

*Miami Beach*

**Faena Forum**

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

*scopri  
l'analogia.*

*Genova*

**Villa lo Zerbino**

**Pàsto**  
think food

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



[capurroricevimenti.com](http://capurroricevimenti.com) • [info@capurroricevimenti.com](mailto:info@capurroricevimenti.com)  
passo dello Zerbino 1, 16122 Genova telefono + 39 0103628033

DAL 1902.#TUTTOILCOLORECHEVUOI

# Delucchi. colori

Via San Martino 57 N – 16131 Genova • Tel. 010 5221633 / 010 5221660 / 010 5221688 • WhatsApp 3667208300  
facebook.com: Delucchi Colori dal 1902 esperienza nel colore • www.delucchicolori.com • info@delucchicolori.com



La pittura ecologica che arreda  
i tuoi ambienti

12

Delucchi colori

**IL COLORE A GENOVA DA OLTRE 120 ANNI!  
VIENI A VISITARE IL NOSTRO SHOWROOM E VESTI LA TUA CASA CON NOI!**

**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, Nicolò Metti.

**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 39; via Napoli 25n e 95; corso Firenze (fronte Spianata); incrocio via Casaregis via Barabino; via Cantore (Lanterna); via Cantore 42; via Cantore 72 (Mazzocca); tabaccheria lungomare Pegli; via Opiso, Pegli; via Oberdan, Nervi; piazza Pittaluga, Nervi; via fronte Cicchetti, Quinto; via Cornigliano 134; via C. Menotti 12r; via C. Menotti 72, Chiavari (corso Dante), Santa Margherita Ligure (piazza Caprera), Bogliasco (piazza XXV Aprile), Lavagna (piazza Cordeviola)

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

Internet: [www.ingenovamagazine.it](http://www.ingenovamagazine.it)

redazione: [redazione@ingenovamagazine.it](mailto:redazione@ingenovamagazine.it)  
direzione: [direzione@ingenovamagazine.it](mailto:direzione@ingenovamagazine.it)

In copertina: Maria Chiara Giannetta,  
Giuseppe Zeno e Fiona (foto Claudia Oliva - Gfrc)



# SOMMARIO

INVERNO 2023-2024

**4/ "Blanca" su Rai 1: quando la disabilità diventa un valore aggiunto**

La serie girata a Genova e Camogli esalta il territorio. E in futuro è già prevista la terza stagione

**12/ Le favole di Calvino: arte e letteratura a Palazzo Ducale**

Fino al 7 aprile 2024, un itinerario che esplora il legame del grande scrittore con la fiaba, il teatro, la grafica e la sua terra natale, riscoprendo il suo ricco universo creativo

**21/ Buon compleanno Costa Crociere: 75 anni e non sentirli**

L'incontro con Sant'Egidio e chef Barbieri, il Monumental Festival a Matteotti, la festa a bordo di Costa Toscana, Pintus, i Guardiani della Costa e la visita dei pazienti del Gaslini a bordo

**32/ Sulle ali del vento con gli aquiloni giapponesi**

Nella doppia sede del Castello d'Albertis e del Museo Chiossone, "La forma del vento" mostra l'importanza dei "tako" nella cultura del Giappone

**38/ Genova ha una stella in più: quella del Bristol Palace Hotel**

La stupenda suite presidenziale "La Superba" nuovo fiore all'occhiello dell'hotel diretto da Giovanni Ferrando

**42/ Vivere e raccontare La passione per il volo a Genova**

Lo storico Aero Club di Genova descritto dal presidente Emilio Casabona e dall'addetto stampa, giornalista e scrittore Dino Frambati, entrambi appassionati di volo e piloti privati

**48/ L'arte e la resilienza di Artemisia Gentileschi**

Fino al prossimo aprile a Palazzo Ducale la mostra che celebra una delle più influenti pittrici del Seicento, tra storia personale e rivoluzione artistica

**62/ Visioni sottomarine**

Grande successo a Eudishow Bologna per la mostra "Obiettivi e Pennelli - Sopra e sott'acqua" di Massimo Corradi e Gianni Risso

**70/ Obiettivi sul mare: la fotografia illumina L'Approdo di Bogliasco**

La terza edizione del photocontest celebra la bellezza del mare e la creatività artistica in una competizione affascinante

**72/ Venezia 80, tra celebrazione dell'arte e sfida al futuro**

Tra successo di pubblico e scioperi, il Festival del Cinema di Venezia si confronta con l'evoluzione tecnologica e i diritti d'autore

**78/ La lunga storia del pandolce, ovvero "U pandùce"**

Storia del pandolce, della sua preparazione e cottura, tra leggende e tradizioni liguri

**81/ Cocco... Wine 2023: un meritato successo**

Tra le colline del Monferrato: un viaggio sensoriale nei sapori e nei vini selezionati di Cocconato

**88/ La tradizione del pranzo di Natale nell'antica Genova e in riviera**

Natalin e cappone: il duetto natalizio che racchiude il calore familiare e le usanze culinarie della Genova storica

**90/ I primi settant'anni dell'Accademia Italiana della Cucina**

Sette decenni di eccellenza culinaria: l'Accademia celebra il suo anniversario con eventi, convegni e gastronomia d'eccellenza a Genova, con focus sul patrimonio culinario italiano

**94/ Bergamo brinda a Merlot e Cabernet**

La città orobica celebra la 19ª edizione di "Emozioni dal Mondo. Merlot e Cabernet Insieme", con 270 vini da 22 nazioni. Un evento che mette in luce l'eccellenza dei due vitigni più diffusi sul pianeta

**96/ Vini liguri in vetrina: Premi Bibenda 2022**

L'Hotel Holiday Inn di Genova diventa palcoscenico per la celebrazione annuale dedicata ai migliori vini e oli liguri, esaltando la qualità e l'innovazione nel settore vinicolo e olivicolo regionale

**98/ Un patto per la Liguria in tavola dalla Sala delle Grida**

Nella storica sale, un accordo unisce ristorazione e produttori liguri. Un evento che promuove le eccellenze locali attraverso il marchio "Assaggia la Liguria al Ristorante"



# "BLANCA" SU RAI 1: QUANDO LA DISABILITÀ DIVENTA UN VALORE AGGIUNTO

LA SERIE GIRATA A **GENOVA** E **CAMOGLI** ESALTA IL TERRITORIO. E IN FUTURO È GIÀ PREVISTA LA **TERZA STAGIONE**

DI **LUCA BARTESAGHI** - FOTO **CLAUDIA OLIVA** - GLFC

**S**ono terminati lo scorso 9 novembre su Rai 1 gli episodi della seconda stagione di "Blanca". Parliamo della serie TV prodotta da Lux Vide per la Rai che racconta le avventure ambientate a Genova e a Camogli di Blanca, una giovane consulente ipovedente della Polizia di Stato specializzata in decodage, interpretata da Maria Chiara Giannetta.

"Blanca" è tratta dai romanzi di Patrizia Rinaldi e vede la speciale consulenza artistica di Andrea Bocelli. È girata in olofonia, una speciale tecnica di registrazione del suono che permette di essere al posto della protagonista. La regia è curata da Jan Maria Michelini e Giacomo Martelli. Gli interpreti sono Blanca Ferrando (Maria Chiara Giannetta); Michele Liguori (Giuseppe Zeno); il Commissario Bacigalupo (Enzo Paci); Nanni (Pierpaolo Spollon); Elena (Michela Cescon); Raffaele Randi (Stefano Dionisi); Lucia Ottonello (Sara Ciocca); Leone Ferrando (Ugo Dighero); Veronica Alberici (Chiara Baschetti); Stella Musso (Federica Cacciola); Paolo Sivori (Raffaele Esposito); Ivan Scarabotti (Carlo Sciacaluga); Livia Timperi (Sandra Ceccarelli); Amilcare Baroni (Dario Manera)



e Carlotta Bacigalupo (Sara Garaventa). Sopra tutti, il cane guida Linneo, interpretato dalla cagnolona Fiona.

### **BLANCA, UN VERO SUCCESSO DI PUBBLICO**

“Blanca” è un vero successo di pubblico non solo in Italia. La serie, infatti, è stata venduta anche in Francia, Portogallo, Spagna e Germania, in Giappone e, persino, in Sudamerica. Proprio l’ultima puntata di “Blanca 2” di giovedì 9 novembre, è stata vista da più di quattro milioni di telespettatori.

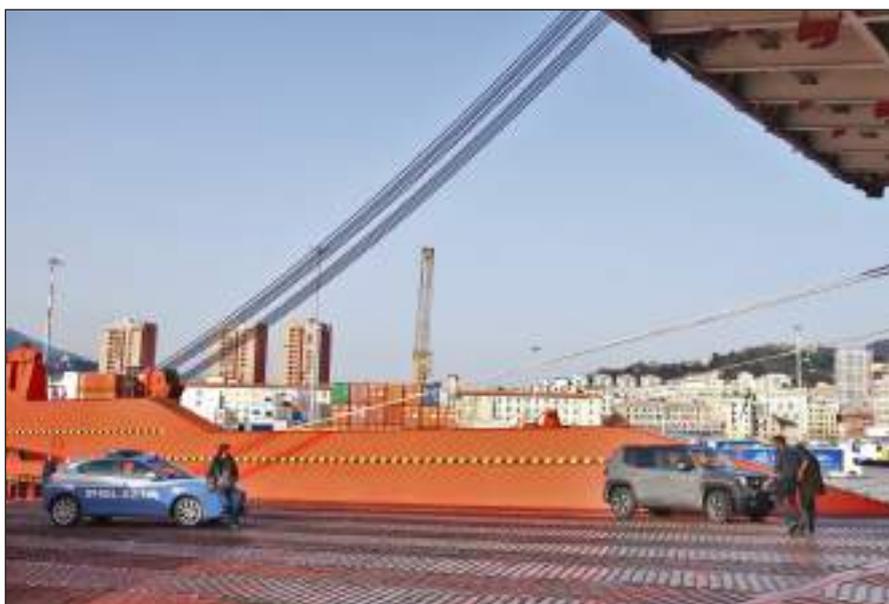
Sono diversi i fattori vincenti della serie. Per primo, la location. La bellezza di Genova con la sua caoticità, ma anche la generosità trasmessa dal territorio e dai suoi abitanti che, talvolta, sanno essere anche “ruvidi”. I personaggi quali il burbero Commissario Bacigalupo (Enzo Paci) e Leone Ferrando (Ugo Dighero) ne sono testimonianza. Anche l’amore e la passione con l’ispettore Liguori e il sottile filo di amicizia-amore con Sebastiano o il personaggio di Lucia, che ha un ruolo importante nella vita di Blanca, il padre Leone e l’amica Stella, sono tematiche al centro di una scelta vincente nella fiction.

### **BLANCA E LA SUA FORZA, UN SEGNALE DI SPERANZA**

C’è, poi, l’interprete principale, lei, Blanca Ferrando interpretata magistralmente da Maria Chiara Giannetta che mette in evidenza come la disabilità possa diventare un valore aggiunto, un elemento di affinamento di altri sensi e potenziamento delle proprie capacità, che promuove un’idea di “speranza”.

Lei, Blanca, ha perso la vista all’età di dodici anni in seguito a un incendio caratterizzato dalla morte della sorella maggiore





Beatrice e viene inserita in un contesto dove, insieme al suo fido cane Linneo, è alla ricerca ad ogni costo della giustizia e della verità. Verità che la porterà a scoprire anche nuovi segreti sulla sua famiglia, forse ancora più inaspettati di quelli legati alla morte della sorella.

Blanca Ferrando, nella fiction, fa della sua “disabilità”, della sua fame di vita, la forza e la volontà di superare le difficoltà. Lo fa senza autocompatimenti, affinando gli altri sensi, quali l’ascolto, ma anche quello che potremmo azzardare di dire un “sesto senso”: l’intuito. Ed è proprio questo “intuito” che le permette di decodificare alcuni elementi che sfuggono ai “normodotati”.

#### **GENOVA E CAMOGLI ESALTATI NELLE RIPRESE**

Genova Liguria Film Commission ha lavorato bene, valorizzando il territorio e proponendo il capoluogo ligure, ma anche Camogli, al centro delle location della fiction.

I set cinematografici in cui sono state girate le due serie, a parte Camogli, sono tutti angoli di Genova. Quali il Commissariato San Teodoro situato nelle ex lavanderie del porto, Caricamento, Sottoripa, il Porto Antico, i negozi storici, le trattorie dei carruggi, via Garibaldi, Villa Durazzo Pallavicini a Pegli. Ma anche la zona rinata sotto il Ponte San Giorgio, le aree ex Colisa messe a disposizione da Sviluppo Genova, il porto e il Terminal Messina. Ed ancora una veduta del Monoblocco dell’ospedale San Martino dove è ricoverato l’attentatore, il Palazzo di Giustizia e diversi scorci di Marassi: dal carcere allo stadio. Per finire in piazza Manzoni, location della serie TV riguardo uno degli attentati ai danni della polizia.



## IL FUTURO DI BLANCA

In tanti si chiedono se arriverà la terza stagione di "Blanca". Possiamo dire di sì, grazie alle dichiarazioni del regista Jan Maria Michelini. Sul futuro, però, si sa poco è niente. Il cast e le location dovrebbero essere le stesse. Da indiscrezioni sembra che le riprese inizieranno a fine 2024. Una cosa è certa. Come è successo tra la prima e la seconda stagione, per rivedere Blanca in TV dovremo aspettare due anni, fino al 2025.

Mentre per chi si fosse perso qualche episodio o volesse rivedere tutte e due le stagioni, l'unica possibilità è recuperarle in streaming su RaiPlay e su Netflix dove recentemente sono arrivati anche gli ultimissimi episodi. (Si ringraziano per le foto Claudia Oliva e Genova Liguria Film Commission).







Il telaio  
visto da una nuova  
prospettiva

Fkdesign\*

Design Valentini e Ponzelli

## ECLISSE 40 Collection

Il telaio svasato a 40 gradi che dona profondità agli ambienti e movimento alle pareti, incorniciando la porta con un effetto 3D che muta al variare della luce.

Personalizzalo nella versione pitturabile oppure scopri tutte le finiture su [eclisse.it](http://eclisse.it)



reddot winner 2020



V E D I A M O O L T R E

Scopri le soluzioni dal nostro rivenditore di fiducia RAO

RAO COMMERCIALE | Via G. Adamoli, 421 | Genova  
Tel. 010.83.64285  
[info@raocommerciale.it](mailto:info@raocommerciale.it)  
[www.raocommerciale.it](http://www.raocommerciale.it)





TROVARE LE PORTE DEI TUOI SOGNI  
È UNA MISSIONE IMPOSSIBILE?

**CON ECLISSE TUTTO È PIÙ SEMPLICE.**

ECLISSE ti offre un'ampia gamma di soluzioni di design adattabili ad ogni esigenza estetica, progettate per durare per sempre.



Scopri le soluzioni dal nostro rivenditore di fiducia



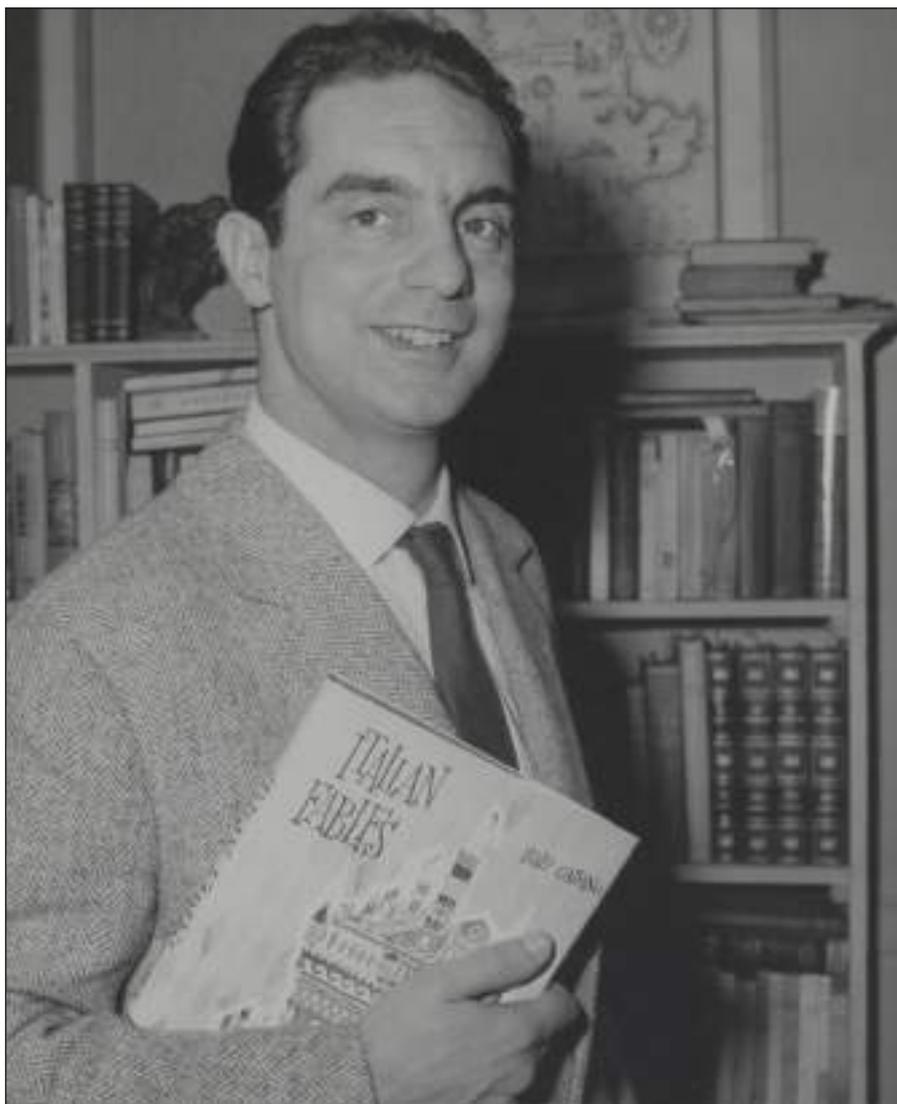
**RAO COMMERCIALE**

Via G. Adamoli, 421 | Genova | Tel. 010.83.64285 | [info@raocommerciale.it](mailto:info@raocommerciale.it) | [www.raocommerciale.it](http://www.raocommerciale.it)



# LE FAVOLE DI CALVINO: ARTE E LETTERATURA A PALAZZO DUCALE

**FINO AL 7 APRILE 2024, UN ITINERARIO CHE ESPLORA IL LEGAME DEL GRANDE SCRITTORE CON LA FIABA, IL TEATRO, LA GRAFICA E LA SUA TERRA NATALE, RISCOPRENDO IL SUO RICCO UNIVERSO CREATIVO**



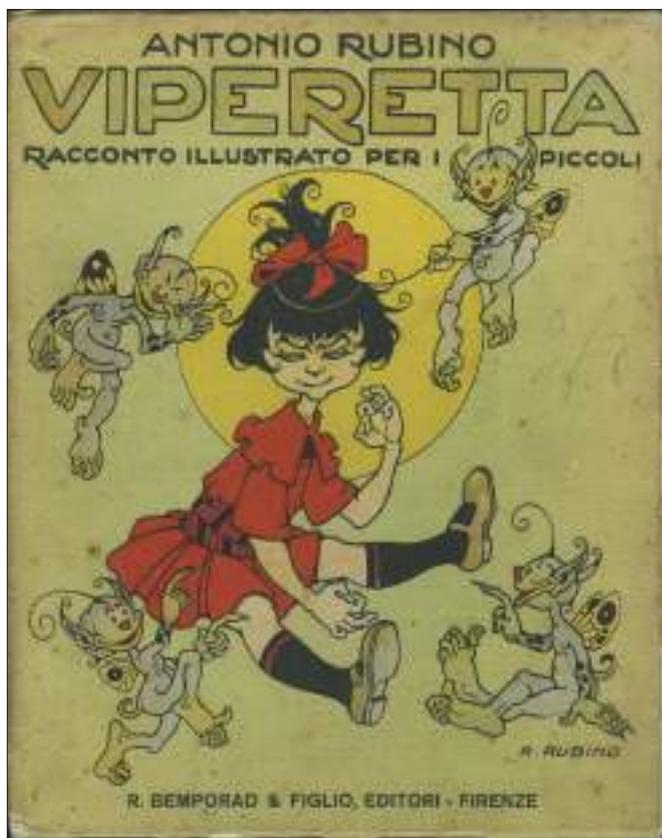
Palazzo Ducale a Genova ospita "Calvino cantafavole", un tributo a Italo Calvino (1923-1985), parte delle celebrazioni ufficiali per il centenario della sua nascita e inserito nelle iniziative culturali di Genova Capitale italiana del libro 2023. La mostra, prodotta da Regione Liguria, Comune di Genova e Palazzo Ducale Fondazione per la Cultura, è organizzata da Electa in collaborazione con le Scuderie del Quirinale, Teatro della Tosse e Lele Luzzati Foundation, con il supporto di Rai Cultura e Rai Radio 3 come Media Partner e Banca Passadore come main sponsor. Aperta dal 15 ottobre 2023 al 7 aprile 2024 nella Loggia degli Abati di Palazzo Ducale, l'esposizione si divide in sei sezioni. Curata da Eloisa Morra, critica letteraria e

Italo Calvino con l'edizione in inglese delle Fiabe italiane, Roma, Biblioteca Nazionale Centrale, Fondo Calvino

Associate Professor di letteratura italiana contemporanea all'Università di Toronto, e Luca Scarlini, scrittore e drammaturgo, esplora il rapporto di Calvino con il mondo della fiaba e del fantastico attraverso oltre 200 opere tra dipinti, fotografie, video, libri e illustrazioni. La mostra celebra la figura di Calvino partendo dalla sua raccolta delle Fiabe italiane (Einaudi, 1956) e toccando vari ambiti come editoria, teatro, opera lirica, televisione, arte e grafica, mettendo in risalto gli artisti a lui vicini.

Le sezioni della mostra includono la collaborazione di Calvino con Emanuele Luzzati e Santuzza Calì, esplorata attraverso illustrazioni e produzioni RAI, e la passione di Calvino per i Tarocchi, che hanno ispirato *Il castello dei destini incrociati* (1969) e *La Taverna dei destini incrociati* (1973). La mostra rievoca anche le relazioni di Calvino con artisti come Francesco Menzio, Enrico Paulucci e altri legati al fantastico. Un focus è dedicato ai lavori teatrali e televisivi di Giulio Paolini e l'esperienza di canto politico di Calvino con "Cantacronache" e "Cantafavole". La scenografia, a tema vegetale e ideata da Emanuele Conte e Paolo Bonfiglio, omaggia *Il Barone rampante*, mentre il direttore dell'allestimento è Andrea Morini. Electa pubblica un catalogo curato da Morra e Scarlini, e la mostra è accompagnata da un ricco programma di eventi collaterali. Parallelamente, Casa Luzzati offre un approfondimento sul lavoro di Luzzati per Calvino con oltre 100 opere originali. La mostra genovese fa parte del progetto "Luzzati per Calvino" della Lele Luzzati Foundation, che include anche l'esposizione "Favoloso

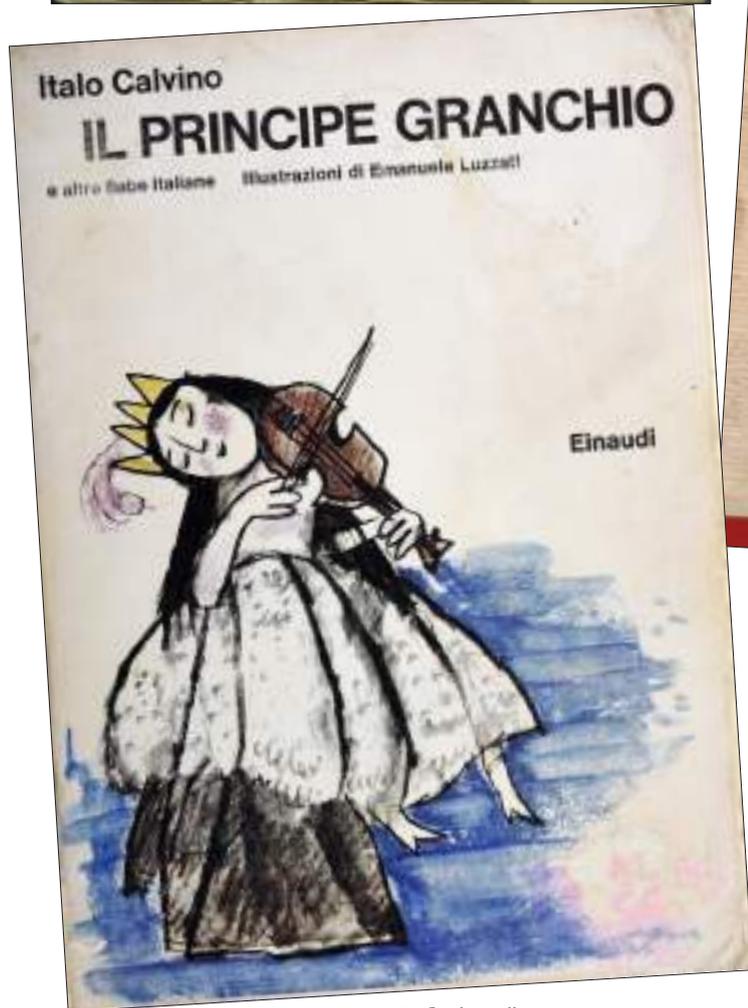




Dall'alto al basso: **Antonio Rubino**, *Viperetta*, R. Bemporad & Figlio Editori, Firenze, s.d. [1920], Genova, The Mitchell Wolfson Jr. Collection, in comodato presso Wolfsoniana - Palazzo Ducale Fondazione per la Cultura

*Fiabe italiane raccolte dalla tradizione popolare durante gli ultimi cento anni e trascritte in lingua dai vari dialetti da Italo Calvino, con 16 tavole fuori testo a cura di Giulio Bollati, Einaudi, I millenni, Torino 1956*

**Italo Calvino**, *Il Principe Granchio e altre fiabe italiane*, con 30 illustrazioni di Emanuele Luzzati, Einaudi, Libri per ragazzi, Torino 1974



Calvino" curata da Mario Barenghi alle Scuderie del Quirinale a Roma.

volume "Calvino A-Z", curato da Marco Belpoliti.

