono mostrate anche altre opere fotografiche come i ritratti di *Meret Oppenheim al torchio da Louis Marcoussis e Models* (1937), nucleo di lavori che presenta una raccolta quotidiana di fotografie di modelle e artiste che Man Ray aveva frequentato durante il primo periodo parigino, espressione di come l'eroticismo e l'amore libero rappresentino non solo uno dei ricordi più intimi dell'autore ma anche uno dei motori propulsori della sua creatività.

Il 1940 segna l'anno del ritorno di Man Ray in America – prima a New York e successivamente a Los Angeles –, un ritorno causato dall'impossibilità di vivere nella Parigi occupata dai nazisti. Nella sezione "Los Angeles/Paris" vengono indagati gli anni in cui l'artista preferisce rimanere ai margini della scena e lavorare in ritiro solitario, dedicandosi in particolare alla sua prima grande passione, la pittura. Allo stesso tempo, sono tempi segnati dalla relazione con la ballerina e modella Juliet Browner, musa della sua vita e protagonista della meravigliosa serie fotografica *50 Faces of Juliet*, realizzata tra il 1941 e il 1955. Si tratta di cinquanta ritratti della donna realizzati con diverse tecniche e stili, spaziando tra i vari registri per esplorare le possibilità creative offerte dalla fotografia. Continua comunque in questi anni anche la realizzazione di nuovi ready made, così



Man Ray. *La prière*, 1930, stampa in bianco e nero alla gelatina d'argento, 23 x 17 cm. Riproduzione da fotografia originale 1976. Courtesy Archivio Storico della Biennale di Venezia - ASAC, Venezia © Man Ray Trust by SIAE 2023;

Nella pagina precedente: Man Ray. *Dora Maar (composition à la petit main)*, 1936, stampa in bianco e nero alla gelatina d'argento, 22.4 x 17.3 cm. Riproduzione da fotografia originale, 1976. Courtesy Archivio Storico della Biennale di Venezia - ASAC, Venezia © Man Ray Trust by SIAE 2023

come possibile vedere ad esempio in *Mr Knife and Miss Fork* (1944-1973).

La sezione finale della mostra vede Man Ray attivo nuovamente a Parigi e in Europa, dove si consolida la sua fama di maestro dell'arte delle avanguardie. È una sorta di revisione, rilettura e aggiornamento del proprio percorso, rappresentata in mostra dagli splendidi dipinti *Decanter* (1942) e *Corps à Corps* (1952), da ready made come *Pêchage* (1972) e *Pomme à vis* (1973). La mostra si chiude dunque come era cominciata, con un maestro della luce che continua a reinventare il mondo attraverso l'arte, con infinita ironia e intelligenza.

La mostra evidenzia l'originalità, le innovazioni e i contributi dell'artista nell'evoluzione e nell'ideazione anche del cinema d'avanguardia, con pellicole storiche proiettate in un ambiente autonomo quali – tra le altre – *Le Retour à la raison* (1923), *Emak Bakia* (1926), *L'Étoile de mer* (1928) e *Les Mystères du château du dé* (1929).

Il catalogo, edito da Dario Cimorelli Editore, contiene la riproduzione di circa 150 opere, i saggi dei due curatori e un saggio di Matteo Fochessati dedicato al fondamentale rapporto tra Man Ray e l'editoria d'arte: si tratta di una delle tante particolarità della mostra, nella quale sono esposti alcuni dei preziosi volumi composti da Man Ray insieme ai compagni di strada surrealisti, tra cui i celebri e scandalosi *Facile* e *1929*, realizzati con i poeti e amici Paul Eluard, Benjamin Peret e Louis Aragon.



Man Ray. *Retour à la raison*, 1923 circa, stampa in bianco e nero alla gelatina d'argento, 39 x 29.5 cm. Riproduzione da negativo originale, 1976. Courtesy Archivio Storico della Biennale di Venezia - ASAC, Venezia © Man Ray Trust by SIAE 2023

Delucchi**colori**

DAL 1902.#TUTTOILCOLORECHEVUOI

Via San Martino 57 N – 16131 Genova
Tel. 010 5221633 ▪ 010 5221660 ▪ 010 5221688

info@delucchicolori.com ▪ WhatsApp 3667208300
www.facebook.com ▪ www.delucchicolori.com



DELUCCHI COLORI
TI ASPETTA NEL NUOVO SHOWROOM!
UNO SPAZIO DEDICATO A SOLUZIONI UNICHE PER
VESTITRE AL MEGLIO LA TUA CASA.
RESINE, PAVIMENTI E PARETI D'ARREDO DISPONIBILI
IN CENTINAIA DI COLORI ED ACCOSTAMENTI





Data di apertura: 1 aprile, vi aspettiamo!



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**

Via Guglielmo Marconi,
Bogliasco /GE/
Tel. 349.640.0796
E-mail: berto1987@libero.it



**RIAPRIAMO IL PRIMO APRILE,
VI ASPETTIAMO!**

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.



*A presto, ciao
Renato B.*

FOTOGRAFANDO L'APPRODO

RIPARTE A BOGLIASCO IL PHOTOCONTEST “**TROFEO L'APPRODO IN UN CLICK: CARPE DIEM**”



Non c'è due senza tre, il detto vale anche per il photocontest di grande successo “Trofeo l'Approdo di Bogliasco Carpe Diem” che dopo due riuscitissime edizioni si svolgerà anche quest'anno. L'evento è stato confermato dai promotori Davide e Renato Bertoldo che lo stanno riorganizzando con la consulenza del fotografo subacqueo e giornalista Gianni Rizzo e con la collaborazione della società genovese Cressi, che è fra le più importanti aziende del mondo

specializzate nella produzione di attrezzature subacquee e per nuoto, paddling, snorkeling e spiaggia. La formula del photocontest è la stessa degli anni passati. Si partecipa gratuitamente inviando da minimo una a massimo tre foto (da 1 a massimo 5 Megapixel) a rissosub@gmail.com nelle quali deve essere visibile la struttura de L'approdo, o momenti di vita nel locale o qualche particolare dello stesso. Non ci sono imposizioni di tecnica, elaborazione, montaggio. Tutto è libero e aperto alla massima libertà di composizione e creatività

allo scopo di valorizzare il locale e la bellezza del paesaggio circostante. Iscrizioni aperte dal 1° aprile, data ufficiale della riapertura de L'approdo, al 25 settembre. Il montepremi è come sempre molto ricco e per l'autore della foto più bella c'è un trofeo artistico in cristallo e il premio della Cressisub. Confermata anche l'autorevole giuria che sarà presieduta da Massimo Corradi, noto campione di fotografia subacquea e composta da Davide e Renato Bertoldo, Remo Sallo, Marcello Cressi e Gianni Rizzo.

L'AMMIRAGLIA COSTA TOSCANA DEBUTTA A GENOVA

COSTA CROCIERE RINNOVA L'OFFERTA PER LA LIGURIA CON LA PRESENZA DELLE NAVI A GENOVA, SAVONA E LA SPEZIA. LA **COSTA TOSCANA** SARÀ PRESENTE TUTTI I VENERDÌ **FINO A NOVEMBRE 2023**

DI LUCA BARTESAGHI

L'ammiraglia Costa Toscana, costruita nel cantiere Meyer di Turku in Finlandia, battezzata a Barcellona, dallo scorso 7 aprile ha fatto il suo debutto a Genova. Dopo la stagione invernale nel Golfo

Arabico è, infatti, approdata per la prima volta alla Stazione Marittima di Ponte dei Mille nel capoluogo ligure e da qui, ogni venerdì, fino al 24 novembre, partirà per una nuova crociera. L'ammiraglia è un vero e proprio





Massimo Pennisi e Mario Zanetti

tributo alla Toscana con un progetto creativo, curato da Adam D. Tihany, nato per far vivere sulla nave i colori e le atmosfere della regione con le sue peculiarità paesaggistiche e gastronomiche in un design “Made in Italy”, con arredi, illuminazione, tessuti ed accessori scelti, in collaborazione, con prestigiose aziende italiane. Sulla nave, oltre ai consueti punti di ristorazione, l’eccellenza del gusto è rappresentata da piatti firmati da chef di fama internazionale. Bruno Barbieri, Hélène Darroze e Ángel León sono andati alla scoperta delle ricette locali dei luoghi visitati dalle navi Costa e le hanno portate a bordo proponendole tramite i Destination Dish, piatti che interpretano la tradizione e i sapori del luogo che si visiterà il giorno seguente e i menù del ristorante Archipelago.

Costa Toscana, una nave green da 6.730 passeggeri

L’ammiraglia Costa Toscana, con

la sua lunghezza di 337 metri è mossa da quattro motori principali che sviluppano una velocità di servizio di 17 nodi. Ha un totale di 2.663 cabine per 6.730 passeggeri ed è dotata di 1.646 membri di equipaggio.

La nave è stata progettata per essere una vera e propria “smart city” itinerante, protagonista di soluzioni green, di sostenibilità e concetti di economia circolare per ridurre l’impatto ambientale. Grazie all’utilizzo del gas naturale liquefatto è, infatti, possibile eliminare quasi totalmente l’immissione in atmosfera di ossidi di zolfo e particolato. Inoltre l’intero fabbisogno giornaliero di acqua della nave è soddisfatto prelevando quella del mare e trasformandola tramite l’utilizzo di dissalatori. Per quanto riguarda l’impiego energetico, lo stesso viene ridotto al minimo grazie ad un sistema di efficientamento intelligente. Infine, a bordo viene effettuato il 100% di raccolta differenziata e il

riciclo di materiali quali plastica, carta, vetro e alluminio.

«Abbiamo voluto portare la nostra ammiraglia Costa Toscana a Genova proprio nell’anno in cui festeggiamo il nostro 75° Anniversario», ha detto Mario Zanetti, Direttore Generale di Costa Crociere. «Il trend di crescita delle vendite degli ultimi tre mesi è stato consistente», ha aggiunto. «Ma vogliamo costantemente migliorarci, facendo di più del 2019. L’occupazione delle navi è in costante crescita, e le vendite per i programmi della prossima estate stanno procedendo molto rapidamente, con un’elevata richiesta di cabine. Si tratta di uno scenario decisamente incoraggiante, se consideriamo anche che la nostra capacità nel Mediterraneo è aumentata rispetto al 2019, mantenendo costante quella in Nord Europa, grazie all’ingresso nella flotta, negli ultimi tre anni, di nuove





navi di ultima generazione, come Costa Toscana e Costa Smeralda. Con l'approdo di Costa Toscana la Liguria avrà ancora una volta un ruolo strategico nella nostra programmazione, perché tutte e quattro le nostre navi nel Mediterraneo occidentale partiranno proprio da qui».

L'itinerario di Costa Toscana

L'itinerario di Costa Toscana in partenza ogni venerdì da Genova, durerà una settimana e comprende alcune delle più belle località di Italia, Francia e Spagna. Sono previste soste a Marsiglia, Barcellona, Cagliari, Napoli e Civitavecchia/Roma.

Gli scali complessivi saranno 35, in linea con quelli dello scorso anno, ma con una nave più grande rispetto al 2022. A Genova era, infatti, stata posizionata Costa Firenze.

Grazie anche alla collaborazione con l'assessorato al Turismo di Regione Liguria e del Comune di Genova, Costa Toscana offrirà ai suoi ospiti un'ampia proposta di esperienze a terra per scoprire la città e il suo territorio, anche nelle mete meno conosciute.

Tra le novità ci sono il giro in e-mountain bike sul sentiero dei forti, percorrendo la cinta muraria più lunga d'Europa, e, da fine aprile, il walking tour "Genova Repubblica Marinara", che permette di rivivere i tempi gloriosi della Superba, visitandone alcuni luoghi simbolo, con un accesso esclusivo alle mura del Barbarossa.

Inoltre, in occasione dell'arrivo a Genova di Costa Toscana, Costa, grazie al sostegno di Costa Crociere Foundation, ha provveduto a donare circa 900 kg di beni di prima necessità alla Comunità di Sant'Egidio di Genova, con la quale è attivo un programma di supporto iniziato nove anni fa, che ha permesso di offrire quasi 700.000 pasti completi alle persone più bisognose della città.





In Liguria anche Costa Smeralda, Costa Diadema e Costa Fortuna

Nel 2023 gli scali Costa in Liguria saranno circa 200, il 25% in più rispetto al 2022. Oltre a Costa Toscana da Genova, altre tre navi – Costa Smeralda, Costa Diadema e Costa Fortuna – faranno visita regolarmente da Savona.

Costa Diadema durante la pausa invernale la nave è stata sottoposta a importanti lavori di refitting e miglioramento, con l'introduzione di nuove esperienze per rendere ancora più unica la vacanza a bordo. Ad esempio al ristorante Arcipelago, è possibile gustare i menù creati in esclusiva per Costa dagli chef Bruno Barbieri, Hélène Darroze e Ángel León.

