Capurro dal 1911 Ricevimenti

QUANDO C'È UNA STORIA

Miami Beach

Faena Forum

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

scopri l'analogia.

Genova

Villa la Zerbino

capurroricevimenti.com/news-e-blog

premierevenues.com

capurroricevimenti.com • info@capurroricevimenti.com
passo della Zerbino 1, 16122 Genova telefono + 39 0105428033

L'occasione d'Oro

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

tel: 010 8318857

cell: 366 9922997

loccasionedoro@gmail.com

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

SUL MERCATO DA 10 ANNI

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

Siamo specializzati nell'acquisto di:

oro, argento e diamanti

gioielli e pietre preziose

orologi di prestigio

monete e medaglie

oggetti d'epoca e collezioni

inGENOVA e Liguria magazine

Direttore Responsabile
Luca Bartesaghi

Direttore Editoriale
Giordano Rodda

Servizi Fotografici
Marcello Rapallino, Gianni Risso

Hanno collaborato:
Antonio Bovetti, Ilva Mazzocchi, Virgilio Pronzati, Marcello Rapallino, Gianni Risso Alessandro Marcenaro.

Stampa
Pressup S.r.l.

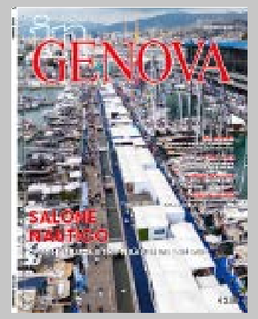
Distribuzione
Potete trovare InGenova e Liguria Magazine nelle edicole della provincia di Genova e nelle edicole più importanti di Genova (piazza Martinez; incrocio via Malta e via Cesarea; incrocio c.so Torino e c.so Buenos Aires; piazza Corvetto; piazza Manin; di fronte alla chiesa di San Nicola; piazza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

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

Internet: www.ingenovamagazine.it

redazione: redazione@ingenovamagazine.it
direzione: direzione@ingenovamagazine.it

In copertina: Salone Nautico



Sommario
autunno 2023

4/ Sessantatré volte Salone Nautico
Dal 21 al 26 settembre, nuova edizione della vetrina mondiale, per un 2023 sempre più all'insegna della grande nautica a Genova

12/ Letizia Battaglia: la Sicilia in cento foto
Ancora poche settimane per visitare la retrospettiva a Palazzo Ducale dedicata alla grande fotografa italiana scomparsa lo scorso anno

19/ Tornano puliti i fondali a Zoagli e Sestri Levante
In Liguria i subacquei continuano la battaglia contro i rifiuti finiti in mare. Nel mese di luglio sono riprese le operazioni di pulizia dei fondali marini che fanno capo al sito specializzato www.apneaworld.com

24/ Il Salvator Mundi, da Genova a Roma in un messaggio di pace
La statua del Gesù senza le mani, donata dal maestro restauratore Cesare Masì alla giornalista Katia La Rosa, è stata consegnata in una riproduzione personalizzata alla Presidente del Consiglio Giorgia Meloni, rappresentata dal sottosegretario alla difesa, senatrice Isabella Rauti

30/ Ancora cinque minuti con Van Gogh
Torna il format di grande successo ideato durante la pandemia. Dopo Monet, questa volta è il turno di Van Gogh con il suo "Paesaggio con covoni e luna nascente"

32/ Il tessuto di una città: torna GenovaJeans
A ottobre, tra la Biblioteca Universitaria di Via Balbi e il Metelino da poco recuperato dal Comune, torna a Genova l'evento ideato da Manuela Arata e dedicato al tessuto più famoso del mondo

36/ Il canestrello di Torriglia, il dolce che fu moneta di scambio
Storia e curiosità di una delle grandi eccellenze dolciarie della Liguria, con la caratteristica forma a "margherita" e da secoli considerato prezioso come una moneta d'oro

42/ Britten ed Edith Piaf per il Carlo Felice
L'inaugurazione della stagione lirica sarà con "A Midsummer Night's Dream" di Benjamin Britten, diretto da Donato Renzetti, con la regia di Laurence Dale. A dicembre in prima assoluta la storia della grande cantautrice fancese

49/ Müller Thurgau al top, riflettori puntati sul Trentino-Alto Adige
Otto medaglie d'argento, sette di bronzo e una celebrazione senza precedenti di un vitigno alpino d'eccezione alla Rassegna Internazionale Müller Thurgau: Vino di Montagna

52/ Una stagione "maravigliosa" per il Teatro Nazionale
Da "La vita è sogno" di Calderón de la Barca alle tragiche avventure di Fantozzi, interpretato dal collega e amico Gianni Fantoni: ecco i 66 spettacoli dell'annata 2023-2024 del teatro diretto da Davide Livermore

66/ L'antica pianta dello zenzero, dalla cucina ai rimedi curativi
Storia, curiosità e miti della "magica" radice orientale: dal "gingerbread man" di Elisabetta I alle tisane benefiche di oggi

72/ La Rolls-Royce delle ambulanze alla Croce Verde Pegliese
Un gesto di generosa bontà a Pegli: l'ambulanza all'avanguardia e una benefattrica dietro all'iniziativa

74/ Tradizione e passione per la Festa del Sommelier
La storica Delegazione Fisar di Genova celebra in grande stile l'annuale festa, con una serata indimenticabile alla Tenuta Golfo Paradiso di Pieve Ligure

78/ Leivi celebra la resilienza olearia
Con ventuno oli in competizione, Leivi torna il palcoscenico dell'eccellenza olearia nonostante le difficoltà

87/ Dal profondo blu, la sirena Raffaella Baroncelli
Tra barriere coralline e incontri magici con delfini, le emozioni e le sfide del posare sott'acqua

91/ Dalla Liguria alla Sardegna: l'ascesa del vermentino
Al 30° Premio Nazionale del Vermentino, l'isola brilla nei riconoscimenti, con Liguria e Toscana a seguire. Il premio celebra l'eccellenza e la diversità del vitigno mediterraneo

94/Mare&Mosto numero otto, tra vini eccellenti e oli pregiati
L'ottava edizione brilla a Sestri Levante: oltre 400 vini presentati, masterclass esclusive e il prestigioso Concorso del Miglior Sommelier della Liguria

SESSANTATRÉEVOLTE
SALONE NAUTICO

DAL 21 AL 26 SETTEMBRE, NUOVA EDIZIONE DELLA VETRINA MONDIALE, PER UN 2023 SEMPRE PIÙ ALL'INSEGNA DELLA GRANDE NAUTICA A GENOVA

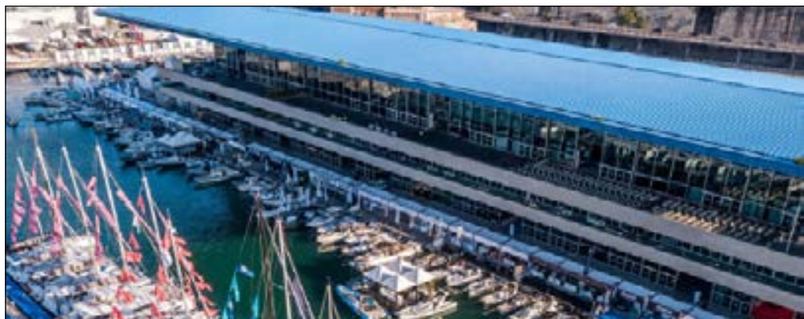
Di Luca Bartesaghi

Genova città di grandi eventi anche per il 2023. Dopo l'Ocean Race, spicca la nuova edizione del Salone Nautico. Torna, infatti, l'appuntamento più esclusivo sia per il mercato internazionale della nautica che per gli appassionati del mare, rendendo Genova capitale mondiale del settore.

Il 63° Salone Nautico Internazionale a Genova, dal 21 al 26 settembre 2023, si presenta ad espositori e pubblico con un nuovo spazio scenografico e avveniristico.
Seguendo il percorso iniziato nel 2020, il Salone entra nel futuro con l'intervento di trasformazione, disegnato dall'architetto Renzo Piano che procede a pieno ritmo e si concluderà nel 2024.
Un concept avveniristico, che consentirà al Salone Nautico di godere di una piattaforma unica al mondo per ospitare le eccellenze dell'industria nautica internazionale.
Il nuovo Waterfront di Levante prende forma, con l'apertura dei canali navigabili, la realizzazione della spettacolare isola che farà da cornice del Padiglione Blu, le nuove banchine espositive, l'ampliamento e il rinnovamento di spazi e servizi.
Con le nuove aree a disposizione, l'evento potrà usufruire già da quest'anno di un nuovo layout espositivo scenografico e di forte impatto.
Un progetto di eccellenza che ha già previsto, tra gli altri interventi, la realizzazione di oltre nuovi 150 posti barca.
Il Salone Nautico è, ormai, diventato un appuntamento irrinunciabile sia per il mercato internazionale della nautica che per gli appassionati del mare. Inoltre, è una piattaforma globale di confronto istituzionale, tecnico e di mercato per tutto il settore.

Il Salone 2023 può essere diviso in 5 macro settori: Yacht & Superyacht, Boating discovery, Tech trade, Sailing world e Living the sea.

Yacht & Superyacht: Una darsena esclusiva come ponte verso il futuro.
L'eccellenza della produzione Made in Italy e mondiale insieme nel settore Yacht & Superyacht. Qui design e tecnologia accolgono i visitatori nell'esclusiva darsena dedicata al mondo degli yachts & superyachts.
Un'area straordinaria e avveniristica, che offre agli espositori tutti i servizi per l'accoglienza e lo sviluppo delle opportunità di business con gli ospiti.
Un mondo esclusivo tutto da esplorare, valorizzato anche quest'anno dal Catamarans hub, dedicato ai multiscafi, e dal Super Boat Area, che accoglie imbarcazioni pneumatiche superiori ai 10 metri.
A completare l'offerta nel segno dell'avanguardia e dell'eccellenza nautica, il Power Village, spazio ricco di fascino riservato al mondo dei motori che coniuga



esposizione e relax grazie a agli ampi spazi di un percorso dedicato.
L'area ospita la Vip Lounge, luogo di incontro d'eccellenza, dotato di tutti i comfort e impreziosito dai partner più prestigiosi nel settore lusso e lifestyle: uno spazio interamente riservato all'accoglienza, ideale per le public relations e gli incontri di business.

Boating discovery: Vivere la barca a 360 gradi
Tutte le novità in esposizione in uno spazio dedicato, ampio e strutturato, che permette di vivere un'esperienza entusiasmante e coinvolgente.
Terra e mare si incontrano per mettere in mostra un'offerta completa: gli spazi del Padiglione Blu e le aree limitrofe accolgono i top brand internazionali di motori fuoribordo package e imbarcazioni pneumatiche. La marina antistante è interamente riservata all'esposizione in acqua, con le imbarcazioni disponibili per le prove in mare.

Tech trade: Tecnologia, innovazione, sostenibilità e business
Al piano superiore del Padiglione Blu ecco presentarsi la tecnologia e innovazione per la componentistica, la strumentazione per la navigazione e attrezzature per porti turistici, generatori, accessori, carburanti e lubrificanti per motori.
L'area Tech trade riunisce il mondo della componentistica con l'obiettivo di sviluppare in maniera organica e coordinata l'esposizione al pubblico con le attività e incontri di B2B degli operatori internazionali, valorizzando così un altro comparto che rappresenta l'eccellenza del Made in Italy.
Tra gli appuntamenti in programma, incontri con i buyer esteri.

Sailing World: Orizzonti a vela tutti da scoprire
Un "Salone nel Salone" ricco di fascino che accoglie il mondo della vela a 360°, rivelando tutti i punti di forza di un segmento in continua evoluzione nel design e nelle forme.
Stile, design, tecnologia e sicurezza sono gli elementi chiave di un settore caratterizzato dall'autentica espressione del suo pubblico.
In quest'area i protagonisti sono barche, accessori, componentistica e abbigliamento tecnico.
All'interno dell'area sono disponibili spazi dedicati al relax e all'intrattenimento.

Living the sea: Il mare per tutti da ogni punto di vista
Vivere il mare, conoscerlo e rispettarlo. Un grande spazio a disposizione del settore del turismo nautico, dove trovare tutti i servizi per il diporto e le attività connesse.
In quest'area pubblico e operatori del settore si confrontano con le Istituzioni, le Associazioni e le Federazioni del Mare, con l'opportunità di approfondire gli aspetti tecnici del settore e le relative politiche di sostegno e sviluppo.
L'area Living the sea accoglie al suo interno le attività dedicate alle prove in mare (vela e sport nautici), "Eberhard &Co Theatre", dedicato a incontri e premiazioni.

La 63esima edizione del Salone Nautico si svolgerà in piazzale Kennedy – 16129 Genova.

Come arrivare al Salone Nautico

In auto

Per chi arriva da ovest
Chi proviene con la A10 deve uscire al casello di Genova Ovest e proseguire in direzione Centro percorrendo la sopraelevata Aldo Moro per raggiungere il Salone Nautico.
Per chi arriva da nord
Chi arriva con la A26, deve immettersi sulla A7 per uscire a Genova Ovest o a Genova Est. Per chi arriva a Genova con la A7, l'uscita al casello di Genova Ovest consente l'accesso diretto sulla sopraelevata Aldo Moro per raggiungere il Salone Nautico.
In alternativa è possibile proseguire fino a Genova Est, scendendo poi verso piazzale Kennedy, tradizionale punto di riferimento dei visitatori del Salone Nautico.
Per chi arriva da est
Per chi arriva con la A12, dall'uscita di Genova Nervi o dall'uscita Genova Est si raggiunge agevolmente la zona del Salone Nautico.
Diversi parcheggi sono disponibili nelle aree adiacenti alla manifestazione.
E' possibile prenotare ed acquistare online in fase di acquisto del biglietto d'ingresso i pass parcheggi. Tali pass sono nominali e validi solo per il giorno selezionato per la visita.

In treno
La stazione più vicina è la stazione di Genova Brignole che dista 1,4 km da Piazzale Kennedy, luogo di svolgimento del Salone Nautico

I collegamenti via mare
Il Salone Nautico è collegato via mare al centro città tramite un servizio Shuttle Boat.

In bicicletta
In città è disponibile un servizio bike sharing utilizzabile anche con un abbonamento giornaliero.

In aereo
Per chi arriva in aereo, può usufruire del servizio Volabus (Aeroporto – stazione di Genova Brignole).

Il biglietto d'ingresso al Salone Nautico di Genova
Il prezzo del biglietto intero acquistato online (salonenautico.com) è di 23,00 € + 1,00 € di prevendita.
In caso di acquisto presso le casse presenti in loco, il costo è di 28,00€.

Il biglietto è valido solo per la giornata selezionata in fase di prenotazione. Sarà possibile cambiare la data una sola volta accedendo alla propria area riservata
l biglietto è gratuito per tutti i bambini e ragazzi nati dopo il 1° gennaio 2011.

Tutte le informazioni sull'evento sono disponibili sul portale salonenautico.com.

Il 63° Salone Nautico è aperto da giovedì 21 a martedì 26 settembre 2023 dalle ore 10:00 alle ore 18:30.

LETIZIA BATTAGLIA

LA SICILIA IN CENTO FOTO

ANCORA POCHE SETTIMANE PER VISITARE LA RETROSPETTIVA A PALAZZO DUCALE DEDICATA ALLA GRANDE FOTOGRAFA ITALIANA SCOMPARSA LO SCORSO ANNO

Ancora fino al 1° novembre 2023 è possibile ammirare nel Sottoporticato del Palazzo Ducale di Genova la mostra retrospettiva **Letizia Battaglia. Sono io**, a cura di Paolo Falcone, promossa da Palazzo Ducale Fondazione per la Cultura Genova e Civita Mostre e Musei in collaborazione con l'Archivio Letizia Battaglia e la Fondazione Falcone per le Arti.
Con oltre 100 fotografie di grande formato, esposte nelle sale del Sottoporticato di Palazzo Ducale, la mostra attraversa l'intera vita professionale della fotografa siciliana e si sviluppa lungo un articolato percorso narrativo suddiviso in 4 sezioni, con immagini in bianco e nero e una serie di foto a colori di grande formato del suo ultimo lavoro, oltre a documenti video, parte della sua produzione editoriale e materiali inediti. Il percorso espositivo si focalizza sugli argomenti che hanno costruito la cifra espressiva più caratteristica dell'artista, portandola a sviluppare una profonda e continua critica sociale,

evitando i luoghi comuni e mettendo in discussione i presupposti visivi della cultura contemporanea. Ne scaturisce un vero ritratto, quello di un'intellettuale controcorrente, ma anche una fotografa poetica e politica, una donna che si interessava di ciò che la circondava e di quello che, lontano da lei, la incuriosiva.
"Con questa retrospettiva preziosa e originale – sostiene il presidente di Palazzo Ducale Fondazione per la Cultura Genova, Beppe Costa – confermiamo due tratti distintivi della nostra azione culturale. Da un lato l'attenzione alla fotografia e ai suoi protagonisti, che porta da anni nelle sale espositive di Palazzo Ducale artisti straordinari. Dall'altro l'interesse della Fondazione per i temi sociali e legati alla contemporaneità, consapevoli che un'istituzione come la nostra debba porsi come protagonista nella crescita civile della comunità in cui opera".
"Un'esposizione antologica che mette in risalto i diversi aspetti dell'opera di Letizia Battaglia dove si mantiene la tradizione di rompere gli schemi, cancellare i temi, ignorare le cronologie e costruire un'opera polifonica, la più rappresentativa possibile, in grado di offrire una visione unitaria di un lavoro durato quasi cinque decenni. Fotografia e vita quotidiana confluiscono in un unico percorso che mette in luce la straordinaria sensibilità visiva, il coraggio di essere a "distanza di un cazzotto o di una carezza" per conquistare l'immagine, spesso ottenuta in contesti estremi ma sempre piena di dignità", afferma il curatore di mostra Paolo Falcone.
Letizia Battaglia però non racconta solo episodi legati alla criminalità organizzata, ma fotografa anche immagini capaci di evocare storie diverse. Entra nei vicoli, nei rioni e nei bassi di Palermo e realizza immagini dolci e poetiche che descrivono con amore una condizione sociale. "Le bambine, il sogno delle bambine mi emoziona. Ho cercato il loro sogno, quello di trovare amore, futuro fantastico, avventure, pace, libertà e bellezza. In loro ritrovo me stessa bambina". – Letizia Battaglia.
Quelli delle "sue" bambine sono sguardi pieni di dignità, compassione, muta rassegnazione con cui Letizia costruisce un dialogo empatico intimo e profondo, pieno di rispetto e comprensione, come nell'immagine della bambina con il pallone. Andando oltre la fotografia, l'arte e l'impegno civile, Letizia Battaglia si è distinta per l'appassionato impegno sociale e politico, ritraendo la profonda essenza della Sicilia, i volti e la società di Palermo, le scene di crimine e le vittime della mafia. Letizia Battaglia è famosa per le sue fotografie sulla mafia, in cui poliziotti, magistrati, rappresentanti delle Istituzioni simboleggiano la lotta civile contro Cosa nostra, contro la corruzione, la violenza e la criminalità organizzata.
Ha raccontato tutta Palermo, per non parlare del contributo dato al teatro, all'editoria e alla promozione della fotografia come disciplina. È stata riconosciuta come una delle figure più importanti della fotografia contemporanea non solo per le sue immagini saldamente presenti nell'immaginario collettivo, ma anche per il valore civile ed etico da lei attribuito al fare fotografia.
I diritti civili sono in sostanza i diritti degli altri, scriveva Pier Paolo Pasolini e Letizia Battaglia ha raccontato la realtà scomoda

con occhio attento, lucido, impietoso. Nel corso della sua vita ha raccontato anche le diverse contraddizioni di Palermo, i volti della povertà e della ricchezza, le manifestazioni e le rivolte delle piazze, le feste religiose e pagane, tenendo sempre la città come spazio privilegiato per l'osservazione della realtà, oltre che del suo paesaggio urbano. Letizia Battaglia ha trattato il suo lavoro come un manifesto, esponendo le sue convinzioni in maniera diretta, vera, poetica e colta, rivoluzionando così il ruolo della fotografia di cronaca.
Ha imparato la tecnica direttamente 'in strada', e le sue immagini si sono da subito distinte per il tentativo di catturare una potente emozione e quasi sempre

un sentimento di 'pietas'. Con un grandangolo e una PENTAX K 1000 è sempre al centro della scena, a contatto diretto con il soggetto da fotografare e definisce nella sua coscienza il ruolo sociale che puo assumere la fotografia nella societa

In alto: Il giudice Giovanni Falcone ai funerali del Generale Carlo Alberto Dalla Chiesa. Palermo, 1982 © Archivio Letizia Battaglia
In basso: I bambini giocano con le armi che il 2 novembre, Giorno dei Morti, hanno ricevuto in dono dai genitori. Palermo, 1986 © Archivio Letizia Battaglia

come strumento di denuncia oltre che di cronaca.
I soggetti di Letizia, scelti non affatto casualmente, hanno tracciato un percorso finalizzato a rafforzare le proprie ideologie e convinzioni in merito alla società, all'impegno politico, all'emancipazione della donna, alle realtà emarginate, alla violenza provocata dalle guerre di potere. In ciascuna immagine si può percepire il forte attaccamento della Battaglia alla sua città, alla Sicilia e alla sua gente; un amore capace di racchiudere anche la rabbia e che rimane pur sempre una forma di amore.
Accompagna la mostra un prestigioso catalogo curato da Paolo Falcone e con i testi di Roberto Andò e Giosuè Calaciura edito da Contrasto Editore.
Molti sono i documentari che hanno indagato la sua figura di donna e di artista, tra i più recenti "La Mia Battaglia - Franco Maresco incontra Letizia Battaglia" del 2016 e la miniserie, prodotta nel 2022 per Rai Uno, "Solo per passione - Letizia Battaglia fotografa" con la regia di Roberto Andò.