Electa ripropone anche il testo "Idem" di Giulio Paolini con una nuova edizione che include "La squadratura" di Calvino e pubblica il catalogo-guida della mostra romana e il

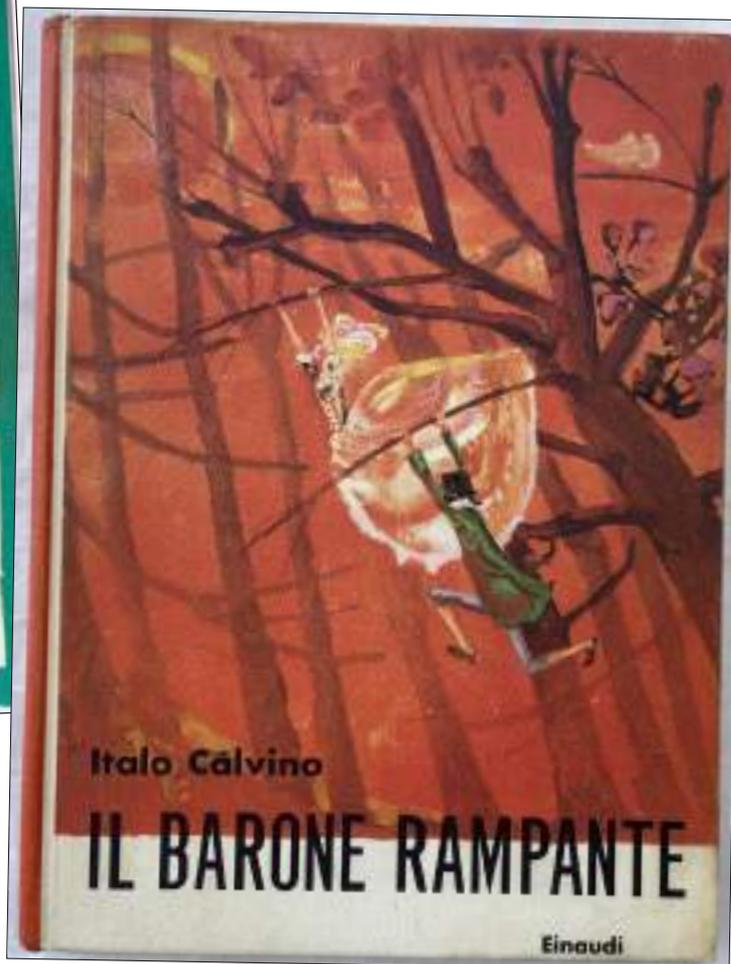
## IL PERCORSO DELLA MOSTRA

La mostra "Calvino cantafavole" al Palazzo Ducale di Genova offre un percorso espositivo articolato in diverse sezioni, ognuna dedicata ad aspetti specifici della vita e dell'opera di Italo Calvino:

**1. Memorie d'infanzia:** questa sezione indaga l'influenza delle immagini sul giovane Calvino, esplorando come fumetti, libri



A sinistra: Cantafavole n. 2, Italia Canta, 1958, copertina di Lucio Cabutti, Lionello Gennero, Collezione Jacopo Tomatis



A destra: **Italo Calvino**, *Il barone rampante*, con illustrazione a colori di Maria Enrica Agostinelli, Einaudi, Libri per ragazzi, Torino 1959

In basso: **Emanuele Luzzati**, bozzetto per l'illustrazione del libro *Alice nel paese delle meraviglie* di Lewis Carroll dell'editore Nuages, Milano 1998, Genova, Archivio Generale Opere, Lele LuzzatiFoundation - Casa Museo

illustrati e riviste abbiano formato il suo gusto visivo e alimentato la sua immaginazione. Si evidenzia la sua fascinazione per il fiabesco, radicata nelle scoperte fortuite di pubblicazioni e nell'ambientazione della Riviera di Ponente.

## **2. La collaborazione con Emanuele Luzzati:**

si approfondisce il rapporto creativo tra Calvino e Luzzati, focalizzandosi sulla loro comune passione per la fiaba e il paesaggio ligure. La sezione esplora la loro collaborazione nell'editoria e in televisione, mettendo in luce produzioni televisive memorabili e la rivisitazione delle Fiabe italiane di Calvino.



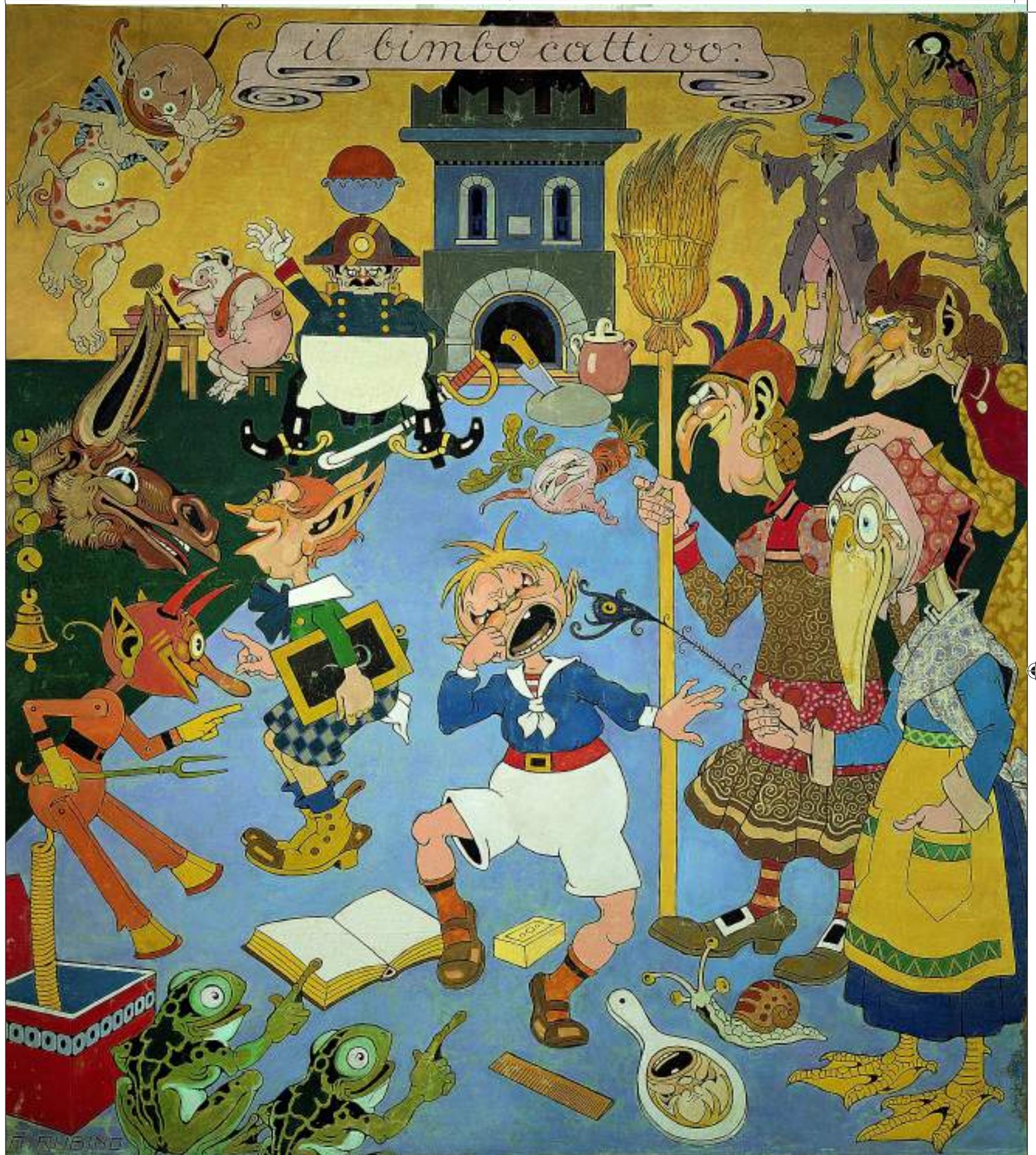


**3. Il Mondo dei Tarocchi:** si esplora l'interesse di Calvino per i tarocchi e il loro impatto sulla sua scrittura, in particolare nei romanzi "Il castello dei destini incrociati" e "La Taverna dei destini incrociati". La sezione include edizioni preziose dei tarocchi e la loro ricezione in Liguria, con riferimenti a produzioni teatrali e musicali ispirate a questo tema.

**4. Fantastiche visioni:** Calvino e gli artisti: questa sezione si concentra sugli artisti che hanno ispirato Calvino o con cui ha collaborato, mettendo in risalto il suo legame con il mondo dell'arte visiva e teatrale. Si presenta una mappa degli artisti citati nelle sue opere e di quelli che hanno influenzato il suo immaginario.

In alto: **Emanuele Luzzati**, MITA, Genova Nervi, *La favola*, 1954 circa, arazzo in lana annodata, cm 156 X 475 (frange cm 9), Genova, Archivio MITA, Genova Nervi di M.A. Ponis, in comodato presso Wolfsoniana - Palazzo Ducale Fondazione per la Cultura;

In basso: **Enrico Baj**, *Generale*, 1960. Olio, collage e passamaneria su stoffa su tela, 130 X 97 cm. Collezione privata, Courtesy Giò Marconi, Milano



**Antonio Rubino**

*Il bimbo cattivo*, 1924 circa, tempera su tela, Wolfsoniana – Palazzo Ducale Fondazione per la Cultura, Genova



**Ettore Sobrero,**  
*Anatomia*, dalla serie *Minima libraria*,  
miniatura di legno in cassetto tipografico Bodoni, cm 55 X 45, Milano, Archivio Ettore Sobrero

**5. Teatri della memoria:** si ripercorrono le collaborazioni di Calvino con il mondo della canzone, del teatro e dell'opera, evidenziando il suo contributo alla televisione e all'opera lirica. La sezione include il suo lavoro con "Cantacronache" e "Cantafavole", nonché progetti teatrali e televisivi.

**6. Genius loci. Il paesaggio della Liguria:** l'ultima sezione celebra il paesaggio ligure, fonte di ispirazione costante per Calvino. Si esplora il modo in cui la regione è stata rappresentata nelle opere d'arte e nella letteratura, sottolineando il legame tra Calvino e la sua terra natale.

Ogni sezione presenta non solo opere letterarie e artistiche ma anche scenografie e installazioni, che creano un percorso immersivo e suggestivo, ideato da Emanuele Conte e Paolo Bonfiglio e realizzato dalla Fondazione Luzzati Teatro della Tosse. Il percorso scenografico, diretto



da Andrea Morini, si sviluppa attraverso ambientazioni che rendono omaggio alla Liguria, fondendo la narrativa di Calvino con il paesaggio fisico e culturale che ha influenzato profondamente la sua scrittura.

In alto: **Antonio Rubino**, Jsa, Busto Arsizio, *Fiori vivi*, 1954 circa, cotone stampato, cm 286 X 136, Genova, Wolfsoniana - Palazzo Ducale. Fondazione per la Cultura, foto Luigino Visconti;

In basso: **Giulio Paolini**, Scene e costumi per lo spettacolo *Bruto II*, di Vittorio Alfieri, regia di Gualtiero Rizzi, produzione Teatro Stabile di Torino, Torino, Teatro Gobetti, 16 marzo 1969, fotografia di Anna Piva, collezione dell'artista. Courtesy Fondazione Giulio e Anna Paolini



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

Seguitemi su FB - IG e se volete esser sempre aggiornati mandate un Whatsapp al numero 392.4737255...

A novembre *Lisa & Lisa* compie 10 anni...

Ci saranno tante novità!



#### I NOSTRI MARCHI:

• KEYRA' • ALBERTO CACCIARI • DEJAVU OVER

... E MOLTI ALTRI ...



lisaelisa.chiavari



@lisachiavari

#### SIAMO APERTI:

da lunedì a sabato  
09:45 | 12:30  
15:45 | 19:30  
domenica chiuso



lisa.zonco@gmail.com



lisaelisa.myshopify.com

# BUON COMPLEANNO COSTA CROCIERE: 75 ANNI E NON SENTIRLI

L'INCONTRO CON **SANT'EGIDIO** E **CHEF BARBIERI**, IL MONUMENTAL **FESTIVAL A MATTEOTTI**, LA FESTA A BORDO DI **COSTA TOSCANA**, PINTUS, I GUARDIANI DELLA COSTA E LA VISITA DEI PAZIENTI DEL GASLINI A BORDO

DI LUCA BARTESAGHI

**C**osta Crociere ha festeggiato il suo 75° compleanno con una serie di eventi che si sono svolti dal 19 al 27 ottobre a Genova, la città dove nel 1948 è iniziata la sua storia con il viaggio inaugurale di "Anna C", la prima nave passeggeri della flotta.

Il programma dei festeggiamenti per il 75° anniversario è iniziato

il 19 ottobre con un'iniziativa a favore di un'importante realtà cittadina, che rappresenta un punto di riferimento fondamentale per le persone più bisognose: la Comunità di Sant'Egidio.

All'ora di pranzo, infatti, presso il chiostro della Basilica della Santissima Annunziata, gli chef

delle navi Costa hanno preparato un pranzo speciale per circa 150 ospiti della Comunità, con la partecipazione dello chef Bruno Barbieri.

La Costa Crociere Foundation sostiene la Comunità di Sant'Egidio dal 2015, nell'ambito di un progetto di assistenza alimentare che finora ha visto la



# L'occasione d'Oro

tel: 010 8318857 Via SS. Giacomo e Filippo, 33/r,  
cell: 366 9922997 16122 Genova (GE)



**SIAMO SPECIALIZZATI NELL'ACQUISTO DI:**

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

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

loccasionedorogenova@gmail.com

## LA SUPERBA

BAR • PIZZERIA

PIAZZA DELLA MERIDIANA, 14/16R, GENOVA

☎ 010.774.6850



distribuzione di circa 1 milione di pasti.

Il clou dei festeggiamenti si è svolto la sera di venerdì 20 ottobre con lo show "Monumental Tour". Dalle ore 20:45 in piazza Matteotti, con Palazzo Ducale come protagonista, si è svolto uno spettacolo che ha unito musica elettronica, patrimonio culturale e digital art, creato dal DJ e produttore francese Michael Canitrot.

La facciata del palazzo, affacciata su piazza Matteotti, si è animata con enormi scenografie create da un'incredibile unione di light-show e video-mapping. Le scenografie, ispirate a Genova, il suo mare e la sua storia legata a quella di Costa, hanno catturato l'attenzione delle migliaia di spettatori che hanno gremito la piazza, ballando al ritmo della musica elettronica.

Il Monumental Tour è stato preceduto da un cocktail party a bordo di Costa Toscana, organizzato in collaborazione con Vanity Fair Italia e curato dallo chef Bruno Barbieri. Il momento più emozionante



della festa a bordo di Costa Toscana è stato lo showcase speciale di Malika Ayane.

"Siamo lieti di aver festeggiato un traguardo così importante della nostra storia insieme alla città di Genova", ha commentato Mario Zanetti, Amministratore Delegato di Costa Crociere. "In questi 75 anni, giorno dopo giorno, Costa ha portato in giro per il mondo milioni di ospiti, condividendo i momenti felici delle loro vacanze. In occasione del nostro anniversario abbiamo vissuto emozioni uniche, sia a bordo della nostra ammiraglia Costa Toscana, sia a terra, con uno spettacolo eccezionale che ha avuto come protagonista uno dei monumenti più belli di Genova. Un'unione perfetta di mare e terra, in grado di suscitare emozioni indimenticabili, che è l'elemento distintivo delle crociere Costa".

Ma gli spettacoli non sono finiti qui. Infatti, lunedì 23 ottobre, Angelo Pintus ha proposto il suo show al Politeama Genovese, iniziando alle ore 21, con l'intero incasso della serata devoluto in beneficenza all'Ospedale Gaslini di Genova. Costa Crociere ha raddoppiato l'importo totale, aggiungendo una donazione pari all'incasso della serata.

Gli eventi non si sono conclusi con Pintus. Il 25 ottobre, durante la 40<sup>a</sup> assemblea annuale dell'Anci, l'Associazione Nazionale dei Comuni Italiani, presso la Fiera di Genova, di cui Costa era partner, si è svolto un workshop dedicato ai "Guardiani della Costa", un progetto nazionale di educazione ambientale e "citizen science" promosso dalla fondazione Costa, rivolto in particolare ai giovani.

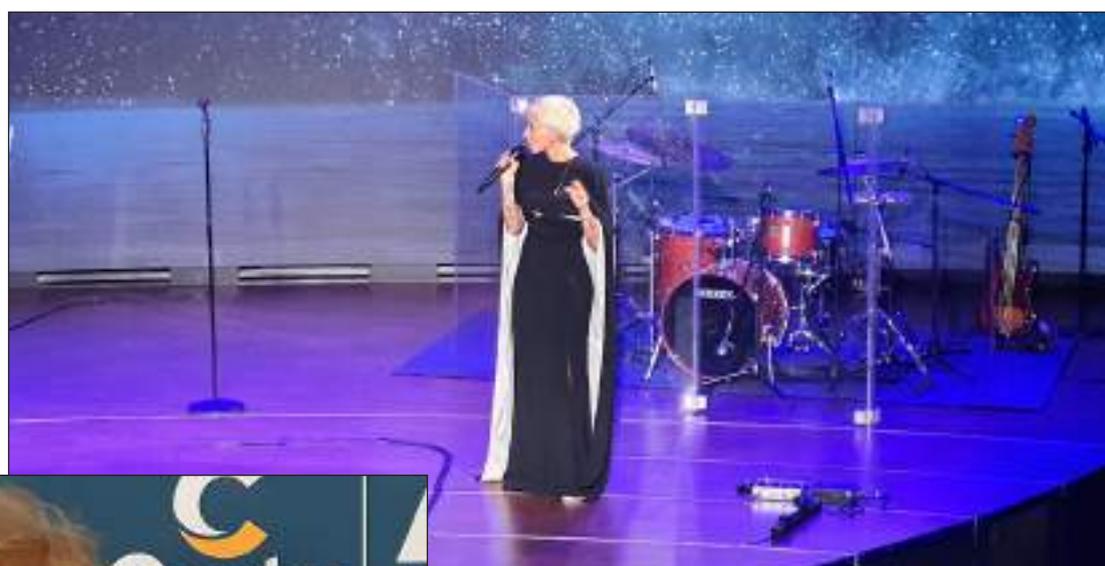
Infine, un secondo momento dedicato all'Ospedale Gaslini si è svolto venerdì 27 ottobre. Un gruppo di piccoli pazienti del Gaslini e le loro famiglie sono saliti a bordo di Costa Toscana,





a Genova, per una giornata alla scoperta dell'ammiraglia della compagnia italiana, con attività speciali di intrattenimento e un pranzo pensato per loro. Per l'occasione è intervenuto lo "SpiderMan" ligure, l'uomo che travestito da supereroe porta un sorriso ai bambini ricoverati nei reparti ospedalieri di tutta Italia. "In tutti questi anni, giorno dopo giorno – ha dichiarato Mario Zanetti, Amministratore Delegato di Costa Crociere – la compagnia ha portato in giro per il mondo milioni di ospiti, condividendo i momenti felici e indimenticabili delle loro vacanze. In occasione di questo speciale anniversario vogliamo vivere emozioni altrettanto uniche insieme alla città di Genova, con uno spettacolo meraviglioso in una delle piazze più rappresentative della città. Ma anche continuare ad essere buoni cittadini della comunità genovese in cui siamo nati, portando un sorriso e un aiuto concreto alle persone più in difficoltà".

*Costa Cruises celebrated its 75th birthday with a series of events that took place from October 19 to 27 in Genoa, the city where its story began in 1948 with the inaugural journey of 'Anna C,' the first passenger ship in its fleet.*



*The celebration program for the 75th anniversary began on October 19 with an initiative supporting a significant city entity, a vital reference point for the most needy: the Community of Sant'Egidio. At lunchtime, at the cloister of the Basilica of Santissima Annunziata, Costa's chefs prepared a special meal for about 150 guests of the Community, featuring the*

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

**LABORATORIO MULTISETTORIALE  
DI RESTAURO E CONSERVAZIONE DI OPERE D'ARTE**



**MURA DELLE CAPPUCINE, 36 16128 GENOVA**

**+39 010 247 2118**

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

ARAZZI ~ TAPPETI ~ TESSUTI ANTICHI ~ DIPINTI SU TELA  
DIPINTI SU TAVOLA ~ MOSAICI ~ DIPINTI MURALI E AFFRESCHI  
LAPIDEI E DERIVATI ~ CORNICI E DORATURE  
MOBILI E STRUTTURE LIGNEE ~ ARTE CONTEMPORANEA

participation of Chef Bruno Barbieri.

The Costa Crociere Foundation has supported the Community of Sant'Egidio since 2015, within a food assistance project that has so far distributed about 1 million meals.

The highlight of the celebrations occurred on the evening of Friday, October 20, with the 'Monumental Tour' show. Starting at 8:45 PM in Piazza Matteotti, with Palazzo Ducale as the main focus, a performance featuring electronic music, cultural heritage, and digital art was held, created by French DJ and producer Michael Canitrot. The façade of the palace, facing Piazza Matteotti, came to life with vast scenery created by an incredible combination of light-show and video-mapping. The sceneries, inspired by Genoa, its sea, and its history linked to Costa, captured the attention of thousands of spectators who filled the square, dancing to the rhythm of electronic music.

The Monumental Tour was preceded by a cocktail party on board the Costa Toscana, organized in collaboration with Vanity Fair Italy and curated by Chef Bruno Barbieri. The most emotional moment of the party on board Costa Toscana was a special showcase by Malika Ayane.