Il Sushino at Costa, un sushi bistrot sul mare, arricchito anche da un lounge con musica dal vivo; la Fiorentina Steak House, che offre il meglio delle carni italiane e internazionali; il Sunset Bar, per un aperitivo durante la "golden hour" in una terrazza fronte mare; e un Aperol Spritz bar completamente rinnovato. La programmazione di Costa Diadema prevede crociere di due settimane alle isole Canarie, e dal 7 maggio, un itinerario di una settimana diretto a Savona, Civitavecchia/Roma, Cagliari o Ajaccio (a seconda delle partenze), Palma di Maiorca, Valencia e Marsiglia. Anche Costa Fortuna, terminata la sua stagione in Sud America, rientrerà nell'home port di Savona. Dopo una minicrociera di tre giorni, inizierà a proporre itinerari di 14 giorni, prima in Turchia e poi alle isole Canarie.

In estate la nave offrirà un itinerario di due settimane mai visto prima. Si potrà visitare in una sola vacanza le isole greche e le isole Baleari, con Savona, Civitavecchia/Roma, Messina. Oltre a quattro magnifiche isole della Grecia, come Creta (con scalo a Iraklion), Rodi, Mykonos, Santorini, Cefalonia (con scalo ad Argostoli), Palma di Maiorca, nelle isole Baleari. E, ancora, Barcellona e Marsiglia.

Costa Crociere e le partenze da Savona

Costa Diadema e Costa Fortuna si aggiungeranno a Costa Smeralda, che continuerà ad operare nel Mediterraneo con partenze da Savona.

L'itinerario 2023 di Costa Smeralda, di una settimana, visiterà Marsiglia, Barcellona, Palma di Maiorca (Ibiza in tenuta), Palermo, Civitavecchia/Roma. L'offerta Costa nel Mediterraneo sarà completata da Costa Deliziosa, che andrà alla scoperta di Marghera, Katakolon (Grecia), Mykonos (Grecia) Santorini (Grecia) e Bari, e Costa Pacifica, che visiterà Taranto, nuovo porto di scalo Costa, Catania, Malta, Mykonos e Santorini. Entrambi gli itinerari sono di una settimana. Le crociere in Nord Europa saranno disponibili da maggio a settembre. Costa Fascinosa proporrà itinerari di 12 giorni verso Capo Nord, o di 9 giorni nelle più belle città del Baltico. Favolosa visiterà l'Islanda, le isole Lofoten, la Groenlandia, una vera e propria novità per questa tenuta, oppure Gran Bretagna e Irlanda. Firenze proporrà crociere di una settimana nei fiordi norvegesi.



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

[I] WnD
finestre in PVC

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.

TUTTO IL GUSTO DEL "ROMANIN"

ERBE AROMATICHE IN LIGURIA: IL ROSMARINO, PIANTA DALLE TANTE VIRTÙ

DI ANTONIO BOVETTI

Il Rosmarino, noto arbusto profumato ed aromatico, è abitualmente usato per insaporire molti piatti della cucina ligure. La pianta appartiene alla famiglia delle *Lamiaceae* *Martinov* o *Labiata* dai tipici fiori a forma bilabiata. Ha foglie sempreverdi e la sua altezza varia da alcune decine di centimetri fino a due e tre metri. Il fusto è molto ramificato, è eretto o, spesso, sdraiato alla base. Le foglie sono coriacee, persistenti e raggruppate in rametti, i fiori sono congiunti in gruppetti tra le foglie superiori e la corolla è azzurra e tubulare. Il frutto è composto da quattro acheni ovoidali con la superficie liscia, di colore bruno e racchiusi al fondo del calice. La pianta non regge alle gelate, soprattutto in zone dove sono frequenti le nebbie oppure dove il terreno è poco permeabile all'acqua; anche per questo il rosmarino è comune allo stato spontaneo lungo tutte le coste del Mediterraneo e anche sui pendii asciutti e assolati della nostra Liguria.

Secondo un'opinione condivisa dagli esperti, il suo nome latino, *Rosmarinus officinalis*, potrebbe derivare dall'associazione delle parole *ros* e *maris*, con il significato di "rugiada del mare", in riferimento al colore lilla-indaco dei fiori che ricorda il colore del mare. Molteplici e curiose sono le



leggende che rendono affascinante questa pianta sia dal punto di vista storico che terapeutico. La leggenda più intrigante è, senza dubbio, quella narrata da Ovidio nelle "Metamorfosi". La storia racconta l'amore di Apollo per la principessa Leucoto, figlia del re di Babilonia; il padre geloso dei molti corteggiatori la teneva segregata all'interno del suo palazzo. Però il dio Apollo voleva sedurla a tutti i costi, così pensò di entrare di nascosto nelle stanze della giovane. La leggiadra giovinetta alla vista di Apollo, senza alcun indugio, aprì le braccia e si abbandonò all'amore del dio. Però Clizia, una ninfa già da tempo innamorata di Apollo ma da lui rifiutata, per vendetta, informò il re babilonese del dissennato accaduto tra la di lui figlia e Apollo. Saputo il fatto, il re furioso fece seppellire dai suoi schiavi la figlia ancora viva. I caldi raggi del sole penetrarono nella tomba della giovane principessa fino a raggiungere le spoglie della fanciulla, che lentamente si trasformò in una pianta dalla fragranza intensa, dalle esili foglie e dai fiori viola-azzurro pallido come i suoi occhi. Tra le altre molte leggende si narra anche che nel XVII secolo, la regina Isabella d'Ungheria, settuagenaria e piena d'acciacchi, ritrovò, si dice, la salute e una seconda giovinezza grazie al rosmarino.

Per tornare alla cucina ligure l'uso del rosmarino primeggia tra gli arrostiti, i contorni di patate, pesci al cartoccio e altre specialità, deliziando i palati dei buongustai e profumando la cucina. Si racconta che tra le molte dicerie e proverbi genovesi ci sia il detto: "Se tu veu fa arraggià o vexin, fae suffrige aggio e romanin", ovvero: "Se tu vuoi fare arrabbiare il vicino, fai soffriggere aglio e rosmarino". Bisogna dire che il profumo è così appetitoso che fa incuriosire e viene spontaneo pensare o chiedere cosa cuoce in pentola. In Liguria è inconcepibile cucinare arrostiti o umidi senza un bel mazzetto di rosmarino, così anche per il pane, focacce e farinata. Per i liguri il rosmarino è un simbolo di purezza femminile, in tempi passati veniva messo nei bouquet delle spose, ma anche dispensatore di serenità. Nella Riviera di Ponente c'era la credenza che tenere un rametto di rosmarino al contatto della pelle all'altezza del cuore calmasse le pene di amore, oppure mettendolo sotto il cuscino allontanasse incubi e ansie notturne. Camillo Sbarbaro accoglieva gli amici nella sua casa di Spotorno stando in piedi sulla sommità della scala d'ardesia stringendo in mano dei mazzolini di rosmarino che distribuiva come dono di benvenuto.



SIAMO FIDUCIARI SARA E ITAS ASSICURAZIONI

VIA GOITO, 20R GENOVA

TEL. 010 839 3188

carrozzeriagoito@gmail.com



*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



VIA PIACENZA, 36B/R

PER INFO E PRENOTAZIONI

 349 236 9961



MG CARWASH & DETAILING



MG_CARWASHDETAILING



mgcarwashdetailing@gmail.com

@AUTOLAVAGGIOTOMMASEO

AUTOLAVAGGIO A MANO ACCURATO NEL CENTRO DI GENOVA
LAVORO CHE SVOLGO CON GRANDE PASSIONE DA ANNI
SPECIALIZZAZIONE IN AUTO DI PRESTIGIO, RICONDIZIONAMENTO INTERNI,
SANIFICAZIONI, E GRAFFITTAGGIO AUTO

LAVORAZIONI DI TOP CAR



LAVAGGIO DA CORSA



CURIAMO AUTO D'EPOCA DI OGNI GENERE

VIA FRANCESCO POZZO, 12
16145 GENOVA
Tel.: 010 094 0445

SEGUICI:

instagram@autolavaggiotommaseo
facebook@autolavaggiotommaseo



DETTAGLI DI CERCHI DI TOP CAR AUTO ABITUALI
ESSENDO SPECIALIZZATO IN MACCHINE DI ALTO LIVELLO
TROVANO CURA E PASSIONE NELLE NORMALE LAVOZIONE



QUESTO AVVIENE NORMALMENTE NELLE MIE
LAVORAZIONI ESSENDO UN **LAVAGGIO CURATO**
NEI PARTICOLARI



TAGLIANDI MULTIMARCA, SOSTITUZIONE
DISCHI E PASTIGLIE, DIAGNOSI CON COMPUTER



LAVORAZIONI PER RIPORTARE I FARI ALLA SITUAZIONE ORIGINALE ELIMINANDO
L'OPACIZZAZIONE DOVUTA DAL TEMPO RIPORTANDO I FARI COME NUOVI
TRAMITE UTILIZZO DI RESINE APPOSITE



ESEGUIAMO LA PULIZIA DELLE
TUTE DA MOTO SANIFICATE
E IDRATATE LA PELLE VIENE
TRATTATA CON PRODOTTI
APPOSITI RIMUOVENDO SPORCO
E RIPORTANDO LA PELLE DELLE



TUTE AL NATURALE STATO
IDRATATE E MORBIDE PER UN
CONFORT OTTIMALE ALLA GUIDA
E DURATA NEL TEMPO ESSENDO
IO MOTOCICLISTA
E APPASSIONATO DI MOTORI



GRAFFITTAGGIO AUTO SONO UNO DEI
POCHI A GENOVA AD EFFETTUARE
TALE LAVORAZIONE CHE CONSISTE
NELL APLICAZIONE DI UN PRODOTTO
CHE VA A BLOCCARE

L'AVANZAMENTO DELLA RUGGINE
SOTTO LE VETTURE LUBRIFICA
TUTTA LA MECCANICA PREVIENE
CIGOLII E MANTIENE SANE LE PARTI
FERROSE DELLE AUTO PROTEGGE
DALLA CONTAMINAZIONE DEL SALE E
AGENTI ATMOSFERICI

RICONDIZIONAMENTO INTERNI
LAVAGGIO SEDILI



BARILE, SARÁ DAVVERO L'ULTIMA FESTA DELLA GRAPPA?

LA VENTISEIESIMA EDIZIONE DELLA **FESTA A SILVANO D'ORBA** HA COINCISO COL NOVANTESIMO COMPLEANNO DEL VULCANICO PATRON

DI VIRGILIO PRONZATI

FOTO DI MARA DANIELA MUSANTE

Due feste in un giorno a Silvano d'Orba, prima città piemontese ad ottenere la De. Co. della grappa. Il quattro dicembre del 2022 Luigi Barile ha fatto coincidere la ventiseiesima Festa della Grappa col suo novantesimo compleanno. A festeggiarlo oltre trecento persone. Nell'occasione Luigi Barile, Gino per gli amici, ha comunicato con palese commozione che questa era l'ultima Festa della Grappa. Certo: 90 anni, una recente operazione al cuore e una seria affezione agli occhi avrebbero fatto desistere chiunque! Ma da Gino, conoscendolo da anni, ci si aspetta qualsiasi sorpresa. Anzi è già nell'aria. La sua tempra ha radici sin da bambino. La sua storia è quella dei personaggi che con sacrifici e fatiche sono saliti in alto. Nessuna fortuna, molta perseveranza. Un'infanzia di sacrifici. Da ragazzo ha fatto vari mestieri, poi, un po' più grande, il fornaio e l'operaio nell'industria e nell'edilizia. Ma non gli bastava. Dopo aver preso l'attestato delle scuole medie in un solo anno, ha proseguito gli studi diplomandosi ragioniere. Da quel momento, aperto uno studio di commercialista, è iniziata per lui una seconda vita. Non più sacrifici ma tante e meritate soddisfazioni. Ma che c'entra la grappa? C'entra, eccome. Nel 1976, acquistando con l'amico Bormida una vecchia distilleria, ha iniziato un lungo percorso che, nell'ultimo decennio, ha permesso di coronare un sogno: produrre la migliore grappa in assoluto. Gratificato dal giudizio del grande Luigi Veronelli, Luigi Barile produce grappe d'autore, vincitrici d'importanti Concorsi Internazionali dedicati ai distillati, come quelli di Londra e Bruxelles. Non solo.



In alto: Wilma Massucco, con a fianco Luigi Barile, presenta la 26a Festa della Grappa
In basso: L'Ospite d'onore Padre Enzo Bianchi tra Wilma Massucco e Saveria Barile



Le sue grappe sono andate in dono ai capi di Stato, nei rispettivi G8 e G20. Benché sia apparso sulle prime pagine di quotidiani e riviste, Luigi Barile ha mantenuto la sua semplicità. A suo fianco, nella vita e nel lavoro, la moglie Saveria.