Chi era Letizia Battaglia

Letizia Battaglia, nata a Palermo nel 1935, è tra le prime donne fotoreporter italiane. Dirige dal 1974 al 1991 il team fotografico del quotidiano del pomeriggio *L'Ora* di Palermo e fonda con Franco Zecchin l'agenzia d'Informazione Fotografica. E' stata attivista, fotografa, editrice, regista, ambientalista, Assessore alla Vivibilità con la giunta di Leoluca Orlando negli anni della Primavera Deputato di Regionale dell'Assemblea Regionale Siciliana e molto altro. E' cofondatrice del Centro Siciliano di Documentazione "Giuseppe Impastato".
E' la prima donna europea a ricevere nel 1985 a New York il W. Eugene Smith Grant per la fotografia sociale (con Donna Ferrato) e nel 1999 a San Francisco il Mother Jones Photography Lifetime Achievement Award per la fotografia documentaristica.
Nel 2007 a Colonia la Deutsche Gesellschaft für Photographie le assegna il Dr. Erich Salomon Award. Nel maggio 2009 viene premiata a New York con il Cornell Capa Infinity Award.
E' fondatrice nel 1986 della rivista *Grandevù - Grandezze e bassezze della città di Palermo*, nel 1991 della rivista *Mezzocielo*, bimestrale realizzato da sole donne e nel 1992 delle *Edizioni della battaglia*.
Nel 2017 il *New York Times* l'ha inserita tra le undici donne del pianeta più rappresentative dell'anno. E' tra le mille donne segnalate per il Noble per la pace del Peace Women Across the Globe.
Ha tenuto mostre personali e collettive in importanti

In alto: L'albero secco. Palermo, 1980 © Archivio Letizia Battaglia
In basso: Serena recita all'aperto per i bambini del quartiere Capo. Palermo, 1990 © Archivio Letizia Battaglia

Pietromarchi (Drago 2016), *Letizia Battaglia. Palermo* di Paolo Falcone (IMS, 2018). Letizia Battaglia. Fotografia come scelta di vita di Francesca Alfano Miglietti (Marsilio, 2019). *Mi prendo il mondo ovunque sia*, con Sabrina Pisu (Einaudi, 2020), e *Volare alto volare basso* con Goffredo Fofi (Contrasto, 2021).
Dal 2022 la cura del suo archivio è affidata all'Associazione "Archivio Letizia Battaglia".

musei e istituzioni in Italia e all'estero tra i quali Centre Georges Pompidou di Parigi, Tate Modern di Londra, Palais de Tokio di Parigi, Museum of Contemporary Art di Chicago, Biennale of Istanbul, Palazzo Grassi, Fondation Pinault di Venezia, Le Mois de la Photo di Montreal, Festival International du Photojournalisme di Perpignan, Cantieri Culturali alla Zisa di Palermo, MAXXI Museo Nazionale delle Arti di Roma, Istituto Moreira Salles di Rio de Janeiro e Sao Paulo , Casa dei Tre Oci di Venezia, Palazzo Reale di Milano.
Nel 2017 apre il Centro Internazionale di Fotografia della Città di Palermo ai Cantieri Culturali alla Zisa. Nel 2021 fonda insieme ai nipoti Matteo e Marta Sollima l'Associazione "Archivio Letizia Battaglia". Scompare a Palermo il 13 aprile 2022 all'età di 87 anni.
Tra le principali pubblicazioni: *Chroniques sicilienne* (Actes Sud, 1999), *Letizia Battaglia: Passion, Justice, Freedom*, di Melissa Harris (Aperture 19999), *Dovere di Cronaca* (Peliti Associati, 2006), *Sulle ferite dei suoi sogni*, di Giovanna Calvenzi (Bruno Mondadori, 2010), *Diario* (Castelvecchi, 2014), *Letizia Battaglia. Antohologia* di Paolo Falcone (Drago, 2016), *Letizia Battaglia. Per pura passione* di Paolo Falcone, Margherita Guccione e Bartolomeo

In alto: Le ortensie. Trapani, 1992 © Archivio Letizia Battaglia
In basso: Rosaria Schifani, vedova dell'agente di scorta Vito, uccisoinsiemealgiudiceGiovanniFalcone, Francesca Morvillo ed i suoi colleghi Antonio Montinaro e Rocco Di Cillo.
Palermo, 1992 © Archivio Letizia Battagli

SCHEDA INFORMATIVA

Sede
Palazzo Ducale – Sottoporticato Genova, Piazza Matteotti, 9
Orari
Da martedì a domenica 10.00 – 19.00 Lunedì chiuso
La biglietteria chiude un'ora prima

Biglietti comprensivi di audioguida
€ 14,00 Open intero
€ 12,00 Open ridotto
€ 12,00 intero
€ 10,00 ridotto per gruppi di massimo 25 partecipanti, under 27, persone con disabilità, insegnanti, militari, forze dell'ordine non in servizio, possessori voucher Hotel convenzionati, possessori card dei Musei Civici del Comune di Genova, Abbonati Teatri di Genova, Amici di Palazzo Ducale e dei Musei Liguri, dipendenti IREN con accompagnatore
€ 8,00 ridotto Card Ducale+
€ 6,00 ridotto speciale scuole
€ 5,00 ridotto speciale under 27, il martedì feriale (non festivo)
Speciale famiglia (da 2 a 5 persone): Intero 10€ Adulto (1 o 2 adulti) + Ridotto € 5 primo e secondo figlio (da 6 a 13 anni); gratuito (da 3 a 5 anni). Omaggio terzo figlio.
Omaggio per minori di 6 anni, 1 accompagnatore per gruppo, 2 insegnanti accompagnatori per classe, guide turistiche italiane munite di tesserino di abilitazione, giornalisti con tesserino ODG previo accredito presso l'Ufficio Stampa, 1 accompagnatore per persone con disabilità che presentino necessità e regolare documentazione
Diritto di prenotazione
€ 2,00 per i biglietti: intero, ridotto, gruppi
€ 1,00 per i biglietti: ridotto speciale scuole, minori di anni 18, tesserati CUS

Informazioni
serviziculturali@civita.art www.palazzoducale.genova.it www.civita.art

Si.Lo. SRL
ASSICURAZIONI

VIA MURA DELLE CAPPUCCINE, 37/2 - 16128 GENOVA (GE)
Tel. 010 565 562 - email: fideiussioni@siloass.it

Il Signore dei rifiuti
L'importanza di conoscere i meandri della legge per attivare le corrette polizze e garanzie in campo ambientale

Il mondo della gestione dei rifiuti è un universo intricato e in continua evoluzione. Dalle piccole attività come gli sfasciacarrozze alle enormi aziende specializzate nello smaltimento dei rifiuti, tutte queste realtà necessitano di garanzie e polizze specifiche per operare secondo le rigide norme ambientali. In Italia, spesso, la cronaca si occupa di questi temi solo per evidenziare situazioni critiche o criminose: ma anche a prescindere dal ruolo di denuncia, spesso doverosa, dei reportage giornalistici, le problematiche relative alle corrette modalità di trasporto, di stoccaggio, di smaltimento – soprattutto se si tratta di rifiuti pericolosi – sono comuni a migliaia di aziende e di enti. Per questo è fondamentale l'intermediazione di chi conosce l'intricato complesso normativo legato a questa tematica: il quadro, che ha le sue radici nel Decreto Ronchi del 1997, si è infatti evoluto nel tempo e continua a mutare, spesso variando anche di regione in regione e mese dopo mese.
Entra qui in gioco l'attività di Angelo Granello: con quasi trent'anni di esperienza in questo settore, è infatti ormai radicata la società genovese Si.Lo. S.r.l., da lui fondata e ben nota in tutta Italia. "La nostra leadership sul mercato delle cauzioni e delle fidejussioni nel campo ambientale cresce ogni giorno - spiega il broker genovese - grazie all'esperienza e alla capacità di soddisfare le esigenze dei nostri clienti, che sono ormai più di un migliaio". Si tratta, in effetti, di un compito non facile, vista appunto la complessità normativa e la necessità di essere sempre aggiornati. "La legge è costantemente in evoluzione: ogni giorno servono autorizzazioni nuove per chi deve ad esempio aprire impianti di stoccaggio o di recupero dei rifiuti. A volte servono garanzie di notevoli importi, polizze particolari: il nostro know-how ci permette di muoverci nel meandri di questa articolata tematica, di conoscere le polizze migliori e le compagnie più idonee per capire le soluzioni che meglio si adattano alle specifiche esigenze del nostro cliente, al quale dobbiamo fornire un servizio articolato, una risposta in tempi rapidi, cercando di ottimizzare i costi e dandogli la certezza di un riscontro positivo. In sintesi, la nostra grande forza è quella di risolvere tutte quelle difficoltà che le società incontrano nel reperire le polizze fideiussorie, attuando una ricerca di mercato altamente specializzata volta a tutelare il patrimonio delle società; così facendo fidelizziamo i clienti con i quali instauriamo un vero rapporto fiduciario. E i nostri feedback ci dicono che di solito i clienti sono soddisfatti al cento per cento".

Oggi Angelo Granello si conferma come uno dei principali esperti nazionali nel settore delle fidejussioni ambientali. Il suo impegno quotidiano è garantire che ogni azienda possa operare in piena sicurezza e conformità, reperendo sul mercato le polizze più adatte alle diverse necessità. In un mondo dove le sfide ambientali sono sempre più pressanti e le leggi sempre più complesse, figure come Angelo Granello e aziende come la Si.Lo. Srl diventano essenziali. Grazie al loro impegno, migliaia di aziende possono operare serenamente, certe di rispettare ogni normativa e di avere al loro fianco un partner di assoluto valore.

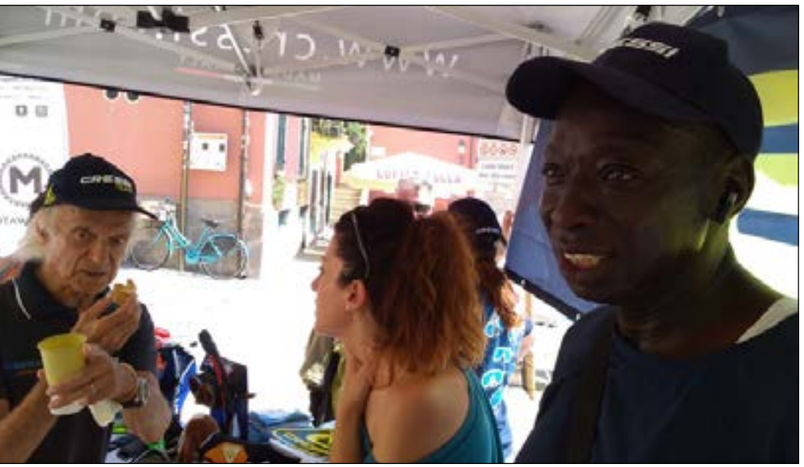
TORNANO PULITI I FONDALI A ZOAGLI E SESTRI LEVANTE

IN LIGURIA I SUBACQUEI CONTINUANO LA BATTAGLIA CONTRO I RIFIUTI FINITI IN MARE. NEL MESE DI LUGLIO SONO RIPRESE LE OPERAZIONI DI PULIZIA DEI FONDALI MARINI CHE FANNO CAPO AL SITO SPECIALIZZATO WWW.APNEAWORLD.COM

Di Ilva Mazzocchi e Alessandro Marcenaro

Nel 2023 ricorre il 51° anniversario dalla prima edizione di "Fondali puliti", l'iniziativa fu ideata e realizzata a Bogliasco da Gianni Risso nel 1972. C'è da dire che ormai molte operazioni si svolgono autonomamente in tutta Italia, ma in Liguria c'è sempre il prezioso coordinamento di Risso e la fattiva partecipazione di alcuni dei diving center più attivi e sensibili al problema della tutela ambientale.
Fondali Puliti 2023 avrà luogo nelle località di Zoagli (Dimensione Diving Lavagna), Sestri Levante (Sub Sestri Levante), Recco il 9 settembre (Manta Sub Recco), Alassio (Sesto Continente Diving Alassio) e Bogliasco (Club Nautico Bogliasco). Tutte le operazioni hanno il patrocinio delle locali amministrazioni comunali e la collaborazione di Acqua su Misura, Cressi, Maggi Officine

orologi subacquei professionali
Il 7 luglio si è svolta con successo l'ennesima operazione "Fondali Puliti" a Zoagli. I subacquei volontari, tutti muniti di autorespiratore ad aria (ARA) vista la necessità di recuperare materiali pesanti e ingombranti, hanno recuperato una decina di quintali di materiali ferrosi di vario genere portati sott'acqua dalla rovinosa mareggiata del 2018. Il vasto campionario di oggetti recuperati comprendeva piantoni di ringhiera, cancelli, lunghi ferri per armatura, piastre metalliche, copertoni e una ruota d'automobile, oltre a vere e proprie matasse di ferraglia formate dalla forza delle onde. Di fatto i sub hanno riportato all'antico splendore un bel tratto di fondale antistante alla passeggiata a mare di levante della cittadina ligure.
L'operazione è stata patrocinata dal Comune di Zoagli e organizzata da ***www.apneaworld.com*** con il supporto logistico del Dimensione Diving di Lavagna (GE). Hanno contribuito tangibilmente al successo le ditte Cressi di Genova, al vertice della subacquea mondiale, Maggi Officine orologi subacquei professionali di Milano e Acqua su Misura di Bogliasco specializzata nella purificazione delle acque. Si tratta di tre azienda che



www.carrozzeriadonghi.it

CARROZZERIA
DONGHI
di Davide Cucciniello

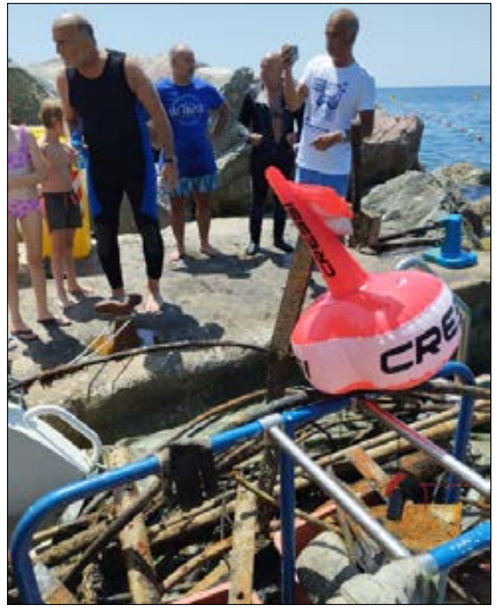
CARROZZERIA RIPARAZIONE
AUTO - MOTO - SCOOTER A GENOVA

CARROZZERIA DONGHI
VIA DONGHI 29A /N, 16132 GENOVA
TEL. 010 512724 - CELL. 377 5269959
CARROZZERIADONGHI@GMAIL.COM - CARROZZERIA_DONGHI@PEC.IT

LA CARROZZERIA DONGHI METTE A DISPOSIZIONE LA PROPRIA ESPERIENZA
PER RISOLVERE I VOSTRI PROBLEMI. SIA SU QUATTRO CHE DUE RUOTE.
OFFRIAMO SERVIZI DI RIPARAZIONE E VERNICIATURA. IN CASO DI NECESSITÀ POSSIAMO FORNIRVI UN'AUTO SOSTITUTIVA.
ABBIAMO INOLTRE LA POSSIBILITÀ DI GESTIRE LE PRATICHE PER SINISTRI.
ASSISTIAMOVI ANCHE NEL RITIRO DEL MEZZO GRAZIE AL NOSTRO CARRO ATTREZZI.
OFFRIAMO ANCHE ASSISTENZA A DOMICILIO.

eticamente e da sempre hanno a cuore la tutela dell'ambiente sottomarino e sono leader nei loro specifici settori. L'emittente Telegenova (Canale 14 D.T.) ha realizzato una puntata di "Nel Blu" interamente dedicata all'evento e anche Mondo Sommerso l'ha patrocinata e seguita con particolare attenzione.
Da segnalare che anche il sindaco di Zoagli Fabio De Ponti si è immerso con autorespiratore e ha contribuito attivamente alle operazioni di pulizia. Tutti i partecipanti hanno dichiarato che nei fondali interessati praticamente non sono stati individuati oggetti in plastica, né lattine, bottiglie o altro. Segno che aumenta realmente il rispetto per il mare. Anche i pesci ringraziano!
Il 9 luglio, invece, la "Giornata dei Fondali Puliti" è stata organizzata magistralmente dal Club Sub Sestri Levante nella Baia del Silenzio, con la collaborazione di Pescatori Sportivi Portobello, la Sezione della LNI, la CRESSI ed il patrocinio dell'Amministrazione Comunale.
Tutto si è svolto nel pieno rispetto del programma e dopo le due ore di immersioni sono stati recuperati materiale plastico, bottiglie di plastica e vetro, pezzi di legno e metallo, poi trasportati al centro raccolta da un bel mezzo della Docks Lanterna.
A completamento dell'evento, gli attivissimi soci del Club Sub Sestri Levante hanno organizzato una spettacolare caccia al tesoro subacquea che ha visto partecipare oltre 40 ragazzi ed i loro genitori. Al termine oltre cento premi per tutti i partecipanti. A tutti i barcaioli e ai sub è stata consegnata la T-shirt del 51° anniversario dell'evento patrocinato da Maggi Officine produttrici di fantastici orologi; dalla nota ditta di attrezzature subacquee Cressi Sub e da Acqua su Misura.
All'evento hanno partecipato il Sindaco di Sestri Levante Francesco Solinas, l'Assessore

Giuseppe Ianni ed il consigliere Regionale Claudio Muzio. Durante la premiazione della caccia al tesoro è stato premiato con una targa artistica il Comandante dell'Uff. Locale marittimo Mario Tarallo e presentato il suo successore, Comandante Sergio Maddalena.
Conclusione in bellezza con focaccia, dolci e bibite sotto il provvidenziale gazebo allestito dalla ditta Cressi in cui la titolare del locale Cressistore ha presentato ai partecipanti le nuove attrezzature della ditta genovese ed offerto buoni sconto.
La manifestazione, come da sempre, si svolge nell' ambito della Operazione "Fondali Puliti", sostenuta da www.apneaworld.com, Maggi Officine e Cressi Sub.
Le operazioni si sono svolte con l'assistenza dei volontari della P.A. Croce Verde e del Comando dell'Ufficio Locale Marittimo.



agriturismo
LA FATTORIA DI MARTA

L'Agriturismo La Fattoria di Marta è la tua oasi di relax e di benessere: un luogo accogliente, panoramico, nel quale assaggiare le prelibatezze della cucina tipica del territorio, pernottare all'interno di camere munite di ogni comfort, e usufruire di servizi di prima qualità.

Via Arvigo Sopra, 5 - Sant'Olcese (GE)
Tel. + 39 010 716 181
Cell. • 340 644 0214
sito: www.lafattoriadimarta.com
e-mail: info@lafattoriadimarta.it

IL SALVATOR MUNDI,
DA GENOVA A ROMA IN UN MESSAGGIO DI PACE

LA STATUA DEL GESÙ SENZA LE MANI, DONATA DAL MAESTRO RESTAURATORE CESARE MASI ALLA GIORNALISTA KATIA LA ROSA, È STATA CONSEGNATA IN UNA RIPRODUZIONE PERSONALIZZATA ALLA PRESIDENTE DEL CONSIGLIO GIORGIA MELONI, RAPPRESENTATA DAL SOTTOSEGRETARIO ALLA DIFESA, SENATRICE ISABELLA RAUTI

Durante la solenne presentazione del volume **«Salvator Mundi: Proposte e Riflessioni per Nuovi Equilibri di Pace» edito da Publiscoop editore** a cura di Katia La Rosa, giornalista professionista, Presidente di ITDIFESA ed autore e fondatore di tutto il progetto integrato, in collaborazione con le Istituzioni civili e militari, si è svolta una cerimonia di premiazione che ha coinvolto la Senatrice Isabella Rauti, in rappresentanza della Presidente del Consiglio Giorgia Meloni. All'interno del volume tra le illustri personalità che hanno dato il loro contributo scientifico: **il Sindaco di Genova Marco Bucci, il contrammiraglio Massimiliano Nannini, Istituto idrografico della marina militare e il prof. Marco Giovine, università di Genova e presidente Centro del Mare.**
Il progetto editoriale, già presentato a bordo della Nave Scuola Amerigo Vespucci, simbolo del nostro Paese che naviga verso nuovi orizzonti, è il frutto di un'ampia collaborazione tra istituzioni civili, militari, religiose, scienziati, imprenditori, mondo sociale e giovani generazioni, che uniti si impegnano a portare un messaggio di speranza e pace intorno al mondo: ama, dona, perdona.
La statua del "Salvator Mundi", un Gesù senza le mani, donata dal restauratore di Genova **Cesare Masi** alla fondatrice del progetto, Katia La Rosa, diventa simbolo tangibile di questo straordinario volume, **la cui riproduzione in miniatura dipinta a mano e realizzata con una dedica speciale dall'azienda Treddy è stata consegnata alla Senatrice Rauti** come