'We are pleased to have celebrated such an important milestone in our history together with the city of Genoa,' commented Mario Zanetti, CEO of Costa Cruises. 'Over these 75 years, day after day, Costa has



Trattoria  
Il Grillo Parlante



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

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

e-mail: [marja.bozinkoceva@libero.it](mailto:marja.bozinkoceva@libero.it)  
facebook@trattoriailgrilloparlante



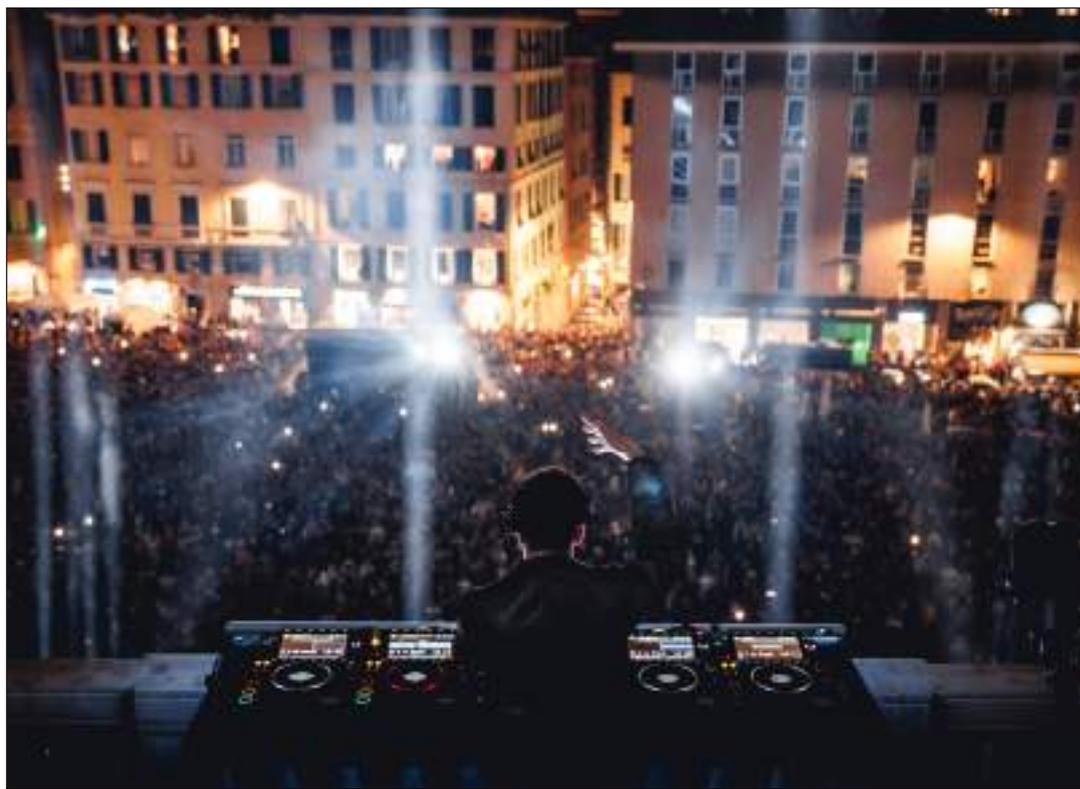
taken millions of guests around the world, sharing the happy moments of their vacations. On the occasion of our anniversary, we experienced equally unique emotions, both aboard our flagship Costa Toscana and on land, with an exceptional show that starred one of Genoa's most beautiful monuments. A perfect union of sea and land, capable of arousing unforgettable emotions, is the distinctive element of Costa cruises.'

However, the shows did not end there. Indeed, on Monday, October 23, Angelo Pintus presented his show at the Politeama Genovese, starting at 9 PM, with the entire evening's proceeds donated to the Gaslini Hospital in Genoa. Costa Cruises doubled the total amount, adding a donation matching the evening's takings.

The events did not conclude with Pintus. On October 25, during the 40th annual assembly of ANCI, the National Association of Italian Municipalities, at the Genoa Fair, of which Costa was a partner, a workshop dedicated to the 'Guardians of the Coast,' a national environmental education and citizen science project promoted by the Costa Foundation, particularly aimed at young people, took place.

Finally, a second event dedicated to the Gaslini Hospital was held on Friday, October 27. A group of young patients from Gaslini and their families boarded the Costa Toscana in Genoa for a day discovering the Italian company's flagship, with special entertainment activities and a lunch designed for them. For the occasion, the Ligurian 'SpiderMan' attended, a man who, dressed as a superhero, brings smiles to children hospitalized in departments throughout Italy.

'Over all these years, day after day,' said Mario Zanetti, CEO of Costa Cruises, 'the company has



taken millions of guests around the world, sharing the happy and unforgettable moments of their vacations. On this special anniversary, we want to experience equally unique emotions together with the city of Genoa, with a wonderful

show in one of the city's most representative squares. But also continue to be good citizens of the Genoese community where we were born, bringing a smile and concrete help to the most in need."

Richiedi un preventivo

 800 033 622

Via Piandilucco, 32/R  
16155 Genova (GE)

Tel. +39.010.0016329

[info@granditraslochisicuri.it](mailto:info@granditraslochisicuri.it)

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



 **GRANDI  
TRASLOCHI  
SICURI**

## Traslochi privati, case e appartamenti

I traslochi completi ti permettono di usufruire del contributo di uno staff di professionisti che si occuperà di tutto. Dal cambio di residenza all'imballo, dal montaggio dei mobili all'allacciamento della corrente, il nostro staff non traslascia nessun dettaglio.

## Traslochi e trasferimenti aziendali

Offriamo servizi accurati per l'allestimento di uffici o aziende che devono affrontare un trasferimento. Affidati a noi per traslochi di uffici nelle province di Genova e Milano. Garantiamo il massimo dell'efficienza e della discrezione.

## Servizi di imballaggio e stoccaggio merci

Chiamaci per la movimentazione di merci a Genova o per traslochi di uffici, laboratori di analisi e prototipazione, CED, linee di produzione, officine, macchinari industriali e archivi. Ogni nostra operazione viene effettuata con accuratezza e competenza.



*Grandi Traslochi Sicuri si occupa da anni di trasloco casa e ufficio sul territorio nazionale e internazionale. Grazie ai numerosi servizi proposti siamo in grado di rispondere a ogni esigenza con soluzioni su misura. Professionalità, competenza e passione sono le caratteristiche che da sempre ci contraddistinguono.*



# 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](http://www.suneshade.it) • email: [info@suneshade.it](mailto: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**

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

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



e comodi, mentre la produzione è migliorata; dalla progettazione, alla realizzazione alla messa in consegna, ogni fase è gestita accuratamente».

Sun & Shade ha clienti sia in Italia sia all'estero. «Il 20% circa dei nostri clienti sono stranieri,

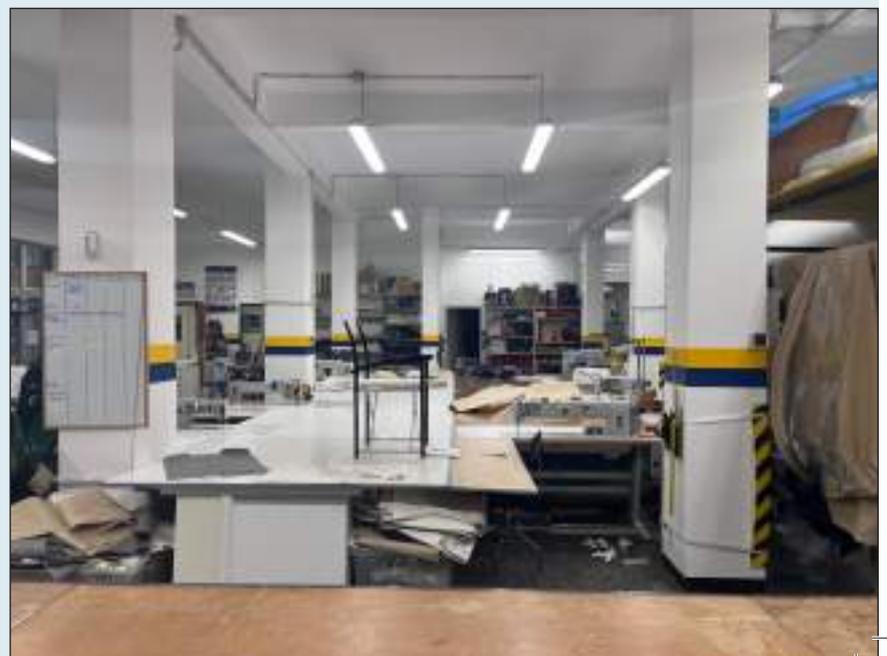
in genere società che gestiscono imbarcazioni grandi o il noleggio di barche», spiega De Pascale. «Abbiamo allargato il mercato anche grazie al passaparola tra i comandanti e cantieri».



## TAPPEZZERIE E COPERTURE PER BARCHE VASTA GAMMA DI ACCESSORI

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

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



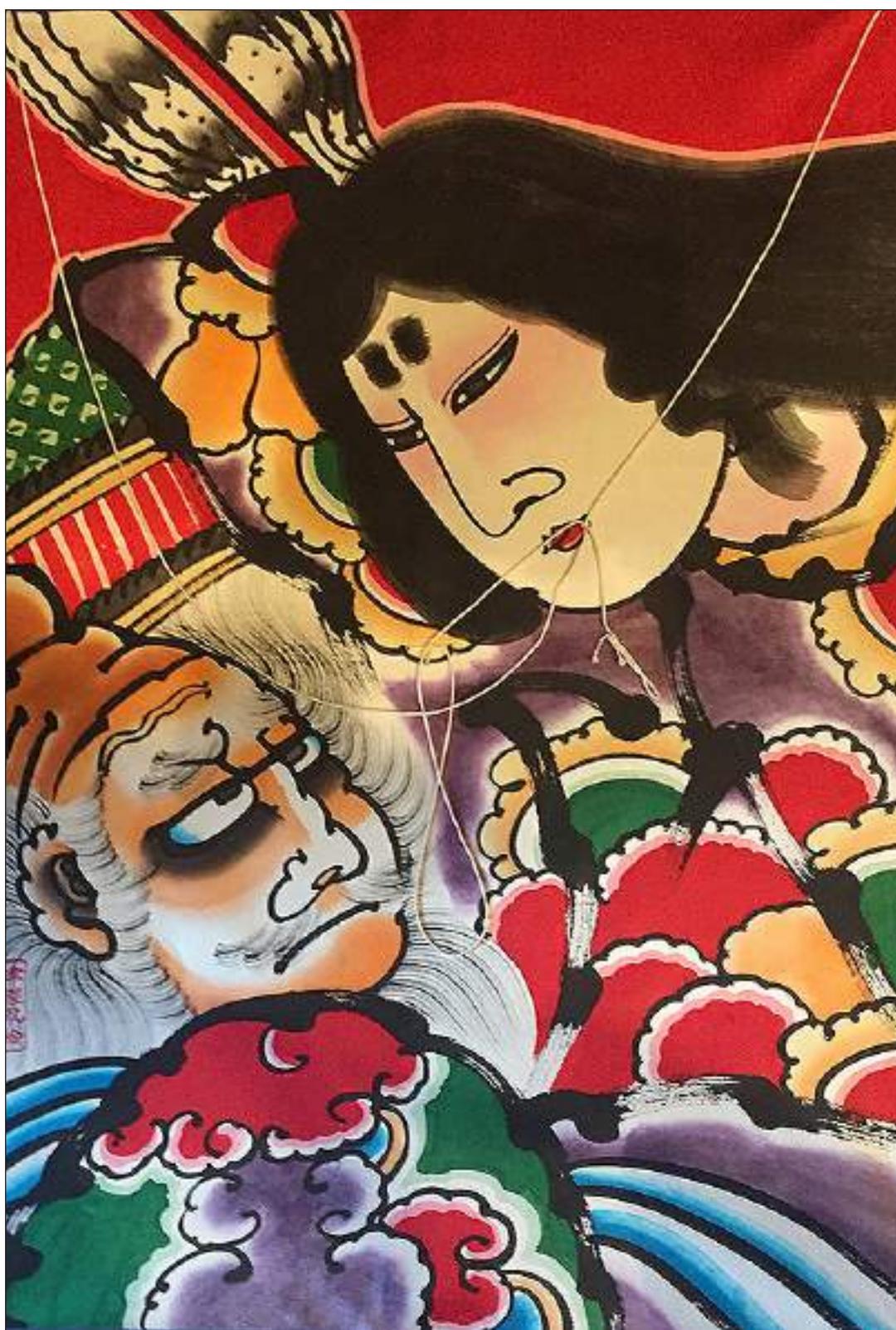
# SULLE ALI DEL VENTO CON GLI AQUILONI GIAPPONESI

NELLA DOPPIA SEDE DEL **CASTELLO D'ALBERTIS** E DEL **MUSEO CHIOSSONE**, "LA FORMA DEL VENTO" MOSTRA L'IMPORTANZA DEI "TAKO" NELLA CULTURA DEL GIAPPONE

La mostra "La forma del vento - il volo a vela e l'arte degli aquiloni nella tradizione giapponese" è un evento culturale di spicco per chi ama o vuole conoscere la cultura orientale, in programma dal 30 settembre 2023 al 28 gennaio 2024. Allestita nelle prestigiose sedi del Castello d'Albertis - Museo delle Culture del Mondo e del Museo d'Arte Orientale Edoardo Chiossone, la mostra offre un'esplorazione approfondita della storia e dell'arte degli aquiloni nipponici, un elemento significativo della cultura tradizionale del Giappone.

Grazie all'esposizione, ci si immergerà nel linguaggio simbolico e nella dimensione rituale degli aquiloni, esplorando il loro ruolo nella tradizione contadina, nelle tecniche di pesca, nelle battaglie storiche e nelle cerimonie comunitarie. Gli aquiloni sono presentati non solo come oggetti funzionali ma anche come espressioni artistiche, dipinti con immagini e simboli che derivano dalle arti tradizionali giapponesi come la calligrafia, il teatro e la pittura.

Un aspetto distintivo della mostra è la sezione dedicata alle stampe Ukiyo-e, un'importante forma d'arte giapponese caratterizzata da vivide rappresentazioni policrome. Queste stampe, che illustrano scene della vita quotidiana, paesaggi e storie popolari, hanno influenzato la decorazione degli aquiloni, conferendo loro una dimensione



estetica unica.

La mostra è stata realizzata grazie al progetto e alla realizzazione del CELSO Istituto di Studi Orientali - Dipartimento Studi Asiatici. Gli enti promotori includono la Regione Liguria, il Comune di Genova - Musei di Genova, il Castello D'Albertis - Museo delle Culture del Mondo, il Museo d'Arte Orientale Edoardo Chiossone, il CELSO Istituto di Studi Orientali - Dipartimento Studi Asiatici, il Comune di Spotorno, il Festival del Vento 2023 - 30 Kite Club, e gode del patrocinio del Consolato Generale del Giappone in Italia.

Il contributo scientifico e tecnico proviene da prestigiose collezioni e musei, tra cui il Museo Tōkyō tako no hakubutsukan, il Museo Nihon no tako no kai Tōkai shibu, e le collezioni di Sawaki Hiroshi, Takeda Akio e Iqbal Husain. I curatori della mostra, Alberto de Simone ed Emanuela Patella, hanno collaborato con SŌSHO International per l'elaborazione grafica dell'evento.

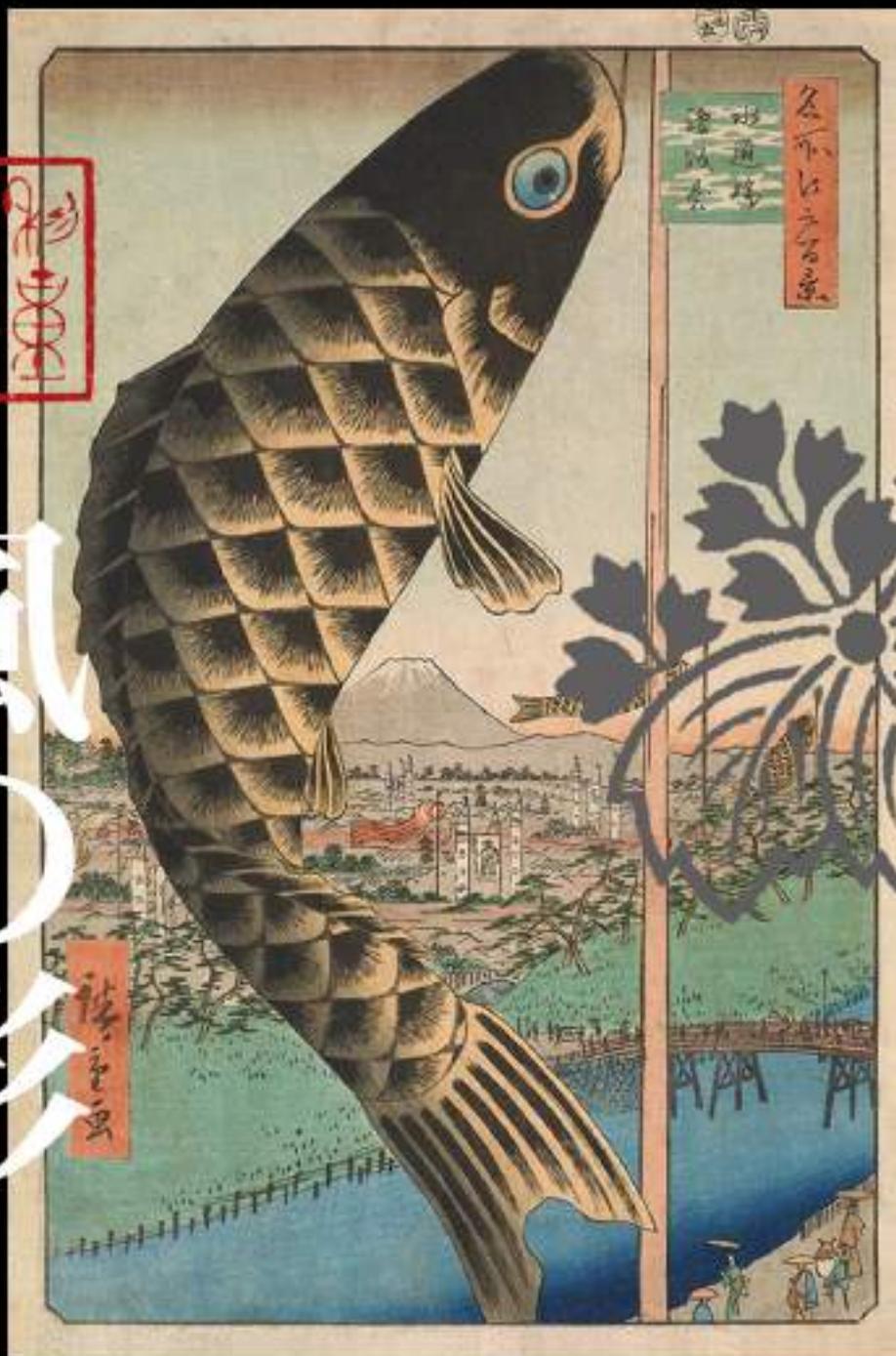
La mostra offre l'opportunità di ammirare aquiloni storici e contemporanei, opere d'arte, installazioni, e materiali iconografici, fornendo una panoramica completa sull'evoluzione e il significato degli aquiloni nella cultura giapponese. È accessibile a tutti i visitatori con il biglietto d'ingresso al museo, con l'opzione di un ingresso ridotto a Castello D'Albertis Museo delle Culture del Mondo per i possessori del biglietto del Museo d'Arte Orientale E. Chiossone e viceversa, per tutta la durata dell'esposizione.

### GLI AQUILONI GIAPPONESI

Gli aquiloni giapponesi, o "tako" nella lingua locale, rappresentano una fusione affascinante di artigianato, cultura e storia. Originariamente usati per scopi pratici come la pesca e la semina, gli aquiloni giapponesi si sono evoluti in strumenti di espressione culturale e artistica. Nelle comunità rurali, erano



# 風の形



spesso legati a riti e celebrazioni, simboleggianti speranze per raccolti abbondanti o come talismani contro i mali. Durante il periodo Edo, la loro popolarità crebbe enormemente, diventando una forma d'arte popolare tra tutte le classi sociali. Le battaglie di aquiloni, o "takokichi", divennero un passatempo amato, con aquiloni progettati

specificamente per la resistenza e la manovrabilità. La varietà di forme, dimensioni e disegni degli aquiloni giapponesi è ampia, con alcuni che presentano immagini elaborate di divinità, eroi storici, creature mitologiche o motivi naturali. Una diversità che riflette non solo la creatività degli artigiani ma anche il profondo simbolismo culturale che

gli aquiloni portano nella società giapponese.

## LE STAMPE UKIYO-E

Le stampe Ukiyo-e, conosciute anche come "immagini del mondo fluttuante", sono una forma d'arte distintiva che si è sviluppata durante il periodo Edo del Giappone. Queste

opere d'arte, incise su blocchi di legno e poi stampate su carta, hanno catturato l'essenza della vita quotidiana, della bellezza naturale e dei piaceri fugaci dell'esistenza. Gli artisti Ukiyo-e, come Hokusai e Hiroshige, hanno portato questa forma d'arte a nuove vette, creando immagini che sono diventate iconiche a livello mondiale. Le stampe non solo rappresentavano scenari urbani e rurali, ma anche storie popolari, attori del kabuki e bellezze dell'epoca. La loro influenza si estese ben oltre i confini del Giappone, influenzando artisti europei come Van Gogh e Monet. Nella decorazione degli aquiloni, le stampe Ukiyo-e hanno trovato una nuova tela. Gli aquiloni adornati con queste immagini non solo portano in volo la bellezza dell'arte giapponese, ma fungono anche da ponte culturale, collegando la tradizionale arte della stampa con la moderna pratica del volo degli aquiloni.



# IL PIÙ GRANDE

di prodotti tecnici professionali e di finitura per la



## Bricoman diventa Tecnomat.

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

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

A fianco dei professionisti, **sempre.**



## TINTOMETRO

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

BRICOMAN DIVENTA

# TECNOMAT

PIÙ PROFESSIONALE, MENO CARO

# E SPECIALISTA

la manutenzione, ristrutturazione e costruzione



## FERRAMENTA

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



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

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

## CIRCUITO DRIVE IN

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



## LE MIGLIORI MARCHE

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



## PREZZI DA INGROSSO

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

## ENORMI STOCK

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



## ORARI DA SPECIALISTI

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

## QUALITÀ E QUANTITÀ

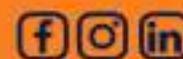
In negozio trovi un'esposizione curata di oltre 1000 varietà di piastrelle di 1ª scelta: consistenza, compattezza del colore, assenza di piccoli crateri e complanarità secondo le normative vigenti, garantiscono la migliore scelta d'acquisto.



# GENOVA Via Ponte Carrega, 20 rosso

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

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



# GENOVA HA UNA STELLA IN PIÙ: QUELLA DEL BRISTOL PALACE HOTEL

LA STUPENDA **SUITE PRESIDENZIALE** “LA SUPERBA” NUOVO FIORE  
ALL’OCCHIELLO DELL’HOTEL DIRETTO DA **GIOVANNI FERRANDO**

DI **LUCA BARTESAGHI**

**A**l suo 118° anno di vita, il Bristol Palace Hotel celebra insieme a Genova il raggiungimento della quinta stella. Lo ha fatto con uno spettacolo musicale su un palco allestito in piazza De Ferrari.

La cerimonia di consegna della targa al direttore del Bristol Palace, Giovanni Ferrando, è avvenuta pubblicamente in piazza De Ferrari, con la partecipazione del presidente della Liguria Giovanni Toti e del sindaco di Genova Marco Bucci. Sul palco, la filarmonica sestrese ha intrattenuto il pubblico con pezzi della tradizione genovese, come “Creuza de Ma” e “Ma se ghe pensu”, oltre a canzoni di Freddy Mercury, in particolare “Barcelona”, e sinfonie di Ennio Morricone.

Dopo la cerimonia ufficiale, la festa si è spostata nelle sale del Bristol per celebrare la nuova suite “presidenziale” ribattezzata



“La Superba”, recentemente occupata dal principe Alberto di Monaco in occasione della sua nomina a ambasciatore del premio Paganini.

La Suite Presidenziale La Superba è un ambiente esclusivo: una struttura di 170 metri quadri con un foyer dedicato, che dà accesso alle camere e include due bagni completi di spa all'avanguardia, con bagno turco, cromoterapia, aromaterapia, doccia emozionale e caldarium.

L'ambiente rappresenta un biglietto da visita non solo per il Bristol Palace, ma anche per tutta la città.