Da sole vinacce fresche di dolcetto dei viticoltori della zona Doc del Dolcetto d'Ovada, Barile, mediante alambicchi a bagnomaria scaldati con fuoco a legna, produce un distillato di rara eccellenza, ricco di aromi e sapori. Dal 1976 a oggi solo alcune innovazioni. Per quarantasei anni eccellenti grappe bianche e invecchiate. Nel 2014 esce in commercio la prima grappa biodinamica, nata dalla distillazione di vinacce del viticoltore Stefano Bellotti, affinata per quattro anni in acciaio. Novità assoluta e curiosa. Oltre l'armonia in bocca e l'ampiezza, persistenza e finezza al naso, un'esclusiva etichetta disegnata nel 2012 dalla giovanissima Clara, secondogenita del sindaco Marco Doria.

Ma la grappa possiede qualità e un ricco bagaglio storico? Sicuro. Come e più di altri distillati. Nel

500 Pietro Andrea Mattioli scriveva al riguardo: "Meritatamente si può chiamare acqua di vita; aumenta et conserva tutte le cose che si pongono dentro da lei preserva et non si corrompono, così parimenti conserva la vita di coloro che l'usano di bere, togliendo dai corpi loro ogni putredine et custodisce e ripara, nutrisce, difende et prolunga la vita. In più il suo vigore e calore naturale, rigenera, vivifica gli spiriti vitali, scaldando lo stomaco, conforta il cervello, acuisce l'intelletto, chiarifica la vista et ripara la memoria". Da queste affermazioni, gli acquavitali ambulanti di Roma, Torino o del Friuli, ricavavano facili vendite ai popolani. Già nel Seicento sorgevano botteghe stabili per la vendita della grappa. Nel 1779 Bartoldo Nardini aprì la famosa distilleria-mescita a Bassano. I migliori suoi clienti, i battellieri del Brenta, diffusero la grappa anche a Venezia, dove fu poi apprezzata anche dai nobili. Con la Grande Guerra, la grappa scaldò membra e cuori dei soldati al fronte, infondendogli conforto e coraggio. Da un ventennio, prodotta con tecniche più razionali e vinacce fresche di monovitigno, distillata in alambicchi discontinui a vapore, è salita ai salotti buoni della città. E oggi come ieri Veneto, Toscana e Piemonte sono leader della produzione di grappa di qualità.

Nell'ambito della festa, Barile dimostrando onestà intellettuale, sensibilità e spirito di solidarietà e giustizia, premia ogni anno personaggi che col loro impegno hanno contribuito socialmente a migliorare piccole e grandi realtà non solo nostrane. L'ultima edizione è stata siglata ancora una volta da personalità speciali: Padre Enzo Bianchi, fondatore della comunità monastica di Bose, ha premiato Marco Grasso, giornalista e inviato de 'Il Fatto Quotidiano', Maddalena Oliva, giornalista e vice direttore de 'Il Fatto Quotidiano' e ad Alessandro Orsini, studioso dei fenomeni terroristici, purtroppo assente giustificato per inderogabili impegni. Un esclusivo evento con tanti interventi presentato e magistralmente condotto dalla regista-filmmaker Wilma Massucco. Precedentemente, la graditissima degustazione gratuita di ben cinque grappe, passando da quella bianca maturata diversi anni in acciaio alla biodinamica, terminando con



In alto: Padre Enzo Bianchi mentre premia il giornalista Marco Grasso
In basso: Padre Enzo Bianchi mentre premia la giornalista e Vicedirettore de Il Fatto Quotidiano Maddalena Oliva
A fianco: La Vicedirettore de Il Fatto Quotidiano Maddalena Oliva premia Luigi Barile con la prima pagina a lui dedicata



P&D SERVICE

OFFICINA MECCANICA

ELETTRAUTO GOMMISTA

CENTRO REVISIONI DEKRA AUTO E MOTO



le affinate in botte di 25, 30 e 35 anni. A chiudere al meglio l'evento, l'immane e grande torta. Per quest'ultima (ma, come detto, da Gino ci si può aspettare di tutto) edizione della Festa della Grappa Barile, Gino e Nuccia Barile hanno omaggiato tutti i presenti con una bottiglia di grappa e un volumetto sulla Costituzione della Repubblica Italiana con la prefazione di Tomaso Montanari.

In alto: La pagina del giornale con la firma di Marco Travaglio
In basso: La grande torta che come sempre sigla e conclude la Festa della Grappa

📍 VIA ISONZO 131/R - 16147 GENOVA

☎ 010 307 2882 - 342 674 2697

dal 1960

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

DAVID PILOSOFF,

LA BELLEZZA SOTT'ACQUA

IL FOTOGRAFO SUBACQUEO, ORGANIZZATORE DEL WORLD SHOOTOUT, PARLA DEL SUO **LEGGENDARIO SHOOTING NEL MAR ROSSO NEL 1977**

DI DI GIANNI RISSO

TRADUZIONE ELVIRA REPETTO

Quando hai iniziato ad immergerti?
Nel 1973.

Vivevi vicino al mare?
No.

Quando hai incominciato a scattare fotografie subacquee?
Nel 1975.

Che macchina fotografica usavi?
All'inizio usavo Rollei in custodia Rolleimarin e Calipso III.

Che cosa ti piaceva fotografare in principio?
Come a tutti i fotografi, mi piaceva la vita subacquea.

Quando hai iniziato a riprendere le donne sott'acqua e perché?
Nel 1976 ho capito che non volevo fotografare pesci. Per me l'ambiente subacqueo doveva diventare uno sfondo, uno studio subacqueo e dato che in quel momento le riviste Playboy e Penthouse andavano per la maggiore ho deciso che era il momento di usare una modella.



Vendevi le tue fotografie subacquee?

Solo quelle di Samantha. Avevo due agenti fotografici: uno in Europa e uno negli Stati Uniti, e ti dirò che allora i fotografi facevano un sacco di soldi con le mie fotografie.

Quando hai deciso di scrivere il libro "Samantha"?

Nel 1976.

Ho la fortuna di averne una copia, è veramente bello e direi che è il migliore mai stampato sull'argomento modelle sott'acqua. Ti confesso mi ha ispirato molto quando ho iniziato a fare foto subacquee e ho seguito le tue... pinne. Puoi raccontare come hai fatto quelle foto?

Il gioco è stato fotografare una modella a trenta metri sotto il livello dell'acqua a Ras um Sid, nel Mar Rosso. Lo scenario era spettacolare, proprio come lo volevo io! C'erano tante zone ricoperte da coralli, da alcionari e da gigantesche gorgonie a ventaglio che creavano delle quinte naturali policrome e ricche di vita. Ma non è stato facile portare a casa delle immagini irripetibili.

Quante volte ti sei immerso e con quanti collaboratori hai lavorato?

Da Londra erano venute due modelle, ma dopo una settimana avevo deciso di concentrarmi solo su Samantha. Avevo un assistente subacqueo con narghilè per la respirazione che si doveva prendere cura di Samantha e darle aria, e altri due assistenti subacquei per cambiare le attrezzature fotografiche e curare la sicurezza. L'impegno economico per la realizzazione del progetto mi costò circa 50.000



dollari, che erano un sacco di soldi all'epoca.

Quanto è durato tutto il lavoro?

40 giorni con due o tre immersioni al giorno.

Quali furono le reazioni di Samantha e dei tuoi stretti collaboratori quando spiegasti quello che volevi fare?

Quando presentai il mio progetto spiegando che volevo fotografare Samantha nuda sott'acqua, tutti, compresa lei, dicevano che ero matto. Era una cosa che nessuno aveva mai fatto. Nonostante ciò i miei straordinari collaboratori ed io abbiamo aperto delle nuove frontiere della fotografia subacquea usando innovazione, creatività e l'ineguagliabile bellezza del Mar Rosso per realizzare quello che volevamo.

Come organizzavi le immersioni?

Ogni volta entravo in acqua per primo verificavo la situazione, controllavo la corrente e la luce e poi davo indicazioni a Samantha e ai miei collaboratori su come posizionarsi. Devo dire che sono stato fortunato. Samantha era un'ottima nuotatrice e una brava modella subacquea, una vera professionista che amava il mare. Riusciva a integrarsi





perfettamente con la natura circostante e si fidava completamente di me e della squadra. Non ha mai avuto un attimo di esitazione, né di paura.

Quali attrezzature subacquee hai utilizzato?

Usavamo bibombola ad aria e gli assistenti usavano anche delle fruste lunghe per dare aria a Samantha con il sistema a narghilè. Io usavo una Hasselblad con 70 mm e Nikon 90 F nelle custodie Oceanic, e delle Nikonos con 15 mm e flash elettronici Sea & Sea.

È ancora possibile acquistare il tuo libro "Samantha"?

Io ne ho una copia con il tuo autografo e la custodisco come un raro cimelio.

Sì, ne abbiamo ancora una decina di copie autografate da Samantha. Sono in vendita a 250 euro.

Oltre alla tua grande attività come fotografo, sei conosciuto in tutto il mondo per la tua intensa attività per promuovere la conoscenza del mare. Le tue foto sono in molti libri e guide subacquee e organizzi un importantissimo concorso internazionale di fotografia subacquea, World Shootout. Puoi parlarcene?

Con piacere, è una mia creatura che mi ha dato tante soddisfazioni. Ho organizzato la prima edizione nel 2011 e da allora ha continuato a crescere e a richiamare l'attenzione di migliaia di fotografi subacquei di tutto il mondo. Ricordo che prima, dal 2005 al 2014, organizzai il concorso estemporaneo Eilat Red Sea. Fino a oggi abbiamo avuto la partecipazione di fotografi di 67 nazioni, con 667 vincitori premiati e abbiamo assegnato un montepremi totale di 267.000 dollari.

Concludiamo con un tuo consiglio per chi vuol fare fotografia con successo. Cosa consigli?

Oggi i fotografi subacquei hanno una grande disponibilità di apparecchiature e tecnologie assai progredite e versatili che permettono loro di realizzare delle belle immagini, ma è l'occhio dell'artista che crea la cornice finale e l'immagine vincente. Se pensiamo a una bella immagine con creatività e gusto e riusciamo poi a realizzarla, questa sarà vincente.



Squadra che vince, cambia.



Soluzioni in tempi brevi e nelle modalità più efficaci. Con questo obiettivo innoviamo costantemente i processi e rafforziamo i servizi di prevenzione. Perché giocare d'anticipo vuol dire fare la differenza.

I NOSTRI SERVIZI:

In collaborazione con



- Prenotazioni Cup
- 15 Parametri del sangue
- 11 parametri delle urine
- ECG
- Holter ECG 24/48h
- Holter pressorio 24h
- Intolleranze e allergie
- Ritorno Venoso
- Pelle e capelli
- Dermocosmesi

Tel: 0185 395209 | Whatsapp: 348 6410446

LAVAGNA (GE)

SEDE:
VIA ROMA 36/38

SUCCURSALE:
VIA CESARE BATTISTI 12



Consigliamo salute, dal 1873.

LA RIVOLUZIONE “NATURALE” DEL VINO, A SESTRI LEVANTE

TASTING DI **VINI NATURALI** PRESSO ALL'EX CONVENTO DELL'ANNUNZIATA DELLA BAIÀ DEL SILENZIO, PER LA **QUINTA EDIZIONE** DI “THE WINE REVOLUTION”

DI VIRGILIO PRONZATI

Per la legge il termine vino naturale non è consentito. Chi l'ha usato in etichetta è stato condannato a pesanti pene pecuniarie. È vero che anche i vini prodotti con tecnologie e additivi diversi sono anch'essi naturali e non di sintesi, ma la differenza è sostanziale, in particolare sulla salute dell'uomo e dell'ambiente. I vini cosiddetti vini naturali contengono poca anidride solforosa e sono esenti da altri additivi e trattamenti chimici. Lo stesso nel vigneto. Condizioni che ovviamente rendono maggiormente difficoltoso il lavoro di chi li produce: produrre vini naturali significa agire nel pieno rispetto del territorio, della vite e dei cicli naturali, limitando attraverso la sperimentazione l'utilizzo di agenti invasivi e tossici di natura chimica e tecnologica in genere, dapprima in vigna e successivamente in cantina. Questo sistema produttivo permette inoltre al vino di mantenere le caratteristiche varietali del vitigno e del suo terroir. Se i vini naturali sono più digeribili e incontrano via via il consenso dei consumatori, quali sono le differenze organolettiche che li contraddistinguono da quelli convenzionali? Per la parte visiva si equivalgono, benché spesso siano di sufficiente limpidezza rispetto agli altri. Più netta la differenza olfattiva: i vini tecnicamente realizzati da enologi e tecnici hanno la stessa intensità e persistenza, ma complessivamente sono più composti e complessi. I vini naturali hanno sì profumi piacevoli, ma più semplici, immediati e varietali. Inoltre, dato il sistema con cui sono prodotti, in generale si presentano con un'acidità volatile “mascherata”



ma superiore rispetto agli altri vini. Al sapore sono piacevoli e invitanti, pieni e continui con retrogusto fruttato-varietale e leggermente speziati. Gli altri vini in generale sono omologati o di maggiore complessità.