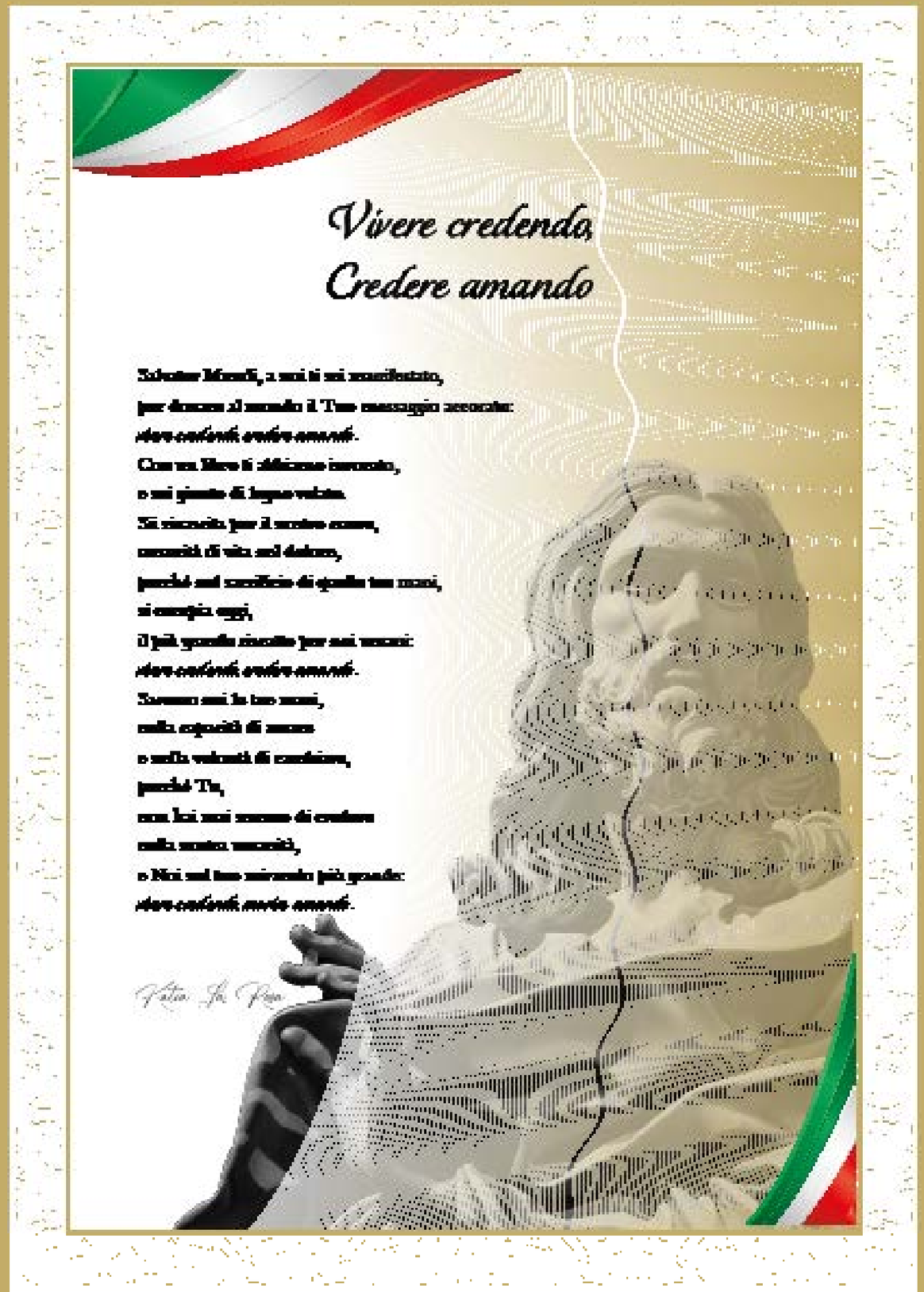
gesto di riconoscimento e apprezzamento per l'impegno della Presidente del Consiglio Giorgia Meloni nel promuovere la pace e la difesa dei valori fondamentali della nostra nazione, perché attraverso loro, la storia del "Salvator Mundi" senza le mani diventi un valore riconosciuto da tutto il mondo.
Durante la solenne cerimonia la Presidente di ITDIFESA, Katia La Rosa ha anche conferito un premio speciale a Giorgia Meloni, prima donna Presidente del Consiglio, con l'augurio che possa guidare il Paese verso una rinascita collettiva, contribuendo al suo progresso. Nel corso dell'evento le è stata donata una copia del volume e dei simboli personalizzati per il progetto, **la Madonnina Miracolosa, l'anello dei Valori realizzati da Amen.**
Nella stessa cerimonia è stato anche riconosciuto l'instancabile impegno e la dedizione al servizio del Sottosegretario al Ministero della Difesa **Isabella Rauti** con la donazione di una riproduzione in scala del Salvator Mundi e dei suoi gioielli simbolo. Rappresenta, dunque, un'icona di speranza, un richiamo a credere nel potenziale dell'umanità per creare un mondo eticamente sostenibile. La statua originale, opera lignea, alta oltre due metri, incarna l'essenza del messaggio di pace e di rinascita che permea il libro stesso: Ama, Dona e Perdona.
"Per me è un onore – **ha dichiarato il Sottosegretario alla Difesa Senatrice Isabella Rauti – rappresentare il Presidente del Consiglio Giorgia Meloni** alla presentazione di un libro di grande spessore ideale, valoriale, simbolico, etico e religioso che racconta anche la storia affascinante del Cristo ritrovato. Il tema di oggi è anche oggetto del Vertice Nato di Vilnius: pace ed Europa sono gli argomenti chiave dell'agenda politica di chi ha a cuore la stabilità e la sicurezza del mondo. Che l'opera presentata sia un augurio a chi è impegnato nel mondo come costruttore e portatore di pace".
Durante la cerimonia, **Katia La Rosa presidente di ITDIFESA**, ideatrice e coautore con diverse illustri personalità ha sottolineato l'importanza di questa donazione simbolica, affermando: "Con la consegna di questa statua del 'Salvator Mundi' alla Presidente del Consiglio, vogliamo onorare il forte impegno nel promuovere la pace e la difesa dei nostri valori. Desideriamo che diventi un costante promemoria a credere nel potere dell'Unione e della Solidarietà. La copia realizzata dall'a\zienda Treddy, leader nella stampa 3D, che ha sposato il progetto, sarà collocata in un luogo simbolo del nostro Paese, perché quest'opera d'arte, segno tangibile di rinascita, diventi con la sua storia vera, l'icona di un progetto umano. L'augurio è che tutti noi, civili e militari, grazie al messaggio del Salvator Mundi, si possa diventare un esercito di pace e di speranza". Infatti è stato costituito tavolo di istituzioni militari e civili e partner del progetto per studiare la giusta collocazione.

La storia del Salvator Mundi

La straordinaria storia della statua originale risalente al XVIII secolo che trova rifugio, per una strana combinazione del caso, tra le pagine del volume omonimo, conferisce alla storia un ulteriore livello di significato. In una sorprendente coincidenza del destino, si è manifestata alla scrittrice Katia La Rosa come dono inaspettato, lo scorso 8 maggio a Genova, quando si era recata in quella città per presentare il suo progetto editoriale, appunto il Salvator Mundi. A conclusione dell'evento, insieme ad altri ospiti, per una strana coincidenza, imboccava una stradina e si ritrovava davanti all'uscio di una bottega che custodiva l'opera dall'inestimabile valore, che ha una storia affascinante e commovente, che si

intreccia con il volume stesso e la vita della scrittrice. La statua del Gesù Salvatore, custodita ad Alessandria, era andata distrutta da una delle peggiori alluvioni che colpì il Piemonte nel 1994. L'opera, trascinata via dalle furiose acque del fiume, fu ridotta in innumerevoli frammenti. Il "Gesù" venticinque anni fa fu acquistato in pezzi dal maestro restauratore Cesare Masi di Genova, che con dedizione e pazienza l'ha ricostruito: senza le mani, unici reperti mai ritrovati. Come ha dichiarato Katia La Rosa durante l'evento, con la sua storia travagliata e la sua bellezza risorgente questa straordinaria opera d'arte, simbolo tangibile di rinascita, diventa così l'icona del nostro "progetto umano", per sussurrare nel suo silenzio di legno, alla coscienza del mondo, un messaggio tanto accorato: vivere credendo, credere amando. "Il passo del Salvator Mundi verso la pace – **ha dichiarato il maestro restauratore Cesare Masi** – deve essere un simbolo tanto quanto le sue braccia spalancate verso l'umanità senza limitazioni di fede e spirito. Ho deciso di consegnare questa meravigliosa opera nelle mani di Katia La Rosa, perché con amore possa contribuire a diffondere ancora di più la storia del Salvator Mundi e il suo significato universale".

"Con commozione ed umiltà ho accolto questo grande dono, impegnandomi a diffondere il messaggio d'amore da Lui incarnato. Ed è proprio in questo particolare momento storico che la statua senza mani ci ricorda che anche noi possiamo essere agenti di trasformazione e di amore nel mondo". "Saremo noi le Sue mani nella capacità di amare e nella volontà di cambiare – ha dichiarato **Katia La Rosa.** – Oggi, noi tutti dobbiamo essere grati a Cesare Masi, che ha saputo incarnare con devozione e perizia la profonda connessione tra l'arte e la speranza umana. Attraverso il suo lavoro ha resuscitato una preziosa testimonianza conferendole nuova vita come simbolo di pace per il mondo intero. Insieme a lui porteremo avanti questa missione". All'evento, condotto dallo scrittore Carlo A. Martigli, sono intervenuti L'On. Giorgio Mulè, vice Presidente della Camera; Riccardo Valentini, Premio Nobel per la Pace; Silvano M. Tomasi, Cardinale già delegato speciale del Santo Padre, presso il Sovrano Militare Ordine di Malta; Antonio Vittiglio, Generale di Corpo d'Armata, Direttore Generale militare Difesa; Marco Tarquinio, editorialista di *Avvenire;* il colonello Gianfranco Paglia, medaglia d'oro al valore; Roberto Benedetto Ingoglia, Presidente Energy Holding; Colonello (R.O) del V reparto del SMD Pasquale Barriera. Alla cerimonia tra le varie autorità hanno partecipato: Gen. C.A: (Aus) Luigi Francesco De Leverano; Generale B. Giuseppe Zizzari, Capo di Stato Maggiore della divisione ACQUI di Capua; il gruppo del XV cp. Paracadutisti, gruppo reduci, Battaglia del Pastificio, rappresentato da Vincenzo Palumbo; Ugo Angeloni, Comandante Polizia Municipale di Roma; colonello Antonio Grilletto; e altri Vertici delle Forze Armate, autorità militari, in servizio attivo e in quiescenza, civili e religiose, e Associazioni combattentistiche e d'Arma.



IL PIÙ GRANDE SPECIALISTA

di prodotti tecnici professionali e di finitura per la manutenzione, ristrutturazione e costruzione

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 qualità 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.

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.

CIRCUITO DRIVE IN

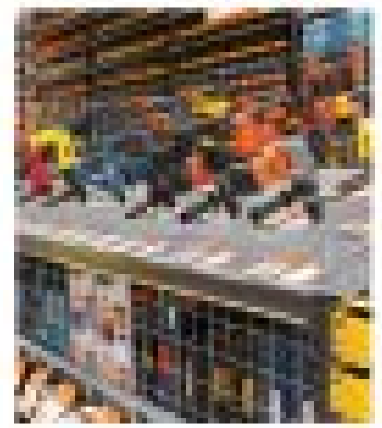
Il nostro Centro Edilizia è una grande area esterna che offre un servizio pratico e rapido per acquistare e caricare le merci voluminose.

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.

LE MIGLIORI MARCHE

Abbiamo una selezione di prodotti 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 di oltre 1800 varietà di piastrelle di 1ª scelta: consistenza, compattezza del colore, assenza di piccoli crateri e conformità secondo le normative vigenti, garantiscono la migliore scelta d'acquisto.

BRICOMAN DIVENTA

TECNOMAT

PIÙ PROFESSIONALE, MENO CARO

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

ANCORA CINQUE MINUTI CON VAN GOGH

TORNA IL FORMAT DI GRANDE SUCCESSO IDEATO DURANTE LA PANDEMIA. DOPO MONET, QUESTA VOLTA È IL TURNO DI VAN GOGH CON IL SUO "PAESAGGIO CON COVONI E LUNA NASCENTE"

Nel 2020, in pieno Covid, Palazzo Ducale di Genova e Arthemisia hanno lanciato un nuovo format: la fruizione "a tu per tu" con i grandi capolavori dell'arte. La prima volta è toccato a Monet, padre dell'Impressionismo. Migliaia di visitatori hanno potuto godere della bellezza delle Ninfee come non succede mai nei musei o nelle mostre: da soli, in un rapporto intimo e intenso con l'opera d'arte. Il format, di grande successo, ha ricevuto un importante riconoscimento, il premio Cultura+Impresa 2020-2021.

Questa volta tocca all'artista più amato al mondo, Vincent Van Gogh, di cui sarà esposta una delle sue opere iconiche, Paesaggio con covoni e luna nascente realizzato a Saint-Rémy-deProvence nel luglio 1889. Nel periodo di maggiore instabilità mentale, Van Gogh realizza quest'opera durante il suo ricovero volontario presso il manicomio di Saint-Paul-de-Mausole e riproduce il panorama che scorgeva dalla finestra della sua cella: un campo di grano, dipinto ad ogni cambio di stagione, a diverse ore del giorno, che diventerà presto il soggetto dominante delle opere di questo periodo e quasi un'ossessione per lui. Fino al 10 settembre 2023, questo

capolavoro sarà esposto a Palazzo Ducale nella Cappella del Doge, per essere ammirato in solitudine (o in coppia, o in famiglia, ma comunque in modo intimo ed esclusivo). L'esposizione, a cura di Costantino D'Orazio, è promossa e organizzata da Palazzo Ducale Fondazione per la Cultura, Comune di Genova, Regione Liguria e Arthemisia, in collaborazione con il Kröller-Müller Museum di Otterlo. La mostra vede come sponsor tecnico Acuson.

L'8 maggio del 1889 Vincent Van Gogh entra volontariamente nel manicomio di Saint-Paul-de Mausole. Davanti a lui si apre la prospettiva di una triste esclusione dalla società: è destinato a vivere tra le urla e le intemperanze dei pazienti che manifestano di continuo la loro instabilità mentale.

Per alleviare questa situazione, il fratello Theo riesce a procuragli la possibilità di avere a disposizione anche una camera dove dipingere, al primo piano della struttura. Per un anno, quella stanza sarà il suo atelier, illuminato dalla luce che penetra da una sola finestra, alla quale Van Gogh si affaccia ogni giorno. Il panorama che Vincent scorge da quel punto diventerà presto il soggetto dominante delle opere prodotte durante i mesi che trascorre come "pensionato internato". Lo stesso campo di grano, dipinto ad ogni cambio di stagione, a diverse ore del giorno, quasi un'ossessione per lui. In una lettera al fratello Theo Vincent confessa: "[...] attraverso la finestra con le sbarre di ferro posso scorgere un quadrato di grano in un recinto, una prospettiva alla maniera di Van Goyen, sopra la quale al mattino vedo sorgere il sole nel suo splendore". Van Goyen è un pittore olandese del Seicento – un artista barocco, proprio come l'autore degli affreschi della Cappella del Doge - uno specialista del paesaggio senza figure umane, un cultore dei colori tenui e delle atmosfere rarefatte del Nord Europa: anche all'interno del manicomio, durante uno dei periodi più duri della sua vita, Van Gogh non rinuncia a riflettere sulla storia dell'arte, si confronta con la pittura barocca cercando di inserire il suo lavoro nel solco di una nobile tradizione. Lui che si è sempre voluto sentire un pittore tra pittori, non un rivoluzionario e nemmeno un alieno, bensì un artista apprezzato per il suo talento.

Di quel campo coltivato esistono almeno dieci versioni, tutte diverse tra loro, tutte uniche. All'inizio del mese di luglio 1889 dipinge Paesaggio con covoni e luna nascente, dove riprende uno schizzo che aveva disegnato in una lettera inviata a Gauguin: "Ne ho uno in preparazione al sorgere della luna sullo stesso campo dello schizzo della lettera di Gauguin, ma i covoni sostituiscono il grano. È giallo ocra opaco e viola [...]". La terra si anima trasformandosi in una superficie mobile sulla quale i volumi dei covoni fanno eco ai pendii morbidi delle colline e ai crepacci dei monti. Siamo all'ora del tramonto, la luna sta sorgendo dietro alle montagne e il grano si tinge di arancione, il tono violaceo dei monti rimanda già ad un paesaggio notturno, i tocchi di pennello risentono ancora del linguaggio inventato dai pittori impressionisti, al quale Van Gogh si sente intimamente legato. Proprio come Monet aveva trattato i covoni e le cattedrali, così Vincent registra il mutamento della luce e dei colori di uno stesso punto di vista nel corso dei giorni e delle stagioni. Per mesi ripete instancabilmente il campo recintato da un muretto a secco con le montagne sullo sfondo, cambia semplicemente il momento della giornata o aggiunge piccoli dettagli: all'alba, al tramonto, alla sera, a volte inserisce un mietitore.

Incredibilmente, nel periodo di maggiore instabilità mentale, riesce a portare avanti un progetto artistico estremamente razionale. Programma le sue sessioni di lavoro, studia gli effetti cromatici e calcola i gesti da compiere sulla tela. Paesaggio con covoni e luna nascente è la prova che Vincent nemmeno a Saint-Remy ha mai dipinto in preda alle sue crisi psicotiche, ma ha sfruttato i suoi rari momenti di lucidità per comporre capolavori di chiara matrice impressionista, esaltati da pennellate sofferte e precarie, che segnano la strada verso l'Espressionismo.

Il Kröller-Müller Museum di Otterlo

In vita, Helene Kröller-Müller volle affidare all'arte il compito di traghettare la società verso il futuro, espandendo il mondo delle opere oltre il concetto del bello. Desiderando ardentemente appagare l'intima e profonda esigenza di lasciare un segno del proprio passaggio sulla terra, Helene comprese il valore del contributo che sia lei che l'arte potevano dare.

Infatti, tra il 1907 e il 1938 mise insieme una raccolta senza eguali in Europa, che comprendeva dipinti di Picasso, Gris, Mondrian, Signac, Seurat, Redon, Cranach, Gauguin, Renoir e Latour. Ma fu colei che, prima di ogni altro, seppe apprezzare l'opera di Van Gogh, a cui si sentì legata riconoscendo nella sua arte la sua stessa spiritualità personale e non dogmatica. Riconoscendo nel pittore olandese lo stesso tormento che la pervadeva, Helene comprese il senso di modernità rivoluzionario nella violenta trascrizione della realtà contenuta nelle opere di Vincent. La ricerca di assoluto di Van Gogh la disorientava e affascinava; percepiva nei dipinti la stessa inquietudine che sente nella sua anima, che trova consolazione e pace grazie al valore terapeutico della pittura, la porta verso un universo altro. È il 1908 quando acquista il primo dipinto di Van Gogh, poi altri tre nei mesi seguenti e poi altri e altri ancora fino a costituire la collezione di opere del pittore olandese più importante al mondo, seconda solo al Van Gogh Museum di Amsterdam.

Helene Kröller-Müller espose i quadri di Van Gogh in Europa e negli Stati Uniti incrementando, così, non solo la fama dell'artista ma anche quella della propria collezione, gettando le basi per convincere lo stato olandese a partecipare alla costruzione del museo. Lavori che iniziarono nel 1937 e che videro, un anno dopo, l'apertura al pubblico del Museo con Helene nel ruolo di direttrice.

IL TESSUTO DI UNA CITTÀ
TORNA GENOVAJEANS

A OTTOBRE, TRA LA BIBLIOTECA UNIVERSITARIA DI VIA BALBI E IL METELINO DA POCO RECUPERATO DAL COMUNE, TORNA A GENOVA L'EVENTO IDEATO DA MANUELA ARATA E DEDICATO AL TESSUTO PIÙ FAMOSO DEL MONDO

Il **jeans** è il protagonista della storia della **moda.** Da **tessuto da lavoro** utilizzato nei porti è diventato un **capo di abbigliamento iconico** che annulla le differenze generazionali, sociali, stagionali e culturali ed è presente nel guardaroba di tutti, negli stili di vita e nell'immaginario collettivo.
Genova è la culla del jeans e si fa portavoce di nuovi valori quali creatività, tecnologia e produzione responsabile, nel rispetto dell'heritage culturale profondamente intrecciato con la città in cui tutto ebbe inizio: **Janne**, il nome di Genova in **francese antico**, secondo il dizionario Oxford è laddove è stato prodotto il cotone pesante oggi utilizzato per i jeans. I genovesi sono stati i primi ad avere l'idea di tingere di blu indaco un **fustagno** prodotto nella città ligure.
Da Genova, dal 5 all'8 ottobre con GenovaJeans (concept ideato da **Manuela Arata**, oggi Presidente di GenovaJeans), prende forma il concetto di **jeans di nuova generazione** che rappresenta tutti i suoi valori attraverso design, arte, innovazione e produzione responsabile, trasformando Genova nel punto di riferimento e vetrina nazionale e internazionale per tutti gli innovatori e la jeans community: dai creatori, ai produttori, fino al consumatore contemporaneo, abbracciando la cultura del design e dell'innovazione responsabile e diventando protagonista del cambiamento.
L'evento, dal format unico e nuovo, che si svolge **nel centro storico** di Genova, trasforma per l'occasione il capoluogo ligure in un networking space a cielo aperto con l'obiettivo di creare una **jeans community innovativa** dall'approccio circolare ed inclusivo, in linea con la politica green intrapresa dal **Comune di Genova** e con **l'Agenda 2030** per lo Sviluppo Sostenibile.
Una narrazione creativa e al contempo informativa, curata da **Sergio Salerni**, che si occupa del concept creativo degli allestimenti di GenovaJeans, trasforma location suggestive della città con collettive di brand, artigiani, designer affermati e di nuova generazione, insieme ad aziende innovative dell'intera filiera produttiva.
I **brand** sono ospitati nella **Biblioteca Universitaria** di via Balbi, mentre i nuovi **creativi - marchi e designer** di nuova generazione che adottano strategie di eco-design circolari per la creazione di jeans dall'approccio smart - partecipano a un'esposizione collettiva nell'**Edificio Metelino**.
La filiera produttiva, le **aziende italiane** icone della catena di fornitura e del valore del jeans, che rappresentano tutti i passaggi della produzione, sono presenti in una suggestiva location storica a loro interamente dedicata.
Le imprese di **CNA Federmoda** espongono al Laboratorio del Jeans in via di Pré e gli associati di **Confartigianato** si distribuiscono in diverse location lungo la 'Via del Jeans' tra cui anche alcuni magnifici **Palazzi dei Rolli.**
Genova è il luogo delle possibilità, da cui è nato il jeans prima ancora di chiamarsi così: una città ricca di stimoli, un melting pot di tradizioni e contaminazioni che simboleggia lo spazio ideale dove raccogliere la necessità globale di creare sinergie, condividere valori e conoscenza, imparare a esplorare nuovi orizzonti in un'ottica di innovazione responsabile e trasformazione nel segno della sostenibilità.
GenovaJeans e la sua identità responsabile vengono condivise attraverso uno speciale **tag con QR code** powered by C.L.A.S.S. (Creativity Lifestyle And Sustainable Synergy), un "passaporto" che racconta le scelte aziendali rispetto all'etica e alla trasparenza e la tracciabilità dei suoi prodotti quali abbigliamento, accessori, borse, calzature ed elementi d'arredo.
Durante GenovaJeans vengono allestite alcune **mostre:** *"Un mito nelle trame dell'Arte contemporanea"*, ideata dall'**Associazione ArteJeans** e ospitata all'**Edificio Metelino**, presenta una cinquantina di opere, molte ancora inedite, realizzate in jeans Candiani donate alla città da artisti contemporanei di livello internazionale in vista della creazione del primo **Museo Internazionale del Jeans**, un progetto di museo diffuso e in evoluzione.
L'esposizione "Alle radici del jeans" è ospitata presso il **MEI** (Museo dell'Emigrazione Italiana) alla Commenda di Pré e racconta le origini genovesi del

jeans e la loro evoluzione nei secoli attraverso reperti storici e postazioni multimediali.
Al **Museo del Risorgimento** è esposta l'opera originale di **Ian Berry**, artista inglese di fama internazionale che deve la sua notorietà al particolare uso del tessuto jeans per i suoi lavori, dal titolo "Garibaldi in Jeans" che mette insieme i jeans dell'eroe dei due mondi con quello utilizzato per realizzare il ritratto. L'opera, esposta nel percorso museale in dialogo con la documentazione che sottolinea l'uso dei jeans da parte di Garibaldi e dei Garibaldini, generosamente donata dall'artista alla città di Genova, è tra i pezzi più significativi della collezione permanente, in cui si distinguono anche le "Camicie Rosse" e i "Jeans dei Garibaldini".
Presso il **Museo Diocesano** è possibile visitare i Teli della Passione, considerati gli antenati del jeans: quattordici grandi opere in tela di lino e cotone tinte con indaco dipinte a biacca intorno al 1540 dal pittore genovese **Teramo Piaggio** per coinvolgere i fedeli nei misteri della Passione di Cristo.
Di particolare rilevanza è il Laboratorio del Jeans, in partnership con **CNA-Federmoda** attraverso la sua organizzazione di formazione ECIPA, in collegamento con **Fulgis** (Fondazione Urban Lab Genoa International School) e l'**Istituto Istruzione Secondaria Superiore Duchessa di Galliera**, che ospita iniziative di manufacturing e design e funge da incubatore per offrire formazione sulla lavorazione dei jeans ad artigiani ed aspiranti tali all'interno di una facility attrezzata, grazie alla collaborazione dei partner industriali Candiani e Diesel. Questa iniziativa, sostenuta e ospitata all'interno di spazi allestiti appositamente dal Comune di Genova, si affianca agli importanti incentivi economici previsti dal Comune di Genova a coloro che decidono di insediarsi lungo la **"Via del Jeans"**, che va da via di Pré fino in fondo a via San Luca.
Durante GenovaJeans, all'interno della **Biblioteca Universitaria**, si svolgono numerosi momenti di formazione e informazione, workshop con personaggi di rilievo mondiale, esperti, associazioni riconosciute a livello internazionale che si confrontano sui temi attuali della transizione ecologica, del ruolo sempre più importante della tecnologia e del consumo responsabile, del design e dell'economia circolare, della comunicazione autentica, legati ai business di nuova generazione. Per quanto riguarda l'ambito dell'innovazione responsabile, vengono coinvolti i key players del mondo della scienza, dell'innovazione, del design e della supply chain.
I jeans lovers e i consumatori interessati a conoscere il valore culturale e internazionale di questo prodotto iconico e sempre contemporaneo, possono prendere parte a un ricco programma composto da eventi pubblici, gratuiti, aperti alla città, che intrattengono ospiti e cittadini, immergendosi così nel jeans lifestyle più autentico.
GenovaJeans è promosso dal **Comune di Genova**, in collaborazione con **ITA** – Italian Trade Agency, in partnership con **Regione Liguria**, con l'omonimo **Comitato Promotore** di cui oltre al Comune fanno parte **Camera di Commercio di Genova, Candiani, Diesel, ETT e gli Ideatori**, e con il patrocinio di **SMI** – Sistema Moda Italia.