"La quinta stella è un successo per questa storica realtà e per tutta Genova, che si consolida sempre di più come città d'arte e di cultura sullo scenario europeo e internazionale," ha detto il presidente Giovanni Toti. "La presenza di un altro hotel di questo prestigio è segno di un aumento nella qualità del settore alberghiero genovese e della sua capacità di attrarre clientela mondiale in cerca di alti standard di accoglienza. Del resto, il Bristol è la quintessenza dell'offerta turistica genovese: all'esterno mostra una bellezza riservata e discreta, all'interno è un vero e proprio scrigno di meraviglie, a cominciare dalla sua bellissima e distintiva scala elicoidale. Complimenti ai gestori e a tutto lo staff del Bristol Palace per questo grande risultato, un'altra buona notizia in questa estate contrassegnata da grandi soddisfazioni per gli operatori turistici di tutta la Liguria."

"Con queste cinque stelle, Genova sta crescendo non solo in qualità dell'offerta, ma anche sul fronte del desiderio di migliorare e implementare le proprie strutture," ha aggiunto l'assessore regionale al Turismo Augusto Sartori. "L'apertura di nuovi hotel di charme dimostra



In alto: Giovanni Ferrando, il direttore del Palas Hotel Bristol  
In basso: Giovanni Ferrando con lo staff

come la città sia sempre più presente nel panorama turistico internazionale."

"La quinta stella del Bristol è una conferma della crescita della qualità turistica del nostro territorio che già vanta inimitabili fattori di attrazione. Questo traguardo è un motivo di grande orgoglio per tutti coloro che quotidianamente lavorano per rendere Genova una città ancora più ospitale e accogliente," ha detto il sindaco Bucci.

Presenti con il direttore Giovanni Ferrando c'erano il governatore

della Liguria Giovanni Toti, il sindaco di Genova Marco Bucci, l'assessore al Turismo Alessandra Bianchi e Franco Vanetti, direttore generale di Duetorrihotels.

"Cresciamo insieme a Genova. Ad incoraggiarci è stata proprio l'ondata di rinnovamento che attraversa il territorio," spiega il direttore Giovanni Ferrando. "La città si sta ritagliando un ruolo sempre più importante sul mercato internazionale grazie a un piano di investimenti strutturali ambiziosi. Ed il Bristol con l'ottenimento delle 5 stelle

# POLCEVERA GOMME

TEL. 010 740 8465



Polcevera Gomme s.a.s a Genova  
in Via Al Santuario di Nostra Signora della Guardia 4a/r

SIAMO APERTI  
dal lunedì al venerdì: 8:00 - 12:00, 14:30 - 18:30  
il sabato: 8:00 - 12:00

## *PNEUMATICI DELLE MIGLIORI MARCHE*

*Dal 1991 la professionalità  
al servizio dell'automobilista*

*Convenzionati con tutte le agenzie  
di noleggio a lungo termine*

*Assistenza stradale per tutti i veicoli,  
inclusi i mezzi pesanti*



vuole dare il suo contributo. In questo percorso siamo sostenuti fortemente dal nostro gruppo Duetorrihotels, che gestisce hotel iconici di lusso nelle più belle città d'arte italiane."

"I nostri hotel hanno personalità," conferma Franco Vanetti, General Manager del Gruppo Duetorrihotels. "Sono i custodi della memoria del territorio, moltiplicano la bellezza e l'attrattività dei luoghi in cui sono inseriti. Perciò abbiamo promosso una serie di investimenti che rafforzano il legame tra il Bristol Palace e Genova: un nuovo cinque stelle è un'eccellente notizia per il territorio e la sua

economia."

L'hotel, aperto nel 1905, è stato da subito scelto come cornice per feste legendarie e come ristorante esclusivo dall'alta società. Rinnovato qualche anno fa, nella sua storia ha ospitato persino l'imperatore del Giappone Hirohito, oltre a celebrità, attori e registi come Alfred Hitchcock, che si dice si sia ispirato proprio alla sua scala per il film *Vertigo*. Ultimo, per il momento, il Principe Alberto di Monaco. Infine l'arrivo ben meritato della 5<sup>a</sup> stella.



# VIVERE E RACCONTARE LA PASSIONE PER IL VOLO A GENOVA

LO STORICO AERO CLUB DI GENOVA DESCRITTO DAL PRESIDENTE  
**EMILIO CASABONA** E DALL'ADDETTO STAMPA, GIORNALISTA E  
SCRITTORE **DINO FRAMBATI**, ENTRAMBI **APPASSIONATI DI VOLO**  
E PILOTI PRIVATI



**E**milio Casabona è stato folgorato sulla via di Damasco dalla passione per il volo quando non era più un ragazzino. Da persona entusiasta e piena di nuove avventure, tra lui e il volo è stato colpo di fulmine. Dentista di professione e di casato illustre di medici e avvocati, è stimato anche come artista e pittore. La sua passione lo ha portato a usare l'aereo, del quale confessa: “avevo paura, non lo usavo mai”, per andare a Parigi all'Accademia delle Belle Arti, dove ha affinato la sua dote naturale di pittore.

A una vita ricca di passioni si è aggiunto il volo. Ha seguito il corso per ottenere la licenza di pilota privato e ha iniziato a seguire la vita dell'Aero Club di Genova con intensità, coinvolgendo amicizie importanti, organizzando eventi e diventando uno dei soci più impegnati. Il suo impegno e la sua passione sono stati riconosciuti da un'elezione quasi plebiscitaria a presidente.

E alla cloche di Aec Genova, Emilio Casabona è partito con entusiasmo, ottenendo come primo risultato un clima più disteso e amichevole tra i soci,

con l'obbligo di ricordare che la storia del Club narra di momenti anche difficili e pesanti.

A passare il testimone al dentista – pittore – pilota è stato Pino Catrambone, medico chirurgo di fama internazionale e vecchio pilota, che ha dismesso il ruolo dopo aver assicurato al Club una flotta rinforzata con un nuovo Piper acquistato in Francia, ora in linea di volo.

“Il nostro Club – dice Casabona – è prossimo al centenario ed è ricco di storia. Ha brevettato piloti oggi comandanti su aerei di linea di grandi compagnie; tra i nostri allievi abbiamo avuto l'astronauta Malerba. Abbiamo avuto grandi donne pilota, una su tutte Carina Negrone, figura mito dell'aviazione italiana. La nostra scuola di volo è poi intitolata a Giorgio Parodi, fondatore del Club e di Moto Guzzi, pilota militare. Un passato di enorme rilevanza dunque, con tanti progetti e speranze per il futuro. Siamo una scuola di volo di caratura europea e una realtà molto importante per Genova. Abbiamo istruttori eccellenti, tra cui anche un'istruttrice donna. Abbiamo avuto presidenti donne. Insomma, il Club è di prima grandezza, iniziato dagli idrovolanti quando ancora non esisteva l'aeroporto Cristoforo Colombo.”

“Ora stiamo progettando il futuro – insiste il presidente – e per questo stiamo anche pensando a una sorta di unione di Aero Club e scuole di volo, geograficamente ampia, che raggruppi quelli in Liguria ma magari anche al di fuori della regione.”

Nel futuro anche imminente, Casabona intende attuare soprattutto una politica di maggiore apertura del Club alla città e promuovere eventi che attirino persone verso il mondo del volo. Far conoscere questa realtà importante nella città



In alto: Emilio Casabona, il Presidente dell' Aeroclub Frece Tricolori  
In basso: Dino Frambati



# BOXRETAIL

SHOWROOM & RETAIL STORE  
MIRTO

Direct sale - Vendita diretta  
Cashmere, cashmere/silk  
Man / Woman

Vieni a trovarci:

Via Arnaldo da Brescia 13/AR  
Lun - Ven 15:00 - 19:00



Info:  
shop@boxretail.it

Tel:  
+39 010 362471



Laboratori fotografici

**PrintFoto  
&  
Print**  
ANALOG & DIGITAL



VIA MARTIRI delle LIBERTÀ 43R  
Genova Pegli

110 Centro Commerciale  
**IL MIRTO**  
Corso De Stefanis, Genova

MIRTO: CORSO DE STEFANIS ALESSANDRO, 114/R  
Tel./fax 010.839.6775 • WhatsApp 370.317.4412 • info2@printge.com  
GENOVA PEGLI: VIA MARTIRI DELLA LIBERTÀ 43 R  
Tel. 010.099.2699 • WhatsApp 370.317.4411 • info@printge.com

*Orlo Espresso*  
RIPARAZIONI SARTORIALI



VIA PISACANE, 20, GENOVA  
TELEFONO: 389 564 9861

più marinara d'Italia che forse non è pienamente consapevole di quanto sia importante per l'aviazione proprio questo Club e scuola di volo.

Per incrementare l'interesse al volo, Casabona annuncia anche che a breve verrà istituita una borsa di studio che aiuterà economicamente chi voglia fare il corso per diventare pilota privato.

"Mediatore" tra il Club e gli organi di stampa è Dino Frambati, giornalista di lungo corso, scrittore, consigliere nazionale dell'Ordine dei giornalisti e free lance molto attivo e con varie collaborazioni nazionali. Innamorato del volo, grande passione della sua vita, al Club di Sestri Ponente ha ottenuto il brevetto molti anni fa, proseguendo poi la sua attività aviatoria con idrovolanti, bimotori e volando in molte parti d'Italia. E da molti anni ne è addetto stampa, unendo professione e passione.

Si occupa della comunicazione e dell'ufficio stampa del Club insieme a Graziella Rapallo, con un passato di pubbliche relazioni e comunicazioni per il Carlo Felice e moglie di Claudio Sincich, storico ed illustre istruttore di volo dell'Aero Club genovese.

"Comunicare il volo è entusiasmante perché si tratta di una passione tra le più belle e complete – dice Frambati, responsabile della Comunicazione e



## LA LANTERNA Trattoria



P.ZZA NICOLÒ BARABINO, 25  
Tel. 010.646.8012  
Cell. 339.636.7635

**PESCE FRESCO  
TUTTI I GIORNI**



### AGENZIA IMMOBILIARE

di MARINA GUSSONI

WWW.IMMOBILIAREAFIM.IT



Via Marco Sala, 23r - 16167 - Genova

Tel. 010 372 6812

Cell. (+39) 349 473 7349



Siamo su [casa.it](http://casa.it), [immobiliare.it](http://immobiliare.it) e [idealista.it](http://idealista.it)

immobiliare.it

idealista.it

casa.it



[gussoni.marina@libero.it](mailto:gussoni.marina@libero.it)



[www.immobiliare Afim.it](http://www.immobiliare Afim.it)





Ufficio Stampa Aec di Genova – in quanto richiede preparazione, istruzione, studio ma anche molto ragionamento. È una disciplina di vita che insegna le modalità di agire con logica, senza istinto. È una filosofia di vita, ma anche un modo di mantenere in forma se stessi. Fisicamente, intellettualmente. Se oggi o domani volo, non mi brucio la notte senza dormire o bevendo alcolici o, ancora peggio, stimolandomi con sostanze stupefacenti.” Per contro, insiste il giornalista-scrittore appassionato di volo e titolare di brevetto da pilota privato da quasi 40 anni, “non è facile spiegare il volo ed il mondo del volo perché sono radicati luoghi comuni errati, superficiali, approssimativi. Per la gente comune siamo sempre quei pazzi delle macchine volanti con cuffia in pelle e occhialini. Concetto totalmente distonico dalla realtà. Il bravo pilota non è il top gun di concezione usuale che improvvisa manovre folli. Così fosse si schianterebbe subito ed il volo non è un video game ma piuttosto l’insieme



complesso di tanti fattori, che vanno dall’aerodinamica della macchina alla tecnica. Il coraggio è l’ingrediente minimo. Molto più sicuro il volo che un viaggio in autostrada.” Perché, sottolinea l’addetto stampa di Aec Genova, “la preparazione per poter pilotare è qualcosa di parecchio impegnativo, sia come pratica che come teoria. E pilotare aiuta anche nella vita, nelle cose di tutti

i giorni, da ordine mentale e aiuta non poco anche a guidare un’auto perché impone regole precise sulla sicurezza.”

“Per quanto riguarda lo scrivere o descrivere il volo – sostiene Frambati – in Italia purtroppo siamo ancora all’anno zero. C’è poca mentalità aeronautica sia nel legislatore che nell’opinione pubblica. I collegamenti aerei nel nostro Paese sono scarsi, gli aeroporti in numero insufficiente e c’è tanta approssimazione nel parlare del volo, poco conosciuto, manca la cultura necessaria. Però devo dire che l’Aero Club e tanti anni da addetto stampa mi stanno confortando. Vedo che i colleghi ne sono sempre

più attirati. Chiedono, si informano e i molti pezzi usciti sui media genovesi sul nostro Club sono stati quasi sempre ottimi, precisi. Ora, con Emilio, Graziella Rapallo, che ha lunga esperienza di comunicazione e gli altri responsabili del Club, stiamo per organizzare un corso formativo con crediti per la formazione obbligatoria della categoria, presso il nostro Club

dove illustreremo il mondo del volo, il nostro Aero Club e la sua importanza storica per Genova ed il Paese e daremo interessanti informazioni sul volo, le scuole di volo. Non dimentichiamo che qua si formò Malerba, primo astronauta italiano e tanti piloti ora comandanti di linea presso Compagnie di tutto il mondo oltre che di Alitalia ed ora di Ita”.



**DL NEW TECH**  
CENTRO VENDITA E RIPARAZIONE  
TELEFONI INFORMATICA ACCESSORI  
CASALINGHI - CARTOLERIA - BIGIOTTERIA  
COSMETICA - ARTICOLI REGALO

Apple  
SAMSUNG  
HUAWEI  
NOKIA  
Wiko  
LG  
SONY

**RIPARAZIONE**  
SMARTPHONE/TABLET/PC



**1 ORA**



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



**studio uno**

Digital Imaging

Corso Buenos Aires, 156 R  
16129 Genova  
Tel. + 39 010 312 425  
studiounofuriosas@gmail.com



stampe ◊ libri ◊ gadget ◊ calendari  
cover per smart phone e tablet  
arredo casa ed arredo ufficio  
servizi per cerimonie



www.studiounobuenosayres.rikorda.it

# L'ARTE E LA RESILIENZA DI ARTEMISIA GENTILESCHI

FINO AL PROSSIMO APRILE A **PALAZZO DUCALE** LA MOSTRA CHE  
CELEBRA UNA DELLE **PIÙ INFLUENTI PITTRICI** DEL SEICENTO, TRA  
STORIA PERSONALE E RIVOLUZIONE ARTISTICA

**N**el cuore storico di Genova, all'interno delle maestose sale di Palazzo Ducale, si apre un'esposizione straordinaria che celebra la vita e l'opera di Artemisia Gentileschi, una delle figure più enigmatiche e influenti della storia dell'arte. La mostra, ospitata nei saloni dell'Appartamento del Doge dal 16 novembre 2023 al 1° aprile 2024, non è solo un tributo alla genialità di una pittrice senza tempo, ma anche un viaggio emozionante attraverso i tumultuosi episodi della sua vita, contraddistinta da una resilienza e un talento che hanno segnato indelebilmente il corso dell'arte italiana. In questa cornice prestigiosa, i visitatori avranno l'opportunità unica di immergersi nelle opere e nella storia di Artemisia, un'icona di tenacia e maestria artistica che ancora oggi risuona con forza nel panorama culturale contemporaneo.

Tutt'altro che semplice la vita di Artemisia Gentileschi, segnata

## **Artemisia Gentileschi**

*Autoritratto in forma di allegoria della Pittura,  
con un ritratto maschile sul cavalletto, 1630-35*  
Olio su tela, 98x74,5 cm  
Roma, Gallerie Nazionali d'Arte Antica di Roma,  
Palazzo Barberini



dalla prematura scomparsa della madre, dal contesto sociale che non le permette di affermarsi come pittrice, fino al traumatico stupro. Ma, nonostante ciò, Artemisia è capace di emergere attraverso il suo indiscutibile talento artistico e il suo coraggio trasmettendo, attraverso le eroine protagoniste dei suoi quadri, il suo desiderio di riscatto e di affermazione all'interno di una società in cui le donne hanno un ruolo sottomesso e dove la pittura è una pratica raramente concessa al sesso femminile.

La sua figura e i suoi dipinti hanno segnato così profondamente la storia dell'arte italiana che risuonano ancora prepotenti nel nostro tempo. La mostra, a cura dello storico dell'arte Costantino D'Orazio, propone un percorso suddiviso in 10 sezioni, tra vicende familiari appassionanti, soluzioni artistiche rivoluzionarie, immagini drammatiche e trionfi femminili e offre l'opportunità di vedere raccolti oltre 50 capolavori sparsi in tutta Europa e negli Stati Uniti, opere che permettono di delineare un ritratto preciso della personalità complessa di una delle artiste più celebri al mondo. La mostra è promossa e organizzata da Arthemisia con Palazzo Ducale Fondazione per la Cultura, Comune di Genova e Regione Liguria e rientra nell'ambito delle iniziative di Genova Capitale Italiana del Libro 2023. La mostra vede come sponsor Generali Valore Cultura, special partner Ricola, media partner Il Secolo XIX e mobility partner Frecciarossa Treno

In alto: **Artemisia Gentileschi**  
*Giuditta e Abra con la testa di Oloferne*,  
1640-1645. Olio su tela, cm 115x116,5  
Terni, Fondazione Cassa di Risparmio di Terni  
e Narni, Collezione d'Arte;

In basso: **Artemisia Gentileschi**  
*Giuditta e la sua ancella con la testa di Oloferne*,  
1645-1650. Olio su tela, 272x221 cm  
Napoli, Museo e Real Bosco di Capodimonte





# Getoner

VENDITA E NOLEGGIO STAMPANTI MULTIFUNZIONE

PARTNERS BROTHER

**brother**  
at your side

PARTNERS HP



VENDITA PRODOTTI PER UFFICIO

Via Sampierdarena, 129-131-133-135 R

Tel 010.89.83.253

NOSTRO SITO WEB:

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

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



**Artemisia Gentileschi**

*La morte di Cleopatra, 1620 circa. Olio su tela, 114x75 cm  
Collezione privata, courtesy Jean-François Heim, Basel*

Ufficiale. La mostra rientra nel progetto "L'Arte della solidarietà" realizzato da Artemisia con Komen Italia, charity partner della mostra. Unire l'arte con la salute, la bellezza con la prevenzione: è questa l'essenza di un progetto che vede il colore rosa della Komen Italia fondersi con i capolavori esposti nelle mostre. Nel concreto, una parte degli incassi provenienti dalla vendita dei biglietti di ingresso della mostra verrà devoluta da Artemisia per la realizzazione di specifici progetti di tutela della salute delle donne. Con questa partnership Komen Italia si prepara al grande evento nazionale per festeggiare il suo 25esimo anno della "Race for



the cure” il prossimo maggio 2024. Il catalogo, edito da Skira e a cura di Costantino D’Orazio, presenta i testi di Pietrangelo Buttafuoco, Riccardo Lattuada, Anna Orlando, Yuri Primarosa, Vittorio Sgarbi e Claudio Strinati.

Nella prima metà del Seicento, quando il mondo dell’arte è ancora dominato dagli uomini, Artemisia Gentileschi è stata la protagonista di una carriera eccezionale, che l’ha portata a lavorare per alcune delle corti più prestigiose d’Europa: Firenze, Napoli e Londra, solo per citarne alcune. È stata omaggiata da medaglie, ritratti dipinti da pittori illustri, poemi e incisioni. Eppure la sua fama oggi è dovuta soprattutto alla violenza carnale che ha subito nel 1611, ad opera di un pittore senza legge, Agostino Tassi. Sarà soltanto grazie al suo talento e alla sua eccezionale personalità che Artemisia riuscirà a scrollarsi di dosso i pregiudizi nei suoi confronti e dedicarsi a costruire un percorso artistico eccezionale. Questa mostra, promossa e organizzata da Artemisia con Palazzo Ducale Fondazione per la Cultura, Comune di Genova e Regione Liguria, vuole ricostruire le vicende che hanno funestato la vita di Artemisia, ma anche restituirle il merito di aver contribuito in maniera profonda al rinnovamento della pittura, sulle orme di Caravaggio. Perché una mostra di Artemisia proprio a Genova? Oltre a Roma, la Superba è la città che accomuna i principali artisti di questa esposizione: esattamente quattrocento anni fa Orazio Gentileschi si trova a Genova, dove lascia alcune tra le sue opere più significative, mentre Agostino ha lavorato qui nel 1605 per alcuni mesi, lasciando un segno indelebile nella costruzione di formidabili prospettive. Anche se non esistono documenti che possano confermare un soggiorno di Artemisia a Genova, l’eco del suo lavoro e alcune sue opere giungono nella Superba, così come i dipinti realizzati da suo padre in città saranno copiati successivamente dalla figlia. Questa mostra, a cura di Costantino D’Orazio, intreccia vicende umane, rivoluzioni pittoriche, aneddoti e pensieri di una vivace ed intraprendente comunità artistica, che nel primo Seicento ha attraversato l’Italia e si è avventurata in Europa, diffondendo le novità caravaggesche, lo spirito della Controriforma e uno sguardo sulla realtà del tutto inedito. Ne hanno giovato molti pittori genovesi,

In alto: **Artemisia Gentileschi**  
*Annunciazione*, 1630. Olio su tela, 257x179 cm  
Napoli, Museo e Real Bosco di Capodimonte;

In basso: **Artemisia Gentileschi**  
*Madonna con Bambino*, 1616-1618. Olio su tela, 118x86 cm  
Firenze, Gallerie degli Uffizi, Palazzo Pitti, Galleria Palatina

come Domenico Fiasella – che conosce e lavora con Orazio - Gioacchino Assereto e Bernardo Strozzi, che in questa mostra, grazie al lavoro di Anna Orlando, aprono una interessante finestra sul panorama genovese dell'epoca, in perfetta corrispondenza con le novità che stanno esplodendo a Roma.

Un evento eccezionale sarà l'esposizione dell'Allegoria dell'Inclinazione, che Artemisia dipinge per Casa Buonarroti di Firenze (in mostra dall'8 gennaio 2024): un autoritratto senza veli – che solo successivamente verrà coperto da un drappo dipinto – in cui la pittrice si rappresenta come l'ispirazione che ha guidato l'intera opera di Michelangelo. La tela, esposta dal 1616 sul soffitto di una delle sale di Casa Buonarroti, sarà esposta per la prima volta in una mostra fuori dalla sua sede naturale, grazie ad un prestito eccezionale: potrà essere ammirata da vicino, per apprezzare uno dei momenti più alti della tecnica di Artemisia, genio assoluto della pittura barocca.



A sinistra: **Artemisia Gentileschi**  
*Maddalena*, 1630-1635. Olio su tela, 108x78,5 cm  
Beirut (Libano), Sursock Palace Collection;

A destra in alto: **Artemisia Gentileschi**  
*Conversione della Maddalena*, 1613-1615. Olio su tela, 146,5x108 cm  
Firenze, Gallerie degli Uffizi, Palazzo Pitti, Galleria Palatina;

A destra in basso: **Orazio Gentileschi**  
*Madonna con il Bambino dormiente in un paesaggio*, 1622 circa  
Olio su rame, 30,8x23,4 cm. Genova, Musei di Strada Nuova - Palazzo Rosso



## IL PERCORSO DELLA MOSTRA

La mostra inizia con la sezione "Giovinezza e maturità di Artemisia", che ci porta alla scoperta della straordinaria carriera artistica di Artemisia. Si inizia con le sue prime opere, tra cui la celebre rappresentazione di Susanna, un dipinto realizzato sotto la guida del padre Orazio Gentileschi. Questa sezione mette in luce l'evoluzione stilistica di Artemisia, dal suo apprendistato con il padre fino alle opere della sua maturità. Un elemento chiave è l'influenza di Caravaggio nel suo uso magistrale del chiaroscuro. Successivamente, ci immergiamo nella sezione "Il talento delle donne tra '500 e '700", che contestualizza Artemisia all'interno del panorama artistico del XVI e XVII secolo, evidenziando le sfide e i successi delle artiste donne dell'epoca. Questo contesto storico aiuta a comprendere meglio il suo



A sinistra: **Artemisia Gentileschi**  
*Betsabea al bagno*, 1635 o 1652. Olio su tela, 286x214 cm  
Firenze, Gallerie degli Uffizi, Galleria Palatina, Sala di Berenice;

A destra in alto: **Elisabetta Sirani**  
*Timoclea uccide il capitano di Alessandro Magno*, 1659  
Olio su tela, 228x174,5 cm. Napoli, Museo e Real Bosco di Capodimonte;

A destra in basso: **Artemisia Gentileschi**  
*L'Aurora*, 1625-1627 circa. Olio su tela, 218x146 cm  
Roma, collezione Alessandra Masu





In alto:  
**Artemisia Gentileschi**  
*Sansone e Dalila*, 1620-1625. Olio su tela, 164x200 cm  
 Collezione privata;

In basso:  
**Orazio Gentileschi**  
*Santa Cecilia che suona la spinetta e un angelo*, 1615-1621  
 Olio su tela, 90x105 cm  
 Perugia, Galleria Nazionale dell'Umbria

eccezionale talento e la sua importanza nel mondo dell'arte.