Molteplici motivi d'interesse che hanno convogliato il 13 e 14 novembre 2022, all'ex Convento dell'Annunziata della Baia del Silenzio di Sestri Levante, alcune migliaia di visitatori per la quinta edizione di The Wine Revolution, una due giorni all'insegna dei vini "naturali" prodotti con la medesima filosofia. Ben 83 produttori per oltre 500 vini provenienti da quindici regioni italiane e alcuni esteri, arrivati dalla Slovenia. Vini di tutte le tipologie derivati da numerosi vitigni autoctoni; e tra tanti vini non potevano mancare autentiche ghiottonerie regionali, anch'esse quanto mai gradite. Nell'arco di questo lustro, c'è stato un continuo miglioramento, in particolare nei bianchi secchi e nei rossi affinati in barrique e tonneaux. Un doveroso plauso agli organizzatori Paolo Cogorno e Nicoletta Zattone.

LE AZIENDE PRESENTI A QUESTA QUINTA EDIZIONE

Sala 1

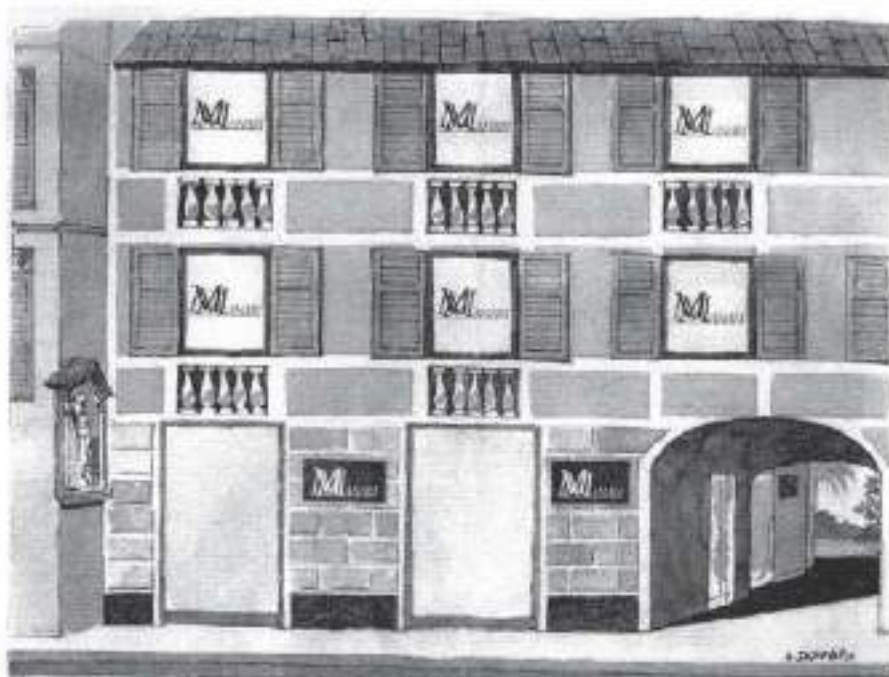
Le Sette Aje (Sicilia), Tenuta Lenzini (Lenzini), Falzari (Toscana), Ronco Severo (Friuli), Renato Keber



Rossella Dasso del noto pastificio artigianale e una sua collaboratrice
Nella pagina precedente in alto:
Egle Pagano, il produttore Trinci e Beppe Faravelli;
In basso: Gli organizzatori Paolo Cogorno e Nicoletta Zattone

MANARI

PRÊT-À-PORTER



VIA OBERDAN, 269/R
Tel. 010 ▪ 3724044

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



In alto: La rappresentante dello stand Davitha (Sardegna);
In basso: Egle Pagano e Virgilio Pronzati con il mitico Fausto De Andreis

(Friuli), Terrazzi Alti (Lombardia), Il Viticcio (Toscana), Poderi Costantini Antonio (Abruzzo), Umaia (Piemonte), Roberto Rondelli (Liguria), Progetto Centrale (Toscana), Rocche del Gatto (Liguria), Sarfati, Terre della Luna (Liguria), Nove Lune (Lombardia), Robb de Matt (Campania), Le Driadi (Lombardia), La Morella (Piemonte), Daniele Ricci Cascina San Leto (Piemonte), Podere Cervarola (Emilia-Romagna), Ilenia Spagnoli (Liguria), Vingloul, Marco Verona (Toscana), Castelsimoni, Cantina Bosco Sant'Agnese (Campania), Maison Maurice Cretaz (Valle d'Aosta), Caccianemici (Emilia-Romagna), Altura (Isola del Giglio), Sette (Piemonte), Barone Beneventano (Sicilia), Luna Mater (Liguria), Cantina Ferracci (Lazio), Ucci Cantina Vinicola Urbana (Piemonte), McCalin-Federico Nardi (Abruzzo), Fognano (Emilia-Romagna), Denavolo (Emilia-Romagna), Daniele Parma (Liguria), I Mandorli (Toscana), Collettivo Manfredi Franco, Terrazze Singhie (Liguria), Wine Independent, Tracce di Vino, La Felce (Liguria), Tenuta Grillo (Piemonte).

Sala 2

Cascina Barban (Piemonte), Fabio Gea (Piemonte), Tenuta Maraveja (Veneto), Casa del Diavolo (Liguria), I Cangianti By Stoppini (Umbria), Birrificio Taverna del Vara, Bar Rico, Il Poggio (Emilia-Romagna), Montepascolo (Emilia-Romagna), Podere Trinci (Toscana).

Sala 4

Manuel Pulcini (Toscana), Giorgia Grande (Liguria), Le Cantine di Hesperia (Campania), Vite Sparse (Universe), Garage Wine, Insolente (Veneto), Filarole (Emilia-Romagna), Podere Casaccia (Toscana), Possa (Liguria), Daglio Giovanni (Piemonte), Terraquilia (Emilia-Romagna).

Sala 5

Agricola Sassu (Sardegna), Davitha (Sardegna), Silvia Barbaglia (Piemonte), Malga Ribelle (Veneto), Castel del Piano (Toscana), Lusenti Vini (Emilia-Romagna), Castello di Stefanago (Lombardia), Aquila del Torre (Friuli), Shun Minowa (Emilia-Romagna), Emeran Reya (Slovenia), Tenuta Borri (Emilia-Romagna), Deperu Holler (Sardegna), Sa Defenza (Sardegna), Cantina Carta Silet (Sardegna), Cantine di Neoneli (Sardegna), Antichi Vigneti Manca (Sardegna), Dissociazioni Enologiche, Tenuta Volpare (Trentino).

Sala 3 Food

L'Ancia, Parlacomemangi, Binini Panedellanno 1000, Pastificio Dasso, Uncle Jack BBQ.



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



BROADSIDE SUSHI

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



Via XII Ottobre, 27, 16121 Genova

Tel. +39 010 595 9368



broadsidesushi.it



ilsushi@hotmail.it

LATTE FRITTO E LATTE BRUSCO, PRELIBATEZZE LIGURI

LA RICETTA DI **UN PIATTO TRADIZIONALE** NELLE SUE VARIANTI,
SEMPLICE MA SEMPRE APPREZZATO DA TUTTI

DI ANTONIO BOVETTI

Il “latte fritto” è un tipico dolce ligure, semplice e con pochi ingredienti, ma squisito. Il segreto della cottura, in olio ben caldo, sta nel cuocerlo in modo che rimanga croccante all'esterno, morbido e cremoso all'interno e il piacere della degustazione sta proprio in questo contrasto. Va mangiato caldo per apprezzare il sapore degli aromi di vaniglia e limone, anche se si rischia la scottatura, ma qualche sacrificio si può fare per queste prelibatezze.

Si incomincia portando ad ebollizione il latte dopo avervi sciolto, a poco a poco, la farina, dopo si unisce lo zucchero, la scorza di limone, che andrà poi a tolto, la vaniglia e quattro uova sbattute. Si continua la cottura a fuoco lento, mescolando fino ad ottenere una crema consistente, che va allargata in un piatto di portata e unto d'olio e poi lasciare raffreddare. Quando il composto sarà freddo e solido, va tagliato a rombi, o nella forma che più soddisfa la fantasia del cuoco, che poi saranno fritti. L'operazione che precede la frittura ha diverse varianti; in alcune zone della Liguria e del basso Piemonte i quadratini vengono passati solo nell'albume e poi nel pane grattato, in altre, invece, viene





www.autotappezzeriagermano.it



Via Trento, 87 R - 16145 Genova
tel. 0039 010 311 160



info@autotappezzeriagermano.it

usato l'uovo intero, poi fritti in olio caldo. Tutte le ricette di questo dolcetto consigliano di mettere un po' di zucchero a velo sopra i cubetti per dare al piatto un tocco di raffinatezza!

Per ottenere invece il "latte brusco" si fa rosolare nel burro della cipolla tritata e del prezzemolo a cui si aggiunge della farina, il latte, le uova e un po' di sale. Si fa cuocere il tutto a fiamma bassa per mezz'ora e qui la ricetta e la procedura diventa uguale al latte fritto dolce. Queste prelibatezze si possono abbinare ad un buon bicchiere di vino Passito.

Ingredienti:

500 ml latte, 3/4 uova, 3 cucchiaini di zucchero, 4 cucchiaini colmi di farina, una stecca di vaniglia, scorza di limone, pane grattato, olio per friggere.

Per il "latte brusco" si sostituisce il limone e la vaniglia con la cipolla tritata e il prezzemolo.



QUEST'AUTUNNO GENOVA OSPITA L' AIS

IL CONGRESSO NAZIONALE DELL'**ASSOCIAZIONE ITALIANA
SOMMELIER** QUEST'ANNO DIVENTA CONVENTION E PER LA
PRIMA VOLTA SI APRE AL PUBBLICO: DAL 24 AL 26 NOVEMBRE IL
CAPOLUOGO LIGURE OSPITERÀ **LA 55ª EDIZIONE**

È Genova la città scelta per la Convention Nazionale dell'Associazione Italiana Sommelier, l'evento che riunisce tutti i membri dell'associazione, addetti ai lavori e appassionati di vino per aggiornamenti e novità del settore. L'evento si terrà nel capoluogo ligure dal 24 al 26 novembre 2023.

La notizia è stata annunciata domenica 2 aprile, durante Vinitaly allo stand della Regione Liguria alla presenza del sottosegretario di Stato all'Agricoltura Patrizio Giacomo La Pietra, del vicepresidente e assessore di Regione Liguria all'Agricoltura Alessandro Piana, del presidente nazionale di Ais Sandro Camilli e di Marco Rezzano, presidente di Ais Liguria.

Il primo Congresso Nazionale AIS fu organizzato a Salice Terme nel 1967, allo scopo di creare momenti di riflessione e di scambio fra addetti ai lavori e di dare visibilità all'Associazione. Organizzato ogni anno in una città diversa, oggi è giunto alla 55ª edizione.

La nuova edizione porta con sé una grande novità: quest'anno, infatti, il Congresso cambia format e si trasforma in una vera e propria Convention, per la prima volta aperta al pubblico. Un contenitore ricco di appuntamenti, dibattiti e iniziative su argomenti importanti e attuali sul tema del "Paesaggio", il fil rouge della nuova edizione, che leggerà, in tutte le sue chiavi di lettura, approfondimenti e progetti.

La convention coinvolgerà tutta la città e farà scoprire ai soci (circa 40mila), ai loro accompagnatori e al



Sandro Camilli, Alessandro Piana, Marco Rezzano, Camillo Privitera

pubblico, proveniente da tutta Italia, le bellezze di una delle più affascinanti città liguri. La città accoglierà anche i consiglieri nazionali in arrivo da ogni regione italiana per l'importante riunione del Consiglio Nazionale e tantissimi soci che, come ogni anno, partecipano attivamente al più importante appuntamento annuale dell'Associazione.

La città di Genova sarà quindi teatro di importanti eventi: tre giorni densi di appuntamenti ed experience enogastronomiche, nei quali si terranno l'assemblea dei soci e una tavola rotonda con la partecipazione di nomi di grande rilievo. I temi legheranno il paesaggio, l'ecosostenibilità e i cambiamenti climatici non solo al mondo della viticoltura e del vino. L'ultimo giorno del Congresso, il 26 novembre 2023, inoltre, si terranno le finali del concorso Ais "Miglior Sommelier d'Italia".

«La Liguria è orgogliosa di ospitare la Convention Nazionale dell'Associazione Italiana Sommelier – spiega il presidente della Regione Liguria Giovanni Toti – appuntamento prestigioso per gli appassionati del settore e per gli addetti ai lavori. Ancora una volta la nostra regione si conferma area di eccellenze enogastronomiche, pronta a mostrare la dinamicità e la qualità della sua produzione. Il mondo del vino porta poi con sé opportunità di sviluppo economico, come dimostra il sempre maggior successo di enoturismo ed enogastronomia. Siamo quindi



AIS Liguria

convinti che questo settore, con le sue novità e i suoi appuntamenti, possa rappresentare un'ulteriore valorizzazione del territorio».