ECLISSE
VERNICIAMO OLTRE

RAO COMMERCIALE | Via G. Adamoli, 421 | Genova
Tel. 010.83.64285
info@raocommerciale.it
www.raocommerciale.it

RAO dal 1946
Materiali Edili

IL CANESTRELLO DI TORRIGLIA, IL DOLCE CHE FU MONETA DI SCAMBIO

STORIA E CURIOSITÀ DI UNA DELLE GRANDI ECCELLENZE DOLCIARIE DELLA LIGURIA, CON LA CARATTERISTICA FORMA A "MARGHERITA" E DA SECOLI CONSIDERATO PREZIOSO COME UNA MONETA D'ORO

Di Antonio Bovetti

Il canestrello di Torriglia, chiamato anche canestrelletto, nasce molti secoli fa quando in Alta Valle e in tutta la Val Trebbia la farina bianca era un lusso per pochi e le farine di segale e di frumento scarseggiavano. Pensare di preparare un dolce con la farina bianca da vendere nelle botteghe era considerato uno scandalo. Tra le molte leggende legate a questo delizioso dolce, una racconta che alcuni commercianti benestanti, che producevano anche le ostie, non curandosi delle dicerie, cominciarono a sfornare dei biscotti a forma di margherita, bucati nel centro, prodotti con la costosa farina bianca e burro. Mentre alcuni vedevano queste delizie come un simbolo di abbondanza e lusso, altri li consideravano uno spreco e una vergogna.

Nonostante i vari chiacchiericci, il commercio dei canestrelli, chiamati subito "primizie", trova il suo spazio sui sagrati delle chiese, nei negozi e sulle bancarelle, sia a Torriglia che nelle valli limitrofe del genovesato. Con il passare del tempo, la loro presenza non passò inosservata; la loro esclusività li rendeva oggetto di desiderio per molti acquirenti. Quando i canestrelli arrivarono sulle tavole di banchieri e di alte cariche della "La Superba", furono subito apprezzati e graditissimi, diventando il dolce per eccellenza e poi esserne un vanto della cucina e pasticceria genovese.

Il Canestrello che diventa moneta di scambio

Tra i molti racconti si narra che in Alta Val Trebbia per un periodo, non meglio precisato, i canestrelli furono una moneta di scambio, pare utilizzata come baratto per diverse compravendite. Da questi scambi molto popolari, ad alcuni banchieri genovesi venne l'idea di rappresentare il dolce anche sul Genovino, moneta coniata dalla Repubblica di Genova.
A conferma di quanto narrato, c'è il fatto che, all'inizio dell'Ottocento, Genova entrò a far parte del Regno

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

Pasticceria Guano
... dal 1958

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

SCHEDA PRODOTTI

VASTO ASSORTIMENTO DI PASTICCERIA FRESCA E SECCA

•

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

•

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

•

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

•

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

•

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

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

Pasticceria Guano
...dal 1958

Pasticceria Guano ...dal 1958

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

di Sardegna e gli iscritti alla Confraternita di San Vincenzo di Torriglia pagavano la tassa di iscrizione di una "mutta", moneta allora corrente coniata dai Savoia, ricevendo come resto un canestrello, a parziale conferma di un'abitudine risalente all'anno 1500. Ma il nome "canestrello" comparve per la prima volta in un documento ufficiale del 1576 relativo ad un fatto di cronaca nera accaduto sulla via pubblica della val Trebbia. Un mulattiere era stato accoltellato e derubato di un "cavagno di canestrelli": tenendo conto del valore dato a quei biscotti, era come se l'assassino si fosse impossessato di un sacchetto di monete sonanti.

L'evoluzione del canestreletto dal 1800 ad oggi

Una notizia certa è che nel 1829 nel Bar Caffè di Torriglia i canestrelli cominciarono ad essere commercializzati "ufficialmente". Da quel periodo in poi fino ai giorni nostri, il successo del dolce che fu anche moneta non si fermò più, tanto che ogni anno all'inizio del mese di giugno c'è il Festival del Canestrelletto di Torriglia a celebrarne la bontà.
Oggi sul mercato triofano i canestrelli di Torriglia, quelli ufficiali, ma nel tempo la produzione di questi biscotti che ingolosiscono anche per l'abbondanza di burro nell'impasto è diventata famosa anche a Santo Stefano D'Aveto e all'Acquasanta, entrambi paesi nella provincia di Genova, come Torriglia.

Le curiosità

Genovino boccanegra

Il successo mercantile della famiglia Fieschi, originaria di Torriglia, porta notorietà al canestrello e sarà stampato sulle monete. Il "secondo" Genovino, battuto sul finire del 1280, riporta sul rovescio un piccolo canestrello a sei punte, come simbolo di abbondanza. Anche il "terzo" Genovino, coniato tra il 1339 e il 1344 in onore di Simon Boccanegra, primo doge di Genova, riporta nel rovescio i canestrelli.

Canestrelli

I canestrelli sono particolarmente diffusi in Liguria e in Piemonte. L'etimologia del nome è incerta. Alcuni fanno derivare il nome dal termine canestro, cioè un cesto di paglia o vimini dove si ponevano i dolcetti a freddare dopo la cottura e dove si tenevano per offrirli.

Torriglia

Torriglia era antica capitale appenninica dei feudi imperiali dei Doria Pamphilj che si estendevano in Val Trebbia fino all'area oggi piacentina. Oggi Torriglia è il centro principale di produzione di questo dolce nella classica ricetta.

Pasticceria Guano ...dal 1958

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

RISTORANTE I PORTICI

Specialità Pesce

EVENTI PRIVATI
TAKE AWAY
DIETE PARTICOLARI

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

BRITTEN ED EDITH PIAF PER IL CARLO FELICE

L'INAUGURAZIONE DELLA STAGIONE LIRICA SARÀ CON "A MIDSUMMER NIGHT'S DREAM" DI BENJAMIN BRITTEN, DIRETTO DA DONATO RENZETTI, CON LA REGIA DI LAURENCE DALE. A DICEMBRE IN PRIMA ASSOLUTA LA STORIA DELLA GRANDE CANTAUTRICE FANCESE

Dal 15 settembre 2023 al 20 giugno 2024: 9 titoli d'opera con 4 nuove produzioni e 24 concerti sinfonici. La nuova **Stagione Lirica e Sinfonica 2023-2024** dell'**Opera Carlo Felice Genova** vede l'Orchestra e il Coro dell'Opera Carlo Felice collaborare con direttori d'orchestra, registi e team creativi e con solisti e cast artistici ospiti di alto profilo artistico a livello internazionale impegnati nell'interpretazione di alcuni tra i capisaldi più amati del repertorio lirico – **Werther** di Jules Massenet, **Madama Butterfly** e **La bohème** di Giacomo Puccini, **Idomeneo** di Wolfgang Amadeus Mozart e **Il barbiere di Siviglia** di Gioachino Rossini – ma anche capolavori meno rappresentati come **Beatrice di Tenda** di Vincenzo Bellini e **Il corsaro** di Giuseppe Verdi e – in occasione dell'inaugurazione della Stagione lirica **A Midsummer Night's Dream** di Benjamin Britten. In prima rappresentazione assoluta viene inoltre messa in scena ***Édith***, opera in due atti realizzata da Maurizio Fabrizio su commissione della **Fondazione Teatro Carlo Felice**; il soggetto è la storia dell'immortale cantautrice francese **Édith Piaf**.

La Stagione Lirica

La Stagione lirica si apre **venerdì 13 ottobre** con l'opera in tre atti **A Midsummer Night's Dream** di Benjamin Britten, il libretto – scritto a quattro mani da Britten stesso e Peter Pears – è tratto dall'omonima commedia di **William Shakespeare**. La direzione è affidata a Donato Renzetti, direttore emerito del teatro. Con la regia del tenore, direttore d'orchestra e direttore artistico Laurence Dale, scene e costumi di Gary McCann, coreografia di Carmine De Amicis e luci di John Bishop. Il nuovo allestimento è stato realizzato dalla Fondazione Teatro Carlo Felice in collaborazione con la Royal Opera House di Muscat (Oman). Il cast si compone di Christopher Ainslie (Oberon), Sydney Mancasola (Tytania), Matteo Anselmi (Puck), Scott Wilde (Theseus), Kamelia Kader (Hippolyta), Peter Kirk (Lysander), John Chest (Demetrius), Hagar Sharvit (Hermia), Keri Fuge (Helena), David Shipley (Bottom), David Ireland (Quince), Seumas Begg (Flute), Sion Goronwy (Snug), Robert Burt (Snout), Benjamin Bevan (Staverling). Dopo il debutto all'Opera Carlo Felice A Midsummer Night's Drea verrà rappresentata nel mese di febbraio 2024 alla Royal Opera House di Muscat.

Werther, drame lyrique di Jules Massenet su libretto di Edouard Blau, Paul Milliet e Georges Hartmann dall'omonimo romanzo di **Johann Wolfgang von Goethe**, in scena a partire **da venerdì 17 novembre** in un nuovo allestimento della Fondazione Teatro Carlo Felice in coproduzione con HNK - Croatian National Theatre di Zagabria. Alla direzione dell'Orchestra e del Coro dell'Opera Carlo Felice torna Donato Renzetti, con regia scene e costumi di Dante Ferretti e luci di Daniele Nannuzzi. Nel cast figurano Jean-François Borras (Werther), Jérôme Boutillier (Albert), Armando Gabba (Le Bailli), Roberto Covatta (Schmidtt), Marco Camastra (Johann), Caterina Piva (Charlotte), Hélène Carpentier (Sophie).

La prima scena di questo nuovo allestimento è maestosa, simile ad un'estate dove tutto sembra perfetto. La piazza del secondo atto e l'interno della casa di Albert e Charlotte resistono mostrando un impianto borghese che invano Werther cerca di penetrare. Ma è l'ultimo atto finale che rivela con violenza il tragico finale. Il giovane si toglierà la vita in un garage senza il conforto delle pareti domestiche o dell'amata natura».

A partire **da domenica 17 dicembre**, in prima rappresentazione assoluta, in scena **Édith** di Maurizio Fabrizio su libretto di Guido Morra.

In alto: Werther / Opera Carlo Felice;
In basso: Madama Butterfly / Opera Carlo Felice

L'opera, il cui soggetto è la storia di **Édith Piaf**, cantautrice simbolo del Novecento francese, è stata commissionata dalla Fondazione Teatro Carlo Felice in occasione del **60° anniversario della scomparsa** di Édith Piaf. Alla direzione Donato Renzetti, mentre l'allestimento sarà curato dagli studenti dell'Accademia Ligustica di Belle Arti di Genova, coordinati dai docenti. Il cast si compone di Salome Jicia (Édith Piaf), Francesco Pio Galasso (Marcel Cerdan), Claudio Sgura (Jack La Motta), Blagoj Nacoski (Clifford Fisher), Giovanni Battista Parodi (Franckie Corbo), Alena Sautier (Marie Hannequinn), Valentina Coletti (Marinette Cerdan), Manuel Pierattelli (Joe Longman), Marco Camastra (Harry Burton).

Fabio Luisi, direttore onorario del teatro, torna alla direzione dell'Orchestra e del Coro dell'Opera Carlo Felice con **Madama Butterfly** di **Giacomo Puccini**, in scena **da venerdì 19 gennaio 2024**. L'allestimento è della Fondazione Teatro Carlo Felice, con la regia e le scene di Alvis Hermanis, i costumi di Kristìne Jurjàne, le coreografie di Alla Sigalova, le luci di Gleb Filshtinsky e i video di Ineta Sipunova.

Nel cast: Lianna Haroutounian / Jennifer Rowley (Cio-Cio-san), Manuela Custer / Caterina Piva (Suzuki), Alena Sautier (Kate Pinkerton), Fabio Sartori / Matteo Lippi (F. B. Pinkerton), Vladimir Stoyanov / Alessandro Luongo (Sharpless), Dider Pieri (Goro), Paolo Orecchia (Il Principe

Yamadori), Luciano Leoni (Lo Zio Bonzo), Claudio Ottino (Il Commissario imperiale).
La produzione di Madama Butterfly all'inizio anno 2024 si propone come un omaggio alle importanti **Celebrazioni Pucciniane.**
Da venerdì 16 febbraio è in scena **Idomeneo**, di **Wolfang Amadeus Mozart**. L'allestimento della Fondazione Teatro Carlo Felice sarà diretto da Riccardo Minasi, direttore musicale del teatro, e – nella recita del 25 febbraio da Simone Ori, con la regia di Mattias Hartmann, le scene di Volker Hintermeier, i costumi di Malte Lübben, le coreografie di Reginaldo Oliveira e le luci di Mathias Märker.
Il cast si compone di Antonio Poli (Idomeneo), Cecilia Molinari (Idamante), Benedetta Torre (Illia), Lenneke Ruiten (Elettra), Giorgio Misseri (Arbace), Blagoj Nacoski (Gran Sacerdote), Ugo Guagliardo (Voce di Nettuno).

Idomeneo / Opera Carlo Felice

In occasione di **"Genova capitale del Medioevo 2024"** è in scena **dal 15 marzo Beatrice di Tenda**, di **Vincenzo Bellini**, dramma storico ambientato nella Milano del 1431, nel nuovo allestimento della Fondazione Teatro Carlo Felice in coproduzione con la Fondazione Teatro La Fenice di Venezia. Torna a dirigere Orchestra e Coro dell'Opera Carlo Felice Riccardo Minasi con **La bohème** di **Giacomo Puccini**, che è rappresentata **da venerdì 12 aprile**. La regia dell'allestimento, realizzato dalla Fondazione Teatro Carlo Felice è affidata ad Augusto Fornari, con le scene e i costumi di Francesco Musante e le luci di Luciano Novelli. Nel cast Anastasia Bartoli / Serena Gamberoni (Mimì), Galeano Salas / Alessandro Scotto di Luzio (Rofolfo), Alessio Arduini / Leon Kim (Marcello), Benedetta Torre / Caterina Sala (Musetta), Gabriele Sagona / Alessandro Spina (Colline), Pablo Ruiz / Fernando Cisneros (Schaunard), Matteo Peirone (Benoît / Alcindoro).
Nell'allestimento del Fondazione Teatro Carlo Felice di Genova in coproduzione con il Teatro Regio di Parma, è in scena **dal 17 maggio** il melodramma tragico **Il corsaro** di **Giuseppe Verdi**. Alla direzione Renato Palumbo, con la regia di Lamberto Puggelli, le scene di Marco Capuana, i costumi di Vera Marzot e con il maestro d'armi Renzo Musumeci Greco. Nel cast figurano Francesco Meli (Corrado), Irina Lungu (Medora), Mario Cassi (Seid), Marigona Qerkezi (Gulnara), Saverio Fiore (Selimo) e Donghо Kim (Giovanni).
A chiusura di stagione, **Il barbiere di Siviglia**, dramma comico in due atti di **Gioachino Rossini** su libretto di Cesare Sterbini è rappresentato **da venerdì 14 giugno** nell'allestimento della Fondazione Teatro del Maggio Musicale Fiorentino con la direzione di Giancarlo Andretta per la regia e l'impianto scenico di Damiano Michieletto, i costumi di Carla Teti e le luci di Luciano Novelli. I Solisti dell'Accademia di alto perfezionamento e inserimento professionale dell'Opera Carlo Felice Genova, la cui direzione artistica è affidata per la quarta edizione a Francesco Meli, vestiranno i panni dei protagonisti dell'opera.

La Boheme / Opera Carlo Felice

La Stagione Sinfonica

La Stagione sinfonica – articolata in **24 concerti** sinfonici e sinfonico-corali **dal 15 settembre 2023 al 25 giugno 2024** – si propone di offrire al pubblico una programmazione varia. Nella prosecuzione di un progetto artistico che si sviluppa tra le passate e future stagioni, tornano protagonisti i cicli sinfonici che approfondiscono diversi filoni del sinfonismo spaziando dal repertorio tardo-barocco, al classico, al romantico fino al contemporaneo. Con il ciclo *Mozart l'italiano* torna ad essere esplorato il rapporto tra Mozart e la scuola settecentesca italiana, similmente *In stile italiano* indaga le importanti influenze che la tradizione musicale italiana ha avuto all'estero; *Mitteleuropa* è un'occasione per apprezzare il grande patrimonio dei compositori tedeschi e nordeuropei. È poi il ciclo *Novecenti* a mettere in risalto i capolavori sinfonici del secolo scorso, con Ritratti americani a porre un focus sul Novecento musicale statunitense. Sul podio, **Riccardo Minasi**, direttore musicale del teatro, e **Donato Renzetti**, direttore

Calcagno SALUMIFICIO ARTIGIANALE

Il Salumificio Calcagno, da un'antica tradizione dal padre Franco al figlio Paolo, produce dal 1959 tutti i tipi di salumi.
Paolo guida la squadra che porta avanti la tradizione piemontese della lavorazione delle carni di maiale. Potrebbe essere ritenuto l'ultimo porcaio, come ama definirsi lui stesso, quando si ha l'occasione di visitarlo nel suo negozio officina. Una fucina di sapori antichi e tradizionali, scaturiti dalla sapiente arte di lavorare la carne del maiale per giungere alla creazione di prodotti genuini e di grande sapore

Contatti
Via Marconi 92 16010 Savignone (Genova)
tel 0109 761182 – calcagno.salumi@libero.it
www.salumificiocalcagno.it

Seguici su

emerito, sono impegnati tanto nel repertorio lirico quanto in quello sinfonico, che nel cartellone 2023-2024 si articola in cicli sinfonici tematici tra cui si incastonano alcuni appuntamenti in data unica.
Riccardo Minasi dirige sei programmi per un totale di sette appuntamenti concertistici – sia in ambito sinfonico sia in ambito sinfonico-corale – a cominciare dal Concerto Inaugurale di sabato 14 ottobre, in replica mercoledì 18 ottobre. Seguono i programmi dei cicli Mozart l'italiano, Novecenti, Mitteleuropa e In stile italiano.
Donato Renzetti dirige quattro programmi, tra i quali l'inaugurazione della GOG Giovine Orchestra Genovese il 15 settembre, l'anteprima dell'Inaugurazione della Stagione sinfonica dell'Opera Carlo Felice il 20 settembre, e il concerto dedicato al compositore Maurizio Fabrizio del 23 dicembre. I programmi spaziano dalle pagine del grande repertorio sinfonico ottocentesco a lavori del Novecento italiano, fino a toccare la musica contemporanea.
Tra i **direttori** che si avvicendano sul podio dell'Orchestra dell'Opera Carlo Felice spiccano alcuni tra i nomi di più alto livello artistico a livello internazionale: Diego Fasolis, Leonhard Garms, Harmut Haenchen, Fabio Biondi, Alexander Lonquich, Federico Maria Sardelli, Roberto Abbado, Ottavio Dantone e Tito Ceccherini.
Il cartellone prevede anche **due appuntamenti corali**, con il Coro dell'Opera Carlo Felice guidato da Claudio Marino Moretti.