Proseguendo, arriviamo alla sezione "Artemisia alla bottega del padre", che esplora il rapporto speciale tra Artemisia e Orazio Gentileschi. Questa sezione mette in luce come Artemisia abbia appreso l'arte della pittura dalla sua famiglia e come, nel corso del tempo, abbia sviluppato un linguaggio artistico unico, distintivo e indipendente da quello del padre.

Nella sezione "Le donne minacciate di Artemisia", ci concentriamo sul tema della vulnerabilità e della forza femminile nelle opere di Artemisia. Questo tema è particolarmente significativo dopo l'esperienza traumatica dello stupro subito dall'artista. Le sue opere ritraggono spesso donne in situazioni di pericolo, ma sempre con un'accentuazione della loro forza interiore e della loro resilienza. "La vendetta di Artemisia" è la sezione successiva, dove viene esplorata la rappresentazione di Giuditta e Oloferne nelle opere di Artemisia. Questi dipinti sono interpretati come una manifestazione del desiderio di vendetta e della forza contro le avversità, rappresentando una parte importante della sua produzione artistica.

In "Il caravaggismo a Genova", la mostra si sofferma sull'impatto che il caravaggismo, attraverso Orazio Gentileschi, ebbe sulla scena artistica di Genova e su come Artemisia abbia contribuito a diffondere questo stile. La sezione evidenzia come Artemisia sia stata una figura chiave nel movimento artistico dell'epoca. "Orazio Gentileschi e Roma criminale" ci porta nei contesti artistici e giudiziari di Roma all'inizio del Seicento, con un'attenzione particolare alle vicende legali in cui fu coinvolto Orazio Gentileschi; la sezione illustra l'ambiente competitivo e talvolta violento in cui Artemisia iniziò la sua carriera.

In seguito Artemisia si trasferì a Firenze, e la sezione successiva, "Dopo Roma, Artemisia a Firenze", esplora questa parte della sua vita artistica. Qui vediamo come l'artista abbia lavorato per importanti committenti e gestito la sua bottega, nonostante le sfide finanziarie e personali.



In alto: **Sofonisba Anguissola**  
*Autoritratto alla spinetta, 1556 - 1557 circa.* Olio su tela, 56,5x48 cm  
 Napoli, Museo e Real Bosco di Capodimonte;

In basso: **Artemisia Gentileschi**  
*Susanna e i vecchioni, 1610.* Olio su tela, 170x119 cm  
 © Pommerfelden, Kunstsammlungen Graf von Schönborn

Nella sezione "Sansone e Dalila", viene esaminata l'interpretazione unica che Artemisia dà alla storia biblica di Sansone e Dalila. Il dipinto sottolinea il tema della forza femminile e dell'astuzia contro la forza maschile, un motivo ricorrente nelle sue opere. "L'eredità di Artemisia" ci mostra come Artemisia abbia influenzato la pittura napoletana ed europea, specialmente attraverso opere come l'Annunciazione, che dimostra la sua padronanza del chiaroscuro e un'influenza caravaggesca maturata e personale. Infine, "Artemisia a Napoli" esplora il periodo napoletano di Artemisia, mettendo in risalto come abbia consolidato la sua fama e il suo stile artistico, diventando una delle figure di spicco della scena artistica napoletana e influenzando le generazioni future di pittori.

#### Orario di Apertura:

- Lunedì: 14.00 - 19.00
- Martedì, Mercoledì, Giovedì: 9.00 - 19.00
- Venerdì: 9.00 - 20.00
- Sabato: 10.00 - 20.00

- Domenica: 10.00 - 19.00  
 (la biglietteria chiude un'ora prima)

#### Aperture Straordinarie:

- 8 Dicembre: 10.00 - 19.00
- 24 Dicembre: 9.00 - 17.00
- 25 Dicembre: Chiuso
- 26 Dicembre - 7 Gennaio: 10.00 - 20.00
- 31 Dicembre: 10.00 - 19.00
- 31 Marzo: 10.00 - 19.00
- 1° Aprile: 10.00 - 19.00  
 (la biglietteria chiude un'ora prima)

#### Tipologie di Biglietti:

- Intero: €16,00
- Ridotto: €15,00 (ragazzi 14-27 anni, visitatori oltre 65 anni, disabili, soci FAI, insegnanti, voucher hotel convenzionati, card Musei di Genova, partecipanti a Grandi Convegni, Touring Club, tessera Coop Liguria, abbonati Teatri di Genova, Amici di Palazzo Ducale, dipendenti IREN, Card Artemisia, biglietti altre mostre a Palazzo Ducale, Genova Citypass, giornalisti con tesserino, tesserati CUS Genova, dipendenti Comune di Genova)
- Ridotto Convenzione: €14,00 (dipendenti e





FERRAMENTA

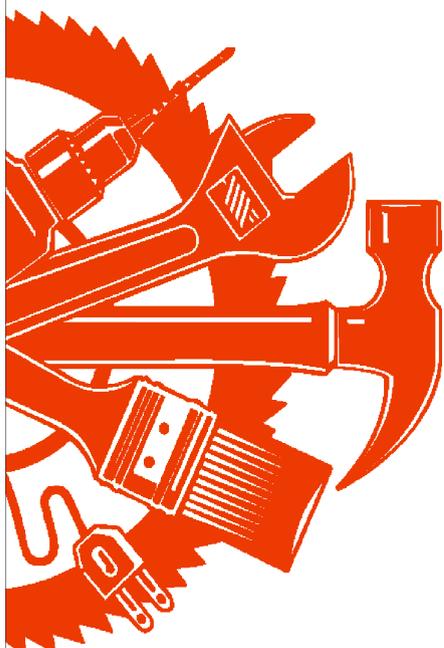


# IL PARADISO DELLA BRUGOLA

DI GABRIELE ALESSIO



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



Via Gabriele Rossetti, 19R  
16148 Genova

Tel. 010 385788 ▪ Cel. 393 265 2725

facebook@ferramentaviarossetti

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



Artemisia Gentileschi

Minerva, 1635 circa. Olio su tela, 131x103 cm. Firenze, Gallerie degli Uffizi

- agenti Generali, clienti Assicurazione Generali)
- Ridotto Card Ducale: €12,00 (possessori Membership Card Ducale, acquisto solo in cassa)
  - Ridotto Giovani: €8,00 (tutti i lunedì per giovani fino a 27 anni, esclusi festivi)
  - Ridotto Bambini: €5,00 (6-14 anni non compiuti)
  - Ridotto Trenitalia: €12,00 (valido lunedì-venerdì, esclusi festivi, per clienti Trenitalia con biglietto destinazione Genova)
  - Omaggio: minori di 6 anni, accompagnatori disabili, guide turistiche, tesserati ICOM, insegnanti e giornalisti accreditati, possessori coupon omaggio, Vip Card Arthemisia
  - Ridotto Gruppi: €14,00 (gruppi 10-25 persone, 1 accompagnatore gratuito, prenotazione obbligatoria)
  - Ridotto Scuole: €5,00 (gruppi studenti, 15-25 persone, 2 accompagnatori gratuiti, prenotazione obbligatoria)
  - Biglietto Open con Audioguida: €18,00 (ingresso senza bloccare data e orario, utilizzabile fino a 15 giorni dalla chiusura mostra)

La prenotazione del biglietto è consigliata, e l'ingresso può comportare attese per rispettare la capienza. Tutti i biglietti includono l'audioguida (o app sostitutiva).



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

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



**GENOVA** - Via Borgoratti, 2G/2H  
Tel. 010. 8681564 - info@smporte.it  
[www.smporte.it](http://www.smporte.it)



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

# Zeffirino®

RISTORANTE 1939

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



**1939:** l'anno in cui tutto ebbe inizio. Zeffirino Belloni è il fondatore del noto ristorante nonché capostipite dell'omonima famiglia; nasce nel 1918 nella campagna modenese da una famiglia di umili origini, da Serafina e Confucio, il maggiore di quattro fratelli, Mario, Angelo e Angela. Si sposa giovane con Olga, fedele compagna di vita, e insieme avranno cinque figli: Gian Paolo, Luciano, Odino, Alberto e Giorgio.

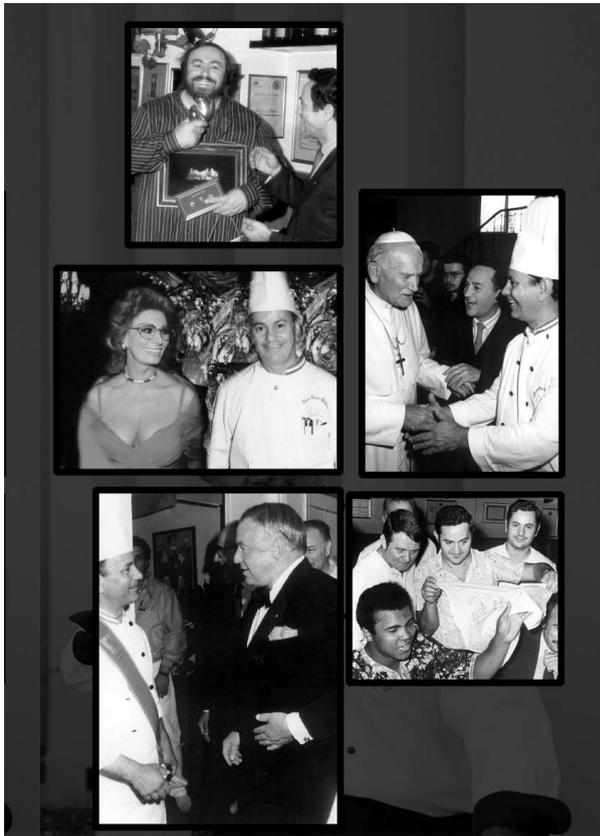
Sono gli anni che precedono la II guerra Mondiale ed è precisamente nel 1939 che Zeffirino viene chiamato alle armi e in quanto attendente di un Colonnello deve occuparsi della preparazione dei pasti; impara un mestiere e al tempo stesso scopre un'attitudine per la cucina. Questa esperienza si rivelerà determinante per le scelte che compirà in seguito.

**1939** is the year when it all started. Zeffirino Belloni is the founder of the well-known restaurant as well as the forefather of the homonymous family; born in 1918 in the Modenese region in a family of simple origins from Serafina, the mother and Confucio, the father. Zeffirino, the eldest of four brothers (Mario, Angelo and Angela) marries very young with the life partner Olga, together they will have five children: Gian Paolo, Luciano, Odino, Alberto and Giorgio.

These are the years foregoing the Second World War and it is in 1939 that Zeffirino is called to join the military service. Appointed at the services of a Colonel, he is responsible for the preparation of the daily meals. It is during this period of time that Zeffirino learns a profession and at the same time he discovers an attitude for cooking which will be the determining factor for his future choices.



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



## 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.*



*Belloni*

TIPICA CUCINA ITALIANA

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





Solitamente nessuno è profeta in Patria, ma il ristorante Zeffirino oltre che a Genova, ha sempre vantato notorietà nazionale. Se i Belloni fossero sbarcati in USA ci sarebbero restaurant Zeffirino's in ogni Stato. Intraprendenza, spirito di sacrificio, accoglienza sono nel DNA di questa famiglia.

Quando si parla di marketing non è possibile non parlare di Luciano Belloni. Già oltre quattro decenni fa Luciano aveva creato il Guanto d'Oro. Un prestigioso trofeo che assegnava ogni anno ai grandi campioni della boxe mondiale, legandolo all'immagine del locale. Non solo. Gian Paolo fratello di Luciano, vero e proprio ambasciatore della cucina italiana nel modo, cucinò addirittura alla Casa Bianca e per presidenti di vari stati. Negli anni 80 nel prestigioso Waldorf Astoria di New York, Gian Paolo Belloni guidò i migliori venticinque chef di valore mondiale in occasione di uno storico evento.

Ora è il momento di Marco e Paola Belloni: cugini ed entrambi figli d'arte, rispettivamente di Luciano e Gian Paolo. Marco è nato e cresciuto nel ristorante di famiglia, con già alle spalle varie ed importanti esperienze nel settore dell'ospitalità, e oggi è coadiuvato dallo chef Dario De Spirito.



**i**MPRESA  
**P**ULIZIA  
**A**RTIGIANA



**LUCIDATURA PAVIMENTI**

**LAVAGGIO MOQUETTE**

**LAVAGGIO VETRI E VETRATE**

**DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE AMBIENTI**

**PULIZIE CONDOMINI**

Gestiamo da molti anni numerose collaborazioni professionali con amministratori condominali

**PULIZIE UFFICI**

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

**PULIZIE NEGOZI**

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

**PULIZIE INDUSTRIALI**

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

**i**MPRESA **P**ULIZIA **A**RTIGIANA

Via del Monte

16144 GENOVA MARASSI

**Tel. +39 339 721 8036**

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

sito web: [ipagenova.it](http://ipagenova.it)



# VISIONI SOTTOMARINE

## GRANDE SUCCESSO A **EUDISHOW BOLOGNA** PER LA MOSTRA “OBIETTIVI E PENNELLI – SOPRA E SOTT’ACQUA” DI **MASSIMO CORRADI** E **GIANNI RISSO**

DI **ILVA MAZZOCCHI**

La mostra personale di Massimo Corradi e Gianni Riso di fotografia subacnea “Obiettivi e Pennelli – Sopra e sott’acqua” ha riscosso un grande successo a Bologna, durante le tre intense giornate

di svolgimento di EudiShow, la grande fiera internazionale della subacnea tenutasi dal 13 al 15 ottobre nei padiglioni della Fiera di Bologna. I due autori sono stati invitati ad esporre nella speciale area “Eudiart”, riservata alla creatività di alcuni artisti selezionati grazie all’originalità delle opere realizzate.

Gli autori, una coppia di veri amici che passano tutto il tempo libero sott’acqua a fare fotografie, hanno un background ricco e variegato. Massimo predilige la fotografia ai pesci e la macro. Dopo aver vinto cinque titoli italiani di caccia fotosub e safari e vari concorsi, è entrato a buon diritto nel mondo delle gare e dei concorsi



fotosub, in veste di giurato e quasi sempre come Presidente di Giuria. Gianni collabora con InGenova fin dal primo numero e si è sempre dedicato al reportage, fotografando in azione molti campioni mondiali di apnea e pescasub, alcuni VIP e le modelle: ne ha fotografato più di trenta! Organizza anche il concorso "Miss Modella Fotosub".

In coppia, Massimo e Gianni hanno realizzato diversi reportage e servizi fotografici per Acquacoltura AQUA di Lavagna, Bisson Vini per il vino degli abissi, SEAC e vari tour operators.

Sulle motivazioni che hanno spinto i due fotosub si potrebbe approfondire il discorso sulle nuove frontiere della fotografia subacquea, aperte da Massimo Corradi di Savona e Gianni Risso di Bogliasco.

Da decenni le riviste specializzate e spesso i media di vario tipo propongono numerose fotografie subacquee, principalmente belle immagini ma ripetitive e con soggetti visti e rivisti. Con l'evoluzione degli apparecchi fotografici, delle custodie stagne subacquee, degli illuminatori e dei flash, è difficile fare errori. Si scattano migliaia di foto, si cancellano quelle venute male e, magari con qualche ritocco di Photoshop, il gioco è fatto. I pesci vengono sempre bene. Chi vuole allargare le tematiche trova nella macrofotografia nuovi spunti interessanti, ma alla fine il pubblico, sempre più informato e attento, non trova più interessanti le foto. Per la foto creativa quasi tutti i fotografi sub (in genere tedeschi o dell'est europeo) ripetono a oltranza modelle supertruccate, in piscina con abiti svolazzanti e scarpe con i tacchi.

Il problema se lo sono posto anche Corradi e Risso, che da anni calcano le scene della fotografia subacquea e hanno pensato di



fare un passo avanti su un terreno del tutto sconosciuto. Nessuno nel mondo aveva mai pensato di fare delle fotografie subacquee ispirandosi ad alcuni dipinti famosi. Per prima cosa hanno trovato una brava apneista da immortalare come se fosse in un dipinto. Poi hanno preparato delle vere cornici e hanno realizzato il progetto in alcuni set ideali

(Grotta Giusti di Monsummano Terme e i fondali dell'Area Marina Protetta di Portofino). Dopo ore di immersioni sono visibili i risultati e gli autori sono stati invitati ad esporre già alla fiera della subacquea di Bologna e presto la mostra sarà visibile in altre città d'Italia.

Nel 2022 Massimo e Gianni hanno iniziato a lavorare a



un progetto inedito di foto creativa decisamente ambizioso: fare delle foto subacquee a una modella ispirandosi a dipinti famosi. Dopo alcune prove in mare infruttuose, finalmente a inizio giugno di quest'anno i due sono riusciti a ottenere i risultati sperati trovando il set ideale nella famosa Grotta Giusti di Monsummano, dove, presso il Grotta Giusti Resort e SPA, si sono avvalsi della preziosa assistenza sott'acqua di Luciano Tanini del Grotta

Giusti Diving. In Grotta Giusti sono state realizzate le foto più spettacolari: la Medusa di Michelangelo Merisi da Caravaggio, la ragazza con l'orecchino di perla di Johannes Vermeer, la creazione ispirata al grande Giuseppe Arcimboldo, la ragazza con la mela di René Magritte e l'uscita della modella dalla cornice di Pere Borrel del Caso. La Giuditta di Gustav Klimt è stata realizzata nei fondali dell'Area Marina Protetta di Portofino, secca Gonzatti, con la





preziosa assistenza dell'istruttore subacqueo Luca Smecca del Diving Group Portofino, con sede a Santa Margherita Ligure. Susanna Grassi, toscana, 27 anni, è la bravissima modella di tutte le foto. Susanna è un'apneista che fa agonismo con risultati di rispetto. I suoi "personali": 137 metri in apnea dinamica in piscina, 42 metri in assetto costante con bipinna, apnea statica 3' e 48". Ama il mare e gli animali. Ha un cavallo, 4 cani, 3 gatti. Ha il diploma di maturità artistica sperimentale in pittura e decorazione. Il progetto degli autori non è ancora concluso e presto saranno realizzate altre



*Raffinati, tessuti per  
l'arredamento  
di interni ed esterni*



### STILARREDO - TENDE E TESSUTI

Piazza Colombo, 2A/2 - Genova  
Tel. 010 590684  
Cell. 375 7411639

[www.stilarredo.org](http://www.stilarredo.org)  
[stilarredo.ge@gmail.com](mailto:stilarredo.ge@gmail.com)



### Casa Scout CNGEI Ca' du pin

Via Capo Pino, 6 • Sori (GE)  
Info e prenotazioni: [sc@cngei.it](mailto:sc@cngei.it)

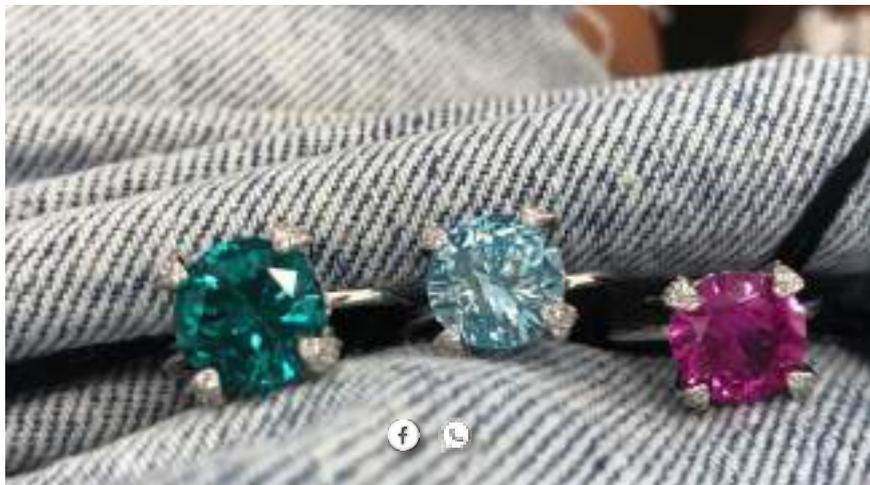


sito web: <https://cngei.it/casa-scout-sori/>



## PREZIOSE OCCASIONI

- ACQUISTIAMO ORO, ARGENTO E OROLOGI PRESTIGIOSI.
- PROPONIAMO GIOIELLI IN ORO E OROLOGI D'OCCASIONI ED UN VASTO ASSORTIMENTO DI MONILI I ARGENTO NUOVO.
- EFFETTUIAMO RIPARAZIONI, INFILATURA COLLANE E PERIZIE ASSEVERATE.



Via Murcarolo, 5r/7r - Genova Nervi

010 731 7756 • 392 068 9871

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

foto ispirandosi alle opere di Picasso, Botticelli, Leonardo da Vinci. Per le prossime foto i set ideali sono stati già individuati in alcune insenature dell'Isola di Bergeggi e all'Isola Gallinara.

Intanto sono già state messe in calendario le mostre che si terranno in Liguria e in particolare a Zoagli, Santa Margherita Ligure e Lavagna. Già confermata una settimana di esposizione anche a Milano.

La mostra è patrocinata dalla ditta di lavori subacquei di Chiavari Italsub di Massimo Garbarino, da apneaworld.com e dalla Maggi Officine di Milano, produttrice di orologi subacquei professionali, il cui titolare Massimo Maggi, architetto, si distingue da anni per l'opera di mecenatismo nei confronti dell'Operazione di ecologia Fondali Puliti e per il suo supporto agli eventi più eclatanti della fotografia subacquea.



MAJGI OFFICINE

ITALSUB



# Pasticceria Guano

...dal 1958



*Famiglia di pasticciieri: 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**



# OBIETTIVI SUL MARE: LA FOTOGRAFIA ILLUMINA L'APPRODO DI BOGLIASCO

LA TERZA EDIZIONE DEL PHOTOCONTEST CELEBRA LA BELLEZZA DEL MARE E LA CREATIVITÀ ARTISTICA IN UNA COMPETIZIONE AFFASCINANTE

DI ILVA MAZZOCCHI

Sabato 30 settembre, la riuscitissima premiazione ha concluso degnamente la terza edizione del photocontest organizzato da L'Approdo di Davide Bertoldo per promuovere la sua piccola bomboniera sulla scogliera di Bogliasco. Va detto che in pochi anni Davide e il suo staff sono riusciti a trasformare l'Approdo in uno dei locali più gettonati della cittadina del Golfo Paradiso. Sarà per l'incantevole panorama, per la vicinanza all'acqua e per la lista delle bevande, ma sono sempre più numerosi i residenti e i turisti che non rinunciano a un drink all'Approdo. Anche il trofeo di fotografia, organizzato con maestria da apneaworld.com, ha dato i frutti sperati: ogni anno il livello artistico delle foto in concorso migliora e contribuisce a dare nuova notorietà al locale. Davide ha espresso la sua piena soddisfazione per la



bellezza di molte delle foto, che sicuramente rendono onore alla piccola veranda sul mare, proprio a pochi centimetri dall'acqua. La foto più bella del 2023 è stata scattata da Mauro Paillex di Aosta, che, oltre all'artistico trofeo, ha vinto un prestigioso orologio M1 delle Maggi Officine di Milano. Paillex ha catturato in uno scatto l'Approdo, l'acqua accattivante e la bella ragazza in primo piano, sospesa fra cielo e mare.