«Vettore essenziale della viticoltura – dice il vicepresidente di Regione Liguria con delega all'Agricoltura e al Marketing Territoriale Alessandro Piana – il paesaggio viticolo, il suo valore culturale da passare a staffetta tra produttori a consumatori. Proprio il paesaggio, l'ecosostenibilità e quanto il terroir restituisce nei calici tramite la blasonata Gemme di Vitae saranno al centro dell'appuntamento genovese. Una data storica che riporta la città al centro del calendario di incontri scientifici, una città che ben si presta per strategicità logistica, per spazi, ma anche per gli immensi tesori culturali e naturalistici che custodisce».

«La produzione vinicola ligure è senza dubbio una delle più apprezzate in Italia e pertanto sono molto orgoglioso che la prossima Convention Nazionale dell'Associazione Italiana Sommelier abbia luogo nella nostra regione e a Genova in particolare. Il fatto che quest'anno il congresso sia aperto anche al pubblico sarà inoltre un'occasione di richiamo per tantissimi visitatori: l'enoturismo è in fortissima crescita e la Liguria vuole contribuire in maniera determinante a questo successo» - afferma l'assessore regionale al Turismo e ai Grandi eventi Augusto Sartori.

«Siamo davvero entusiasti che la Convention dell'AIS – ha evidenziato il Presidente nazionale Ais Sandro Camilli – si svolga quest'anno in Liguria, un territorio rilevante per la nostra Associazione e per tutto il Paese da un punto di vista culturale e umano. Per noi Sommelier rappresenta anche un'area di eccellenze enogastronomiche e di viticoltura eroica, così significative nella nostra attività di divulgatori». «La Convention sarà un punto di partenza e non un punto di arrivo per tutti i progetti in cantiere con focus molto importanti volti a valorizzare il territorio – afferma Marco Rezzano, presidente di Associazione Italiana Sommelier della Liguria – In evidenza l'enoturismo, con obiettivo la valorizzazione del Patrimonio dell'Unesco. Si partirà dalla Liguria per poi espandere le iniziative a livello Nazionale e Internazionale. Verranno proposti itinerari che consentiranno di scoprire realtà quasi dimenticate e uniche nel loro genere, le guide condurranno gli ospiti seguendo un percorso ricco di fascino in meravigliose location, in degustazione le Gemme di Vitae, cento vini che hanno ottenuto il punteggio più elevato e che rappresentano un'accurata selezione delle eccellenze italiane contenute nella Guida Vitae 2024 e dalle etichette più rappresentative dei vini della nostra Liguria».



RISTORANTE



EVENTI PRIVATI
TAKE AWAY
DIETE PARTICOLARI

*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



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

TUTTI I COLORI (E PROFUMI) DEL BIANCO

**I VINI PREMIATI NELLA MANIFESTAZIONE DI GO WINE PRESSO
LO STARHOTEL PRESIDENT**

DI VIRGILIO PRONZATI

Un altro evento enologico nazionale firmato da Go Wine, associazione che coniuga vino, territorio, turismo e cultura. «Tutti i colori del bianco» è l'unica manifestazione che valorizza e promuove al meglio i vini bianchi del nostro Paese, di cui molti derivati da vitigni autoctoni. Un appuntamento annuale che dura da oltre tre lustri che gli enoappassionati di Roma, Milano, Torino, Napoli, Genova e Bologna non si lasciano sfuggire. Un'occasione che mette a confronto qualificati produttori con tecnici sommelier, ristoratori, enotecari e giornalisti, per circa un centinaio di vini bianchi provenienti da diciassette regioni, spaziando dall'Alto Adige alla Sicilia. Un effluvio di profumi floreali, fruttati, balsamici e minerali, dal sapore secco, sapido, effervescente e dolce. Vini per i più intriganti e ideali abbinamenti, per tutti i gusti e le tasche, e dai più noti a quelli di nicchia. Il tutto si è svolto con successo lo scorso 16 gennaio 2023 nelle sale del prestigioso Starhotel President di Genova. Dalle 15,30 alle 22 oltre duecento



visitatori hanno affollato i banchi d'assaggio. Un plauso meritato a Massimo Corrado, presidente dell'Associazione Go Wine e regista della manifestazione.

L'ELENCO DELLE CANTINE E I VINI PRESENTI ALL'EDIZIONE 2023

Bricco Maiolica – Diano d'Alba (Cn); Alta Langa pas dosé 2018, Langhe Chardonnay 2018 e 2021, Langhe Sauvignon 2021

Cantina Bulgarini – Pozzolengo (Bs); Lugana Spumante M. Classico 2015 e 2017,

Lugana 2020 e 2021

Cantina di Venosa – Venosa (Pz); Basilicata: Greco d'Avalos di Gesualdo 2021 e Dry Muscat Terre di Orazio 2021

Cantina Frentana – Rocca San Giovanni (Ch); Abruzzo Coccociola Costa del Mulino 2021, Trebbiano d'Abruzzo Terre



di Venere 2019

Cantina Santadi – Santadi (Su); Villa di Porto Pino e Villa di Chiesa 2020 e 2018

Cantina Oriolo - Montelupo Albese (Cn); Langhe Favorita 2021

Vittorio Caramella
produttore di vini d'autore bio;

Nella pagina precedente: Locandina Go Wine nel
Starhotels President di Genova

DISPONIBILI
H 24 7 GIORNI SU 7

I NOSTRI SERVIZI

Assistenza sanitaria domiciliare e ospedaliera

- Servizi sanitari ai lungodegenti e malati cronici
- Servizi sanitari a domicilio per anziani, malati, disabili
- Facilitazione del decorso pre/post ospedaliero
- Gestione e supervisione della terapia
- Rapporti con il servizio sanitario nazionale

Assistenza infermieristica

- Assistenza domiciliare infermieristica
- Assistenza diurna e notturna a domicilio e in ospedale

Sostegno alla famiglia

- Servizio di badanti
- Sorveglianza e assistenza del paziente anziano o fragile nei periodi festivi e stagionali
- Assistenza domiciliare alla persona nei bisogni primari (igiene personale, alimentazione, idratazione)
- Servizi di accompagnamento per visite e/o day Hospital, attività socio-ricreative, cura della casa

ASSISTENZA POST-COVID

Santacisne è specializzata nella fornitura di servizi di assistenza post-covid, a domicilio o presso altri luoghi di quarantena, a pazienti affetti da questa sindrome virale e in via di riabilitazione.

Santacisne interviene con personale adeguatamente formato, dotato degli idonei dispositivi di protezione individuale (DPI)

- Assistenza post-ospedaliera diurna e notturna al paziente in riabilitazione da Covid
- Gestione e supervisione delle terapie medico-riabilitative
- Rapporto con medico curante e l'organizzazione sanitaria
- Assistenza nelle attività del vivere quotidiano (sorveglianza, igiene personale, alimentazione, sanificazione degli ambienti, piccole commissioni)

SITO WEB: WWW.SANTACISNE.IT



SANTACISNE

ASSISTENZA SANITARIA DOMICILIARE E OSPEDALIERA

GENOVA, VIA TOMMASO INVREA 44 R
39+3462498045 - direzione
39+3498519185 - responsabile
email: assistenza.santacisne@hotmail.com





In alto: Le onaviste Anita Maninchedda e Fabrizia Carletti al servizio vini;
In basso: Alcuni banchi di degustazione

Cantina Tramin - Termeno (Bz): Alto Adige Bianco Stoa 2020 e 2016
Caraglio - Dogliani (Cn): Langhe Bianco 2019 e 2021, Langhe Nascetta 2020 e 2021
Caruso & Minini - Marsala (Tp); Sicilia Catarratto Naturalmente Bio 2021, Terre Siciliane Grecanico Terre di Giumara 2021
Conte Collalto - Susegana (Tv); Colli Trevigiani Verdiso Frizzante 2021 e Incrocio Manzoni Bianco 6.0.13 2021
Contini - Cabras (Or); Isola dei Nuraghi Karmis e i Giganti 2021, Vernaccia di Oristano 2019, Antico Gregori Vernaccia di Oristano Riserva 1997
Marisa Cuomo - Furore (Sa); Costa di Amalfi Furore Bianco Fiorduva 2020
Fattoria La Maliosa - Pitigliano (Gr); Saturnia Bianco 2019, Uni igt 2021
Fattoria Paradiso - Bertinoro (Fc); Romagna Pagadebt 2021, Albana di Romagna Secco 2021
Fattoria San Francesco - Cirò (Kr); ; Calabria

Pecorello Bianco di Sale 2021
Fattoria San Lorenzo Crognaletti - Montecarotto (An); Marche Bianco Campo delle Oche 2018
Fontanavecchia - Torrecuso (Bn); Taburno Falanghina del Sannio 2021
Giacometto Bruno - Caluso (To); Erbaluce di Caluso 2020 e 2019
Il Palagione - San Gimignano (Si); Vernaccia di San Gimignano: Hydra 2021, Lyra 2019, Riserva Ori 2020
I Vignai del Casavecchia - Pontelatone (Ce); Terre del Volturno: Pallagrello Bianco 2020 e Fiano 2020
La Costa - La Valletta Brianza (Lc); Terre Lariane Solesta 2018 e 2013
La Casaia - Santa Giuletta (Pv); Spumanti M. Classico Passione 2017 e 13 Lune, La Rodda Bianca 2020
La Fattoria di Magliano - Magliano in Toscana (Gr); Toscana Maremma Vermentino Bio Pagliatura 2021 e 2017
La Raia - Novi Ligure (Al); Gavi Pisé 2019, Piemonte Bianco Passito
La Tordera - Vidor (Tv); Rive di Guia Valdobbiadene Extra Brut Oltreval 2021
Marengoni - Ponte dell'Olio (Pc); Ortrugo dei Colli Piacentini Frizzante 2021
Mesa - Sant'Anna Arresi (Ci); Vermentino di Sardegna Giunco 2021, Val di Porto Pino IGT Galesa 2017
Niklas - Caldaro (Bz); Alto Adige Kerner Luxus 2021 Pinot Bianco Riserva Salamander 2019
Ricchi F.lli Stefanoni - Monzambano (Mn); Passito Le Cime 2018, Spumante M. C. Essenza 2016, Lugana 2021, Colli Morenici Bianco 2022, Mandorlo 2021
Scubla - Premariacco (Ud); Colli Orientali del Friuli: Bianco Pomedès 2020 e Sauvignon 2020
Stanig - Prepotto (Ud); Colli Orientali del Friuli: Friulano 2020 e Ribolla Gialla 2020
Su' Entu - Sanluri (Su); Marmilla Su' Aro 2021, Vermentino di Sardegna Su Orma 2020
Tenuta Cavalier Pepe - Sant'Angelo all'Esca (Av); Irpinia Coda di Volpe Bianco di Bellona 2021
Tenuta Iuzzolini - Cirò Marina (Kr); Calabria Bianco Prima Fila 2020
Tenuta Kornell - Terlano (Bz); Oberberg 2020, Thur 2021, Eich 2021, Aichberg 2020
Tenuta Sant'Antonio - Mezzana di Sotto (Vr); Pinot Grigio delle Venezie 2020
Torraccia del Piantavigna - Ghemme (No). Piemonte Bianco Tre Confini, Erbavoglio Colline Novaresi Bianco
Villa Simone - Monte Porzio Catone (Rm). Frascati Superiore Villa dei Preti 2021, Malvasia del Lazio 2020

CI.CA.SUB BOGLIASCO, RISSO DICE BASTA

INTERVISTA AL **FONDATORE E PRESIDENTE** DELLO STORICO CLUB SUBACQUEO, DI CUI È STATO ALLA **GUIDA PER SESSANT'ANNI**

DI ANTONIO BOVETTI

Gianni Risso, giornalista e fotografo subacqueo, ha fatto conoscere il mondo sottomarino attraverso le sue foto pubblicate su tante riviste italiane e straniere. Tra le sue molte attività in questo campo c'è la fondazione, nel 1963, insieme a Paride Migliore, anch'egli subacqueo, della società CI.CA.SUB Bogliasco, che ha presieduto

per sessant'anni. Però, in questi giorni, Risso ha dato le dimissioni da presidente della sua "creatura" tanto amata e sempre ben curata: «Fine di un bellissimo periodo, basta. Le mie scelte sono irrevocabili. Non faccio più il presidente!».

