

capurro®
DAL 1901 RICEVIMENTI



QUANDO C'È UNA
STORIA



CAPURRORICEVIMENTI.COM · INFO@CAPURRORICEVIMENTI.COM
PASSO DELLO ZERBINO 1, 16122 GENOVA · 010 3628033-3773514

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



**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.

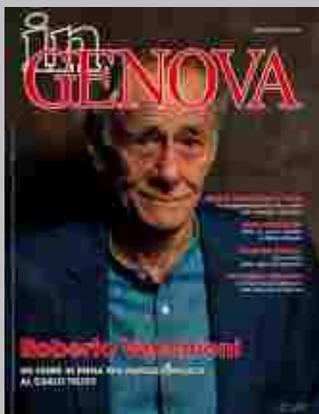
Distribuzione
Potete trovare InGenova e Liguria Magazine nelle edicole della provincia di Genova e nelle edicole più importanti di Genova (piazza Martinez; incrocio via Malta e via Cesarea; incrocio c.so Torino e c.so Buenos Aires; piazza Corvetto; piazza Manin; di fronte alla chiesa di San Nicola; piazza 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 39r; via Napoli 25n e 95r; corso Firenze (fronte Spianata); incrocio via Casaregis via Barabino; via Cantore (Lanterna); via Cantore 42; via Cantore 72 (Mazzocca); tabaccheria lungomare Pegli; via Opiso, Pegli; via Oberdan, Nervi; piazza Pittaluga, Nervi; via fronte Cicchetti, Quinto; via Cornigliano 134; via C. Menotti 12r; via C. Menotti 72), Chiavari (corso Dante), Santa Margherita Ligure (piazza Caprera), Bogliasco (piazza XXV Aprile), Lavagna (piazza Cordeviola)

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

Internet: www.ingenovamagazine.it

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

In copertina: Roberto Vecchioni



SOMMARIO

PRIMAVERA 2024

4/ Roberto Vecchioni:
un fiume in piena di parole e musica
Il nuovo libro "Tra il silenzio e il tuono" e il concerto a Genova al Carlo Felice del 16 aprile

9/ Genova 2024 è capitale europea dello Sport
Un anno straordinario di sport, educazione e valori: tutto il calendario sotto la Lanterna

14/ Ilaria Bonacossa:
una nuova era per Palazzo Ducale
La nuova gestione mira a rinnovare l'offerta culturale di Palazzo Ducale, integrando l'arte tradizionale con le tecnologie più avanzate per attrarre un pubblico più ampio

18/ Roberta Limardo:
confessioni di una sirena
Tra aneddoti e ricordi, le sfide e le soddisfazioni di una carriera unica sotto il mare, dai primi scatti a Capraia alle esplorazioni nelle acque cubane

28/ Aromatica a Diano Marina: profumi e sapori di primavera
Il weekend del 3-4-5 maggio dedicato alle erbe aromatiche e alle eccellenze dell'agroalimentare e dell'enogastronomia

31/ Fattore Comune: il palcoscenico delle DOP e IGP
Un viaggio attraverso i prodotti di qualità, alla scoperta di come il patrimonio agroalimentare italiano contribuisca all'economia, alla cultura e al turismo, attraverso l'esempio virtuoso della Liguria

36/ Zeffirino e Arillo in Terrabianca, il connubio perfetto
In una serata di alta enogastronomia, Adriana Belloni Burkard presenta una selezione esclusiva di vini della sua azienda agraria

46/ Portofino Days, il borgo più amato d'Italia accoglie la fiction
Una tre giorni di eventi tra Portofino, Santa Margherita, Rapallo e Genova dedicata al settore dell'audiovisivo

52/ Gobeletti e quaresimali, gli antichi dolci liguri delizia dei buongustai
Dalle origini a Rapallo alla festa di Sant'Agata a Genova, passando per le antiche ricette e le varianti regionali, un viaggio attraverso il patrimonio dolciario della Liguria

56/ In Apnea tra i Ghiacci: Valentina Cafolla supera ogni limite
L'impresa della ventiseienne croata che stabilisce due record mondiali nelle acque ghiacciate di Anterselva