Barbiere di Sivigila / Opera Carlo Felice

L'Opera Carlo Felice Genova per i Giovani

L'Accademia di alto perfezionamento e inserimento professionale per cantanti lirici. L'Opera Carlo Felice rinnova la propria Accademia di canto per la quarta edizione, la direzione artistica è affidata a Francesco Meli – già direttore delle prime tre edizioni – con il coordinamento di Serena Gamberoni e la direzione musicale di Davide Cavalli.
Studenti e Giovani all'Opera. Nell'ambito dei progetti di avvicinamento dei giovani all'opera, la Fondazione promuove la cultura musicale nella scuola con il suo elevato potenziale educativo e formativo per gli studenti. Con l'iniziativa Studenti e Giovani all'Opera, il teatro desidera coinvolgere le scuole di ogni ordine e grado, i Conservatori di musica, le Accademie di Belle Arti e l'Università in un'esperienza emozionante facendo partecipare gli studenti agli spettacoli serali e alle prove, rendendo in questo modo i giovani protagonisti della nuova tendenza culturale italiana che mira al recupero delle nostre tradizioni musicali.
Gli incontri con il pubblico realizzati in collaborazione con UniGE. In parallelo all'iniziativa Studenti all'Opera e per rispondere positivamente al successo degli incontri realizzati nella stagione 2022-23, la Fondazione rinnova la collaborazione con **l'Università degli studi di Genova**, sviluppando un ciclo di conferenze per gli studenti e la città dedicato ai titoli operistici e ai concerti in cartellone. Gli incontri, coordinati da **Raffaele Mellace**, Preside della Scuola di Scienze Umanistiche dell'Università di Genova, sono tenuti da docenti dell'Ateneo che mettono a disposizione degli ascoltatori le competenze e le conoscenze della ricerca più aggiornata per offrire, innanzitutto alle generazioni più giovani, e a tutto il pubblico l'occasione di godere con piena consapevolezza della straordinaria bellezza di un patrimonio artistico che può arricchire significativamente l'esistenza, da giovani e per tutta la vita adulta.
PCTO – Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento. Itinerari di studio, ricerca, educazione all'ascolto, attraverso modalità non tradizionali, linguaggi social e digitale. Dedicati agli studenti della scuola secondaria di primo e di secondo livello, i Percorsi sono stabiliti in accordo con le istituzioni scolastiche. La collaborazione con le istituzioni scolastiche persegue l'obiettivo di trasmettere alle nuove generazioni l'eredità culturale costituita dal patrimonio dell'opera lirica, della musica sinfonica e più in generale del teatro musicale, attraverso percorsi specifici strettamente correlati ai programmi di studio, fornendo una preziosa esperienza funzionale a nuove prospettive professionali.

ABBONAMENTI E BIGLIETTI
La proposta in abbonamento si articola nei seguenti turni.
STAGIONE LIRICA
A le prime, con 9 titoli
B le recite serali, con 9 titoli
C le recite domenicali, con 9 titoli
F le recite pomeridiane, con 6 titoli
L le recite serali, con 5 titoli
STAGIONE SINFONICA
S i 20 concerti sinfonici, esclusi i concerti del 15 settembre, del 18 ottobre e le finali del Premio Paganini del 25 e del 27 ottobre.
I **prezzi** dei biglietti, a seconda dei turni e dei settori, vanno da 35 a 100 euro per la **lirica**, e arrivano al massimo a 35 euro per la **sinfonica**.
Sono confermate sia per la lirica sia per la sinfonica le **riduzioni** applicate a biglietti e abbonamenti per gli **over 60**, i **gruppi** e le **aziende convenzionate** e i **diversamente abili**. I biglietti singoli per gli **under 18** sono proposti a 15 euro per la Lirica e 10 euro per la Sinfonica; per gli **under 30** a 25 euro per la Lirica e 15 euro per la Sinfonica.
Gli abbonamenti e i singoli biglietti sono **in vendita a partire da giovedì 22 giugno** alla Biglietteria del teatro e nel circuito Vivaticket.
Gli **abbonati** alla Stagione Lirica e Sinfonica della **scorsa stagione** 2022-23 possono **confermare** il precedente abbonamento recandosi in biglietteria da giovedì 22 giugno.
A tutti coloro che sottoscrivono un abbonamento è riservato un **accesso gratuit**o al Concerto Inaugurale del 15 settembre.
I possessori di **voucher** hanno la facoltà di utilizzarli per l'acquisto di biglietti e abbonamenti fino a 36 mesi dalla data di emissione.
BIGLIETTERIA
I biglietti possono essere acquistati in biglietteria all'Opera Carlo Felice, in Galleria Cardinal Siri a Genova o nel circuito Vivaticket, accessibile dal sito info e biglietti: ***www.operacarlofelicegenova.it***
La biglietteria del teatro è aperta fino a venerdì 11 agosto e a partire da lunedì 4 settembre 2023 da lunedì al sabato dalle ore 9.30 alle ore 19.00
Per info: email ***biglietteria@carlofelice.it***
Telefono ***+ 39 (0) 10 53 81 399 – 433***
In concomitanza con il Nervi Music Ballet Festival 2023 è possibile acquistare il proprio biglietto o abbonamento anche alla biglietteria dei Parchi di Nervi, aperta nei giorni di spettacolo a partire dalle ore 16.00 fino all'inizio dell'evento.
ABBONAMENTI
Abbonamenti in vendita a partire da giovedì 22 giugno 2023
Ogni acquisto di spettacoli organizzati da Opera Carlo Felice Genova potrà essere effettuato utilizzando i **voucher** emessi dalla Fondazione durante la **pandemia** per **Covid-19**. I voucher sono validi per 36 mesi dalla data di emissione.

GetoneR
VENDITA E NOLEGGIO STAMPANTI MULTIFUNZIONE
PARTNER BROTHER
brother
at your side
PARTNER HP
VENDITA PRODOTTI PER UFFICIO
Via Sampierdarena, 129-131-133-135 R
Tel 010.89.83.253
vieni a trovarci!
www.[illegible]
E-mail: [illegible]

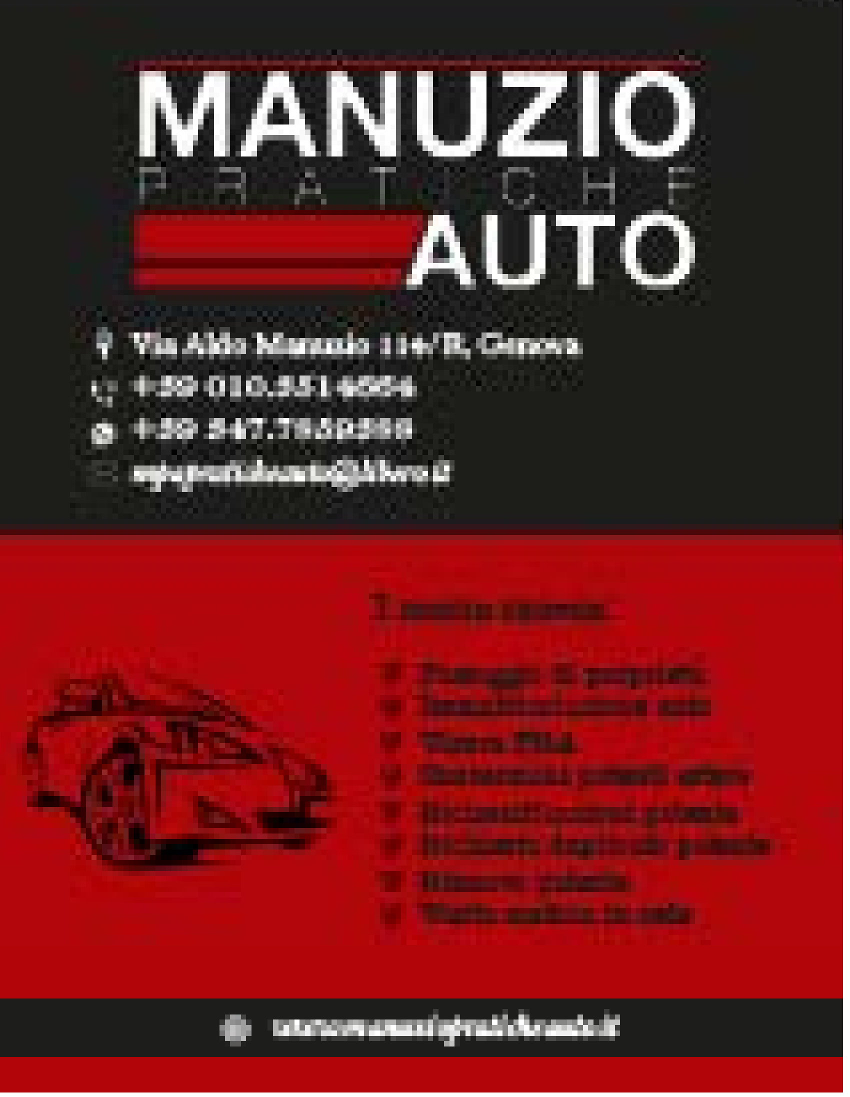
MÜLLERTHURGAU AL TOP, RIFLETTORI PUNTATI SUL TRENTINO-ALTO ADIGE

OTTO MEDAGLIE D'ARGENTO, SETTE DI BRONZO E UNA CELEBRAZIONE SENZA PRECEDENTI DI UN VITIGNO ALPINO D'ECCEZIONE ALLA RASSEGNA INTERNAZIONALE MÜLLER THURGAU: VINO DI MONTAGNA

di Virgilio Pronzati

Il Müller Thurgau si colloca meritatamente tra i vitigni più diffusi nel mondo. Fu creato dall'enologo svizzero Hermann Müller alla fine del XIX secolo, mediante l'incrocio tra Riesling renano e Madeleine Royale (in passato, prima delle ricerche sul DNA, si credeva fosse un incrocio tra Riesling e Sylvaner). Il nome Thurgau deriva dalla regione svizzera omonima, luogo d'origine del Müller. In Europa, questo vitigno predomina in nazioni come Ungheria, Germania, Slovacchia, Austria, Repubblica Ceca, Svizzera, Lussemburgo, Slovenia, Francia, Inghilterra, Moldavia e Italia. A livello globale, ha una forte presenza in Nuova Zelanda e Stati Uniti, seguiti da Giappone e Cina.

In Italia, il Trentino-Alto Adige è la regione dove il Müller Thurgau trova la sua massima espressione. Da oltre vent'anni qui si svolge il Concorso Internazionale Vini Müller Thurgau e, da trentasei anni, la Rassegna Internazionale Müller Thurgau: Vino di Montagna. Quest'ultimo evento è organizzato dal Comitato Mostra Valle di Cembra, con il sostegno di Trentino Marketing e il coordinamento della



I sette migliori vini premiati con medaglia d'oro;
Nella pagina precedente: Il gruppo dei vincitori

Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali denominate #trentinowinefest.
Il Müller Thurgau, vitigno versatile, si adattava perfettamente a quote elevate ben prima dell'avvento dei cambiamenti climatici. Il vino che ne deriva è caratterizzato da un profilo aromatico intrigante: al naso, spiccano note floreali di acacia e tiglio, seguite da sfumature vegetali e fruttate di salvia, limone, mela verde, pera e pesca. Al palato, si presenta secco, fresco e sapido, leggermente minerale, ma al contempo pieno e snello, mostrando grande persistenza ed equilibrio. Non solo è un piacere da degustare, ma migliora con l'affinamento in bottiglia, rendendolo ideale in abbinamento a una vasta gamma di piatti.
Riguardo al concorso tenutosi dal 7 al 9 luglio, la maggior parte dei vini partecipanti ha raggiunto un elevato standard qualitativo. Tra i 22 medagliati, che hanno ottenuto punteggi tra 84,8 e 87,5, 14 provengono da cantine italiane e 8 da cantine straniere. Sono state rappresentate diverse annate: 15 del 2022, 4 del 2021 e una ciascuna per gli anni 2020, 2019 e 2018.
Ulteriori highlight dell'evento includono il secondo appuntamento con "Il Giro del Mondo in 80 Müller". Dopo una tappa in Giappone nel 2022, quest'anno è stato il turno dello Sri Lanka. Nicky Brian e Andrealetizia, partecipanti di MasterChef Italia 11, hanno presentato tre finger food ideati per abbinarsi a Müller Thurgau affinati in bottiglia. Per gli appassionati, sono stati proposti tour in elicottero per ammirare la Valle di Cembra dall'alto, giri in e-bike tra le cantine e degustazioni esclusive presso le eleganti sale di Palazzo Maffei

Il medagliere

Menzione Speciale
Trentino D.O.C. Müller Thurgau 2022 Fondazione Mach
Trentino D.O.C. Müller Thurgau Monogramma 2020 Pojer e Sandri

Miglior Vino Straniero
Hohentewieler Olgaberg Müller Thurgau Trocken 2022 Staatsweingut Meersburg

Miglior Vino Dolce
Beernsaulslese Burkheimer Feuerberg Müller Thurgau 2018 Burkheimer Winzer

Medaglia d'Oro
Deutscher Qualitätswein Rivaner Trocken Edesheimer Ordensgut 2022 Anselmann
Trentino D.O.C. Müller Thurgau 2021 Cembra Cantina di Montagna
Trentino D.O.C. Müller Thurgau 2022 Fondazione Mach
Trentino D.O.C. Müller Thurgau Monogramma 2020 Pojer e Sandri
Hohentewieler Olgaberg Müller Thurgau Trocken 2022 Staatsweingut Meersburg
Trentino D.O.C. Müller Thurgau Bait N.22022 Toniolli
Trentino Superiore Valle di Cembra D.O.C. Müller Thurgau 2022 Zanotelli Elio e F.lli

Medaglia d'Argento
Alto Adige D.O.C. Müller Thurgau 2022 Hans Rottensteiner
Alto Adige Valle Isarco D.O.C. Müller Thurgau 2022 Cantina Produttori Valle Isarco
Beernsaulslese Burkheimer Feuerberg Müller Thurgau 2018 Burkheimer Winzer
Deutscher Qualitätswein Bermatinger Leopoldsberg Müller Thurgau 2022 Weingut Dilger
Iphöfer Müller Thurgau Trocken 2022 Weingut Hans Wirsching
Müller Thurgau I.G.P. Provincia di Pavia 2021 Monsupello
Trentino Müller D.O.C. Thurgau 2022 Gaierhof
Trentino Superiore Valle di Cembra D.O.C. Müller Thurgau Pietramontis 2021 Villa Corniole

Medaglia di Bronzo
Bayerische Bodensee Gebietz Müller Thurgau Trocken 2022 Hendriks Fürst
Bayrischer Bodensee Qualitätswein Müller Thurgau 2022 Schmidt am Bodensee
Müller Thurgau AOC 2021 Wolfer
Trentino D.O.C. Müller Thurgau Bottega Vinai 2022 Cavit
Trentino D.O.C. Müller Thurgau Laetitia 2022 F.lli Romanese
Trentino D.O.C. Müller Thurgau I Classici 2022 Cantina La Vis
Trentino Superiore D.O.C. Müller Thurgau Musivum 2019 Cantina Mezzacorona

Vigneti della Val di Cembra

UNA STAGIONE "MARAVIGLIOSA" PER IL TEATRO NAZIONALE

DA "LA VITA È SOGNO" DI CALDERÓN DE LA BARCA ALLE TRAGICHE AVVENTURE DI FANTOZZI, INTERPRETATO DAL COLLEGA E AMICO GIANNI FANTONI: ECCO I 66 SPETTACOLI DELL'ANNATA 2023-2024 DEL TEATRO DIRETTO DA DAVIDE LIVERMORE

"Una stagione che vuole essere 'maravigliosa' nell'accezione barocca del termine cioè legata all'arte della *maraviglia*", spiega il presidente del Teatro Nazionale di Genova Alessandro Giglio, parlando della nuova stagione 2023-2024. "Dopo una stagione strepitosa in cui abbiamo raggiunto 105mila spettatori, 7.500 abbonati, 15mila presenze under 35 dando lavoro a 200 tecnici e maestranze e oltre 400 artisti, una grandissima soddisfazione". Si inizierà con un vero evento al Teatro Gustavo Modena, *La vida es sueño* di Pedro Calderón de la Barca, a partire dal 12 ottobre, per concludere con un appuntamento ormai immancabile, la ventiquattresima edizione di *Acoustic Night* di Beppe Gambetta.
Un totale di 66 spettacoli, di cui 20 nuove produzioni tra partecipazioni internazionali, collaborazioni artistiche e l'investimento su una nuova generazione di registi: nella nuova stagione in cartellone spiccano le presenze di Isabella Ragonese, Ugo Dighero, Ambra Angiolini, Umberto Orsini, Laura Curino, Arturo Cirillo,Tullio Solenghi, Elisabetta Pozzi, Massimo Popolizio, Luigi Lo Cascio, Lunetta Savino, Costa, Ovadia, Cazzullo, Fantoni, Finocchiaro, Marcorè e tra i registi Declan Donnellan, Elli Papakonstantinou, Marco Tullio Giordana, Giorgio

Gallione, Sicignano, Cotroneo, Ferrini oltre allo stesso Livermore, direttore del Teatro Nazionale e regista dell'attesa trasposizione delle avventure di Fantozzi.

La vida es sueño

La stagione 2023-24 si apre con una delle opere più iconiche e affascinanti del teatro di tutti i tempi, *La vida es sueño* di **Pedro Calderón de la Barca** nell'adattamento creato dal celebre regista britannico **Declan Donnellan** insieme allo scenografo e costumista **Nick Ormerod**. In prima nazionale al **Teatro Gustavo Modena dal 12 al 15 ottobre**, lo spettacolo interpretato dagli straordinari attori della **Compañia Nacional de Teatro Clásico di Madrid** è un grande evento internazionale, che unisce Gran Bretagna, Spagna, Francia e Italia e vede il Teatro Nazionale di Genova tra i coproduttori.

Fantozzi. Una tragedia

Tra le nuove produzioni, grande attesa per *Fantozzi. Una tragedia*, regia di **Davide Livermore**, che porta in teatro i personaggi creati da **Paolo Villaggio**, autore capace di incidere come pochi altri sull'immaginario e sul linguaggio collettivo. Fantozzi, Fracchia, Pina, Mariangela, la signorina Silvani, il ragionier Filini, i direttori megagalattici saranno maschere di una rinnovata commedia dell'arte; nelle loro peripezie, destinate a ineluttabile sconfitta, l'eco di tragedie classiche. Prodotto dal **Teatro Nazionale di Genova** insieme a **Enfi Teatro** e **Nuovo Teatro Parioli**, interpretato da **Gianni Fantoni**, che è stato a lungo a fianco di Paolo Villaggio, e da un folto cast ancora in via di definizione, lo spettacolo va in scena in prima assoluta al **Teatro Ivo Chiesa dal 30 gennaio all'11 febbraio 2024**.

Gente comune

È legato al cinema e alla letteratura anche **Gente comune**, secondo spettacolo in cartellone diretto da **Davide Livermore**, che passa dalla tragedia al dramma borghese e rinnova il sodalizio produttivo con il **Teatro Stabile di Torino**. La storia della perfetta famiglia americana che va in pezzi dopo l'accidentale morte di un figlio, impressa nella memoria di molti grazie al film di **Robert Redford**, arriva per la prima volta in Italia al **Teatro Gustavo Modena dal 3 al 19 maggio**, protagonisti **Filippo Dini** e **Linda Gennari**.

L'avaro di Molière

Apprezzatissimo interprete di testi comici contemporanei, un inedito **Ugo Dighero** mette il proprio talento comico al servizio di un grande classico come *L'avaro di Molière*, in prima assoluta **dal 14 al 26 novembre al Teatro Gustavo Modena** (coproduzione con **Teatro Stabile di Bolzano**, **CTB** e **Artisti Associati Gorizia**). Nella regia di **Luigi Saravo**, che ambienta lo spettacolo nella nostra contemporaneità, l'attaccamento al denaro del proverbiale personaggio si rivelerà quasi un gesto sovversivo.

In alto: Ambra Angiolini (foto di Carlo Mogiani);
In basso: Amanti (foto di Anna Camerlingo);
Nella pagina precedente: La vida es sueño (foto Javier Naval)

POLCEVERA
GOMME
TEL. 010 740 8465

Polcevera Gomme s.a.s. a Genova
in Via al Santuario di Nostra Signora della Guardia civ 1r
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 1951 la professionalità
al servizio dell'automobilista
Convenzionati con tutte le aziende
di noleggio a lungo termine
Assistenza stradale per tutti i veicoli,
anche i mezzi pesanti

I creditori

Impastato di contraddizioni e tensioni, *I creditori* di **August Strindberg**, presentato in coproduzione con il **Teatro Metastasio di Prato** e la regia di **Veronica Cruciani**, è un dramma della crudeltà che indaga su chi in una relazione sia più forte o più debole. In prima assoluta al **Teatro Eleonora Duse dal 19 al 28 marzo**, protagonisti **Viola Graziosi** e **Graziano Piazza**.

Gli innamorati

Due giovani che dicono di amarsi ma cercano di ferirsi per egocentrismo, gelosia o rabbia sono i protagonisti di *Gli innamorati*, la commedia di **Goldoni** che nella regia di **Luca Cicolella** (anche interprete insieme a **Giordana Faggiano**) rispecchia le difficoltà relazionali dei giovani dei nostri giorni. In prima assoluta alla **Sala Mercato dal 23 gennaio al 4 febbraio**.

In alto: Far finta di esser sani (foto di Gianfranco Ferraro);
Inbasso:Lepoidsdel'âme–toutestprovisoire(fotodiChristopheCrapez)

Turandot

E riflette temi di assoluta modernità come la paura di amare e di affrontare l'età adulta anche *Turandot* di **Carlo Gozzi**, commedia fiabesca che ispirò l'omonima opera di **Puccini**, portata in scena dal regista **Andrea Collavino** con due attrici intense come **Elsa Bossi** e **Deniz Özdoğan**. In prima assoluta al **Teatro Eleonora Duse dal 5 al 17 dicembre**.

Un pomeriggio, Libereso

Nel centenario della nascita, tra musica elettronica e video, *Un pomeriggio, Libereso* di **Simone Dini Gandini** e **Roberto Giannarelli**, nuova produzione che debutta alla **Sala Mercato dal 19 al 28 marzo**, è un viaggio nel mondo e nella vita di **Italo Calvino**, filtrato dallo sguardo di **Libereso Guglielmi**, giardiniere della Stazione Sperimentale di Floricultura diretta dal padre dello scrittore.

Karma

Un Lui e una Lei (interpretata da **Gaia Aprea**) in attesa di reincarnarsi si ritrovano insieme senza sapere bene perché in *Karma*, vivace commedia del pluripremiato autore catalano **Xavi Moratò** per la regia di **Alessandro Maggi**, direttore del **Teatro Civico di La Spezia**, che coproduce lo spettacolo presentato in prima assoluta alla **Sala Mercato dal 5 al 17 marzo**.

Canto dell'ira

Si ispira all'**Iliade** per riflettere sulle tematiche legate alla guerra Canto dell'ira. Sviluppato dalla regista **Elena Dragonetti** e dal drammaturgo **Carlo Orlando** attraverso il confronto con un gruppo di studenti delle scuole superiori genovesi, va in scena dopo un percorso laboratoriale **il 23 e 24 aprile alla Sala Mercato**.

Nuove coproduzioni

Grande varietà di spunti e toni anche nelle nuove coproduzioni che arrivano a Genova dopo il debutto, rinforzando i legami del Teatro Nazionale di Genova con alcune delle più importanti realtà italiane, tra cui RomaEuropa Festival, ERT – Emilia-Romagna Teatro, Teatro Stabile di Bolzano, Marche Teatro, Teatro Bellini di Napoli, TPE – Teatro Piemonte Europa, LAC – Lugano Arte e Cultura, Teatro dell'Elfo, Fondazione Teatro della Toscana.