**Ecco la classifica completa dei premiati:**

- 1° Mauro Paillex (Aosta)
- 2° Luigi De Michelis (Casale Monferrato)
- 3° Catuscia Roncoloni (Genova)
- 4° Arianna Prister e Francesco Repetto (Bogliasco)
- 5° Ferruccio Benussi (Bogliasco)
- 6° Lorenzo Benussi (Bogliasco)
- 7° Vittorio Frugone (Bogliasco)
- 8° Giulia Benedetti (Genova)
- 9° Vivi Ennas (Genova)
- 10° Paola Gazzola (Casella)
- 1° Juniores: Ambra Bongino (Genova)

Hanno contribuito al monte premi anche: Cressi, Apneaworld.com, SUN LINE, IRECO, Editrice La Mandragora. In giuria: Massimo Corradi, Francesca Conti, Remo Sallo, Davide Bertoldo, Mino Maggi e Gianni Risso. Ecco la bella gallery della premiazione fatta da Anna Paillex.



**EDIL PRIMA**  
*di Botto Alfredo*  
**VIA ANTON PAVLOVIC CECHOV 16/12,  
16159, GENOVA**  
**☎ 353.4048.389**



# VENEZIA 80, TRA CELEBRAZIONE DELL'ARTE E SFIDA AL FUTURO

TRA SUCCESSO DI PUBBLICO E SCIOPERI, IL FESTIVAL DEL CINEMA DI VENEZIA SI CONFRONTA CON **L'EVOLUZIONE TECNOLOGICA** E I **DIRITTI D'AUTORE**

DI NICOLÒ METTI

**O**ttanta: è l'altisonante numero a cui sono giunte le edizioni del Festival del Cinema di Venezia. Seimila e trecento è l'altrettanto altisonante numero di posti a disposizione del pubblico nelle numerose sale che costellano il Lido e che hanno accolto un flusso di pubblico davvero notevole, soprattutto durante i weekend. Basti pensare che il Pala Biennale, la sala più grande con più di mille posti disponibili, negli orari di punta è quasi sempre stata sold out. I dati

sull'affluenza sono ancora più positivi se considerati alla luce, o per meglio dire sotto l'ombra dello sciopero che ha condizionato (per fortuna solo in minima parte) la programmazione del Festival. In realtà di pellicole "saltate" ce n'è stata solo una, il film di apertura *Challengers* di Luca Guadagnino slittato ad aprile 2024, ma a risentirne è stato soprattutto il red carpet che non ha potuto ospitare nessun attore iscritto al sindacato SAG-AFTRA, il quale ha vietato ad ogni componente

la possibilità di promuovere fisicamente le pellicole presenziando alle premiere o a qualsiasi evento celebrativo. Essendo un evento che ha avuto effetti su scala mondiale ed è finito per essere seguito anche da altre categorie lavorative che iniziano a intravedere problematiche simili, credo valga la pena aprire una parentesi per chiarire cosa è successo.

Parlo al passato perchè, per fortuna, dai primi di novembre 2023 lo sciopero è stato revocato



*Jaime Vadell nei panni di Augusto Pinochet in "El Conde" di Pablo Larraín*



*Seydou Sarr e Moustapha Fall in "Io capitano" di Matteo Garrone*

grazie al raggiungimento di un accordo soddisfacente tra le produzioni e il sindacato attori. Innanzitutto, chiariamo lo scenario: hanno scioperato due entità distinte, ovvero la Writers Guild of America e la SAG-AFTRA, quelle che molti appellano “sindacati” rispettivamente di sceneggiatori ed attori. In realtà, sono qualcosa di più vicino ad un albo, nella misura in cui per poter lavorare nell'industria cinematografica americana è necessario farne parte, anche ed appunto per mantenere un'unità di intenti nei casi in cui si arrivi ad uno scontro frontale contro le enormi case di produzione, Netflix su tutte. I temi di questo scontro sono importantissimi, in quanto cartina di tornasole di un conflitto lavorativo e sociale che sta solo iniziando a caratterizzare i nostri tempi: il rapporto tra l'evoluzione delle intelligenze artificiali, i diritti d'autore, ed il loro influsso sul mercato del lavoro. Uno dei primi ambiti toccati direttamente è e sarà per forza quello creativo, in uno scontro secolare e simbolico tra uomo e macchina: le AI riescono ormai a simulare in maniera soddisfacente le qualità creative di uno scrittore, oltre che

generare immagini e video detti “deep fake” in cui vediamo attori o cantanti famosi che intonano o recitano realisticamente canzoni o testi inventati o di proprietà altrui. Per cui, da un lato abbiamo il problema della “finta creatività” che può svolgere il lavoro degli sceneggiatori, soprattutto all'interno di produzioni commerciali e ridondanti come la serialità moderna ci ha abituato. Dall'altro, subentrano anche problemi di diritti di immagine e privacy: in un futuro non troppo lontano le produzioni potrebbero generare digitalmente le figure di attori famosi invece di metterli a contratto “fisicamente”. Il risultato, detto in maniera grossolana, è il medesimo per entrambe le categorie: meno ore di lavoro effettive per raggiungere i medesimi risultati produttivi. Non a caso, nell'ultima fase dello sciopero si erano unite altre classi di lavoratori apparentemente distanti (medici, avvocati, etc.) che intravedono le medesime problematiche. Dopo quasi un anno di proteste e di blocco delle produzioni, si è giunti per fortuna ad una risoluzione che può essere preludio di modelli simili per altre categorie di lavoratori: ricontrattazione delle paghe

orarie, delle percentuali sullo streaming, e maggiori garanzie sul copyright. Sempre con parole semplicistiche, essendoci un minor numero di ore di lavoro fisico da svolgere, questo vale di più. Una dinamica che, in un futuro veramente vicino, potrebbe essere necessaria anche per tante altre classi di lavoratori. Lo sciopero ha portato come dicevo ad un solo film cancellato dalla programmazione, quello di Guadagnino, e il cartellone è rimasto davvero ricchissimo. Meno soddisfazioni per gli amanti del Red Carpet e degli autografi, che hanno visto assenze importantissime, ad esempio l'intero cast di Maestro di Bradley Cooper. Personalmente, lo ritengo quasi un bene, è stata un'edizione che si è concentrata ancora di più sulla visione dei film nelle sale. Purtroppo, rispetto alle altre otto edizioni a cui ho partecipato, devo dire con un abbassamento della qualità media, soprattutto dei film in concorso, mentre le sezioni Giornate degli Autori e Orizzonti regalano sempre vere e proprie chicche poi difficili da reperire in distribuzioni internazionali. I film italiani in concorso erano ben sei, da Costanzo a Garrone, da Diritti

a Sollima, le produzioni italiane si sono rivelate davvero variopinte mostrando un cinema molto vivo e dinamico. Deludono Finalmente l'alba di Saverio Costanzo e Enea di Pietro Castellitto, soprattutto quest'ultimo. Dopo un ottimo esordio, il figlio d'arte di Sergio aveva ottenuto budget e fiducia di grandi produzioni nazionali. In effetti il film è molto ricco, sia a livello scenografico che nella composizione del cast. Purtroppo è una ricchezza che non si traduce in efficienza narrativa. Il film vorrebbe raccontare la piattezza di una certa borghesia romanaccia, che si concede il brivido dell'illegalità con traffici ed estorsioni di cui neanche avrebbe bisogno. In realtà, in un argomento piuttosto inflazionato nel cinema dell'ultima decade, non viene apportato nulla di nuovo, l'intreccio risulta piuttosto sterile ed innervosente e la sensazione che si ha a fine visione è un disagio che non si è sicuri di quanto sia stato ricercato dagli autori. Sempre in una Roma corrotta e delinquente, in questo caso quasi apocalittica, è ambientato Adagio di Stefano Sollima. Un pretesto narrativo molto semplice - un ragazzo possiede un video che non doveva aver mai posseduto né tantomeno visto - dà il via ad un viaggio in cui non arriviamo mai a conoscere davvero i protagonisti, a favore di un'esaltazione del contesto, una capitale in cui non vediamo monumenti ma solo incendi e

blackout, reali e morali. È un film schietto come tipico nella cinematografia di Sollima, di cui non si può non esaltare la sempre notevole regia e fotografia. Un film di un regista da sempre divisivo come Giorgio Diritti continua a mantenere fede alla sua indole autoriale. Lubo è un film lungo, volutamente preciso e pedissequo nel raccontare le peripezie che il protagonista Lubo Moser deve affrontare per provare a rintracciare i figli che gli furono tolti dal governo svizzero. È anche un film di denuncia con una forte componente sociale, andare a ripescare vicende poco conosciute attorno alla seconda guerra mondiale come quella del popolo Jenisch, i cosiddetti "zingari bianchi", a cui veniva spesso tolto tutto, soprattutto nel caso del film quando Lubo viene chiamato alle armi. Il trailer non a caso è costituito dalla sola scena della convocazione ufficiale, perché la bravura di Diritti è spesso quella di fermarsi sul dramma, aspettare che si consumi, per poterlo far comprendere ed empatizzare. Da lì, però, parte una sequenza di eventi che assomiglia più ad un poliziesco, perché Lubo è costretto ad uccidere, a fuggire, a fingersi altre persone pur di perseguire il suo purissimo fine, ritrovare i suoi figli. Ed è così che tutta la pellicola ondeggia moralmente tra le modalità criminali e le ingiustizie etiche che caratterizzano il vissuto del protagonista, ispirato ad



*Emma Stone in "Povere Creature" di Yorgos Lanthimos*



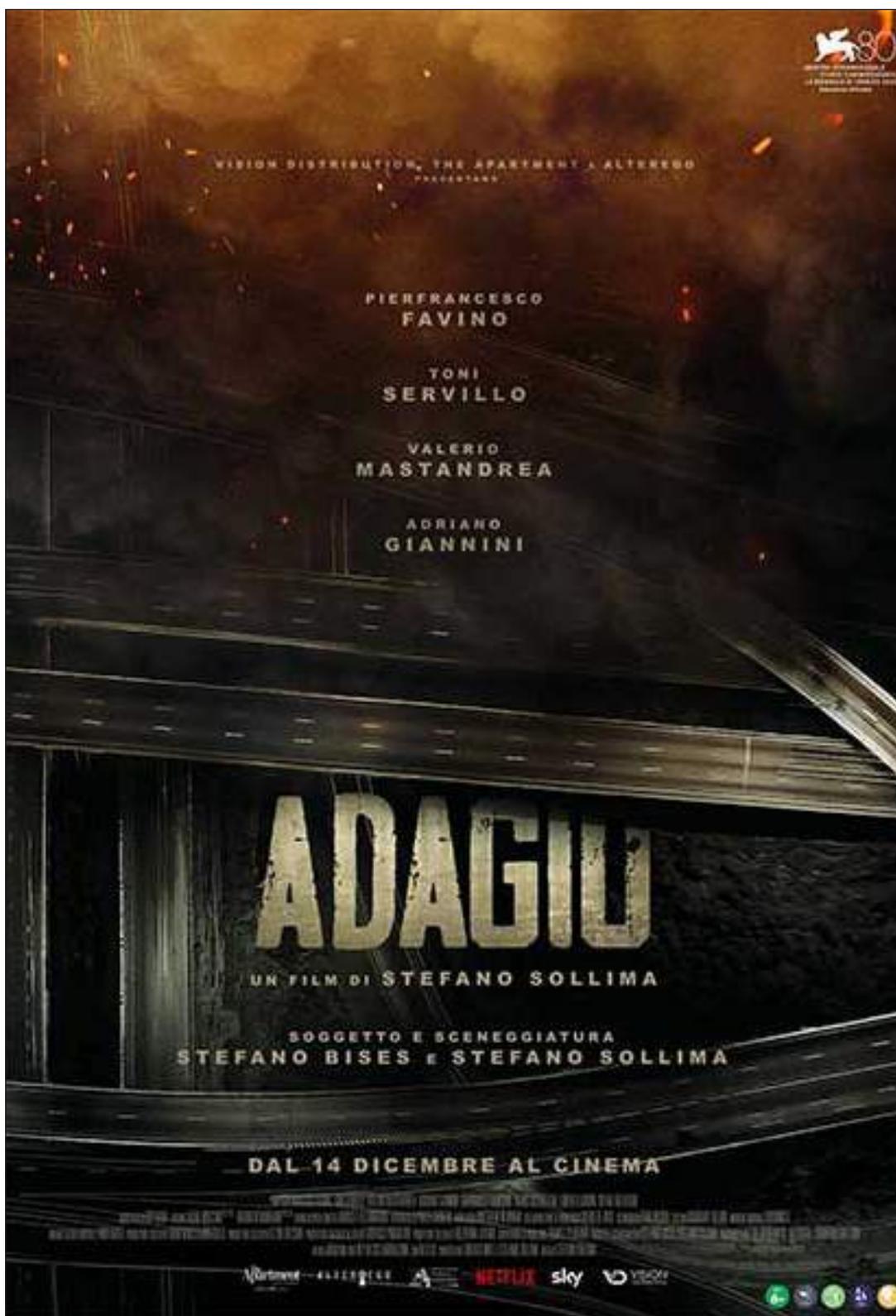
*"El Paraiso" di Enrico Maria Artale*

un libro a sua volta ispirato ad una storia vera. Nel concorso Orizzonti, spicca il nuovo film del giovane regista Enrico Maria Artale, *El Paraiso*. Vince il premio per la migliore sceneggiatura nella sua sezione, e lo trovo meritatissimo. Al netto di qualche esagerazione "pulp", Artale ci racconta una storia cruda, affettiva e originale. Un figlio quarantenne ed una madre di origine colombiana vivono in totale simbiosi, a metà fra la dipendenza reciproca ed il reale affetto. Lavorano per uno spacciatore locale e amano ballare musiche latinoamericane. Tra il figlio ed una giovane corriere della droga colombiana nasce qualcosa, che vizia il loro rapporto possessivo se non ossessivo madre-figlio. Questa sensazione pungente accompagna lo spettatore in un limbo, traghettandolo (non a caso, *El Paraiso* è il nome di una piccola imbarcazione) verso il momento di svolta che aleggiava sulla storia già dal suo inizio: la morte della madre. Nell'ultimo significativo atto, il figlio si impone di fare da "corriere al contrario", per portare le ceneri della madre nel suo stato natale, la Colombia, dove però non sembra avere mai avuto battesimo e identità. Un finale da "trafficante d'affetto", in cui il vuoto lasciato dalla dipendenza materna spinge il protagonista verso la sua ultima missione da contrabbandiere. Il capolavoro italiano di questa edizione, però, è

senza dubbio *Io, capitano* di Matteo Garrone. Il film racconta la migrazione di due inconsapevoli ragazzi senegalesi verso il sogno europeo, ma lo fa con un tono favolistico, imbastendo un'epica moderna che ci permette di apprezzare e potenziare un racconto che vuole essere tutto fuorché politico. Garrone è un cineasta, un autore, si occupa di cinema. Lo ribadisce più volte in conferenza stampa, punzecchiato da domande riguardanti le politiche migratorie delle destre europee. Ma lui ribadisce: "l'obiettivo era avere un controcampo", mettere per immagini ciò che solitamente vediamo dall'altro fronte, quello degli arrivi. Così facendo, ci permette di seguire con estrema empatia ed interesse la vicenda di due normalissimi ragazzi in cerca di condizioni economiche migliori. Ecco, forse è solo in questa scelta che Garrone prende un'implicita posizione politica: parla di migranti economici, non scende nel pietismo del profugo che fugge dalla guerra o dai regimi militari. Sono due semplici ragazzi che, come molti italiani ogni anno fanno, emigrano in cerca di maggior fortuna o condizioni lavorative migliori. Un desiderio assolutamente lecito che viene trattato così com'è, mostrando poi la crudezza del viaggio necessario per perseguirlo, ma contornandolo comunque con scene oniriche e poetiche che mantengono intensa l'esperienza visiva e puramente

cinematografica tipica del regista. Leone d'argento alla pellicola, Coppa Volpi alla magnifica interpretazione del protagonista, entrambe meritatissime e a loro modo coraggiose.

Una menzione è doverosa per gli altri due premi più importanti del Festival. El Conde, del sempre originale autore cileno Pablo Larrain, è un esperimento tanto complesso quanto interessante, raccontando un ritorno al presente (ma in bianco e nero) del dittatore Pinochet, come se la sua ombra e l'influsso di figure come la sua non ci avessero mai abbandonato. Una fusione di generi rischiosa tra noir, grottesco, satirico, drammatico che un po' paga l'eccessivo rischio generando a tratti distacco e confusione nello spettatore, ma che viene molto apprezzata dai critici e dalla giuria valendo il premio per la miglior sceneggiatura. Il leone d'oro invece va a Lanthimos, regista greco che iniziò la sua carriera un po' di nicchia, ma da qualche anno è esploso verso il grande pubblico. Povere creature è una sorta di Frankenstein moderno, in cui però il mostro è il chirurgo mentre la "bestia" è una Emma Stone vivida ed attraente. Un soggetto che richiama Tim Burton, ma che viene girato da un Lanthimos travestito da Wes Anderson, con un uso ed abuso di scenografie digitali che potenziano la narrazione sfiorando però il kitsch in certi passaggi. Lo sviluppo però è sufficientemente scorrevole e canonico da valere un Leone d'oro quasi proclamato a furor di popolo già prima della premiazione. Niente di eccezionale, ma la classica pellicola che mette un po' d'accordo tutti. Ed è forse questo il limite principale di questa ottantesima edizione del Festival, poche opere hanno realmente sorpreso, al netto di tantissimi film molto godibili. Personalmente, credo che qualche rischio in più da parte dei selezionatori avrebbe giovato. Nonostante ciò, come mi sembra evidente dai brevi riassunti di cui è composto questo articolo,



è un Festival di caratura mondiale che celebra ogni anno la settima arte come pochi altri sanno fare, attirando talenti emergenti o riconosciuti e dando la possibilità a chi presenzia di godersi in anteprima un caleidoscopio unico sul mondo del cinema, in tutte le sfaccettature che lo compongono.



📍 Via Timavo, 5I-53 R • I6I32 • Genova 📞 Prenotazione: +39 328 4755134

# CHURRASCARIA

— ★ ★ ★ ★ ★ —  
BRAZILIAN RESTAURANT



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

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

✉ [fernandobonafe27@hotmail.it](mailto:fernandobonafe27@hotmail.it)

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

## I NOSTRI ORARI:

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

# LA LUNGA STORIA DEL PANDOLCE, OVVERO “U PANDÙCE”

STORIA DEL **PANDOLCE**, DELLA SUA PREPARAZIONE E COTTURA, TRA STORIA E **TRADIZIONI LIGURI**

DI ANTONIO BOVETTI

**I**l pandolce genovese, in dialetto ù pandùce, grazie al commercio dei naviganti e degli emigranti liguri è conosciuto in varie parti del mondo. In Argentina, nelle pasticcerie di Buenos Aires, è facile vedere nelle vetrine il pandùce xeneize; a Londra è definito come Genoa cake; se torniamo in Liguria, troviamo che a San Remo viene chiamato ù pan du Bambin. Questo dolce si prepara per le feste natalizie e non bisogna confonderlo con il panettone lombardo

o piemontese, anche per non attirarsi l'ira dei genovesi, orgogliosi dei loro avi che l'hanno ideato. Ha una forma tondeggiante ed un aspetto ruvido, con il contenuto sostanzioso, come il carattere dei liguri; l'impasto è farcito con pinoli, uva sultanina, zucca candita, pistacchi, semi di finocchio e profumi orientali come acqua di fiori d'arancio e marsala, il liquore siciliano per eccellenza.

Tra le molte leggende sulla creazione del pandolce,





**Piazza di S. Matteo, 4-6 R**  
**Tel. +39 010 247 3282**

**ORARI DI APERTURA:**

RISTORANTE: Lun: 19:00 - 24:00; Mar - Sab: 12:00 - 15:00 / 19:00 - 24:00

Domenica: Chiuso (disponibilità solo su appuntamento per comitive e gruppi)

ENOTECA: Lun 10.00-19.30; Mar-Sab 9.00-19.30; Domenica Chiuso

## RISTORANTE ENOTECA

*a Genova nel centro storico dal 1870*

NEL CUORE DI PIAZZA SAN MATTEO, A 50 MT DA PIAZZA DE FERRARI, ALBERGA ANCORA QUI L'ANTICA CANTINA POSTA IN UN PALAZZO DEL '400 DELLA CORTE DEI DORIA ACCANTO ALLA MAGNIFICA ABBAZIA ROMANICA DI SAN MATTEO.

LA CANTINA E L'OSTERIA ADIACENTE PROPRIETÀ DELLA FAMIGLIA VALDI GIÀ A METÀ DELL'800, VENNE VENDUTA NEL 1925 A GIOVANNI MIGONE CHE NE CONTINUÒ L'ATTIVITÀ FINO AL 1988, ANNO IN CUI SUBENTRO' L'ATTUALE PROPRIETARIO.

DURANTE LA SECONDA GUERRA MONDIALE L'OSTERIA VENNE SOSPESA SINO AL 2001, ANNO IN CUI SI RIPRESE L' ATTIVITA' DI RISTORAZIONE RISTRUTTURANDONE I LOCALI. L'AMBIENTE È CARATTERIZZATO DA CIAPPE DI PIETRA DI PROMONTORIO, COTTO SICILIANO ED ANTICHI TRAVONI IN LEGNO CHE NE RENDONO L'ATMOSFERA INTIMA ED AVVOLGENTE LA CUCINA PROPONE PIATTI DELLA TRADIZIONE LIGURE E ITALIANA , UTILIZZANDO PRODOTTI ESCLUSIVAMENTE FRESCHI E DI PRIMA SCELTA.

GRAZIE ALLA PRESENZA DELL'ADIACENTE ENOTECA, LA SELEZIONE DEI VINI È MOLTO VASTA ED ACCURATA, OFFRENDO UNA SCELTA DI OLTRE 1500 ETICHETTE DI VINI ITALIANI, INTERNAZIONALI , CHAMPAGNES, DISTILLATI E LIQUORI IN GENERE.



*Sito web: [www.migoneristoranteenoteca.it](http://www.migoneristoranteenoteca.it)*

*Email: [migoneenotecaristorante@gmail.com](mailto:migoneenotecaristorante@gmail.com)*

una delle più accreditate narra che l'ammiraglio Andrea Doria abbia bandito un concorso tra i maestri pasticceri genovesi per creare un dolce che, per le sue qualità, rappresentasse la ricchezza di Genova e, nel contempo, fosse resistente al tempo e al mare, adatto ad essere conservato nelle cambuse dei velieri durante i lunghi viaggi oceanici tra vento e tempeste. Insomma, degno della Superba. Un'altra leggenda fa derivare il pandùce da un antico dolce genovese, il pane con lo zibibbo: secondo lo storico Luigi Augusto Cervetto (1834-1923), avrebbe un'origine persiana in quanto, presso questo popolo, all'alba del giorno di Capodanno, era tradizione offrire al re una grande torta ripiena di mele e canditi che gli veniva recata dal più giovane dei suoi sudditi. Qualunque sia l'origine di questo pane farcito di frutta secca e candita, la sua preparazione è sempre stata meticolosa e, in particolare, la lievitazione, che ha bisogno di un caldo costante.