62/ Il raffinato sciropo che nasce dai petali di rose
Erbe di casa e sciropi d'autore: come lo sciropo di rosa ha attraversato la storia di Genova, dal Medio Oriente alle feste familiari

68/ La Pasticceria Tagliafico compie cent'anni
La storica realtà genovese taglia un importante traguardo nel suo percorso tra le prelibatezze dolciarie cittadine

74/ Costa Smeralda inaugura la stagione 2024 a Genova
Un'esperienza indimenticabile in arrivo. Giorni speciali per gli amanti delle crociere e per la compagnia Costa Crociere

82/ Gran successo per Vinnatur al Porto Antico di Genova
Vini secondo natura incontrano la cucina del territorio ai Magazzini del Cotone. Folla anche per il Vin Natur Bistrot

86/ Aqua Mater, la mostra fotografica di Sebastião Salgado al Ducale
L'esposizione fotografica nel sottoporticato di Palazzo Ducale dal 22 marzo al 14 luglio 2024

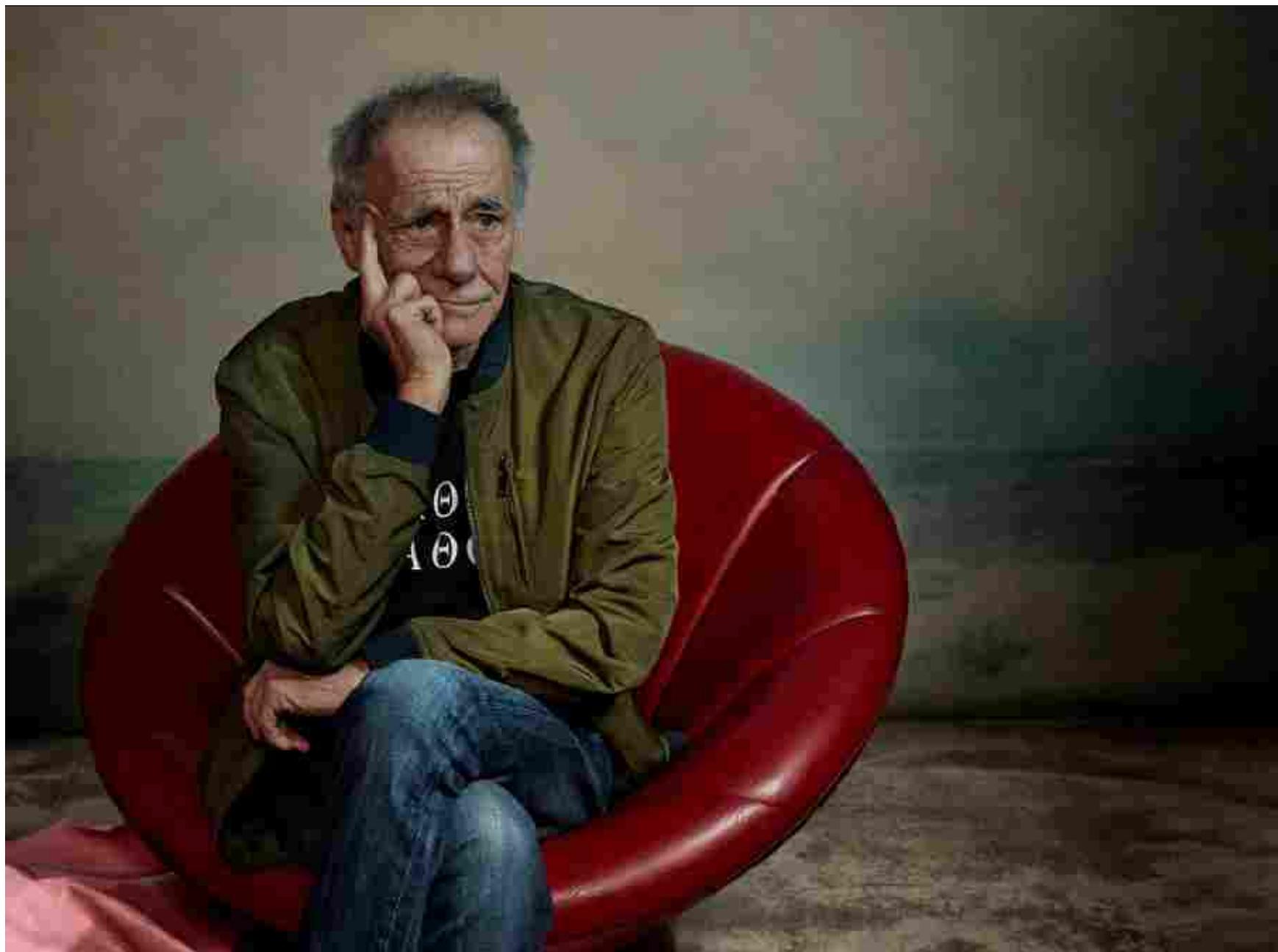
93/ Il sestante, lo strumento che indicava la giusta rotta ai lupi di mare
Il sestante, strumento di navigazione millenario, continua ad essere un punto fermo anche per i marinai moderni, nonostante la notevole evoluzione tecnologica di questi ultimi 50 anni