The Bacchae

Frutto di un progetto internazionale che unisce a livello artistico e produttivo Grecia, Francia, Olanda, Austria e Italia, *The Bacchae* diretto da **Elli Papakonstantinou**, regista apprezzata in tutta Europa, è una sorprendente performance che unisce recitazione

In alto: Ascanio Celestini (foto Musacchio, Ianniello e Pasqualini);
In basso: Behind the light (foto Lisa Vescovi)

Dal alto al basso: Boston Marriage (foto di Serena Pea);
Claudio Casadio in L'oreste (foto di Tommaso Le Pera); Processo Galileo (foto di Masiar Pasquali)

e danza, musica elettronica e video art, opera e cultura queer. In scena alla **Sala Mercato il 10 e 11 novembre** nell'ambito del **Festival dell'Eccellenza al Femminile**.

Birds o l'impeccabile armonia del caso

La compagnia **Il mulino di Amleto**, dopo il successo di Festen, presenta per la prima volta in Italia il testo di **Wajdi Mouawad**, geniale scrittore libano-quebecchese e direttore del Théâtre de la Colline di Parigi. In scena **dal 9 al 14 gennaio al Teatro Gustavo Modena**, *Birds o l'impeccabile armonia del caso*, regia di **Marco Lorenzi**, affronta temi legati all'identità e alla rigidità delle ideologie.

La ferocia

È una coproduzione con il **Teatro degli Scarti di La Spezia** *La ferocia*, trasposizione dell'omonimo romanzo di **Nicola Lagioia** proposta dalla pagnia **VicoQuartoMazzini** con la regia di **Michele Altamura** e **Gabriele Paolocà**, in scena al **Teatro Gustavo Modena dal 16 al 21 gennaio** dopo il debutto autunnale a RomaEuropa Festival.

Salveremo il mondo prima dell'alba

Dopo avere esplorato il mondo degli ultimi e dei perdenti, la compagnia **Carrozzeria Orfeo** dirige il proprio sguardo lucido e disincantato sul mondo del benessere e apparente successo con *Salveremo il mondo prima dell'alba*, ambientato in una esclusiva rehab per dipendenze contemporanee. Al **Teatro Gustavo Modena dal 20 febbraio al 3 marzo**.

Dal 27 febbraio al 3 marzo al Teatro Ivo Chiesa Giorgio Gallione porta in scena una nuova edizione de *La buona novella*, concerto spettacolo che alterna brani dei **Vangeli apocrifi** alle **canzoni** dell'omonimo **concept album** di **Fabrizio De André**. In scena **Neri Marcorè** con **Rosanna Naddeo** e un solido gruppo di musicisti.

Il calamaro gigante

Angela Finocchiario si cala nei panni di una rassegnata assicuratrice la cui vita, assurda come quella di tutti, viene travolta da un'onda smisurata ne *Il calamaro gigante*, irresistibile commedia surreale diretta da **Carlo Sciaccaluga**, in scena al **Teatro Ivo Chiesa dal 12 al 17 marzo**.

Via della Maddalena

Dopo avere debuttato al Parco dell'Acquasola, viene riproposto alla **Sala Mercato dal 17 al 29 ottobre** lo spettacolo di **Marco Taddei** con la regia di **Aleph Viola** *Via della Maddalena*, che conduce nel cuore pulsante di Genova tra cumbia e trallallero.

Pilade

Dopo il debutto avvenuto a Bologna nella passata stagione arriva a Genova lo spettacolo di Bluemotion diretto da **Giorgina Pi** *Pilade*, in cui **Pier Paolo Pasolini** immagina l'amaro epilogo dell'*Orestea* di **Eschilo**. Al **Teatro Ivo Chiesa il 5 e 7 aprile**.

Le "riprese"

Tra le riprese in cartellone a Genova *Kakuma* di **Laura Sicignano**, viaggio nel più grande campo profughi africano, alla **Sala Mercato il 5 e 6 aprile**, e l'amatissima commedia goviana *I maneggi per maritare una figlia*, proposta da **Tullio Solenghi** con a fianco **Elisabetta Pozzi dal 23 al 28 aprile al Teatro Ivo Chiesa**.

Vengono inoltre ripresi per la tournée gli spettacoli *Maria Stuarda* di **Schiller** con la regia di **Davide Livermore**, *La mia vita raccontata male* da **Francesco Piccolo** con **Claudio Bisio**, *Dati sensibili* di **Ivan Vyrypaev** portato in scena da **Teodoro Bonci del Bene**, *Lemnos* con la regia di **Giorgina Pi** ed *Estate in dicembre* di **Carolina África Martín Pajares**, regia di **Andrea Collavino**.

In alto: Elia Schilton e Lella Costa in Le nostre anime di notte (foto di Marina Alessi);
In basso: Clitennestra (foto di Lia Pasqualino)

Gli spettacoli ospiti

Di grande rilievo e ampio respiro anche il cartellone delle ospitalità. Da segnalare innanzitutto il rinnovarsi della collaborazione con due importanti realtà culturali del territorio come **Circumnavigando Festival** di **Sarabanda Teatro**, che presenta all'interno della stagione del Teatro Nazionale di Genova tre spettacoli di produzione francese – *Fora* di **Alice Rende** alla **Sala Mercato il 27 dicembre**, *Le poids de l'âme – tout est provisoire* di **Chiara Marchese** il **29 dicembre**, *C'est l'hiver, le ciel est bleu* della compagnia Diagonale du Vide il **30 dicembre al Teatro Gustavo Modena** - e il **Festival dell'Eccellenza al femminile**.

Tra ottobre e dicembre sono **10 gli spettacoli** della storica manifestazione diretta

Giua, Alessandra Abbondanza e Neri Marcorè in La buona novella (foto di Tommaso Le Pera)

da **Consuelo Barilari** ospitati all'interno della stagione, dal *The Bacchae* di **Elli Papakonstantinou** a *L'anello forte* di **Nuto Revelli** con **Laura Curino**, dedicato alle **donne partigiane**; dalla sperimentazione polifonica sull'*Edipo Re* di **Sofocle**, nata da un'idea della fondatrice della *Socìetas Raffaello Sanzio*, **Chiara Guidi**, a *Le nostre anime di notte* di **Kent Haruf** con **Lella Costa** e la regia di **Serena Sinigaglia**; dai due spettacoli della drammaturga slovena **Simona Semenic** *I, The victim* e *The Second Time*, presentati per la prima volta in Italia, allo spettacolo della visionaria compagnia **Marcido Marcidoris** *L'importante è che ci sia qualcuno: Vaduccia*, sino a *Svelarsi*, spettacolo rivolto a chiunque si senta donna diretto da **Silvia Gallerano** e a *Stabat Mater* e *Un eschimese in Amazzonia*, primi due capitoli della *Trilogia sull'identità* con cui **Liv Ferracchiati** ha conquistato la scena italiana.
Scorrendo i numerosi appuntamenti della stagione emergono vari spettacoli dedicati a figure che in modi diversi hanno segnato la storia e la cultura dell'ultimo secolo. **Marco Tullio Giordana** e **Luigi Lo Cascio** rendono omaggio a **Pier Paolo Pasolini** con *Pa'* **dal 20 al 22 marzo al Teatro Gustavo Modena** mentre il regista **Emilio Russo** con la cantautrice **Andrea Mirò** riporta in scena il manifesto di **Giorgio Gaber** e **Sandro Luporini** *Far finta di essere sani* (**21 – 22 ottobre Teatro Eleonora Duse**).
Giacomo di **Elena Cotugno** e **Giampiero Borgia** fa risuonare le parole di **Giacomo Matteotti** a cent'anni dalla sua drammatica scomparsa (**5 – 7 aprile, Teatro Eleonora Duse**). **Carmelo Rifici** – che con **Andrea De Rosa** firma anche la regia di *Processo Galileo*, interpretato da **Luca Lazzareschi** e **Milvia Marigliano** (**14 – 17 febbraio Teatro Gustavo Modena**) – ricorda la complessità di un altro grande uomo politico italiano con *De Gasperi: l'Europa brucia* di **Angela Dematté**, protagonista **Paolo Pierobon** (**8 – 11 febbraio Teatro Eleonora Duse**), mentre il giornalista del Corriere della sera **Aldo Cazzullo** e **Moni Ovadia** indagano i crimini e i tradimenti di **Benito Mussolini** ne *Il Duce delinquente* (**26 – 27 gennaio, Teatro Gustavo Modena**).
Stefano Massini ci riconduce a **Freud** con *L'interpretazione dei sogni* (**29 novembre - 3 dicembre Teatro Gustavo Modena**), mentre **Giorgio Gallione** porta in scena con **Ambra Angiolini** il romanzo di **Viola Ardone** *Oliva Denaro*, ispirato alla vicenda di **Franca Viola**, la ragazza siciliana che per prima, dopo avere subito violenza, disse no al matrimonio riparatore (**4 – 7 aprile Teatro Gustavo Modena**).
Il regista genovese traspone per la scena anche *Storia di un corpo* di **Daniel Pennac**, interpretato da **Giuseppe Cederna** (**17 – 21 gennaio Teatro Eleonora Duse**). Echi letterari anche per *Le memorie di Ivan Karamazov*, in cui **Umberto Orsini** si cala per la terza volta nei panni dell'amato personaggio dostoevskijano (**25 – 29 ottobre Teatro Eleonora Duse**).
Affonda nella banalità del male *Il mio nome è Caino* con **Ninni Bruschetta**, tratto dal libro di **Claudio Fava** (**19 – 21 aprile, Teatro Eleonora Duse**) mentre in *Clitennestra*, adattamento del regista **Roberto Andò** da *La casa*

Dal alto al basso: I maneggi per maritare una figlia (foto di Ilpigiamadelgatto); Il mio nome è Caino (foto di Giuseppe Contarini); La madre

Dalaltoalbasso:Odissea(fotodiTommasoLePera);Otello(fotodiLuigi De Palma); Ugo DIghero (foto Sara Ciommei)

dei nomi del pluripremiato autore irlandese **Colm Tóibín**, la storia della regina assassina, interpretata da **Isabella Ragonese**, diventa una tragedia di passioni e debolezze profondamente umane (**6 – 10 dicembre Teatro Gustavo Modena**).

Dagli antichi greci al teatro napoletano i classici trovano ampio spazio nel cartellone. **Walter Malosti**, nella doppia veste di attore e regista, affiancato da **Anna Della Rosa** porta in scena *Antonio e Cleopatra* di **William Shakespeare** (**22 – 25 febbraio Teatro Ivo Chiesa**), mentre **Jurij Ferrini** e la sua compagnia di giovanissimi interpreti si confrontano con *Otello* (**12 – 17 aprile Teatro Eleonora Duse**).

Rocco Papaleo, diretto da **Leo Muscato**, è il protagonista de *L'ispettore generale*, commedia satirica di **Nikolaj Gogol** (14 – 18 febbraio Teatro Ivo Chiesa) mentre **Geppy Gleijeses** e il figlio **Lorenzo Gleijeses** assicurano divertimento con *Uomo e galantuomo* di **Eduardo De Filippo** (**19 – 21 aprile Teatro Ivo Chiesa**).

Ritroviamo i lazzi della commedia dell'arte in *Arlecchino muto per spavento* con **Matteo Cremon** (**20 – 22 febbraio Teatro Eleonora Duse**), mentre **Serena Sinigaglia** presenta una sorprendente versione di *Supplici* di **Euripide** (**13 – 15 marzo Teatro Gustavo Modena**) e **Sebastiano Lo Monaco** al **Teatro Eleonora Duse dal 8 al 12 novembre** è Ulisse in *Odissea di Omero* di **Francesco Niccolini**, autore anche di *L'Oreste*, struggente spettacolo sul tema della malattia mentale interpretato da **Claudio Casadio** (**9 – 11 aprile Teatro Eleonora Duse**).

Molteplici le voci del Novecento e della drammaturgia contemporanea. **Massimo Popolizio** ci immerge nella Brooklyn degli anni Cinquanta con *Uno sguardo dal ponte* di **Arthur Miller** (**12 – 16 dicembre Teatro Gustavo Modena**).

Viaggiano nel tempo per raccontare storie di emancipazione femminile la commedia della drammaturga inglese **Caryl Churchill** *Top Girls*, proposta dalla regista **Monica Nappo** (**16 – 18 febbraio Teatro Eleonora Duse**), e *Boston Marriage* di **David Mamet**, interpretato da **Maria Paiato**, **Mariangela Granelli** e **Ludovica D'Auria** (**25 – 28 gennaio Teatro Eleonora Duse**). **Arturo Cirillo** dopo il successo di Cyrano porta in scena *Ferdinando* di **Annibale Ruccello**, intensa voce della drammaturgia napoletana (**11 – 14 gennaio Teatro Eleonora Duse**). *Amanti* di **Ivan Cotroneo** mescola con allegria amore e bugie (**11 – 14 aprile Teatro Ivo Chiesa**). È una tragedia da camera poetica e politica *Favola* di **Fabrizio Sinisi**, regia di **Giorgia Cerruti** (**14 - 16 novembre Sala Mercato**) mentre *La zattera dei morti* di **Harald Mueller**, regia di **Daniela Ardini**, è una commedia dagli scenari post-atomici (**8 – 10 maggio Teatro Eleonora Duse**).

Il rapporto tra genitori e figli è al centro della *Trilogia* di **Florian Zeller** (premio Oscar per la trasposizione cinematografica de **Il padre**, in cartellone a Genova qualche stagione fa): **dall'8 al 10 marzo appuntamento al Teatro Ivo Chiesa** con *La madre*, protagonista **Lunetta Savino**, regia di **Marcello Cotugno**, e **dal 22 al 24 marzo** con *Il figlio*, in scena **Cesare Bocci** e **Galatea Ranzi**, regia **Piero Maccarinelli**.

Tra i graditi ritorni ci sono **Ascanio Celestini** con *L'asino e il bue*, parabola di un San Francesco nato in un parcheggio nel 1982 (**Teatro Gustavo Modena 3 – 4 gennaio**) e **il Teatro dei Filodrammatici** con *Bed Boy Jack* di **Bruno Fornasari**, costruito su un fatto di cronaca realmente accaduto (**2 – 4 febbraio Teatro Eleonora Duse**).

Per la danza contemporanea il celebre coreografo **Virgilio Sieni** si ispira a José Saramago con la nuova creazione, *Cecità* (**17 aprile Teatro Ivo Chiesa**), mentre **Cristiana Morganti**, storica danzatrice del Tanztheater di Pina Bausch, combatte con una "personale crisi globale" in *Behind the light* (**6 – 7 marzo Teatro Ivo Chiesa**).

Giunta alla 24esima edizione, l'*Acoustic Night* di **Beppe Gambetta** chiude il cartellone (**16 – 18 maggio Teatro Ivo Chiesa**).

Teatro ragazzi

Saranno annunciate in autunno la stagione di **teatro ragazzi** e la nuova edizione della rassegna **Teatro Aperto**, oltre ai nuovi cicli di incontri a ingresso libero. Da segnalare sin d'ora la collaborazione con l'**AIRC** che promuove lo spettacolo *Il talento della malattia*, il cui **ricavato** sarà **devoluto per la ricerca** (**prevendite dal 14 giugno**).

Campagna abbonamenti

Intanto parte la prima tranche della **campagna abbonamenti**, che **dal 13 giugno al 13 luglio** offre un'interessante **promozione estiva**. Gli abbonamenti con **prezzo ridotto del 20%** sono in vendita presso le **biglietterie** del

Dalaltoalbasso:RoccoPapaleo(fotodiG.KuenBelasi);StefanoMassini(fotodiFilippoManzini); Umberto Orsini in Le memorie di Ivan Karamazov (foto di Fabrizio Sansoni)

Teatro Eleonora Duse e del Teatro Gustavo Modena (aperte dalle 15 alle 19, il lunedì e il martedì anche la mattina dalle 10 alle 13), al numero di telefono **010 5342 400** e online.
Tutte le attività del Teatro Nazionale di Genova sono realizzate in **partnership** con il **Ministero della Cultura**, il **Comune di Genova**, la **Regione Liguria**, a cui si affiancano la **Fondazione Compagnia di San Paolo** e **Iren** con il loro fondamentale contributo e i sostenitori **Fincantieri**, **BPER Banca**, **Rina**, **Leonardo**, **ETT**, **Coop Liguria**, **Esaot**, **Assiteca**, **Parodi & Parodi**, **A.Se.F.**, **Cambiaso Risso**, **Trilogik**, **Fiumara**, **Saar**.

In alto: Uno sguardo dal ponte (foto di Yasuko Kageiama);
in basso: Via della Maddalena (foto di Federico Pitto)

Zeffirino®
RISTORANTE 1939

Zeffirino,ottant'annidistoriaalserviziodellagrandecucinaligure

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

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

ZEFFIRINO VIA XX SETTEMBRE 20, TEL. +39 010 591990
FACEBOOK@ZEFFIRINO.IT, INSTAGRAM@ZEFFIRINORESTAURANT1939
SITO-WEB: WWW.ZEFFIRINO.IT

AN ELEGANTOASIS IN SANTORINI

From the heart of Italy to the heart of idyllic Santorini and Zaffron Resort, Zeffirino restaurant serves Italian flavors straight from Genova's renowned restaurant of the same name. Cooking up authentic Italian fine cuisine since 1939, it uses only the freshest local produce to bring to life time-honored recipes handed down through generations of Zeffirino Belloni'sfamily: fresh, handmade pasta, the catch of the day cooked to perfection, his secret recipe for perfect Pesto Genovese...
Some of the most unforgettable, flavor packed Italian delights await at Zeffirino. It is a unique culinary experience served against the spectacular backdrop of Santorini's Caldera, with fantastic flavor sperfectly paired with exquisite local and Italian wine labels, all on-siteat Zaffron Resort.

Zeffirino
RISTORANTE 1939

Belloni
TIPICA CUCINA ITALIANA

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

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

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

DINING

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

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

L'ANTICA PIANTA DELLO ZENZERO, DALLA CUCINA AI RIMEDI CURATIVI

STORIA, CURIOSITÀ E MITI DELLA "MAGICA" RADICE ORIENTALE: DAL "GINGERBREAD MAN" DI ELISABETTA I ALLE TISANE BENEFICHE DI OGGI

Di Antonio Bovetti

Lo zenzero è una pianta erbacea della famiglia delle Zingiber, originaria delle regioni tropicali dell'Asia, in particolare dell'India e della Cina. Anticamente era chiamato gengiovo, oggi è commercializzato anche col nome inglese di *ginger*. Lo zenzero è una pianta perenne che cresce come annuale solo nelle regioni tropicali con stagioni umide e secche ben differenziate. Dato che

la pianta è sterile, si propaga per divisione dei rizomi e nelle radici. Pezzi selezionati di rizoma, ciascuno con una gemma, vengono piantati in fosse o buchi in marzo o aprile, preferibilmente in terriccio argilloso ben drenato. Se l'aspetto delle radici di questa spezia non è piacevole, la bellezza del suo fiore lo fa rapidamente dimenticare. Grazie alle sue molteplici qualità. è sempre stato utilizzato come spezia, nelle salse o rimedio curativo.

Confucio nel 500 a.C. pensava che lo zenzero schiarisse la mente e il pensatore orientale non terminava mai un pasto senza masticarne un pezzetto. Nel nostro continente venne portato da Alessandro Magno, poi si diffuse dall'Antica Grecia a tutto l'Impero Romano arrivando, grazie agli Arabi ed in particolare ai Fenici, fino al Nordafrica. Con il passare dei secoli il commercio di molte spezie si evolve nelle varie comunità sia nella distribuzione sia nell'aumento delle richieste. Quindi anche lo zenzero, venduto in forma essiccata e polverizzata, viaggia dall'Oriente al bacino del Mediterraneo e si diffonde a macchia d'olio, conquistando i popoli con le sue proprietà così sorprendenti da sembrare quasi magiche. Nei secoli 1300 e 1400, ad esempio, lo zenzero diventa la spezia più commercializzata; nel 1547 le Antille riuscivano ad esportarne un milione di tonnellate.
Nel Corano, lo zenzero è descritto come una pianta benedetta. Plinio il Vecchio ne esaltava le proprietà digestive, mentre Apicio lo inseriva nella sua raccolta di ricette "De re Coquinaria". Il medico Dioscoride lo raccomandava per i dolori allo stomaco, e per Pitagora rappresentava un antidoto contro i morsi dei serpenti. I popoli Arabi, forse ispirati dalla sua nota piccante e dolce, lo consideravano uno stimolante della libido, utile quindi per rinvigorire le prestazioni sessuali. Anche la rinomata Scuola medica Salernitana ne elogiava le virtù afrodisiache, facendone l'ingrediente principale delle sue pozioni d'amore.
In Inghilterra, durante l'epoca dei Tudor, lo zenzero era sia un apprezzato medicamento sia un ingrediente culinario di spicco. Il pane di zenzero, spesso ornato di intricati disegni, era considerato una prelibatezza e veniva venduto da mercanti specializzati in tutto il paese. Nel corso di quei secoli, lo zenzero in Inghilterra veniva visto come un rimedio universale, utilizzato per alleviare i dolori, ma anche come base per pomate e miscele deodoranti. Era inoltre famoso per le sue proprietà afrodisiache. Enrico VIII, nel Cinquecento, consigliava addirittura lo zenzero come rimedio contro la peste
Tra le molte leggende legate al pan di zenzero,

una racconta che sia stata la regina Elisabetta I d'Inghilterra a dare vita al "gingerbread man", il celebre biscotto speziato a forma di omino. Si dice lo avesse creato come ritratto dei dignitari di corte (un esempio familiare potrebbe essere Zenzy di Shrek). Ricordiamo anche la casetta di pan di zenzero della fiaba di Hansel e Gretel, spesso erroneamente definita "di marzapane". Il biscotto a forma di omino fece la sua comparsa nel 1875 in una storia pubblicata

riguardante San Nicola, il vescovo protettore dei bambini, da cui si ispira la leggenda di Babbo Natale. Oggi lo zenzero, fresco, trova ampia applicazione in cucina. Viene utilizzato come spezia per arricchire piatti a base di verdure, riso o pesce e in molte altre preparazioni, come biscotti, muffin, vellutate e centrifugati di frutta e verdura. Un altro impiego molto popolare dello zenzero è nelle tisane, infusi e decotti. Queste bevande sfruttano al meglio le proprietà benefiche della radice. Naturalmente, lo zenzero può anche essere aggiunto a tè e tisane di vari tipi, ma è nel decotto che esprime al meglio le sue potenzialità.