Che cosa è successo, Risso? Si è spento quel proverbiale entusiasmo e concretezza che lei ha e ha trasmesso interrottamente per



MIDTOWN café

CAFÈ - LOUNGE

Via Canevari, 100-102 R
Tel. 010.001.5864



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

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



FRAVEGA DENTAL STUDIO

TELEFONO: +39 335 538 0255
EMAIL: GFRAVEGA@LIBERO.IT



WWW.FRAVEGADENTALSTUDIO.IT

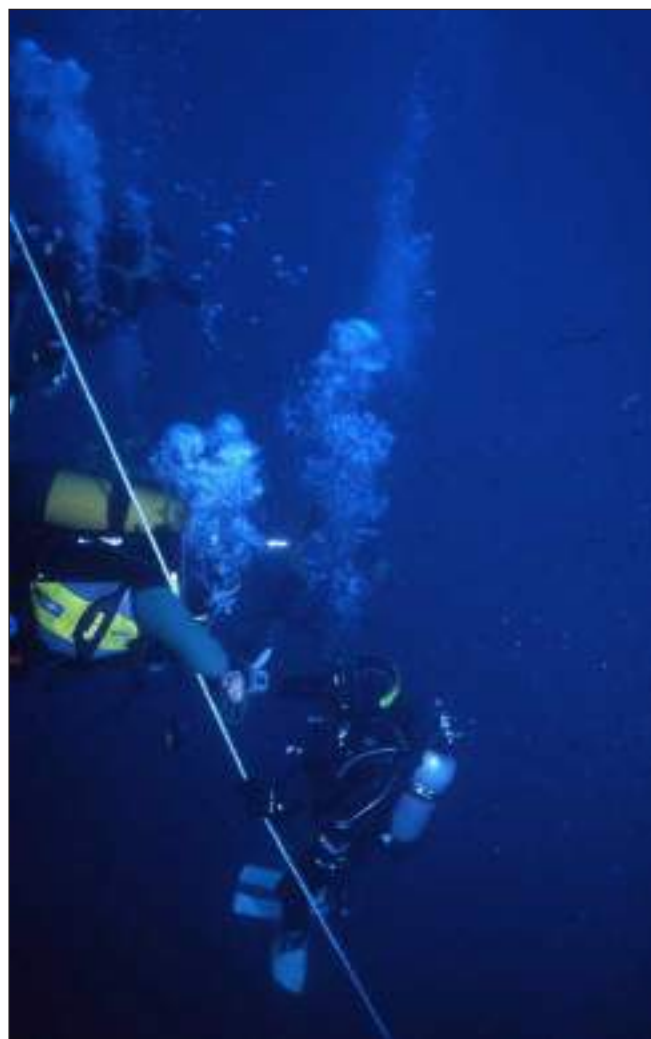
I NOSTRI SERVIZI

Le nostre cliniche sono dotate di strumentazioni di ultima generazione e i nostri servizi sono aggiornati alle pratiche di recente sviluppo. Questo per garantire ai nostri clienti risultati di alto livello e soddisfazione nella cura e prevenzione.



LE NOSTRE SEDI

Genova: C.so Sardegna 50/15 | Camogli: Via Lorenzo Bozzo 23/1 |
Bogliasco: Via Mazzini 19/2



sessant'anni ai suoi collaboratori?

Sono deluso, senza offendere nessuno, dallo scarso spirito di club. Non c'è più la volontà di continuare. Non si riesce più a far niente, compresi campionati sociali ben fatti di pesca subacquea e di fotografia subacquea a cui tenevo molto. Non c'è più lo spirito di iniziativa di club che abbiamo avuto per decenni, sono cambiati i tempi. Attualmente ci sono tante responsabilità per i dirigenti, ma, in sintesi, ricadono sempre sul presidente. Per finire, ci sono scelte fatte dal Comune di Bogliasco in merito alla spiaggia, che io non condivido e che hanno penalizzato la sede del club. Ci hanno dato lo sfratto: altro problema...

Tornando al Club, avete una storia che tutti vi invidiano. "Fondali Puliti", da lei ideata e fondata, oggi è una realtà a livello internazionale: ci racconta questa avventura?

Prima tra tutte le mie attività nel campo della subacquea c'è "Fondali puliti", ideata e concretizzata nel 1972. Sono stato l'inventore e possiamo dire il precursore di questa idea. La pulizia nei fondali è fondamentale. Inculcare nelle persone la voglia e il dovere di tenere pulite le spiagge e i fondali non è stato facile. Però, con l'aiuto e il sostegno di tanti soci del club e volontari, da noi coinvolti ed istruiti, ci siamo riusciti anche se è stata



dura. A questi volontari va fatto un elogio solenne. Abbiamo iniziato da Bogliasco per arrivare a livello internazionale. Oggi si puliscono i fondali marini e lacustri in Italia, in Francia, a Malta, nel Mar Rosso, in Svezia e ne parlano giornali di tutto il mondo. Pensate che, molti anni fa nel Mar Rosso, riuscii ad organizzare la prima operazione di pulizia del fondale.

Ci racconta un'altra "perla" del club?

Con l'amico e maestro di pescasub Paride Migliore condividevamo

la passione per la subacquea e anche quella per le gare. Così ci iscrivemmo a un club di Genova, ma dopo qualche gara, ci rendemmo conto che quell'ambiente ci stava stretto. L'anno dopo abbiamo fondato il club Ci.Ca.Sub Mares Bogliasco. Era il 1963 e da allora è stato un crescendo di successi e di soddisfazioni. Per i traguardi raggiunti, considerando che siamo un circolo amatoriale, abbiamo conquistato il vertice in Italia e ci siamo difesi bene anche a livelli internazionali. I grandi club hanno vinto tanto, dal nuoto pinnato

alla pesca, noi abbiamo vinto nella caccia subacquea, nel safari fotografico subacqueo e nella fotografia subacquea. Nel nostro circolo abbiamo conquistato molti campionati italiani, abbiamo avuto campioni come Massimo Scarpati e Antonio Toschi. Per concludere e finire in bellezza la mia presidenza nel 2022 abbiamo raggiunto e vinto il Campionato Europeo di fotografia subacquea con Davide Lombroso. Storicamente, nessuna società ligure aveva vinto questo campionato! Queste cose vanno dette e ricordate. Pensate che avevamo persino la Sezione Ricerche Mediche del Ci.Ca.Sub diretta dal dottor Andrea Ravara che, con altri professionisti di Genova, faceva ricerche sulla fisiologia dell'uomo in immersione, spesso i nostri soci facevano "da cavia". Fra le tante ricerche fatte, la più eclatante fu quella con l'amico Mario Polleri, che ci portò a fare una storica immersione in alta quota nel Lago del Miage, 2020 metri, massiccio del Monte Bianco con base logistica a Courmayeur. Anche in questo siamo stati i precursori in campo mondiale. Era il luglio del 1969, quando c'è stato il primo sbarco sulla Luna.

A seguire l'evento c'erano molti giornalisti e operatori della RAI e della Stampa e Secolo XIX con l'inviato speciale Massimo Zamorani. I partecipanti all'immersione erano quattro, tutti muniti di semplici mute umide da 7 mm. Due dei sub si sono immersi fino alla profondità massima di 12 metri. Temperatura dell'acqua di 2°C in superficie e 0° alla massima profondità. I sub erano collegati con sonde con elettrodi che mandavano segnali a strumenti di ricezione e registrazione dei vari parametri del corpo umano, tra cui l'elettrocardiogramma e prelievi del sangue immediatamente prima e dopo l'immersione che durò circa 35'. Io avrei dovuto fare le foto subacquee con una Nikonos, ma non ne scattai perché l'acqua era color del latte e per vedere l'orologio dovevi avvicinarlo al vetro della

maschera. Una vera missione impossibile! Tutto funzionò a meraviglia anche grazie alla squadra di supporto dei Vigili del Fuoco di Genova. Ci fu, persino, un collegamento in diretta con il TG della RAI. Non male per il circoletto di Bogliasco! Erano ricerche così avanzate che la NASA, l'Accademia delle scienze dell'Urss, una ventina di enti di ricerca e vari istituti internazionali chiesero i risultati di questi studi. Pensate che i nostri sub facevano da cavia anche per delle prove di resistenza al freddo che si svolgevano

a Genova dentro alle grandi celle frigorifere della Galbani. Tutto era finalizzato agli studi sulle varianti ematochimiche, elettrocardiografiche e reografiche in soggetti immersi in acque gelide di lago alpino a 2020 metri di quota e sulla velocità di sedimentazione delle piastrine nel sangue.

Con le dimissioni, arriverà la noia di stare in panchina oppure ha un sogno in mente e tanti altri nel cassetto?

Assolutamente sì! Continuo a fare attività subacquea,

immersioni, viaggi, foto, scrivere di subacquea. Proprio in questi giorni ho ricevuto una notizia incredibile. Era il mio sogno: fra qualche mese andrò negli Stati Uniti per fare una immersione con foto e video nella grandissima vasca con gli astronauti. Intanto sto lavorando a una mostra personale di fotosub creative che saranno esposte anche alla fiera subacquea EUDI-SHOW 2023, in ottobre a Bologna. Le idee e l'entusiasmo non mi mancano, ho sei nipotini che non vedo l'ora di portare sott'acqua, e mi ritengo veramente fortunato.

Ha viaggiato molto nella sua vita, quali località le sono rimaste nel cuore?

L'Indonesia, Mar Rosso, Caraibi, Seychelles, laghi alpini ghiacciati, grotte. Ho seguito anche sott'acqua quasi tutti i record mondiali d'immersione in apnea, compresi Pipin, Gian Luca Genoni, Umberto Pelizzari, Tanya Streeter, Nicola Brischigiario.

Quali premi e riconoscimenti ha avuto dal mondo della subacquea? Ho avuto due stelle d'argento FIPSAS. Questo mi dà la carica per conquistare altri riconoscimenti e qualche altra medaglia!



SOCI ILLUSTRI

CICASUB ASD SEATRAM BOGLIASCO

NATO COME CI.CA.SUB MARES BOGLIASCO IL 23 MARZO 1963

Soci Fondatori: Paride Migliore e Gianni Riso con un gruppo di amici: Ezio Rimassa, Lorenzo Bozzo, Graziella Querio, Annamaria Riso, Lino De Lorenzi, Carlo Bertolino, Jone Garrisi, G.B. Marsano, Giusy Fruscione, Marcello Andreani, Giorgio Compiani, Guido Compiani, Marisa Marsano.

Affiliato alla FIPSAS dalla fondazione a oggi. Con una breve pausa, con tutti i club genovesi nella F.I.A.S.

Decine di titoli italiani di pesca subacquea, cacciafotosub e safari fotosub e fotografia subacquea conquistati.

Fra i tesserati agonisti più illustri: Attilio Gaida, GB Marsano, Antonio Toschi, Massimo Scarpati, Alberto Azzali, Francesco Montobbio, Filippo Sparacino, Sandro Cavallera, Alessandro Benevento, Gigi Tavano, Massimo Corradi, Davide Lombroso, Claudio Zori, Nicola Alaimo, Duccio Mazzocchi, Antonio Pegoiani, Francesco Pugliese, Giorgio Ballerini, Aldo Capurro, Roberto Scerbo, Silvano Agostini, Ervin Marcich, Adriano Penco, Enzo Zarafa, Clelia Pirazzini, Roberta Limardo, Raffaella Baroncelli, Giorgio Dapiran.

Fra i creatori dell'Acquario Marino Ludovico Mares: Giuliano Moretti, Giuliano Borghi, Paolo Cioffi e Piero Calza.

Fra i VIP e i benefattori del Club si ricordano: Dr Andrea Ravara, Giulio Melegari, Enzo Zarafa, Giorgio Nuti, Ludovico Mares, Marco Eletti, Paolo Curto, Ernesto Calindri, Franco Matteucci, Gaetano Luce, Carlo Coltri, Massimo Maggi, Giuseppe Luce, Vero De Cindio e Luciano Bruzzo. Nel corso degli anni hanno patrocinato il club: la Mares (per decenni) e poi Seac, Cressi, Coltri, Isomar e Seatram. Da ricordare anche i calciatori: Angelo Palombo, Fabio Quagliarella e Lorenzo Tonelli.