INGENOVA E LIGURIA MAGAZINE

ROBERTO VECCHIONI: UN FIUME IN PIENA DI PAROLE E MUSICA

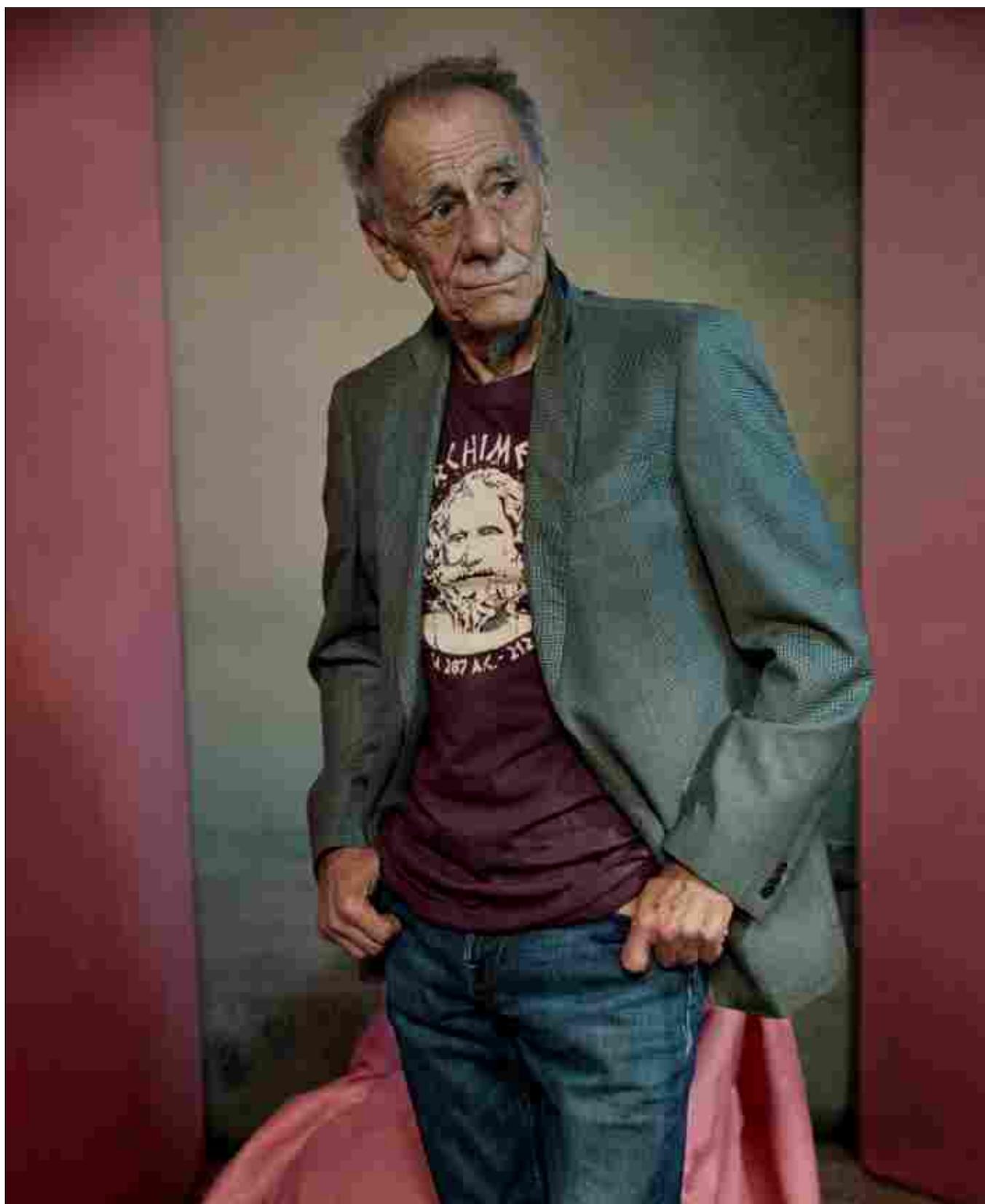
IL NUOVO LIBRO "TRA IL SILENZIO E IL TUONO" E IL **CONCERTO**
A GENOVA AL **CARLO FELICE DEL 16 APRILE**