Tra le molte leggende, fonti delle nostre ricerche, sembra che in passato fosse usanza mettere il pandolce a lievitare sotto le lenzuola, vicino al "portascaldino", perché grazie alle sue forme teneva

ben alzate le lenzuola e il calore emanato dalla carbonella si espandeva quasi uniformemente tra coperte e materasso, favorendo, così, la lievitazione. Quando la lievitazione dell'impasto era finita, si





cuocea il dolce nel “runfò”, una stufa alimentata a carbone o a legna, fatta di mattoni e rivestita di piastrelle bianche ornate di bei disegni. Chi non era ben attrezzato per la cottura copriva con una coperta i vari pandùsi e li portava dal fornaio di fiducia, dove, quasi sempre, si aspettava la fine della cottura, chiacchierando tra conoscenti, seduti fuori dal forno. Il pandolce, per molti decenni del secolo scorso, rimase quasi esclusivamente un dolce casalingo, preparato con una ricetta custodita e tramandata di madre in figlia, tutto nella gelosa riservatezza, squisitamente ligure. Le pasticcerie o i forni lo preparavano solo su espressa ordinazione per i “furesti”, oggi più propriamente chiamati turisti di passaggio. Un antico rituale racconta che alla fine del pranzo natalizio era il più giovane della famiglia a portare in tavola u pandùce, adorno di un rametto di alloro, ed era il più anziano della famiglia a tagliarlo recitando una

filastrocca di buon auspicio; poi i genitori leggevano le letterine di Natale dei figli, messe sotto i piatti e i bambini recitavano una poesia. Finito il taglio e le recite, per la gioia soprattutto dei più piccini, il pandolce veniva distribuito con regole precise: la prima fetta, avvolta in un tovagliolo, era conservata per il primo povero che avesse bussato alla porta; la seconda, alla mamma; un'altra veniva riposta e mangiata il 3 febbraio, in occasione della

festa di S. Biagio, protettore della gola. La degustazione veniva accompagnata con un bel bicchiere di vino di Coronata o di Sciachetrà. Oggi questo dolce fantastico viene spedito in tutta Italia e all'estero ed è riconoscibile per la sua forma tondeggiante con i suoi tipici tre taglietti che formano una specie di corona triangolare, che favorisce la lievitazione e la cottura.



# COCCO... WINE 2023: UN MERITATO SUCCESSO

TRA LE COLLINE DEL MONFERRATO: UN VIAGGIO SENSORIALE  
NEI SAPORI E NEI VINI SELEZIONATI DI COCCONATO

DI VIRGILIO PRONZATI

Cocconato è senz'altro uno dei borghi più belli del Piemonte. Arroccato in collina e contornato da vigneti, boschi e declivi coltivati, offre un'immagine quasi fiabesca: un piccolo eden con poco più di milleseicento abitanti, ma vitale e animato da continue e varie manifestazioni a carattere storico, religioso, sportivo, musicale ed enogastronomico. Da quest'ultimo, sicuramente l'evento più sentito e partecipato sia dai cocconatesi che dagli abitanti dei centri vicini è Cocco...Wine, articolato su tre giorni (dal 1° al 3 settembre), che richiama migliaia di visitatori, tra cui molti giovani enoappassionati, turisti stranieri e curiosi. Promossa da Go Wine e dal Consorzio Cocconato Riviera del Monferrato, con il Comune di Cocconato, l'iniziativa, nata ventidue anni fa, è oggi una delle maggiori manifestazioni regionali più seguite e gradite dal pubblico. Quest'edizione del 2023 ha superato il successo delle precedenti sia per numero di partecipanti (anche stranieri) che per degustazioni di vini (oltre 15 mila).

L'affollata strada in salita che percorre il centro storico di Cocconato era contornata, da ambo i lati, da tavole colme di vini pregiati dei produttori locali e non, golosità gastronomiche del territorio spazianti dal salato al dolce, irrinunciabili salumi e formaggi, oggetti artistici e d'antiquariato



In alto: Umberto Fasoglio - Cantina Marovè e direttore del Consorzio;  
Nicola Federico - Cantina Nicola; Pino Bo - Cantina Benefizio di Cocconato;  
Cecilia Zucca - Cantina Poggio Ridente Az.Agr. Biologica; Paolo Macchia - Az.Agr. Biodinamica Maciot  
In basso: Degustazione guidata

Cartucce Toner e InkJet Rigenerate e Compatibili  
Stampa 3D - Service di Stampa3D



## P.S. Printer Service Lan Cian Pan Emilio

FORNITURA TONER  
INKJET COMPATIBILI | ORIGINALI  
PICCOLE MANUTENZIONE STAMPANTI  
CONSEGNA A DOMICILIO

📍 Piazza N. Barabino 13/15R - 16149 Genova  
☎️ 010.595.4570 - 353.438.1975 - 335.548.7482  
✉️ info@printer-service.it  
🌐 www.printer-service.it



e, come di consueto, le Isole del Vino. Quest'anno sotto i riflettori la Liguria, con una selezione di vini che spaziava dalle Doc Colli di Luni a Riviera ligure di Ponente, evidenziandone i vitigni autoctoni. Inoltre, uno speciale Focus dedicato al vitigno glera, alias Prosecco, presente nelle diverse e principali denominazioni tra Conegliano Valdobbiadene, Asolo e Treviso, con più di trenta etichette. Una formula vincente che da molti anni contraddistingue Cocco...Wine, apprezzata sia dagli enoappassionati che da tutti gli operatori del settore. Un ideale viaggio enoico che ha unito tre regioni d'Italia. Un successo meritato, costruito anno dopo anno, che poggia sulla vocazione viticola dei vigneti e sulla conseguente qualità dei vini dei produttori cocconatesi. Barbera d'Asti Docg in primis, e interessanti Monferrato Rosso e Igt, ottenuti anche con vitigni internazionali. Ma soprattutto Cocconato è Barbera d'Asti.

Una delle molte sfaccettature di questo poliedrico vitigno-vino. Degli oltre settanta ettari di vigneto a Cocconato, la maggior parte è coltivata appunto a Barbera. Ma qual è la differenza tra il Barbera di Cocconato e quello di altri comuni? Non molta, ma sostanziale: una spiccata mineralità e freschezza dovuta al particolare rapporto pedoclimatico. Non a caso Cocconato fa parte del Consorzio Riviera del Monferrato. Per meglio evidenziare le caratteristiche del Barbera d'Asti prodotto a Cocconato, Massimo Corrado, patron di Go Wine, ha promosso una degustazione di otto vini riservata alla stampa e agli operatori del settore, condotta dalla giornalista Adua Villa alla presenza di produttori. L'interessante incontro, preceduto dai saluti del giovane Sindaco Umberto Fasoglio, si è svolto nell'amenissimo Giardino Fasoglio, mettendo in luce vari aspetti della vitivinicoltura locale, espressi da Adriano Cavallito Cantina Marovè e direttore del Consorzio, Nicola Federico cantina Nicola, Pino Bo Cantina Benefizio di Cocconato, Cecilia Zucca cantina Poggio Ridente Az. Agr. Biologica, Paolo Macchia Az. Agricola Biodinamica Maciot.

Passando alla degustazione, ecco gli otto vini presentati, di cui quattro del 2021, e gli altri delle annate 2020, due 2019 e un 2018. 1° Barbera d'Asti Docg 2021 dell'Azienda Marovè: Limpido, di colore rosso porpora tendente al violaceo. Al naso si presenta discretamente intenso, persistente e fine, varietale, con sentori fruttati di ciliegia e prugna e lieve nota vegetale. In bocca è secco, fresco, sapido, un po' minerale, caldo, leggermente tannico, pieno e persistente. 2° Barbera d'Asti Docg 2021 dell'Azienda Maciot: Limpido, di colore rosso rubino carico. Al naso si presenta abbastanza intenso, persistente e fine, varietale, con sentori fruttati di ciliegia durona, marasca e melograno maturi. In bocca è secco, fresco, sapido, giustamente tannico, pieno ma snello, sufficientemente persistente. 3° Barbera d'Asti Docg 2021 dell'Azienda Nicola Federico: Limpido, di colore rosso rubino carico con orlo violaceo. Al naso si presenta abbastanza intenso,

**FA BENE ALL'IMMOBILIARE** 

**Devi o vuoi VENDERE il tuo immobile ma vuoi un servizio a 360° gradi?**

**Affidati ad un consulente IAD per far sì che la tua CASA abbia la visibilità e la cura che merita.**

\* Fino al 29/02/2024 presentando questo coupon o nominando in Genova Magazine, avrai diritto ad uno sconto del 10% sui servizi immobiliari

**CHIAMA ADESSO**

**+39 338 115 4192**

[www.davidecampodonico.com](http://www.davidecampodonico.com)  
info@davidecampodonico.com | [davide.campodonico@iad-italia.it](mailto:davide.campodonico@iad-italia.it)  
Via XX Settembre 1/1 sc. Dk - 16121 Genova  
Via Pola 11 - 20124 Milano

 **DAVIDE CAMPODONICO**  
REAL ESTATE

persistente e fine, varietale, con sentori fruttati di ciliegia durona e marasca molto mature e lieve nota vegetale. In bocca è secco, sapido, caldo, un po' tannico, pieno ma snello, persistente. 4° Barbera d'Asti Docg Superiore 2021 San Sebastiano dell'Azienda Poggio Ridente: Limpido, di colore rosso rubino con orlo granato. Al naso si presenta abbastanza intenso, persistente, limitatamente fine per lieve percezione di volatile, varietale, con sentori fruttati di ciliegia durona e mora di rovo mature e lieve nota vegetale. In bocca è secco, molto fresco e sapido, caldo, pieno ma snello, discretamente persistente. 5° Barbera d'Asti Docg Superiore 2020 Four Rapet dell'Azienda Maciot: Limpido, di colore rosso rubino carico. Al naso si presenta abbastanza intenso, persistente e fine, varietale, con sentori fruttati di ciliegia, mora e corbezzolo maturi, e lieve di scorza di agrumi e graffite. In bocca è secco, fresco e sapido, un po' minerale, caldo, discretamente pieno e persistente. 6° Barbera d'Asti Docg Superiore 2019 dell'Azienda Nicola Federico: Limpido, di colore rosso rubino carico. Al naso si presenta intenso, persistente e fine, varietale, con sentori fruttati di ciliegia, mora e prugna molto mature per lieve appassitura. In bocca è secco, fresco e sapido, un po' tannico, caldo, pieno e leggermente persistente. 7° Barbera d'Asti Docg Superiore 2019 Cocconito dell'Azienda San Sebastiano, Benefizio di Cocconito: Limpido, di colore rosso porpora. Al naso si presenta sufficientemente intenso e persistente, poco fine per lieve volatile e secchino, con sentori fruttati maturi. In bocca è secco, sapido, poco fresco, tannico, caldo, sufficientemente pieno e persistente. 8° Barbera d'Asti Docg Superiore 2018 San Sebastiano dell'Azienda Poggio



Ridente: Limpido, di colore rosso tendente al porpora. Al naso si presenta intenso e persistente, fine, varietale, con sentori di piccoli frutti rossi boschivi maturi. In bocca è secco, sapido, poco fresco, giustamente tannico, caldo, pieno e di limitata persistenza.

In serata, il Salotto di Cocco... Wine illumina piazza Cavour, dove un gruppo di giornalisti ha l'opportunità di gustare piatti squisiti da un menu elaborato dai ristoranti Del Ponte e Cascina Rosengana, accompagnati dai vini selezionati dai produttori di Cocconato associati al Consorzio.

Tra gli eventi di interesse, spicca la degustazione di Nebbiolo dell'Astigiano: l'albugnana DOC, un'isola di Nebbiolo in un mare di Barbera, oltre ai vini di alcuni produttori di Cocconato. Questi vini, pur essendo varietali, sono distintivi per il suolo e il clima del Monferrato Astigiano, aggiungendo un tocco unico alla vasta gamma enologica del Piemonte. Da non perdere è la lezione tenuta dal professore Vincenzo Gerbi sull'argomento.

Abbiamo visitato due cantine: Nicola Federico e Bava, ognuna con una propria identità e dimensione. Nicola Federico, di dimensioni più contenute ma ben attrezzata, produce sette vini, di cui due bianchi, offrendo una gamma piuttosto varia che valorizza il territorio di produzione. Oltre ai vini, la proprietà dispone anche di un accogliente ristorante, una destinazione apprezzata da buongustai e gourmet. Contatti Cantina: 3333906436 - Ristorante: 3929543291 - Mail: info@nicolavini.com

La cantina Bava, con radici storiche che risalgono al 1600, ha superato oltre cento vendemmie. Produce 15 vini dai propri vigneti, che includono non solo i classici dell'Astigiano, ma anche rinomati vini albesi, oltre alla gamma dei prodotti Cocchi, di cui ha acquisito il marchio. Bava è oggi un punto di riferimento per i produttori, simile a Gaja per Barbaresco. La sua elegante struttura comprende cantine di vinificazione e affinamento, enoteca, sala degustazione e un piccolo ma ricco museo che racconta la storia e l'attività della famiglia Bava.



In alto: Roberto Bava nella sua cantina-museo;  
in basso: Banchi d'assaggio con i numerosi visitatori

Contatti: Tel. 0141907083 - Mail: vino@bava.com  
Cocco... Wine è un esempio di successo di come si possa fare turismo enogastronomico in Italia. Ristoranti e trattorie che offrono le delizie del territorio, alberghi confortevoli di alto livello, un caseificio con robioli di pregio, panificio-pasticceria con leccornie locali, e il Consorzio Cocconato Riviera del Monferrato, creato dai produttori locali per valorizzare prodotti e territorio, come vino, formaggi, salumi, carni, miele, nocciole e dolci.

Un ringraziamento a Go Wine per l'organizzazione e l'ospitalità presso la Cascina Rosengana, di proprietà dell'azienda agricola biodinamica Maciot di Cocconato. Questo incantevole Albergo Ristorante è stato ricavato da un'antica cascina, ristrutturata con grande cura e gusto. Offre comode camere con pareti e pavimenti in legno di olmo e propone colazioni, pranzi e cene a base di prodotti biologici.

#### **Le cantine di Cocconato con i vini in assaggio**

Le cantine di Cocconato accoglieranno i partecipanti, ognuna gestendo uno spazio espositivo e presentando vigne e vini di questo angolo di Piemonte. La Barbera d'Asti è il vino più rappresentativo del territorio, ma la produzione si estende anche ad altri vini rossi autoctoni, con una crescente attenzione per il nebbiolo e selezioni apprezzate di vini bianchi che trovano a Cocconato condizioni ideali per esprimersi.

Segue un elenco dettagliato dei vini offerti dalle cantine partecipanti.

#### **BAVA**

*Piemonte Sauvignon Relais Blanc 2021*  
*Barbera d'Asti Libera 2021*  
*Piemonte Albarossa Rosingana 2020*  
*Malvasia di Castelnuovo Don Bosco Rosetta 2022*

#### **BENEFIZIO DI COCCONATO**

*Barbera d'Asti Duveis*  
*Monferrato Rosso Vecchia Ceppaia 2015*

#### **GIULIO COCCHI SPUMANTI**

*Piemonte Cocchi Brut*  
*Piemonte Pinot Nero Rosè Cocchi Brut*

#### **DEZZANI**

*Piemonte Bianco 4 Bucce 2022*  
*Piemonte Rosato 4 Bucce 2022*  
*Piemonte Rosso 8 Bucce 2021*  
*Piemonte Albarossa 2020*

#### **MACIOT**

*Barbera d'Asti 465 2021*  
*Piemonte Grignolino Vigin 2021*  
*Monferrato Nebbiolo Superiore Nobil 2021*

*Vino Chinato*

#### **MAROVE'**

*Vino Rosato Asia 2022*  
*Piemonte Bonarda 2021*  
*Barbera d'Asti 2021*

#### **NICOLA FEDERICO**

*Monferrato Bianco 2022*  
*Barbera d'Asti 2021*  
*Albugnano Superiore 2019*  
*Barbera d'Asti Superiore Ruasin 2018*

#### **PAOLETTI**

*Piemonte Chardonnay 2022*  
*Piemonte Bonarda 2022*  
*Barbera d'Asti 2022*

#### **POGGIO RIDENTE**

*Viognier Pinella 2022*  
*Pinot Nero Pinella 2021*  
*Barbera d'Asti Vallia 2021*  
*Piemonte Albarossa Del Marusè 2019*

#### **LE ALTRE CANTINE, OSPITI DELL'EVENTO, E I VINI IN ASSAGGIO**

A fianco delle cantine di Cocconato, altre realtà saranno presenti alla manifestazione. Proverranno da diverse parti del territorio piemontese e animeranno il percorso nel centro storico; li presentiamo in ordine alfabetico, iniziando da due associazioni di cantine che sono espressione di territori vicini a Cocconato (ovvero l'Albugnano, e la Val Cerrina di Murisengo)

#### **Associazione Albugnano 549, Albugnano (At) Selezione di Albugnano di differenti cantine**

**Associazione Targato Murisengo, Murisengo (Al)**  
*Selezione di Grignolino del Monferrato Casalese, Grignolino d'Asti, Barbera del Monferrato, Barbera d'Asti, Baratuciat Monferrato Dolcetto, Monferrato Bianco, Rosato da Grignolino, Rosato da Grignolino, Slarina*

#### **Boeri, Costigliole d'Asti (At)**

*Spumante Metodo Charmat*  
*Piemonte Chardonnay Bevion 2022*  
*Barbera d'Asti Superiore Porlapa 2017*  
*Moscato d'Asti Ribota 2022*

#### **Cascina del Pozzo, Castellinaldo (Cn)**

*Roero Arneis Montemeraviglia 2022*  
*Langhe Favorita Laganella 2022*  
*Barbera d'Alba Superiore Lucrezia 2019*  
*Roero Montegalletto 2019*

**Cascina Paladin, Canale (Cn)***Langhe Favorita 2022**Roero Arneis 2021**Barbera d'Alba 2021**Nebbiolo d'Alba 2020**Roero 2019**Roero Riserva 2018***Cantina Sociale di Castagnole Monferrato (At)***Ruchè di Castagnole Monferrato 2022**Grignolino d'Asti 2022**Barbera d'Asti 2022**Piemonte Rosato 2022***Cascina Gilli, Castelnuovo Don Bosco (At)***Monferrato Chiaretto Lirico 2022**Barbera d'Asti Le More 2021**Albugnano Superiore Notturmo 2020**Freisa d'Asti Superiore Arvelè 2018***Crota Cichin, Santo Stefano Roero (Cn)***Roero Arneis 2022**Nebbiolo d'Alba 2021**Barbera Superiore 2020**Barbera d'Alba 2019**Roero 2019**Roero Riserva 2018***Eusebio di Stroppiana Marilena, Salussola (Bi)***Vino Rosso Risent 2022**Vino Orange Lusent 2022**Vino Rosso Ruata 2021**Vino da uve stramature Piasì 2022***Guazzotti Maria Vittoria, Gabiano (Al)***Grignolino del Monferrato Casalese Quore 2022**Syrah vino varietale L'Appeso 2022**Barbera del Monferrato L'Ciuc 2021**Rubino di Cantavenna Il Re 2019***Garino, Cunico (At)***Piemonte Chardonnay 2019**Piemonte Rosato Bio Rosè di Giulia 2020**Barbera d'Asti Bio Vin ad Garin 2019**Grignolino d'Asti Bio 2019***Nazzari, Ponzano Monferrato (Al)***Piemonte Bianco Charà 2022 (da uve favorita)**Vino rosato Fiorivano le Viole 2022**Grignolino del Monferrato Casalese Il Matto 2022**Grignolino del Monferrato Casalese Odioamore 2019***Terre d'Eburias, Costigliole d'Asti (At)***Vino Bianco Ferjamè 2022**Barbera d'Asti annate 2022/2021**Grignolino d'Asti 2022**Moscato d'Asti 2022***I PRODOTTI TIPICI, I SAPORI DEL TERRITORIO**

Cocconato è rinomato per la sua vocazione enogastronomica; numerosi ristoranti si trovano nel centro storico e nelle campagne circostanti, attraggono annualmente molti turisti e visitatori. L'evento Cocco... Wine non solo celebra i vini, ma anche i prodotti tipici del territorio, valorizzando gli artigiani del gusto locali e alcuni ospiti che partecipano alla rassegna.

Il Consorzio Cocconato Riviera del Monferrato guida questa parte dell'evento, mentre una Pro Loco molto attiva completa l'offerta con un servizio di ristorazione all'aperto nel Cortile del Collegio, offrendo piatti tradizionali.

**Camminando la via del vini e dei sapori nel centro storico di Cocconato...****Latteria di Cocconato**

*Robiola di Cocconato, Tomino di Cocconato, Toma stagionata di mucca e Toma stagionata di capra*

**Azienda Agricola Biodinamica Maciot**

*Gelà Monfrà: cono di riso venere con carne cruda servito con le sue salse*

**Massaglia Società Agricola**

*Piatti e prodotti tipici a base di tartufo*

**Prunotto Salumi**

*Salumi artigianali*

**Stella Alpina**

*Formaggi e salumi*

**Alberto Marchetti**

*Il gelato in alcune interpretazioni*

**Consorzio Cocconato Riviera del Monferrato**

*Con le altre specialità legate alla terra di Cocconato*



*I Barbera d'Asti DOCG degustati*

# BRICCO DELLA GALLINA



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

Tel. 0185/38019 – 347/4907317

e-mail: [briccodellagallina@gmail.com](mailto:briccodellagallina@gmail.com)

## DI VIRGILIO PRONZATI

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

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

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



sito-web: [www.briccodellagallina.com](http://www.briccodellagallina.com)

facebook: Bricco della Gallina



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 spinato, Sgombro gratinato, Stoccafisso brandacujun, Catalana di pescatrice, Pescato del giorno in vari modi. Secondi piatti di carne: Coniglio alla ligure, Gallina bollita con salsa verde, Rognoncino di vitello trifolato, Anatra ai due modi, Maialino croccante e ovoli e porcini in vari modi. Dulcis in fundo: Semifreddo al croccante di mandorla, Creme caramel, Soufflé al cioccolato con gelato alla crema. Golosità che si sposano con buone

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

Una cena o un pranzo con tutto questo ben di Dio, abbinato a un buon vino, si aggira tra i 50 e i 65 euro. Ben spesi.

Ad accogliervi con l'innata simpatia e cordialità, il patron Enrico che vi servirà le sue ghiottonerie.

Gradita la prenotazione.



# LA TRADIZIONE DEL PRANZO DI NATALE NELL'ANTICA GENOVA E IN RIVIERA

## **NATALIN E CAPPONE: IL DUETTO NATALIZIO CHE RACCHIUDE IL CALORE FAMILIARE E LE USANZE CULINARIE DELLA GENOVA STORICA**

DI ANTONIO BOVETTI

La giornata di Natale nel Genovesato, come dappertutto, era un momento speciale e particolarmente curato era il pranzo. Quasi sempre, il primo piatto era rappresentato dai "natalin", lunghi maccheroni cotti in un ricco brodo di cappone, arricchito da piccole polpettine di carne o rondelle di salsiccia.

I "natalin", chiamati anche maccheroni di Natale, molti anni fa avevano una funzione beneaugurante che riguardava il risparmio: infatti, le palline di salsiccia che si cuocevano nel brodo simboleggiavano proprio le monete, come augurio di prosperità. Nei tempi passati, durante tutto l'anno, si facevano rinunce e sacrifici, ma per il pranzo di Natale nulla doveva mancare.

In molte famiglie si usava il tipico piatto di ravioli conditi con il "tuccu", ma si portavano in tavola anche i "natalin", per essere certi di aver fatto tutto il possibile per propiziarsi un nuovo anno proficuo sotto il profilo economico. E questa è una prova per sfatare le molte allusioni alla parsimonia genovese, perché i liguri erano solo un po' 'attenti', o come diceva Gilberto Govi, previdenti.

Oggi i maccheroni di Natale, che sono lunghe penne lisce tagliate alle estremità di sbieco, si trovano

sugli scaffali dei supermercati, soprattutto in questo periodo. Ma ritornando ai tempi passati, questa pasta si preparava a mano vari giorni prima.

Lavorata bene la sfoglia, si arrotolava attorno a un ferro simile a quelli da calza e si tagliava "di sbieco"; poi si stendevano i maccheroni a seccare su cannicci di bambù. Le quantità di fecola e farina sono fondamentali; infatti, se questi ingredienti non sono ben equilibrati, i "natalin" non hanno consistenza e non si riesce a seccarli in modo che restino "interi", lisci e quasi trasparenti, durante la cottura.

Anche il brodo è importante per l'insieme del piatto e deve essere fatto con tre tipi di carne: cappone, manzo e, appunto, il maiale delle

salsicce. Il manzo, nella ricetta tradizionale, è in realtà sostituito dalla trippa. La vera difficoltà è armonizzare i sapori di queste carni perché nessuno prevarichi sull'altro.