RossoCarne
Tuttisalumiformaggi
IL RISTORANTE
VIA DI RAVECCA 75R - 0102530518
345. 16 31 565
RISTORANTE ROSSOCARNE
ROSSOCARNE RAVECCA
WWW.ROSSOCARNE.IT

I ♡ CABANNINA
CARNI E PRODOTTI DEL NOSTRO TERRITORIO · MEAT AND PRODUCTS OF LIGURIA
LA MACELLERIA DI ROSSOCARNE 2012
LA MACELLERIA
DI ROSSOCARNE
VIA DI RAVECCA 64 R
010 893 72 31
379 251 09 53
ROSSOCARNE LA MACELLERIA
VACCA VEGIA

BAR
BAR, TAVOLA FREDDA, APERITIVI
CAFFETTERIA E COLAZIONI
LaSS Dream
Via Vittorio Veneto 93, Busalla • Tel. 340 53 69 632
moncy.83.sa@gmail.com
SEGUICI SU:
www.lassdream.it Lass Dream di Simona lassdream.busalla

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

SUN&SHADE,
LA QUALITA' A BORDO

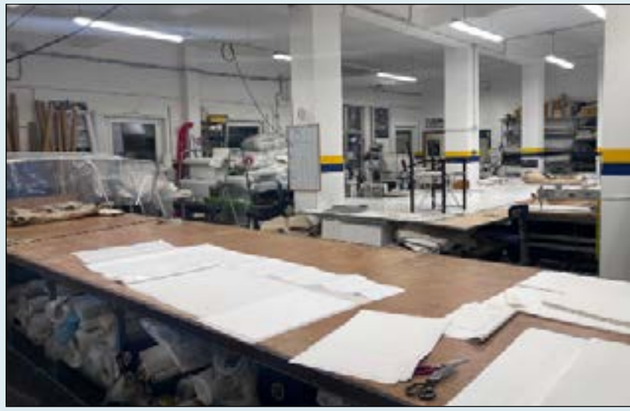
TAPPEZZERIE NAUTICHE
Via Piantelli,12 H/R, 16139 Genova (GE) -Italia
Tel. +39 010 0981384 • Cell. +39 348 338 5332
sito web: www.suneshade.it • email: info@suneshade.it

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

«Siamo nati nel 2009; siamo quindi un'azienda più giovane rispetto a tante altre impresedel 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 unasocietà ben riconosciuta, apprezzata sia dai clienti privati, sia dai cantieri». Così Renato esordisce nel presentare la propria realtà attiva nei settori della tappezzeria e delle coperture tecniche, specializzata, in particolare, nel settore nautico.
«Nell'agosto del 2021 - prosegue il titolare di Sun & Shade - abbiamo concretizzato il progetto, annunciato nel 2019, del cambio di sede. La nuova struttura, in cui siamo operativi dal settembre 2021,è a Genova, a circa 50 metri dalla sede precedente.La scelta di esserci trasferiti a così poca distanza è strategica perché aiuta i clienti a trovarci con facilità. La nuova sede è dotata di uno showroom, in cui è possibile toccare con mano i nostri prodotti. Gli uffici sono più ampi e comodi, mentre la produzione è migliorata;dalla progettazione, alla realizzazione alla messa in consegna, ogni fase è gestita accuratamente».
Sun & Shade ha clienti sia in Italia sia all'estero. «Il 20% circa dei nostri clienti sono stranieri, in genere società che gestiscono imbarcazioni grandi o il noleggio di barche», spiega De Pascale. «Abbiamo allargato il mercato anche grazie al passaparola tra i comandanti e cantieri».

TAPPEZZERIE E COPERTURE PER BARCHE
VASTA GAMMA DI ACCESSORI

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



LA ROLLS-ROYCE DELLE AMBULANZE ALLA CROCEVERDEPEGLIESE

UN GESTO DI GENEROSA BONTÀ A PEGLI: L'AMBULANZA ALL'AVANGUARDIA E UNA BENEFATTRICA DIETRO ALL'INIZIATIVA

Di Virgilio Pronzati
Foto di Lorenza Crocco

Nel passato mese di maggio a Pegli, si è tenuto un evento che testimonia la generosità e la solidarietà delle persone. In un mondo dove spesso prevalgono il potere, il denaro e l'egoismo, emergono ancora storie di chi si dedica al prossimo. È il caso del dr. Flavio Gaggero e di una sua amica benefattrice. Il dr. Gaggero, conosciuto anche come il "dentista dei VIP", è da anni impegnato sul fronte sociale: una volta a settimana, offre gratuitamente i suoi servizi ai meno fortunati e ai migranti. Coinvolgendo celebrità tra i suoi pazienti, ha organizzato spettacoli i cui incassi sono stati destinati all'acquisto di strumenti diagnostici, defibrillatori e mezzi per il trasporto di disabili e malati

La signora, sua amica, è un'autentica benefattrice! Ha donato a Flavio Gaggero una considerevole somma di denaro, oltre 100 mila euro, da destinare, consigliata da Gaggero, all'acquisto di una super ambulanza dotata di particolari attrezzature per dare un primo soccorso e

In alto: La "super-ambulanza";
in basso: La Banda della Filarmonica Marco Chiusamonti

trasporto a persone gravemente traumatizzate cerebralmente. Ho volutamente scritto "un'autentica benefattrice", perché quando le chiesi di darmi nome e cognome e farle una foto, mi rispose seccamente che se avessi pubblicato nome e foto mi avrebbe denunciato: non cercava nessuna notorietà e sconti sulla denuncia dei redditi, dunque.

Durante la cerimonia di inaugurazione della nuova ambulanza, si è registrata una grande partecipazione di pubblico. Hanno preso la parola le autorità cittadine, rappresentate da Paolo Gozzi, Alessio Piana, Guido Barbazza e Mauro Avvenente, seguite dagli interventi di Diego Snaidero (Pres. Croce Verde Pegliese) e Venturelli (Pro Loco Pegli). La cerimonia si è conclusa con la benedizione dell'ambulanza e con la musica della Filarmonica Marco Chiusamonti, seguite da un ricco buffet per tutti i partecipanti.

Parlando della super ambulanza in dotazione alla Croce Verde Pegliese, il notevole costo è giustificato dalle straordinarie dotazioni mediche strumentali e dalle prestazioni tecniche del mezzo. Attualmente è l'unica in Liguria e tra le poche in Italia.

Il mezzo di soccorso, di nuova generazione, è un Fiat Ducato 2.2 180 CV estremamente sofisticato e dotato di un sistema all'avanguardia per quanto riguarda gli ammortizzatori in grado di assorbire le buche e le malformazioni del manto stradale, quindi estremamente adatta ai pazienti con traumi spinali. Potrà essere usato come unità mobile traumatologica e come unità di rianimazione.

Dal alto al basso:
La benedizione dell'ambulanza;
IldrFlavioGaggero,PresidenteOnorariodella Croce Verde Pegliese;
L'interno dell'ambulanza

TRADIZIONE E PASSIONE PER LA FESTA DEL SOMMELIER

LA STORICA DELEGAZIONE FISAR DI GENOVA CELEBRA IN GRANDE STILE L'ANNUALE FESTA, CON UNA SERATA INDIMENTICABILE ALLA TENUTA GOLFO PARADISO DI PIEVE LIGURE

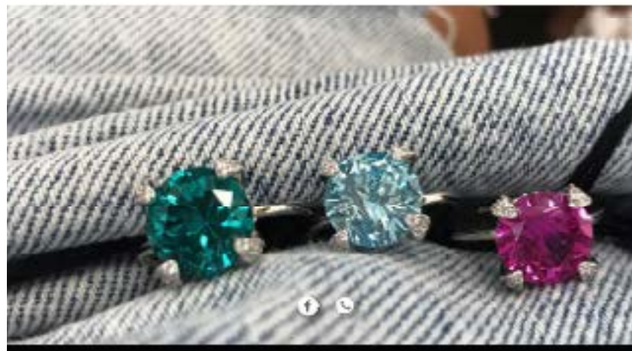
Di Virgilio Pronzati

Per realizzare al meglio l'annuale Festa del Sommelier, l'attiva e storica Delegazione Fisar di Genova ha fatto le cose in grande. Per questa speciale occasione, ha affittato una affascinante location incastonata in uno dei più suggestivi angoli della Liguria: la Tenuta Golfo Paradiso di Pieve Ligure, dotata di ristorante esclusivo e veranda panoramica, che non ha nulla da invidiare ai più rinomati locali della Cote d'Azur. Una serata da ricordare, sia per il costo che per il successo, ideata e fortemente voluta dalla Delegazione genovese, presieduta dal Delegato Mattia Briganti, coadiuvato dal tesoriere Andrea Bersani, dai consiglieri Anna Paola Simonetti e Davide Cafaro e dalla segretaria Chiara Paola Codebò. È stata un'occasione regalata a tutti i sommelier che ne fanno parte:

Tramonto sul promontorio di Portofino

una reciproca e meritata gratificazione che rafforza ulteriormente i legami, la passione, lo studio e la cultura del vino. Queste sono prerogative che la storica Delegazione Fisar genovese promuove sul territorio da molti decenni.
Riguardo all'evento serale del 2 luglio 2023, non poteva andare meglio. Con ben centoventinove ospiti partecipanti, tra cui Luca Lanza (coordinatore del Nord Ovest e alcuni rappresentanti di Varazze), un ricco menu, vini pregiati da abbinarci, e tre banchi d'assaggio di autentiche delizie, come salumi, formaggi, distillati d'autore, il tutto impreziosito da buona musica in sottofondo.

Dal alto al basso: L'isola del Gin;
L'isola dei salumi; L'isola del formaggio



l'autore dell'articolo, il socio onorario Virgilio Pronzati, con una pregevole targa in segno di riconoscimento.

Nel dettaglio, il menu è stato curato dall'executive chef Marco Visciola e dal resident chef Matteo Dimoro, che hanno voluto mettere in risalto i sapori del territorio circostante e le delizie del mare, provenienti direttamente dalla Cooperativa dei Pescatori di Camogli. Diverse "isole" hanno fatto da cornice alla serata, offrendo specialità culinarie continue. Si spaziava dall'isola dedicata ai fritti, quella dei panificati, fino all'isola delle tradizionali torte di verdure.
Non sono mancati i banchi dei salumi, dei formaggi e del gin, con rappresentanti locali pronti a deliziare gli ospiti con le loro specialità.
Per accompagnare i piatti, i vini sono stati offerti da tre diverse postazioni, gestite da esperti sommelier: Francesco Magnanego e Luigi Pagliuso, Anna Paola Simonetti e Alessandro Mauceri, che hanno presentato diverse etichette di pregio.
Infine, durante la serata, il Delegato Mattia Briganti ha voluto premiare

A sinistra in alto: La sommelier Anna Paola Simonetti mentre presenta il vino prima di servirlo; in basso: Il sommelier Francesco Magnanego mentre illustra i vini del Collio; A destra in alto: Il sommelier Alessandro Mauceri mentre stura una bottiglia; in basso: Da sin: il nostro Virgilio Pronzati, Chiara Paola Codebò, Luca Lanza, Mattia Briganti, Andrea Bersani e Davide Cafaro

Lisa & Lisa

lisalisa.chiavari
@lisachiavari
lisa.zonco@gmail.com
lisalisa.myshopify.com

LEIVI CELEBRA LA RESILIENZA OLEARIA

CON VENTUNO OLI IN COMPETIZIONE, LEIVI TORNA IL PALCOSCENICO DELL'ECCELLENZA OLEARIA NONOSTANTE LE DIFFICOLTÀ

Di **Virgilio Pronzati**
Foto di Cinzia Bevilacqua

Il Concorso

Sebbene partecipino produttori oleari delle province di Genova e La Spezia, il Premio Leivi si conferma come il concorso oleario più autorevole della Liguria. Rigoroso e preciso nelle sue norme, con uno staff di esperti e degustatori professionali di prim'ordine, il Premio è promosso dal Comune di Leivi con il sostegno della Camera di Commercio di Genova e il patrocinio di altri importanti enti ed associazioni. Dalla sua lontana prima edizione, ha mostrato un costante e accurato miglioramento, portandolo agli attuali livelli di eccellenza. Durante questo percorso ultradecennale, il Premio ha guadagnato un meritato carisma, grazie all'instancabile lavoro degli amministratori comunali di Leivi e della Sezione Agricola della CCIAA genovese. Questo ha fornito gli stimoli necessari agli olivicoltori locali e poi a quelli delle due province, per raggiungere l'attuale alto livello qualitativo degli oli extravergine. La precedente subordinazione degli oli del Levante ligure rispetto a quelli del Ponente, in particolare dell'Imperiese, è ora solo un ricordo. Con i miglioramenti sia nelle coltivazioni che nelle tecniche produttive, gli olivicoltori e i frantoiani delle due province sono diventati protagonisti nel panorama regionale del settore.

Leivi "Cru" dell'extravergine

Nell'Ottocento, gli oli di Leivi erano molto noti, avendo vinto e ottenuto buoni piazzamenti nelle principali mostre ed esposizioni nazionali. Tale successo non era effimero, dato che in quel periodo storico, Leivi vantava ben 80 frantoi, posizionandosi al secondo posto dopo Chiavari, che ne aveva 113. Dopo un periodo di declino e le conseguenze delle due guerre mondiali, l'olivicoltura sia del Levante che del Ponente ligure attraversò una grave crisi. Il limitato potere d'acquisto dell'epoca condusse a una diminuzione della produzione olearia. Tuttavia, a partire dagli anni '70 si è assistito a una ripresa. L'ottenimento della DOP Riviera Ligure e la creazione del Premio hanno permesso a Leivi e ai comuni vicini di ritornare ai fasti di un tempo.

Il monito del Sindaco Centanaro

Nel corso della ventottesima edizione, il sindaco di Leivi, Vittorio Centanaro, ha lanciato un appello ai politici presenti, dai deputati Ghio e Bagnasco a tutti i consiglieri regionali del Tigullio: "Bisogna sostenere il progetto delle terrazze olivetate per il recupero delle fasce. L'abbandono sta procedendo a ritmi allarmanti". Pertanto, parteciperà presto a un incontro con il presidente della Regione, Giovanni Toti, e l'estensore del progetto, il professor Riccardo Gucci dell'Università di Pisa. Una novità positiva è la costituzione dell'associazione di produttori, finalizzata a promuovere, valorizzare e tutelare le "olive lavagnine".

Gli oli in lizza

Prima delle premiazioni, il presidente di giuria Francesco Bruzzo, ha ricordato come l'annata sia stata funestata dalla grandinata di agosto 2022.

In alto: L'Onorevole Valentina Ghio premia Matteo Antonelli titolare de La Sarticola per il miglior Olio Categoria Extravergine;
in basso: La Consigliere Paola Bacigalupo premia Nicoletta Robotti per il miglior Extravergine categoria Hobbysti
Nellapaginaprecedente:L'OnorevoleRoberto Bagnasco premia Maria Laura Landi per il miglior Olio DOP

Nonostante le mutevoli condizioni climatiche che hanno sensibilmente ridotto la produzione olearia, la qualità degli oli è rimasta decisamente elevata. Dei ventuno oli in concorso, sei sono DOP e quindici extravergini. Si è registrato anche un incremento negli oli prodotti dagli hobbysti, con ventuno campioni presentati.
Durante la cerimonia di premiazione, numerosi sono stati gli interventi. Oltre al Sindaco di Leivi, Vittorio Centanaro, hanno preso la parola gli Onorevoli Roberto Bagnasco, Valentina Ghio e Luca Pastorino, i Consiglieri regionali Claudio Muzio e Giovanni Boitano, Francesco Bruzzo, altri sindaci e i rappresentanti di Coldiretti e Confagricoltura.

Classifica oli DOP Riviera di Levante
1° Lucchi e Guastalli - Maria Laura Landi di Santo Stefano di Magra (8,50) premiata dall'Onorevole Roberto Bagnasco
2° Az. Agr. Terre Verae di Neirone - (7,70)
3° Lucchi e Guastalli - Marco Lucchi di Santo Stefano Magra (7,55)
4° a pari merito: Solari Massimo di Chiavari (GE) - ***Solari Elisabetta*** di Sestri Levante - ***Az. Agr. Santa Barbara*** di Santa Margherita Ligure

Classifica oli extravergini
1° La Sarticola di Luni (8,55)
2° Solari Massimo di Leivi (8,00)
2° Pino Gino di Castiglione Chiavarese (8,00)
2° Belfiore di Castelnuovo Magra (8,00)
3° Korf Astrid Cristina di Portofino (7,50)
A pari merito: Rue de Zerli di Ne, Richard Wolman di Portofino, Olivicoltori Sestresi di Sestri Levante, Lertora Fulvio di San Colombano Certenoli, Casaretto Alessio di Leivi, Torchiana di Sarzana, Terra d'Orione di Castiglione Chiavarese, Solari Massimo di Chiavari, San Rocco di Levanto, Bartolucci di Calice al Cornoviglio.

L'Assessore Andreino Canepa premia Daniele Celle per il miglior Oliveto di Leivi

Categoria Hobbisti:
1° Robotti Nicoletta di Chiavari (8,10)
2° STEAL di Ruta di Camogli (8,00)
3° Casassa Mirella di San Colombano Certenoli (7,65)
4° Oneto Carla di Chiavari (7,30)
5° Roscelli Tea di Casarza Ligure (7,20)
6° Bacigalupo Mirella di Casasco (7,15)
A pari merito: Solari Michele di Leivi, Solari Dario di Leivi, Solari Annamaria di Leivi, Rolleri Michele di Casarza Ligure, Podestà Marisa di Carasco, Marinoni Romina di Chiavari, Marinoni Massimo di Chiavari, Levaggi Marina di San Colombano Certenoli, Lertora Domenico di Carasco, Gnecco Vittoria di Carasco, Copello Giovanni di Chiavari, Brignole Luciano di Leivi, Barletta Ernesto di Chiavari, Banchero Mirella di Casarza Ligure, Aste Marco di San Colombano Certenoli.

Trofei e pregevoli coppe e targhe per i premiati. A tutti attestati e diplomi.
Per il concorso i migliori oliveti, 16 i comuni partecipanti. Carasco 13, Chiavari 9, Moneglia 18, Casarza Ligure 7, Castiglione Chiavarese 11, Sestri Levante 7, Lavagna 9, Cogorno 5, Ne 6. San Colombano Certenoli 19. Zoagli 8, Tribogna 2, Neirone 1. Coreglia Ligure 1, Avegno 1, Leivi 21. Totale oliveti: 138.

I vari Comuni terranno le premiazioni in occasioni scelte da ciascuno, mentre quello ospitante ha già provveduto:

1° Celle Daniele
2° Casaretto Alessio
3° Solari Massimo

BRICCO DELLA GALLINA

Via degli Ulivi, 96 - Breccanecca - 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.
II locale situato vicinissimo al cuore della città, comodo e accogliente ma di piccole dimensioni, poteva accontentare, previa prenotazione, poco più di venti clienti. In seguito, andando alla ricerca di nuove esperienze gastronomiche, passa alla gestione del Buon Geppin e del Piccolo Gourmet che, come i precedenti, spiccavano per la

bontà dei piatti, accoglienza e buon rapporto qualità-prezzo.
Passati ancora un po' di anni, trenta dal suo primo locale, eccolo al timone del Bricco della Gallina. Una trattoria sita in felice posizione collinare di Breccanecca, frazione di Cogorno. Benché non più a Chiavari, Breccanecca ha ben poco da invidiarle. Immerso nel verde con affascinante vista sul Golfo del Tigullio, tra Chiavari e Lavagna, dal giugno 2017 è il regno di Enrico Boitano. In estate e autunno c'è l'occasione di mangiare nella panoramica terrazza. Tra i suoi clienti e amici, il grande cantautore Gino Paoli.
La sua filosofia di cucina è come sempre esprimibile in poche ma inderogabili norme.
Sceltissime basi alimentari e spesso del territorio, rigorosamente stagionali, piatti tipici e innovativi di rara armonia che appagano i sensi e, non ultimo, un prezzo più che onesto. L'esempio? Basta leggere il menu. Tra gli antipasti: Acciughe fritte e ripiene, Cappon magro, Nostalgia gamberi viola con il nostro guacamole, Ceviche con seppie e gamberi (anche per celiaci), Insalata di coniglio con aceto balsamico ai lamponi su letto di cavolo cappuccio, Scaloppa di foie gras con mele e Calvados, i nostri irrinunciabili salumi di maiale nero di cinta bio.
Tra i primi piatti: Spaghetti alle acciughe fresche, Ravioli di pesce in sfoglia nera, Pasta e fagioli e muscoli, Linguine di Gragnano con frutti di mare e zucchine, Taglierini ai funghi porcini. Dalla tradizione: Trofie e trenette col classico pesto e Ravioli Antica Genova au tuccu.
Secondi piatti di pesce: Bagnun di acciughe spinate, Sgombro gratinato, Stoccafisso brandacujun, Catalana di pescatrice, Pescato del giorno in vari modi. Secondi piatti di carne: Coniglio alla ligure, Gallina bollita con salsa verde, Rognoncino di vitello trifolato, Anatra ai due modi, Maialino croccante e ovoli e porcini in vari modi. Dulcis in fundo: Semifreddo al croccante di mandorla, Creme caramel, Soufflé al cioccolato con gelato alla crema.
Golosità che si sposano con buone bottiglie di pregio di quasi ogni regione italiana, in particolare della Liguria, con i Doc Pigato, Vermentino, Dolceacqua e Cinque Terre e il raro Cinque Terre Sciacchetrà. I grandi bianchi del Friuli, Atesini e Trentini (Pinot Bianco, Chardonnay e Sauvignon), bianchi e rossi del Piemonte (Roero Arneis, Gavi, Alta Langa, Barolo, Barbaresco, Gattinara). Dalla Toscana i nobili Chianti e Chianti Classico, Nobile di Montepulciano, Brunello di Montalcino). I Lombardi Valtellina Superiore, Franciacorta, Oltrepò Pavese. Per la Campania, gli irpini Fiano di Avellino, Greco di Tuffo e Taurasi. I sardi Vermentino di Gallura e Malvasia di Bosa. Sagrantino di Montefalco per l'Umbria e di altre regioni. Non mancano pregiate etichette francesi, come prestigiosi Champagne, Riesling e Gewurztraminer d'Alsace, e blasonati Bourgogne e Bordeaux. Ottimi liquori e distillati
Una cena o un pranzo con tutto questo ben di Dio, abbinato a un buon vino, si aggira tra i 50 e i 65 euro. Ben spesi.
Ad accogliervi con l'innata simpatia e cordialità, il patron Enrico che vi servirà le sue ghiottonerie.
Gradita la prenotazione.