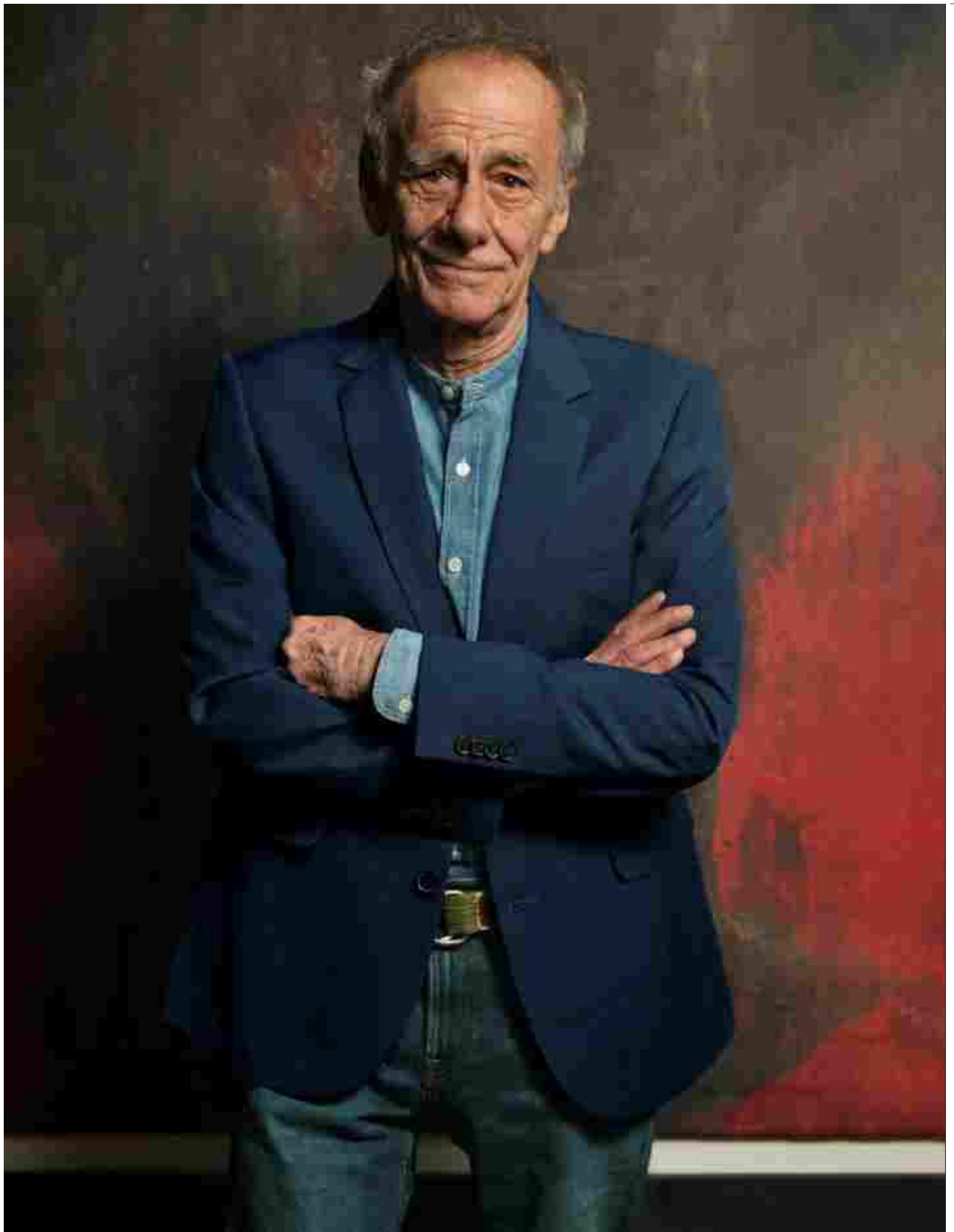


Un vulcano di energia, un animo inquieto, un intelletto sopraffino e una voce inconfondibile caratterizzano **Roberto Vecchioni**, cantautore, scrittore, poeta e professore: un'icona della cultura italiana. La sua carriera, ricca di successi e riconoscimenti, attraversa intime e universali sfumature dell'animo umano. Originario di Carate Brianza nel

1943, Vecchioni ha combinato l'insegnamento di lettere classiche con la sua passione per la musica. Debutta nel 1971 con "Parabola", album che segna l'inizio di un lungo legame con la poesia e la filosofia. La sua musica, ponte tra le generazioni, emoziona e invita alla riflessione con testi profondi e melodie suggestive. Tra le sue canzoni più amate "Luci a San Siro", "Samarcanda" e "Chiamami

ancora amore", commovente ritratto dell'amore perduto. La vena letteraria di Vecchioni si esprime anche in una vasta produzione libraria, con titoli come "Viaggi del tempo immobile" e "Il libraio di Selinunte". "Di sogni e d'amore" e "Canzoni" sono solo alcune delle sue opere più recenti, che mostrano l'autoantologia di cinquant'anni di carriera. Partecipa regolarmente a "In altre





parole", programma di Massimo Gramellini su LA7.

Il suo ultimo libro, "Tra il silenzio e il tuono", edito da Einaudi, è una riflessione epistolare tra un nipote e un nonno, ricca dei temi cari a Vecchioni: letteratura, filosofia, musica e cinema. Non un romanzo epistolare nel senso tradizionale, ma un dialogo generazionale che spazia dall'infanzia alle esperienze di vita.

Vecchioni, oltre a essere un amato insegnante, ha una passione per la lingua albanese e il calcio, essendo un tifoso dell'Inter con una simpatia per il Napoli. Il suo rapporto con i fan ai concerti evidenzia la forte connessione che sa instaurare con il pubblico. La carriera di Vecchioni è un esempio di talento, dedizione e amore per la cultura e la musica, che continua a toccare il cuore di milioni di persone.

Sul palco, Vecchioni si conferma instancabile. Dopo il successo a Sanremo, anche al fianco del giovane Alfa in una commovente versione di "Sogna ragazzo sogna", l'"Infinito Tour" celebra cinquant'anni di carriera con uno spettacolo che unisce musica, poesia e racconto autobiografico, creando un'atmosfera unica. Il concerto del 16 aprile al Teatro Carlo Felice promette di essere un evento memorabile.