Insomma, quello che sembra un piatto semplice da realizzare, per essere veramente buono, ha bisogno di mille accortezze, tra cui anche dosare bene le spezie. Servono i chiodi di garofano e bisogna saper distribuire qualità e quantità, altrimenti il loro sapore prende il sopravvento e si sentirà solo quello. La stessa cosa vale per la spolverata di pepe bianco a fine cottura.

La preparazione del cappone deve essere particolarmente accurata: bisogna togliere la pelle, tagliare testa, collo e zampe, eviscerarlo ed eliminare le parti grasse. Se dovesse



rimanere della pelle, si passa sulla fiamma per togliere le ultime piume.

Forniamo qualche indicazione per realizzare questa ricetta:

Preparate le carni come prima descritto, mettete l'acqua nella pentola, aggiungete una cipolla intera in cui avrete infilato un chiodo di garofano, una carota e, se vi piace, una costa di sedano; quindi portate a bollire. Solo a quel punto, mettete dentro il cappone, anche a pezzi. Deve bollire per almeno due ore e devono rimanere almeno due litri di brodo. Fate raffreddare e eliminate con cura tutto il grasso che viene in superficie.

Se usate la trippa, tagliata a listarelle sottili, deve essere messa in una pentola a "dare l'acqua" per una decina di minuti; quindi dovrete mettere in un'altra pentola burro e olio e lì cominciate il soffritto con cipolla e carota. Deponetevi le trippe e, quando saranno ben asciutte, irrorate con una spruzzata di vino e fate sfumare. A quel punto unite una mestolata di brodo di cappone e continuate la cottura a fiamma molto bassa per almeno un'oretta.

Pulite i cardi e bolliteli per un quarto d'ora, quindi tagliateli a pezzetti piccoli.

A quel punto, mettete il brodo di cappone sul fuoco e aggiungete i cardi e le trippe ben scolate dall'intingolo. Buttate i natalin e quando sono a metà cottura aggiungete la salsiccia con la quale avrete fatto delle palline. Servite i natalin cosparsi di abbondante, siamo a Natale, formaggio grana.

**La ricetta completa per 6 persone prevede:**

- Un cappone intero
- 400 grammi di trippa già cotta
- 250 grammi di salsiccia
- Cipolle, carote e sedano (o cardo bianco, che sarebbe preferibile)
- 300 grammi di maccheroni di Natale
- Grana grattugiato abbondante (almeno 150 grammi)
- Burro (circa 20 grammi)
- Olio
- Una spruzzata di vino bianco secco
- Chiodi di garofano
- Pepe
- Sale



# RONAKINHO

Brazilian sushi passion

VIA DEL PIANO, 9/R, 16139 GENOVA

ORDINE: 010 895 4487

WHATSAPP: 328 401 6938

CHIAMA: 351 756 4639



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



# I PRIMI SETTANT'ANNI DELL'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

SETTE DECENNI DI ECCELLENZA CULINARIA: L'ACCADEMIA CELEBRA IL SUO **ANNIVERSARIO** CON EVENTI, CONVEGNI E GASTRONOMIA D'ECCELLENZA **A GENOVA**, CON FOCUS SUL **PATRIMONIO CULINARIO ITALIANO**

DI VIRGILIO PRONZATI



**S**ettant'anni rappresentano un buon traguardo per quasi tutto, in particolare per l'Accademia Italiana della Cucina. Fondata da Orio Vergani il 29 luglio 1953, oggi conta 8.000 accademici e trecentodieci delegazioni in quaranta Paesi diversi (dal 1959 anche negli USA). Dal 2003, l'Accademia Italiana della Cucina è un'Istituzione Culturale della Repubblica Italiana. È risaputo che la civiltà di un popolo passa attraverso la tavola. Sin da bambino, il mio sogno era quello di scrivere. Non certo romanzi, dei quali non sarei mai stato capace, ma di collaborare con giornali o riviste che trattavano l'enogastronomia, in particolare quella della mia regione. Arrivato agli ottant'anni, ho potuto acquisire un'esperienza sul campo: conoscenza delle basi alimentari e degustazione di piatti, oli e vini. Oltre a una breve e lontana conoscenza del grande Orio Vergani, conobbi il Marchese Gavotti e, ancor meglio, gli amici accademici Paolo Lingua

In alto: Da sin. Laura Gambardella, Daniel Macri, Marco Benvenuto ed il nostro Pronzati; in basso: Accademici della Cucina liguri e di altre regioni

(giornalista e scrittore), Lorenzo Scarsi, James Scardaci e Vittore Vitale. Con loro ebbero piacevoli e molteplici discussioni su ricette del passato e rivisitate, piatti e cuochi e personaggi che ne hanno scritto, elevando la gastronomia alla pari della letteratura di rango. L'Accademia Italiana della Cucina ha oneri e onori: con il suo Centro Studi tutela le tradizioni e la cultura della cucina italiana, promuovendone il miglioramento in Italia e nel mondo. L'ammissione all'Accademia è preclusa a quanti abbiano interessi nella ristorazione e nelle scuole di cucina.

Tornando al tema iniziale, per il settantesimo anniversario dell'Accademia Italiana della Cucina, l'avvocato Manuel Macrì, Delegato di Genova, ha organizzato un grande evento. Un evento che sarà ricordato a lungo dai circa 90 partecipanti per l'esclusività della location, la raffinatezza della cena e gli illustri accademici provenienti da varie regioni d'Italia.

I festeggiamenti per l'importante evento hanno avuto luogo nel fastoso Palazzo Interiano Pallavicino, uno dei tre edifici in Piazza Fontane Marose inseriti nella lista dei quarantadue siti Patrimonio Mondiale dell'Umanità, eretto nel lontano 1206 e di proprietà dell'omonima e illustre famiglia genovese.

Il convegno dedicato alla ricorrenza, aperto e brillantemente condotto dal giornalista Marco Benvenuto, ha visto interessanti interventi di vari relatori. L'avvocato Manuel Macrì ha illustrato il ruolo dell'Accademia Italiana della Cucina nel contesto storico-culturale, e il miglioramento qualitativo della ristorazione attraverso la ricerca di basi agroalimentari stagionali da agricoltura biologica o sostenibile, valorizzandone il territorio di origine. La Dott.ssa Elisabetta



In alto: Da sin. L'Avvocato Manuel Macrì e la d.ssa Laura Gambardella, rispettivamente Delegato e segretaria della Delegazione Ligure dell'Accademia Italiana della Cucina; in basso: Il Prefetto di Genova dott. Renato Franceschelli premiato da Manuel Macrì. A sin. Laura Gambardella

Cocito, Direttore del Centro Studi Piemonte (nonché Segretario del Centro Studi Franco Marengi), ha sottolineato l'importanza del controllo e della conoscenza delle eccellenze agroalimentari italiane.

Un patrimonio alimentare unico al mondo che va tutelato e difeso per garantire la salute del consumatore e la salvaguardia dell'ambiente. Il terzo intervento, fatto da chi ha scritto, ha posto

l'attenzione sulle De. Co. (Denominazioni Comunali), ossia il miglior marketing territoriale a costo zero. Ogni comune può istituire una De. Co. per valorizzare e tutelare tutto quanto ne faccia parte: prodotti agroalimentari, gastronomia, artigianato, manifestazioni, ricette, località di interesse storico e paesaggistico. Ad oggi, Genova non solo è tra le poche grandi città senza De. Co., ma anche la sua provincia è la più carente della regione in questo senso, a causa della miopia e dell'ignoranza delle autorità comunali e delle associazioni di categoria, penalizzando economicamente i produttori dei vari settori commerciali. Altri interventi di rilievo sono stati espressi dai delegati di altre città sulla difesa della territorialità dei nostri prodotti e della loro sostenibilità, nonché sull'immissione nella Comunità Europea di prodotti a basso prezzo da Paesi terzi, l'inflazione nelle cucine private e pubbliche, e la salvaguardia delle ricette tradizionali con atti notarili. Gradito e puntuale anche l'intervento della giornalista Egle Pagano.

Al termine del convegno, è seguito un sontuoso aperitivo nello splendido giardino "segreto" del Palazzo, una regale oasi dove tutti gli ospiti (tra cui ho avuto il piacere di rivedere l'Avv. Gramatica) sono stati deliziati da una ricca sequenza di autentiche golosità, realizzate per la speciale occasione da Pippo Traverso, patron di Capurro Ricevimenti. Poi, nelle splendide sale affrescate, c'è stato il clou della serata: una raffinata cena composta da classici piatti come Risotto Carnaroli riserva con punte d'asparagi, pesto di nocciole ed erbe di campo, Rollè di branzino alle olive nere taggiasche su zuppetta di pomodoro ai crostacei, ed infine la grande Torta celebrativa con il logo dei 70 anni di Accademia. Il tutto accompagnato dal Langhe Bianco Doc Tataya di Rocche dei Manzoni, il Terrizzo de La Colombiera e l'aromatica



Malvasia di Castelnuovo Don Bosco di Cascina Gilli. A siglare la riuscita serata, a cui hanno partecipato

illustri accademici genovesi e di altre città, è stata l'investitura di Accademico Onorario della Delegazione genovese al Dr. Renato Franceschelli, Prefetto di Genova, conferita dall'Avv. Manuel Macrì, Delegato di Genova. Infine, è doveroso un meritato plauso all'avvocato Manuel Macrì e alla Segretaria Laura Gambardella per la perfetta regia dell'evento.



A sinistra: Gli splendidi soffitti di Palazzo Interiano Pallavicino, sede dell' evento; a destra in alto: La Torta del 70° anniversario; a destra in basso: Francobollo speciale dedicato all'Accademia Italiana della Cucina



Via Carlo Barabino, 5 r - tel. 010 362 8089

---

**APERTI DALLE 8.00 ALLE 20.00**

**TUTTI I GIORNI**

**SABATO E DOMENICA COMPRESI**

**Consegne a domicilio gratuite**

**Per Ordini via whatsapp  342 834 1737**

**NUOVA GESTIONE**

# BERGAMO BRINDA A MERLOT E CABERNET

LA CITTÀ OROBICA CELEBRA LA **19ª EDIZIONE** DI “EMOZIONI DAL MONDO. MERLOT E CABERNET INSIEME”, CON **270 VINI** DA 22 NAZIONI. UN EVENTO CHE METTE IN LUCE L'ECCELLENZA DEI **DUE VITIGNI PIÙ DIFFUSI SUL PIANETA**

DI VIRGILIO PRONZATI

**B**ergamo, da quasi 20 anni, ospita il prestigioso Concorso Enologico Internazionale “Emozioni dal Mondo. Merlot e Cabernet Insieme”. È un evento unico nel suo genere, dedicato ai vini di ogni nazione prodotti con i due vitigni più diffusi sul nostro pianeta, ufficialmente riconosciuto dall'OIV e organizzato dal Consorzio Tutela Valcalepio e dai Vignaioli Bergamaschi, con il sostegno di enti e aziende.

L'attuale edizione, svoltasi recentemente dal 12 al 14 ottobre, ha visto la partecipazione di ben 270 vini prodotti in 22 diversi Paesi (Argentina, Australia, Bosnia-Erzegovina, Brasile, Bulgaria, Cile, Croazia, Francia, Germania, Grecia, Italia, Macedonia del Nord, Moldavia, Repubblica Ceca, Romania, Russia, Serbia, Slovacchia, Slovenia, Stati Uniti, Sud Africa e Ungheria). I vini sono stati giudicati da sette commissioni composte da settantanove giudici internazionali, di cui 45 stranieri e 34 italiani, provenienti da Argentina, Australia, Bulgaria, Croazia, Cile, Colombia, Cuba, Francia, Georgia, Germania, Giappone, Gran Bretagna, Grecia, India, Italia, Malta, Moldavia, Macedonia del Nord, Polonia,



Portogallo, Repubblica Ceca, Romania, Slovacchia, Serbia, Slovenia, Spagna, Sud Corea, Stati Uniti, Svezia e Ungheria.

Osservando il medagliere, delle 80 medaglie d'oro assegnate, l'Italia è al primo posto avendone vinte ben 36 (di cui cinque a vini bergamaschi). Tuttavia, l'unica Gran Medaglia d'oro è andata

all'Australia con il "One Giant Leap Cabernet Sauvignon 2021" prodotto da Wakefield Taylors Wine nella Clare Valley, South Australia, con un punteggio di 92,70. Sorprese nell'assegnazione delle altre medaglie d'oro: al secondo posto la Serbia con diciassette, seguita da Grecia e Croazia con cinque. Le altre sono

andate ad Australia, Slovacchia, Romania, USA, Bosnia-Erzegovina, Macedonia del Nord, Moldavia, Slovenia, Sud Africa, Francia, Bulgaria e Ungheria.

La degustazione si è tenuta in un salone della suggestiva Villa Malliana ad Almenno San Bartolomeo, dove si è poi svolta una sontuosa Cena di Gala. Per la prima volta nella storia del Concorso, i campioni esteri iscritti hanno superato i 140, a fronte dei 130 italiani. Come di consueto, è stata interessante la visita e la degustazione a due aziende vitivinicole socie del Consorzio Tutela Valcalepio, entrambe guidate da Sergio Cantoni, tra cui la Cantina Sociale Bergamasca di San Paolo d'Argon.

La mattina dell'ultimo giorno si è tenuto l'atteso e affollato Convegno "Vitigni Resistenti: passato, presente e futuro". Un forum condotto da Sergio Cantoni con interventi di prestigiosi relatori italiani e stranieri, per affrontare i molteplici quesiti che penalizzano la vitivinicoltura italiana.



A sinistra in alto: L'atteso convegno sui Vitigni Resistenti;  
A sinistra in basso: Degustazione dei vini della Cantina Sociale Bergamasca;

A destra dall'alto al basso:  
L'enologo Sergio Cantoni illustra il programma del 19° Concorso Enologico Internazionale "Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme";

Le sette commissioni del Concorso Enologico Internazionale di Bergamo 2023;

Visita tecnica alla Cantina Sociale Bergamasca di San Paolo d'Argon guidata da Sergio Cantoni

# VINI LIGURI IN VETRINA: PREMI BIBENDA 2022

**L'HOTEL HOLIDAY INN DI GENOVA DIVENTA PALCOSCENICO PER LA CELEBRAZIONE ANNUALE DEDICATA AI MIGLIORI VINI E OLI LIGURI, ESALTANDO LA QUALITÀ E L'INNOVAZIONE NEL SETTORE VINICOLO E OLIVICOLO REGIONALE**

**DI VIRGILIO PRONZATI**

Se da oltre un decennio la produzione vinicola ligure tende a diminuire lentamente di anno in anno, nel contempo cresce sensibilmente la qualità. Rispetto ai cinquecentomila ettolitri degli anni Settanta, si è passati a 45-50 mila ettolitri negli anni 2021-2022, con una media annuale di quarantaseimila ettolitri. Questo

trend di riduzione si osserva in tutta Italia, una conseguenza dell'evoluzione dello stile di vita e delle abitudini alimentari. Fino a quaranta o cinquant'anni fa, il vino era erroneamente considerato solo un alimento, mentre oggi si riconosce il suo apporto calorico e energetico. Inoltre, un consumo moderato e

informato può portare benefici al nostro corpo, come dimostrato dalle proprietà del resveratrolo presente nel vino, secondo le recenti ricerche.

Dalle indagini condotte dai ricercatori dell'Università della Florida emerge che il resveratrolo può avere effetti positivi come la riduzione del colesterolo LDL e la



prevenzione di malattie cardiache e cardiovascolari, oltre a influenzare l'infiammazione organica e il controllo del metabolismo. Tuttavia, lasciando le questioni mediche agli esperti, possiamo affermare che il vino non solo arricchisce l'alimentazione ma la rende anche più piacevole. Per questo, come accade per ristoranti e alberghi, si attendono con interesse le guide del vino. In questo contesto, spicca la guida Bibenda della Fondazione Italiana Sommelier, riconosciuta per la sua diffusione e autorevolezza, con sede a Roma e presente in tutta Italia.

Ogni produttore ligure e nazionale acquista almeno una copia della guida. Essere inclusi in Bibenda non è solo motivo di orgoglio e stimolo al miglioramento, ma rappresenta anche un vantaggio per l'immagine aziendale, influenzando positivamente l'economia dell'impresa. È evidente che chi ottiene i cinque grappoli aumenta le vendite dei propri vini premiati, e lo stesso vale per gli oli extravergini di oliva. Oggi, i vini di numerose aziende liguri, sia del Ponente che del Levante, sono presenti nelle selezioni dei ristoranti stellati e nelle rinomate enoteche nazionali. Dopo la cerimonia di premiazione a Roma, la FIS Liguria, guidata dall'appassionata e dinamica Roberta Bonasegale, ha voluto presentare e valorizzare i migliori vini e oli extravergini liguri. Nel gremito salone congressi dell'Hotel Holiday Inn di Genova, Roberta Bonasegale e Alessandro Piana, Assessore all'Agricoltura e Vicepresidente della Regione Liguria, hanno conferito l'Attestato Bibenda ai produttori che hanno ottenuto i Cinque grappoli e le Cinque Gocce per vini e oli. Oltre ai banchi di assaggio di vini e oli, l'evento ha incluso stand di aziende locali con specialità liguri, dal salato al dolce: Antico Forno da Carlo, La Baita, Novella, Panificio Billi e Viganotti. Ecco l'elenco dei dieci vini premiati:

1. Riviera Ligure di Ponente Doc Pigato Grand Père 2020 - Bio Vio
2. Riviera Ligure di Ponente DOC Pigato U Baccan 2020 - Bruna
3. Colline di Levante DOC Vermentino Luccicante 2021 - Cà du Ferrà
4. Apogèò 2021 - Cascina delle Terre Rosse
5. Colli di Luni Doc Vermentino Boboli 2021 - Giacomelli
6. Rossese di Dolceacqua DOC Galeae 2021 - Kà Manciné
7. Passito Pian del Fico 2020 - La Baia del Sole Federici
8. Colli di Luni Doc Vermentino Costa Marina 2021 - O. Lambruschi
9. Colli di Luni Doc Vermentino Cavagino 2021 - Lunae Bosoni
10. Cinque Terre DOC 2021 - Possa



Gli oli extravergini premiati sono stati solamente due, ma di eccellente qualità:

- Olio EVO Estremo 2022 - La Baita e Galleano di Gazzo d'Arroscia
- Olio EVO Extremum 2022 - Paolo Cassini di Isolabona.

Nella pagina precedente: Da sin. Caterina Vio, Alessandro Piana, Roberta Bonasegale e Fabrizio Casagrande;

Qui nella pagina in alto: Alessandro Piana Vice presidente della Regione Liguria e Roberta Bonasegale presidente Fis Liguria;  
In basso: Da sin. Marco Ferrari, Alessandro Piana, Roberta Bonasegale e Fabrizio Casagrande

# UN PATTO PER LA LIGURIA IN TAVOLA DALLA SALA DELLE GRIDA

NELLA STORICA SALE, UN ACCORDO UNISCE RISTORAZIONE E PRODUTTORI LIGURI. UN EVENTO CHE PROMUOVE LE ECCELLENZE LOCALI ATTRAVERSO IL MARCHIO "ASSAGGIA LA LIGURIA AL RISTORANTE"

DI VIRGILIO PRONZATI  
FOTO DI MARIA GRAZIA MAINERI

Il diciassette ottobre è stato un giorno importante per l'agroalimentare e la ristorazione ligure. Nella Sala delle Grida, un tempo fulcro del commercio genovese, della Camera di Commercio cittadina, Alessandro Dentone, presidente dell'Unione Regionale Cuochi Liguri, ha promosso un patto che unisce la ristorazione, i consorzi del Basilico Genovese DOP e dell'Olio Riviera Ligure DOP, e dell'Enoteca Regionale, per valorizzare al meglio le eccellenze liguri con il marchio "Assaggia la Liguria al Ristorante". Seduti allo stesso tavolo e alla presenza degli assessori comunali e regionali preposti, i responsabili dei rispettivi consorzi e dell'Enoteca Regionale hanno firmato il patto, ideato e proposto dall'Unione Regionale Cuochi Liguri. Oltre al positivo riscontro degli Assessori Bordilli, Piana e Sartori, si è registrata la sincera soddisfazione dei responsabili dei consorzi ed enoteca, Paolo Calcagno, Carlo Siffredi e Simona Venni, a cui si è



aggiunto l'importante consenso di Rocco Pozzulo, Presidente nazionale della Federazione Italiana Cuochi. Quest'ultima associazione comprende ben centoventiquattro associazioni provinciali, venti unioni regionali e innumerevoli delegazioni estere, con oltre ventimila associati.

L'operatività e professionalità dei cuochi rappresentano un grande valore aggiunto per far conoscere e valorizzare il patrimonio agroalimentare ligure. Importante e continua è anche l'opera degli istituti alberghieri, veri e propri forni di personale qualificato per l'industria dell'ospitalità. Non a caso, durante la serata, è stato dedicato un momento speciale agli allievi dell'Istituto Alberghiero Marco Polo di Genova e Camogli per l'ottimo risultato (due medaglie d'oro e un oro assoluto) ottenuto durante il Trofeo Giovani FIC - Selezione Trofeo Mille, che gli varrà l'accesso alle finali che avranno luogo a Reims, in Francia. Il Trophée Mille International è un concorso creato nel 2010 dallo chef Philippe Mille, patrocinato dalla Presidenza della Repubblica Francese. Terminata la parte istituzionale, è seguita l'attesa e golosa proposta di vari piatti della tradizione ligure, realizzati con prodotti tipici e DOP: il risotto con prescinseua e pesto, le lasagne alla Portofino, il polpo rosticcato su crema di patate e pesto, e due dessert caratterizzati rispettivamente dal basilico e dall'olio DOP.

A chiudere e siglare al meglio la serata, l'applauditissima esibizione di Giulia Ermirio, violinista di straordinario talento e sensibilità.

Nella pagina precedente: Da six Rocco Pozzulo, Alessandro Dentone, Paolo Calcagno, Carlo Siffredi e Simona Venni;

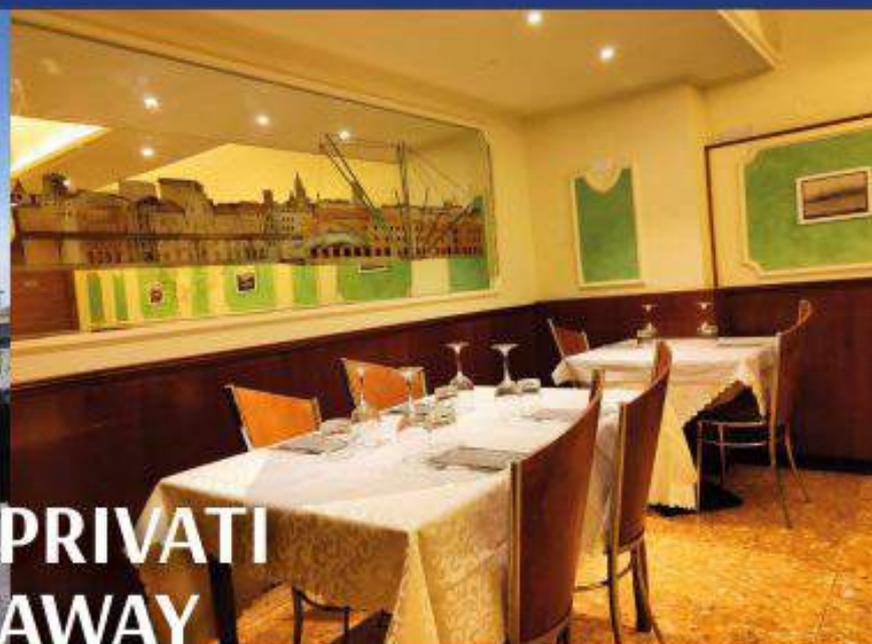
Qui nella pagina in alto: I bravi allievi che parteciperanno alle finali del Concorso Internazionale di Reims;  
In basso: La virtuosa violinista Giulia Ermirio





# RISTORANTE I PORTICI

*Specialità Pesce*



**EVENTI PRIVATI  
TAKE AWAY**



**DIETE PARTICOLARI**

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

**VIA DI SOTTORIPA, 59R - 16126 GENOVA**

(di fronte all'Acquario)

**+39 0 1 0 292 3529    +39 328 858 4880**

Sito-web: [ristoranteiporticigenova.eatbu.com](http://ristoranteiporticigenova.eatbu.com)