Daniela Loverde

IL SOLE

*Sorge il sole
Un cerchio arancione sale pian piano
In alto verso il cielo
Ed accarezza le nuvole
I raggi si illuminano sulla terra
E verso chi alza lo sguardo
Per raccogliere dentro sé
I calore e la lucentezza di un solo
Raggio
Il sole sale ancora più alto
E con il suo immenso
Splendore
Accoglie il giorno
Ed esso felice
Prepara un tavolo da
Bandire
Solo per chi vuole
Un mondo migliore*

≈ ≈ ≈

L'ESSENZA

*Sai qui c'è un magico mondo
Fatto di sola essenza
Come un senso un senso di libertà
Fatto di sola essenza
Del nostro saper vivere
Nell'edera dell'amore
Mi nutro di tutto ciò che mi regala
La terra
Di tutto ciò che è frutto del mio
Impegno
Come un senso un senso di libertà
Bevo l'acqua che scorre da una sorgente*

*Ella attraversa il mio corpo
E lo rende fertile nei prati della mente
Come un senso un senso di libertà
Vivo questa vita in tutto quello
Che i miei occhi riescono a vedere
Oltre qualsiasi pregiudizio
La vivo nel dono dell'essenza
La vivo
Come un senso un senso di libertà*

≈ ≈ ≈

UOMO

*Vorresti sparire dalla terra
uomo
tuo umile desiderio oggi
vivi in un mondo
di strani animali
che succhiano il sangue
come vampiri
hanno invaso il tuo pianeta
e tu ora vorresti
sparire dalla terra
uomo
ma dove vai?
Forse in un nuovo pianeta
in un luogo che offra
di tutto a tutti
in uguali proporzioni
uomo
vorresti ricostruire
una nuova civiltà
ma non di animali strani
ma di uomini ricchi
di vero buon senso*



LAVAGGIO
INTERNI



LUCIDATURA
CARROZZERIA



LUCIDATURA
FARI

GENOVA 16122,
PIAZZA MANIN, 20R (DISTRIBUTORE ESSO)
TEL: 010 860 6792
CELL: 349 141 945

FUMARE FA MALE. SECONDO IL CDC USA CI SONO BEN 27 MALATTIE FUMO-CORRELATE

CHI FUMA TUTTA LA VITA HA IL 50% DI
PROBABILITÀ DI MORIRE PER
**UNA PATOLOGIA DIRETTAMENTE
CORRELATA AL FUMO**

Un individuo che fuma per tutta la vita ha il 50% di probabilità di morire per una patologia direttamente correlata al fumo e la sua vita potrebbe non superare un'età compresa tra i 45 e i 54 anni. È questo il dato più allarmante per chi fuma.

L'assunzione costante e prolungata di tabacco è in grado di incidere sulla durata della vita media oltre che sulla qualità della stessa. Studi clinici hanno rilevato che 20 sigarette al giorno riducono di circa 4,6 anni la vita media di un giovane che inizia a fumare a 25 anni. In pratica per ogni settimana di fumo si perde un giorno di vita.

Secondo alcune evidenze statistiche su 1.000 maschi adulti che fumano, uno morirà di morte violenta, sei moriranno per incidente stradale, 250 saranno uccisi dal tabacco per patologie ad esso correlate.

I danni all'apparato broncopolmonare e a quello cardiovascolare

Gli organi colpiti dal fumo di tabacco sono molteplici. I più colpiti sono l'apparato broncopolmonare e quello cardiovascolare.

Il Center for Disease Control and Prevention - CDC degli USA ha identificato **27 malattie fumo-correlate**. Ogni malattia ha un particolare rischio correlato al fumo. La gravità dei danni fisici dovuti all'esposizione (anche passiva) al fumo di tabacco, è direttamente proporzionale all'entità complessiva del suo abuso. Più precisamente sono determinanti l'età di inizio; il numero di sigarette fumate giornaliere; il numero di anni di fumo e l'inalazione più o meno profonda del fumo.

L'aumento del rischio di molti tipi di tumore

Ma non solo. Il fumo, infatti, aumenta il rischio di molti tipi di tumore.

Per primo il **tumore polmonare**, ma anche **altri tumori** sono associati in diversa misura al fumo di tabacco, quali i tumori del cavo orale e della gola, dell'esofago, del pancreas, del colon, della vescica, della prostata, del rene, del seno, delle ovaie e di alcune leucemie.

Gli idrocarburi policiclici aromatici contenuti nel "catrame" e il Polonio 210 sono invece i principali responsabili dello sviluppo di tumori, polmonari e non solo tumore polmonare.

Si stima che il fumo sia responsabile in Italia del 91% di tutte le morti per cancro al polmone negli uomini e del 55% nelle donne, per un totale di circa 30.000 morti l'anno. Il fumo è la causa principale di infarto e di malattie coronariche in uomini e donne e si associa al 30% delle morti causate da malattie coronariche, ad un aumentato rischio di morte improvvisa.

Malattie respiratorie non neoplastiche

Il fumo rappresenta anche il principale fattore di rischio per le **malattie respiratorie non neoplastiche**, fra cui la broncopneumopatia cronica ostruttiva, episodi asmatici, infezioni respiratorie ricorrenti, ed è uno dei più importanti fattori di **rischio cardiovascolare**: un fumatore ha un rischio di mortalità, a causa di una coronaropatia, superiore da 3 a 5 volte rispetto ad un non fumatore.

Il fumo è una delle principali cause di **malattie respiratorie**. Si evidenziano maggiormente la bronchite acuta, in casi gravi la bronchite cronica e l'enfisema. Ma anche episodi asmatici ed infezioni respiratorie ricorrenti.

L'infarto colpisce più di duecentomila italiani all'anno e in un caso su tre conduce alla morte.

Il fumo di sigaretta aumenta il rischio di aterosclerosi e di infarto miocardico perché danneggia le cellule che rivestono internamente i vasi arteriosi, favorendo la formazione di placche ostruttive e di trombi.

Il fumo è inoltre, soprattutto per i più giovani, un fattore di rischio per lo sviluppo e la progressione di un **precoce danno renale diabetico** (albuminuria) e per il **peggioramento della retinopatia** nei giovani soggetti diabetici. **Il fumo da tabacco causa danni alla sessualità maschile e all'apparato riproduttivo femminile.**

L'esposizione cronica al fumo può anche essere causa di **danni sulla sessualità maschile**, aumentando il rischio di impotenza, specie quando associata a patologie cardiovascolari e relative terapie farmacologiche. Il fumo influisce negativamente anche sull'**apparato riproduttivo femminile**. Provoca menopause più precoci di circa 2 anni rispetto alle non fumatrici in quanto il fumo altera la normale produzione di ormoni sessuali femminili. Una donna gravida che fuma ha un aumentato rischio di **aborti**, di **bambini nati morti**, e di avere **neonati sottopeso**.

Secondo l'OMS, Organizzazione Mondiale della Sanità il 90-95% dei tumori polmonari, l'80-85% delle bronchiti croniche ed enfisema polmonare ed il 20-25% degli incidenti cardiovascolari, sono dovuti al fumo di tabacco.

Anche il fumo passivo è pericoloso

Secondo questi rapporti il fumo passivo provoca ogni anno negli USA quasi 5.000 decessi per cancro del polmone nei non fumatori. In Italia il fumo passivo sarebbe responsabile di un migliaio di morti l'anno.

Anche gli studi epidemiologici più ottimisti valutano che il rischio cumulativo di morte per tumore polmonare sia di un morto ogni 1.000 persone esposte al fumo passivo. Questo rischio pur essendo enormemente inferiore a quello dei fumatori attivi (in cui è dell'ordine di 380 morti ogni 1.000 persone fumatrici).

Recentemente si è vista una stretta correlazione tra fumo passivo e rinofaringiti con otiti purulenti dei bambini. I figli dei fumatori vanno incontro molto più frequentemente degli altri (38% in più).

I danni estetici da fumo

Il fumo produce, infine, **danni estetici**, come gengive bianche, ingiallimento dei denti, invecchiamento della pelle, aumento dell'irsutismo del volto.



SIGARETTE ELETTRONICHE



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

**TEL: 010 860 6792
CELL: 349 141 945**



DANIELA GRANIERO è una realtà estremamente importante nel mondo dell'immagine; nella stagione 2022/2023 ha conseguito il WEDDING AWARD per le acconciature ed è stata responsabile del look dei partecipanti all'ultima edizione del talent XFACTOR.

Lo shooting è stato organizzato e realizzato presso il prestigioso ristorante "MEDIOEVO" di Varese.





Le Sfumature del Confetto

Wedding Planner • Bomboniere
Articoli Nozze • Articoli da Regalo
Partecipazioni



**Via Bertuccioni, 17A Rosso
16139 Genova**



Tel. 010 857 2156 Cell. 347 321 9738



*sito web: www.piscitelliweddingplanner.it
email: lesfumaturedelconfetto@gmail.com*

Seguici su:   



Ph
Marcello Rapallino



Assph
Pietro Boragina



Models
Carola Zanardi E Dorys



Agency
Ikç Models



Abiti
Napoleao Cesar Haute Couture



Hair E Makeup
Daniela Graniero Varese



Le spose di Katia

👰 VESTITI DA SPOSA
👰 VESTITI DA CERIMONIA DONNA/UOMO
👰 ACCESSORI

Via Tripoli, 5D
16043 Chiavari
Tel. 0185 466 980
Cell. 328 822 5654

email: katiaspouse@gmail.com
instagram: [_lesposedikatia_](https://www.instagram.com/_lesposedikatia_)
facebook: [Le.spose.di.Katia](https://www.facebook.com/Le.spose.di.Katia)



Piazza Tommaseo, 3r Genova
tel.: 010.362.6205

Via Santa Zita, 37r Genova
tel.: 010.898.5130

cartoleriaminervage@gmail.com

**FORNITURE PER UFFICIO • CARTUCCE
STAMPANTI • MATERIALE DIDATTICO
RILEGATURE • TIMBRI E TARGHE
ARTICOLI DI CANCELLERIA • STAMPA LIBRI**





**VIA CECCHI 128-130R
(GENOVA FOCE)**

genovafoce@urbanfitness.it
www.urbanfitness.it

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

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 particolare 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!



L'occasione d'Oro



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

tel: 010 8318857

cell: 366 9922997

loccasionedorogenova@gmail.com

VALUTAZIONI GRATUITE

SERIETA' E MASSIMA TRASPARENZA

PAGAMENTO SUBITO E IN CONTANTI



Siamo specializzati nell'acquisto di:

oro, argento e diamanti

gioielli e pietre preziose

orologi di prestigio

monete e medaglie

oggetti d'epoca e collezioni

COMPRIAMO E VENDIAMO ORO, ARGENTO,
PLATINO, DIAMANTI, MONETE, LINGOTTI
E OROLOGI DI PRESTIGIO. ESEGUIAMO
RIPARAZIONI DI QUALUNQUE NATURA.



A SCUOLA DI PREBOGGION DA Ö VITTORIO

PRESSO LO **STORICO RISTORANTE DI RECCO** LE SERATE DEDICATE
ALLE **ERBE EDULI** DEL TERRITORIO, BASE DI GRANDI PIATTI TIPICI

DI VIRGILIO PRONZATI

La gastronomia ligure, pur varia, deriva soprattutto dalla cucina genovese; le eccezioni derivano dalle zone più interne e da quelle confinanti con le altre regioni e con la Francia. I suoi piatti tipici si identificano nella ormai nota e seguitissima dieta mediterranea: quindi piatti scarsamente grassi, ricchi di fibre e proteine vegetali, di molta leggerezza e saporosità, ottenuti con freschissimi prodotti ittici, ortaggi, pasta fresca e secca, carni avicole e ovine e (limitatamente) salumi e formaggi. Preparazioni gastronomiche di semplice o raffinata matrice, insaporite dalle immancabili erbe aromatiche e cucinate o condite solo con un delicato, fruttato ma sapido olio extravergine di oliva, dove spicca la quasi totale assenza di spezie e droghe.

Da tutto ciò si è sviluppata una cucina “seria”, in linea con il carattere ligure: e cioè aliena da effimeri effetti, realistica, attuale e dietetica, affidata esclusivamente a intelligenti e pazienti manipolazioni che sono l’opposto di moderne improvvisazioni, o peggio di una cucina costruita, baroccheggiante e ricca solo di orpelli.

Fermo restando che la cucina di qualità o di alto livello era retaggio di nobili e ricchi perchè avevano grandi mezzi e i migliori cuochi, i loro “mangiari” erano



In alto: Lo storico ristorante da Ö Vittorio di Recco

In basso: I mitici gemelli Gianni e Vittorio Bisso patrons del "da Ö Vittorio" Locale Storico d'Italia

simili a quelli di regnanti e ricchi di altre grandi città europee. Era il cosiddetto popolino che si nutriva di piatti derivati dai prodotti del suo territorio.

Già dal Trecento lo zafferano costava più dell'oro. E appena meno, altre pregiate spezie esotiche. Da qui l'uso in cucina delle erbe spontanee e aromatiche. Ovviamente non ne conoscevano interamente le benefiche proprietà stomache, digestive e corroboranti, ma conferivano sicuramente ai cibi più aromi e sapori.

Ad esempio, l'alloro oltre a cingere il capo, toglie il sentore di animale (bestin) e aiuta a digerire piatti paciosamente grassi, saporosi e decisi come stufati di castrato e di montoni, fegato e trippe in umido. La maggiorana caratterizza cima, torte salate e verdure ripiene. La boraggine dà vita a eccellenti ravioli di magro, il preboggion a ghiotti pansoti, risotti e minestre.