sito-web: www.briccodellagallina.com

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

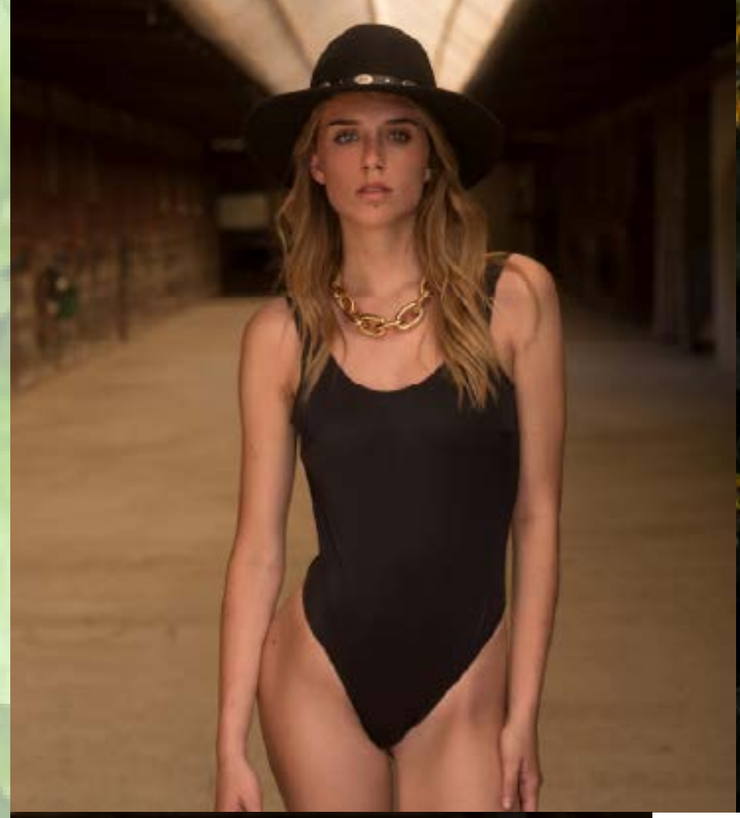
Maialino croccante con contorno di stagione
Catalana di pescatrice e gamberi
Brasato al vino rosso
Stocafisso brandacujun su passata di ceci
Pescato del giorno
Stinco di agnello al arancio e contorni

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 Olianas
Lirac Cotes du Rhone 2017 Domaine Florence Mejan
Vermentino Punta Crena



“COUNTRY GIRL”

photographer:	MARCELLO RAPALLINO
model:	MARIA SOLE PODESTA'
outfits:	ROBERTO NOVARESE
swimwear:	VIVA BRASIL GENOVA
jewels:	ADA GAMBINO
assistente:	ANDREA PEDRONI

DAL PROFONDO BLU, LA SIRENA
RAFFAELLA BARONCELLI

TRA BARRIERE CORALLINE E INCONTRI MAGICI CON DELFINI, LE EMOZIONI E LE SFIDE DEL POSARE SOTT'ACQUA

Di Gianni Risso

Di sirene che ammaliano i fotografi subacquei abbiamo già scritto e abbiamo pubblicato molte interessanti gallery. Da questo numero approfondiamo la conoscenza con alcune delle più brave e più fotografate tra loro, e ci facciamo raccontare i segreti e le emozioni che provano. Chiediamo loro di dare anche consigli pratici alle ragazze che vogliono divertirsi sott'acqua e per aggiungere significato alla loro permanenza nel sesto continente. Ho avuto la grande fortuna di fotografare sott'acqua molte belle e brave ragazze. Posso affermare di averne fotografate più di trenta e ammetto che è stata una vera impresa. Trovare ragazze belle che siano naturali sott'acqua e che sappiano posare con naturalezza è davvero raro.Fra le tante sirene che ho fotografato ricordo Raffaella Schiller (giornalista, conduttrice radio e fotografa), Natalia Estrada e Antonella Elia, Giovanna Burlando (genovese, campionessa di nuoto sincronizzato), Macha Stoukalo (attrice e modella bielorussa), Marina Kazankova (russa, campionessa mondiale di apnea), Tanya Streeter (campionessa mondiale di apnea), Angela Bandini e molte altre come Ilaria, Anna, Raffaella 2, Maribel, Alessandra, Tahon, Marie Marie, Alyzée, Angela, Roberta, Richilde, e Marcella.Prima di lasciare la parola a Raffaella, voglio aggiungere che con lei ho iniziato a fare fotografie pubblicitarie, inizialmente fuori

dall'acqua per marchi come Eurosub, Salvas, SEAC, Mares e Ambra Solaire. Poi sott'acqua, con crescente successo. Buona parte del mio successo come fotografo è dovuta alla bravura delle modelle. Se avessi fotografato solo pesci, le mie foto sarebbero rimaste in riviste specializzate. Ma fotografando belle ragazze, sono stato pubblicato su molte riviste internazionali e ho esposto a Parigi, Bruxelles, Montpellier, Friburgo e Mosca.Ed ora, la parola alla mitica Raffaella!

Quali sono le migliori doti di una modella sub?
Più che una dote, penso sia un insieme di sentimenti che dovrebbero caratterizzare una modella subacquea: l'amore incondizionato per il mare, il rispetto e il desiderio di poterne far parte. Negli anni in cui ho svolto la mia attività, ricordo quanto desiderassi appartenere a quel mondo magico. Sott'acqua mi sentivo assolutamente a mio agio, appagata dalle innumerevoli esperienze che ho avuto occasione di vivere.

La Nazionale italiana ha vinto il campionato del mondo di fotografia subacquea

SIGNOR BRANZINO PREGO, SORRIDA

Dei fondali che conosci, quali ritieni siano i migliori per posare?
Ogni immersione riserva delle piacevoli sorprese. Le Maldive, Santo Domingo, Cuba, tutti quei paesi che offrono la possibilità di ammirare lo spettacolo vivo e colorato delle barriere coralline sono indubbiamente una grande attrazione. Ma anche vicino a casa nostra, come il parco sottomarino di Portofino nel Mar Ligure, si possono scoprire tesori inimmaginabili.

Quali sono le tue soddisfazioni interiori quando vedi una tua foto sulla carta patinata di una rivista?
Sono sempre stata ipercritica verso me stessa, motivo per cui, ogni volta che vedevo delle mie foto pubblicate, pensavo che avrei dovuto fare meglio la volta successiva. È fondamentale avere un'ottima sintonia con il fotografo.

Cosa consigli a chi vuole provare a fare la modella subacquea?
Alla base di questa attività è essenziale una buona acquaticità. Non bisogna mai dimenticare la

preparazione tecnica che assicura un'immersione sicura. Non si dovrebbe improvvisare, ma affidarsi sempre a persone esperte, magari frequentando un corso subacqueo. Successivamente, ci si può lasciare alle emozioni che questa attività può offrire.

Qual è la creatura marina che ami di più?
Come non menzionare chi mi ha rapito il cuore e ancora oggi mi strappa una lacrima al solo ricordo? La prima volta è stata a marzo; all'epoca avevo diciassette anni. Siamo arrivati alla piscina di Nervi dove erano stati portati a svernare i tre delfini di Cattolica: Betty, Bonny e Clyde. È stato amore a prima vista. Mi sono immersa con loro, e dopo un primo momento di esplorazione reciproca, è nato un contatto fatto di giochi, coccole ed attenzioni. Sento che potevamo comunicare, forse con i gesti del corpo, o forse per la gratitudine dell'accoglienza. La sintonia con Betty, la mia preferita, è stata così intensa che, rendendosi conto che avevo freddo, mi ha offerto il suo corpo per scaldarmi. Con delicati movimenti mi ha fatto capire di avvicinarmi, e così, abbracciate, è risalita in superficie nuotando lentamente fino a quando il suo calore mi ha riscaldato. Ho avuto altri incontri dopo quello, anche con altri delfini in mare aperto, e ogni volta l'emozione ha riempito il cuore.

DALLA LIGURIA ALLA SARDEGNA: L'ASCESA DEL VERMENTINO

AL 30° PREMIO NAZIONALE DEL VERMENTINO, L'ISOLA BRILLA NEI RICONOSCIMENTI, CON LIGURIA E TOSCANA A SEGUIRE. IL PREMIO CELEBRA L'ECCELLENZA E LA DIVERSITÀ DEL VITIGNO MEDITERRANEO

di Virgilio Pronzati
Foto di Carlo Ferraro

La Sardegna, la Liguria e, in parte, la Toscana sono da sempre le terre predilette del Vermentino. Ma non solo: le prime due lo hanno valorizzato da sempre. Da cosa deriva questa premessa? Da almeno un decennio, il Vermentino è stato impiantato in altre regioni. Prima quasi in segreto, poi apertamente, venendo definito vitigno "mediterraneo" (ma ce ne sono di extraeuropei?). Parlando del 30° Premio Nazionale per il miglior Vermentino appena concluso, in lizza per l'ambito riconoscimento c'eranoben 125 vini prodotti da 81 aziende provenienti da Sardegna, Liguria, Toscana, Umbria, Lazio, Puglia e Sicilia.
I numeri confermano l'importanza della manifestazione nel panorama nazionale. La maggior parte dei vini in gara proviene, ovviamente, da aziende liguri con 36 campioni, seguite dalla Sardegna con 20 e dalla Toscana con 18. Diverse le annate rappresentate: il 2022 è la più presente, seguita dal 2021, mentre sono poche le annate 2020 e 2019. Il premio è stato vinto meritatamente dal Maìa Superiore di Gallura Docg 2021 dell'azienda Siddùra di Luogosanto (SS). Al 2° posto, e prima classificata della Liguria, con il Colli di Luni Lunatico 2022, si trova l'azienda La Carreccia di Casano di Luni (SP). Terze a pari merito sono Soffio di Ponente 2022 dell'azienda agricola Giulia Dell'Erba a Rezzo (IM) e Tudurighe 2021 dell'azienda Montefenosu di Muros (SS). In quinta posizione e premiata come prima etichetta toscana, troviamo il Balbinus 2022 dell'azienda Terenzi di Scansano (GR), ex aequo con il Coro 2021 della società agricola Calibri di Berchidda (SS). Tra i premi speciali, il Miglior Vermentino delle regioni emergenti è andato a Guerra e Pace 2022 di Oddo Vini (Trapani), la prima cantina a coltivare Vermentino in Sicilia nel 2018, mentre il premio della "Giuria popolare, ospiti e vip" è stato assegnato al Marmato 2022 della cantina Il Poderone Terre dell'Etruria di Castagneto Carducci (LI), già vincitrice del primo premio nella precedente edizione. Ben sedici le "lone" d'oro assegnate. Oltre ai vini già citati, si sono aggiudicati la medaglia più ambita i seguenti vini: Vermentino 2022 dell'azienda Pino Gino di Castiglione Chiavarese (Ge) terzo tra i liguri, Le Piane 2022 dell'azienda Calevro di Massa, Prima Stella 2022 della cantina Gavino Delogu di Usini (Ss), Vermentino 2022 di Vigne Conti di Massa, Spera 2021 dell'azienda Siddura di Luogosanto (Ss), Cala Silente 2022 della cantina Santadi di Santadi (Su), Ide 2019 di Tenute Delogu di Sassari. La Sardegna ancora sugli allori per il premio "Innovative e particolari produzioni" con Adelasia Vermentino di Gallura Brut della Cantina delle Vigne Piero Mancini di Olbia (Ss), meritandosi anche la lona d'oro.
Come di consueto, la cerimonia di premiazione si è svolta nel teatro Concordia di Diano Castello, alla presenza di numerose autorità. Tra queste spiccavano il vicepresidente della Regione Liguria, Alessandro Piana, il presidente della Camera di Commercio Riviere di Liguria, Enrico Lupi, l'assessore regionale Marco Scajola, il sindaco ed il vicesindaco di Diano Castello, e Paolo Massobrio, presidente della commissione tecnica.
Quest'anno, a valutare i numerosi campioni partecipanti, c'era una professionale e prestigiosa giuria presieduta da Paolo Massobrio e composta da Ivano Brunengo (Fisar), Giancarlo Orengo (Ais), Carla Moretto (Fisar), Lorena Germano (sommelier ristorante Quintilio di Altare), Giovanni Revello

(Ais), Massimo Volpe (Fisar), Mirko Cavalli (Ais, miglior sommelier ligure 2022), Lorenzo Moraldo (sommelier ristorante Balzi Rossi di Ventimiglia) e Roberto Donadini (presidente nazionale Fisar).
Gratificanti e unanimi i giudizi espressi sulla manifestazione (realizzata da Comune, Regione Liguria, Enti, Sponsor e Organizzatori) e, in particolare, del Vice presidente della Giunta Regionale Alessandro Piana: “Ringrazio gli organizzatori e le aziende presenti che, insieme, hanno fatto crescere ulteriormente questa manifestazione, con oltre 80 produttori e più di 120 etichette, esaltando il DNA del Vermentino e le identità territoriali. Queste sono ben rispecchiate per la Liguria dalla triade più apprezzata dalla giuria, che rappresenta bene la nostra regione da Levante a Ponente. Il vermentino è legato al terroir, ma anche, indissolubilmente, al Mediterraneo. Dalle etichette che hanno partecipato, abbiamo raccolto uno straordinario mosaico di colori e di sentori che sono memoria attiva del territorio. Un plauso ai produttori liguri, presenti con oltre sessanta etichette”.

LE CANTINE PARTECIPANTI
Liguria di Ponente (26): Beronà Diano Arentino (Im), Biovio Albenga (Sv), Calvini Luca Sanremo (Im), Casanova Finale Ligure (Sv), Cascina Nirasca Pieve di Teco (Im), Dell’Erba Giulia Rezzo loc. Lavina (Im), Deperi Ranzo (Im), Durin Ortovero (Sv), Enrico Dario Albenga (Sv), Foresti Camporosso (Im), Gajaudo Isolabona (Im), Gualtieri Rezzo (Im), Il Bey Imperia, Il Cascin Cesio (Im), Lombardi Terzorio (Im), Lorenzo Ramò (Pornassio, Im), Maria Donata Bianchi Diano Arentino (Im), Mauro Zino Dolceacqua (Im), Novaro Nicola Diano Castello (Im), Peq Agri Andora (Sv), Poggio dei Gorleri Diano Marina loc. Gorleri (Im),, Saglietto Imperia loc. Poggi, San Martino Dolcedo (Im), Sansteva Santo Stefano al mare (Im), Tenuta Maffone Pieve di Teco (Im), Viticoltori Ingauni (Ortovero, Sv).
Liguria di Levante (10): Andrea Bruzzone Genova, Bisson Sestri Levante (Ge), Cantina dell’Ara Santo Stefano Magra (Sp), Cantine Levante Sestri Levante (Ge) Cantine Lunae Luni (Sp), La Carreccia Luni (Sp), La Sarticola Luni (Sp), Linero Castelnuovo Magra (Sp), Pino Gino Castiglione Chiavarese (Ge), Spagnoli Arcola (Sp).
Toscana (18): Belguardo Grosseto (Gr), Bonacchi Quarrata (Pt), Calevro Massa, Carpineto Greve in Chianti (Fi), Cima Massa, ColleMassari Poggio del Sasso (Gr), Il Chiassale Rapolano T. (Si), Il Palagio Incisa e Figline Valdarno (Fi), L’Aurora di Francesco Massa, Petricci e Del Pianta Suvereto (Li), Pier Paolo Della Tommasina Massa, Podere Lavandaro Fosdinovo (Ms), Poderi Bandera Magliano in Toscana (Gr), Russo (Suvereto), Tenuta Monterò Magliano in Toscana (Gr), Terenzi Scansano (Gr), Terre dell’Etruria Donoratico (Li), Vigne Conti Massa (Ms).
Sardegna (20): Bocca Alessandro Dorgali (Nu), Calibri Berchidda (Ss), Cantina di Mogoro Mogoro (Or),

Cantina Pedres Olbia, Contini Attilio Cabras (Or), Delogu Gavino Usini (Ss), Ferruccio Deiana Settimo San Pietro (Ca), La Neula Telti (Ss), Madala Modolo (Or), Monte Fenosu Muros (Ss), Montespada Trinità D'Agultu (Ss), Piero Mancini Olbia, Santadi Santadi (Su), Siddùra Luogosanto (Ot), Soletta Cogrongianos (Ss), Su’entu Sanluri (Su), Tenute Delogu Sassari, Tercis Telti (Ss), Tondini Calangianus (Ss), Vigne Cappato Berchidda (Ss).
Lazio (1): Cantina Raparelli Marino (Roma).
Umbria (3): Il Poggio Macchie (Pg), Murogrosso Fabro (Tr), Podere Marella Castiglione del Lago (Pg).
Puglia (1): Cantina Vecchia Torre Leverano (Le).
Sicilia (2): Settesoli Menfi (Ag), Oddo Vini Trapani.

In alto: La giuria presieduta da Paolo Massobrio;
in basso: I vini liguri che hanno partecipato al 30° Premio Vermentino
Nella pagina precedente: Il Vermentino vincitore del Premio
con il secondo (a sinistra) e i due terzi a pari merito

ARREDAMENTI
F.LLI MOCCI
Via Giacomo Poirè, 70/R, 16010 Sant'Olcese GE
Mocci Arredamenti arreda la tua casa con LAGO
CONTATTI:
Telefono: 010 712971
Fax: 010 726 9786
Email: info@macciaredamenti.com
Facebook: Mocci Arredamenti

MARE&MOSTONUMERO OTTO, TRA VINI ECCELLENTI E OLI PREGIATI

L'OTTAVA EDIZIONE BRILLA A SESTRI LEVANTE: OLTRE 400 VINI PRESENTATI, MASTERCLASS ESCLUSIVE E IL PRESTIGIOSO CONCORSO DEL MIGLIOR SOMMELIER DELLA LIGURIA

di Virgilio Pronzati

"Mare&Mosto - Le Vigne Sospese" rappresenta l'evento enologico (e non solo) più completo e intrigante della regione. L'ottava edizione ha riscosso un successo ancora maggiore rispetto alle precedenti. Si contano oltre 2.500 visitatori qualificati, più di cento produttori, tra cui ventiquattro di olio extra vergine di oliva Riviera Ligure DOP.
In programma, tre masterclass, convegni, tavole rotonde, un concorso dedicato al miglior sommelier ligure, un'area food con specialità regionali e molte altre interessanti iniziative. Tutto ciò ha avuto luogo nella suggestiva ex Convento dell'Annunziata, situato nella pittoresca Baia del Silenzio. Durante i due giorni dell'evento (21 e 22 maggio), organizzato dall'AIS Liguria con il sostegno del Comune di Sestri Levante, della Regione Liguria e di Mediterraneo Servizi, sono stati presentati oltre 400 vini di alta qualità, ricevendo apprezzamenti e crescente interesse dal pubblico. Le masterclass hanno offerto momenti di approfondimento su temi come "I 50 anni del Cinque Terre Doc", "Il Metodo Classico in Liguria" e "I Nebbioli dell'Alto Piemonte". Durante l'evento, sono stati presentati vini di rilievo come Gattinara (DOCG), Ghemme (DOCG), e molti altri. Inoltre, grande attenzione è stata rivolta agli oli extravergini delle Riviere, con l'olio dell'azienda Calvi che ha risaltato su tutti. La manifestazione si è conclusa con il Concorso del Miglior Sommelier della Liguria: il titolo è stato vinto da Mirko Cavalli della Delegazione di La Spezia, seguito da Alessandro Frasca di Imperia e Romina Condemi del Tigullio.
I premiati hanno ricevuto borse di studio: 800 € per il primo classificato, 100 € per il secondo e 50 € per il terzo. Questo grande successo è frutto dell'impegno della Delegazione ligure dell'AIS, che da anni si dedica alla formazione e alla promozione della cultura vinicola. Un ringraziamento speciale va a Alex Molinari e Marco Rezzano, rispettivamente ex presidente regionale e attuale presidente dell'associazione.

In alto:
I sette finalisti in lizza per il Concorso Miglior Sommelier della Liguria;
in basso: Egle Pagano, Giuliano Fiorentini, Beppe Faravelli e Andrea Bruzzone;
Nella pagina precedente: Grande e continua affluenza di pubblico
nella due giorni enoica (Foto: Adriano Cascio)

I PRODUTTORI PRESENTI:

Andrea Bruzzone - Genova
Menconi Luca Cantina Bonodor - La Spezia
Linero - La Spezia
Buranco - La Spezia
Terre di Levanto di Figaroli Roberto - La Spezia
U Lüstru di Mozzachiodi Danilo - La Spezia
Albana La Torre - La Spezia
Arrigoni - La Spezia
Forlini Cappellini di Forlini Germana - La Spezia
I Cerri - La Spezia
il Fienile - La Spezia
La Maestà di Fabio Tonelli - Massa Carrara
Le chicche di nicchia - La Spezia

Maneterra di Claudio Felisso - La Spezia
Pino Gino - Genova
Possa - La Spezia
Ruffini Rossana - La Spezia
Valdiscalve - La Spezia
Viarzo di Tavella e Parenti - Savona
Zangani - La Spezia
Mauro Zino - Imperia
Enrico Dario - Savona
Lucchi e Guastalli - La Spezia
Cascina Nirasca - Imperia
Azienda Agricola Bio Vio - Savona
Cornice - La Spezia
Fontanacota di Berta Marina - Imperia
Paolo Deperi - Imperia
Ramoino - Imperia
VisAmoris - Imperia
Berry and Berry - Savona
Cantina Boriassi - Massa Carrara
Cantina Levantese - La Spezia
Cantine Levante - Genova
Cantine Litan - La Spezia
Cantine Lunae Bosoni srl - La Spezia
Da Ü Cantin - Genova
Il Chioso dei Conti Picedi Benettini di Monica Paganini - La Spezia
La Frustaia di Copedè Eloisa e Debora - La Spezia
La Pietra del Focolare - La Spezia
La Polenza di Stefania Basso - La Spezia
La Ricolla - Genova
La Vecchia Cantina Calleri - Savona
Luna Mater - La Spezia
Pascale Francesca - Massa Carrara
Peq Agri Savona
Prebugin Brainfusion - Genova
Prima Terra - La Spezia
Società agricola Casa Del Diavolo - Genova
Stella di Lemmen La Spezia
Tenuta la Ghiaia Soc.Agricola Lotti SRL - La Spezia
Tenuta Maffone Imperia
Villa Cambiaso Wine Marchesi Cattaneo Adorno - Genova

In alto: Al centro Mirko Cavalli, miglior Sommelier ligure;
in basso: Gianni Calvi premiato dal Vice presidente della Regione Alessandro Piana per il miglior extravergine Dop Riviera Ligure