Sapori agresti che hanno siglato la seconda parte delle serate gastronomiche recchesi del ristorante «Da O Vittorio» di Recco, locale storico dei mitici patrons Gianni e Vittorio Bisso,



coadiuvati da alcuni lustri dai rispettivi figli. Per l'occasione a svelare al folto pubblico le molteplici proprietà delle erbe spontanee, una autorità in materia come Lella Canepa presidente dell'Associazione Culturale Erbanda e autrice di pubblicazioni sulle erbe eduli spontanee e non solo.

Ecco i piatti creati da Mattia e Federico Bisso e gli altri chef.

Dopo l'ottimo spumante brut rosè metodo classico di Pojer e Sandri, invitanti seppioline, piselli e pimpinella, erbe, patate e gamberi di Santa Margherita Ligure affumicati perfettamente abbinati al Colli Orientali del Friuli Sauvignon Monopolo Sanserena 2019 di Fondo Indizeno. Agresti focaccette verdi fritte al formaggio realizzate poco prima in diretta dal maestro Giulio Cassinelli.

Storici corzetti stampati al pesto di preboggion con muscoli e salvia frita. Inedito baccalà in olio di cottura, cicoriette ripassate, ricci di mare e polvere di caffè. Tutti e tre i piatti accompagnati dal Negroamaro Rosato del Salento IGT Grècia 2021 di Paololeo. Dulcis in fundo con l'irrinunciabile crostatina ai frutti rossi boschivi e pimpinella.



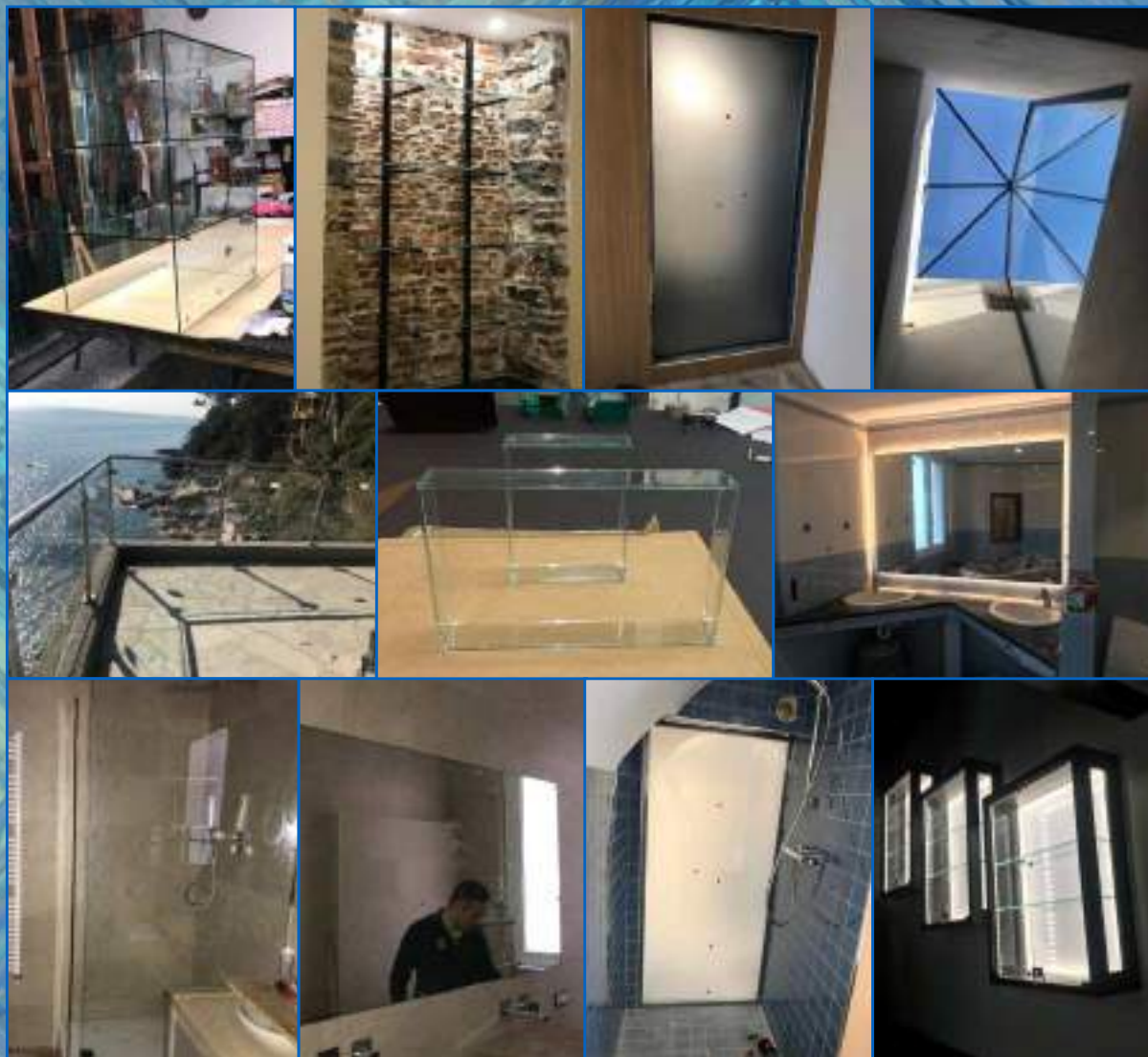
In alto: Lella Canepa, la maggiore esperta di erbe eduli di Liguria, mentre ne racconta le molteplici proprietà

In basso: Corzetti stampati con salsa di prebuggiun, muscoli, salvia frita e filetti di pomodoro

VETRAIO DI GENOVA

di Oliva Leonardo

DOCCE SU MISURA • SPECCHI • VETRINE • PORTE SCORREVOLI E A MOLLA
PARAPETTI • TERRAZZE • VETRI CAMERE • MENSOLE



VIA SAMPIERDARENA, 317/R - 16149 GENOVA (GE)

Tel. 393 103 8174

email : leo81@live.it

LA PRESCINSÊUA A PALAZZO IMPERIALE

NEL PALAZZO GENOVESE, HANNO FESTAGGIATO SETTANT'ANNI DI ATTIVITÀ **LYLAG VIRTUS** E **LATTE TIGULLIO - CENTRO LATTE RAPALLO**

DI VIRGILIO PRONZATI

La prescinsêua, come il pesto, il cappon magro e il pandolce, fa parte del patrimonio gastronomico storico genovese: esclusive ghiottonerie che da sempre sono naturali sinonimi del territorio di appartenenza. Non a caso il nome "prescinsêua" deriva dal genovese *presû*, che significa appunto *caglio*. Il suo uso in cucina è pressoché insostituibile e caratterizza un'ampia gamma di piatti. Ideale nei ripieni di verdure, polpettoni, frittate, minestre asciutte e in brodo, e indispensabile, nelle torte di verdure e di riso; quest'ultime predilette da Caterina de Medici, che le faceva servire sulle tavole reali ed offerte a nobili e potenti del tempo. Ma ancor prima, già nel Trecento, la prescinsêua era presente sui deschi di famiglie abbienti del Genovesato. Lo stesso Belgrano nella *Vita privata dei genovesi* riferisce che uno statuto del 1383 fissava in due o quattro denari il prezzo delle giuncate, parenti prossime delle "prescinsole". Nel 1413 una legge annoverava le giuncate e prescinsole fra i pochi doni che i genovesi potevano offrire ai Dogi. Un editto del Magistrato dei censori, del 1558, proibiva di fare incetta di ricotte e prescinsole speculando sui prezzi: «Casearis vendere non possit nostrates



In alto: Marco Benvenuto con i personaggi che ha intervistato tra cui l'Assessore Paola Bordilli e il marchese Giacomo Cattaneo Adorno
In basso: Marco Benvenuto intervista Paolo Belloni patron della LYLAG Virtus

DA 30 ANNI, A GENOVA E NEL MONDO,
LA SOLUZIONE COMPLETA PER LO SPETTACOLO



TEL: +39/010 600 1411

www.musiquarium.it

**VIA PIETRO CASSANELLO 37
16155 GENOVA**

email: mqu@musiquarium.it



Auto Sincro S.r.l.



16159 Genova, Via Certosa, 2 r

Telefono: +39.010.644.2344

WhatsApp: +39.375.508.1139

info@autosincro.it

www.autosincro.it



et ut vulgo dicitur ricotti et presisole». Nei *Capitoli dell'Arte dei Formaggiar*, manoscritto dove sono raccolte sentenze e disposizioni corporative che ci offrono uno spaccato della vita del Settecento, è ancora annoverata tra i formaggi la “presinzola”. Ma la prescinsêua è anche nell'arte: Giacomo Legi e Jan Roos detto Giovanni Rosa la immortalano nelle loro tele con quelle del Rubens a Palazzo Ducale e Palazzo Imperiale. Tornando al tema gastronomico, nel Genovesato di levante c'era l'abitudine di mettere qualche cucchiata di prescinsêua nel pesto: penalizzante in piatti di

In alto: Marco Benvenuto intervista Mario Restano direttore di Latte Tigullio Centro Latte Rapallo;

In basso: Ad illustrare le opere pittoriche e la storia di Palazzo Imperiale alcune esperte in costume dell'epoca

mandilli de saea, corzetti, trofie e trenette di semola di grano duro col pesto, congeniale con trofie, trofiette, corzetti e piccagge fatte in gran parte di farina di castagne. La percezione dolce di queste paste è riequilibrata dalla piacevole percezione acidula della prescinsêua.

A parlarne e dare la dovuta importanza a questo tipico prodotto, una esclusiva serata divisa tra arte e gastronomia, promossa nel novembre del 2022 da Latte Tigullio negli splendidi Saloni delle Feste di Palazzo Imperiale, fastosa residenza nobiliare eretta a Genova tra il 1555 e il 1560 su progetto del pittore Giovanni Battista detto "il Genovese", ora location carismatica per eventi speciali, brillantemente gestita dall'intraprendente Raul Bollani.

In questa singolare occasione sono state festeggiate due ricorrenze: i settant'anni di attività della Lylag Virtus, unico produttore virtuoso a produrre, valorizzare e diffondere la prescinsêua, e i sessantotto di Latte Tigullio – Centro Latte Rapallo sorto nel 1954, con quest'ultimo che ne commercializzerà la prescinsêua e gli altri prodotti, tra cui l'inedita Fresca crema di latte spalmabile. Nel corso della serata condotta brillantemente dal giornalista Marco Benvenuto, molteplici motivi d'interesse, iniziando con la descrizione delle opere del Rubens, del Legi e Jan Roos fatte da esperte in costume dell'epoca, gli interventi dei rispettivi responsabili delle due aziende Paolo Belloni e Mario Restano, gli encomi alle aziende da parte dell'Assessore del Comune di Genova Paola Bordilli e della Consigliere comunale Laura Gaggero. Ricco, invitante e raffinato il buffet caratterizzato dalla prescinsêua curato dal patron Bollani, abbinato al meglio con il profumato e sapido E Galeè Colline del Genovesato Vermentino 2021 di Villa Cambiaso del marchese Giacomo Cattaneo Adorno. Il tutto impreziosito dalle note della virtuosa violinista Giulia Ermirio.



In alto: Roberto Panizza Presidente Palatifini, Laura Gaggero Consigliera Comunale e l'anfitrione Raul Bollani;
In basso: La violinista Giulia Ermirio



VERONICAZANNI

Giovane attrice ha debuttato come co-protagonista nel film mondi paralleli. Il suo volto cinematografico ha permesso a E.D. di esprimersi in modo totale quasi divertendosi. Il risultato è stato molto apprezzato da tutto lo staff, che ha partecipato al servizio e ha premiato Veronica in tutta la sua bellezza. Che sia nata una stella?



IRENE MILANESI

Direttrice presso una filiale delle poste italiane, laureata in psicologia ha aderito a questa iniziativa per provare l'emozione di essere modella per un giorno, fotografata da Enrico Riccardi, noto al jet set. Pensare a quante modelle l'artista ha prestato la sua opera, ha promosso questo desiderio della dott.ssa Irene Milanesi, per rivedersi in un ritratto e perchè no piacersi. Il suo volto la location sul mare hanno prodotto un mix, che ha dato un risultato sicuramente unico.



MODELLE PER UN GIORNO

foto

ENRICO RICCIARDI

modelle

VERONICAZANNI
IRENE MILANESI
MONICA MUSSO

trucco

REBECCA VOLPI

assistente

ANTONELLA RAIMONDO

backstage

PIETRO SCIONI

produttore

GIUSEPPE COGORNO



MONICA RUSSO

Ingegnere impiegata presso il comune di Savona ha sempre amato la fotografia. Nei suoi viaggi in giro per il mondo ha sempre colto immagini e particolari delle cose e delle persone. Monica donna intelligente e simpaticamente fotogenica, ha deciso di mettersi in gioco e farsi fotografare dal maestro E.R., per vedersi realizzare finalmente un servizio su se stessa. Modella per un giorno è per lei un modo per sfidarsi, e visti gli scatti diciamo che ha vinto.