"L'Infinito è un grande spettacolo di canti, immagini e monologhi. Emerge un mio concetto recente, nuovo, di grande amore per tutto ciò che si fa e si vive. Ma è anche una specie di ritorno, uno sguardo sul passato con le canzoni di prima...E come poi tutto si sia ricomposto in un'unica idea, che è quella di amare la vita comunque sia, bella o brutta perché in realtà è sempre bella. Siamo noi che a volte la immaginiamo in un altro modo". La prima parte è dedicata ai brani de "L'Infinito" per poi lasciare spazio ad alcuni classici del repertorio del cantautore, in una narrazione che tiene insieme la musica, la parola e l'immagine. Le canzoni sono accompagnate da video e immagini che trasmettono "l'essere" delle stesse canzoni e che avvolgono il pubblico in una dimensione immaginaria e raffinata. Roberto Vecchioni è accompagnato dalla sua "band storica" costituita da Lucio Fabbri (pianoforte, violino, mandolino), Massimo Germini (chitarra acustica), Antonio Petruzzelli (basso) e Roberto Gualdi (batteria).

I biglietti sono in vendita su Ticketone.it.



GENOVA 2024 È CAPITALE EUROPEA DELLO SPORT

UN ANNO STRAORDINARIO DI **SPORT**, EDUCAZIONE E VALORI:
TUTTO IL CALENDARIO **SOTTO LA LANTERNA**

DI LUCA BARTESAGHI

Con l'acquisizione del prestigioso titolo di Capitale Europea dello Sport per il 2024 da parte di ACES Europe, Genova diventa quest'anno il fulcro di un'ampia gamma di eventi sportivi nazionali e internazionali, insieme a numerosi progetti volti a coinvolgere persone di tutte le età e abilità. Il riconoscimento, conferito dalla Federazione delle

Capitali e delle Città Europee dello Sport, posiziona Genova al centro dell'attenzione globale, trasformandola in un autentico palcoscenico dove si celebrano non solo le gesta atletiche, ma anche i valori intrinseci dello sport: fair play, disciplina, impegno e solidarietà. Quest'anno eccezionale offre un'opportunità unica per Genova di mostrare al mondo la propria

vocazione sportiva e la capacità di organizzare eventi di portata internazionale. La presentazione nazionale dei valori di Genova 2024 come Capitale Europea dello Sport, svoltasi nella prestigiosa cornice della Sala stampa dello Stadio Olimpico di Roma, ha rappresentato il momento clou di un percorso lungo e appassionato. Qui, le autorità cittadine hanno delineato un programma ricco di





In alto: Roma, presentazione Genova 2024;
in basso: Genova-2024, Alessandra Bianchi e il sindaco Maroc Bucci

oltre 100 eventi, abbracciando ben 32 discipline sportive diverse, il tutto sotto l'egida di 28 federazioni sportive. Non solo una vetrina per lo sport, ma anche un'opportunità per Genova di mostrare il proprio impegno nei confronti dell'educazione e dei valori che l'attività fisica promuove. Oltre alle competizioni e alle manifestazioni sportive, il programma include iniziative volte a coinvolgere attivamente la comunità locale, incentivando uno stile di vita sano e attivo per tutti i suoi cittadini.

LE DICHIARAZIONI DELLE ISTITUZIONI

Le autorità hanno manifestato un forte sostegno e orgoglio per l'iniziativa di Genova Capitale Europea dello Sport 2024, sottolineando come questo progetto rifletta l'impegno della città nei confronti dei valori fondamentali dello sport e dell'educazione giovanile. Il sindaco Marco Bucci ha evidenziato l'importanza di questa iniziativa non solo per l'immagine di Genova ma anche per il suo impatto sull'economia locale e sul

miglioramento delle infrastrutture sportive, anticipando un anno ricco di eventi, sviluppo e crescita sociale ed economica.

Il ministro dello Sport e dei Giovani, Andrea Abodi, ha riconosciuto il contributo di Genova all'integrazione dello sport nella vita nazionale, elogiando la maturità dell'Agenda dello sport della città e la sua storica tradizione sportiva. Ha inoltre apprezzato l'innovazione rappresentata dal nuovo corso di laurea in Scienze motorie, che mira a migliorare la qualità della vita attraverso lo sport. Daniela Santanché, ministro del Turismo, ha messo in luce come lo sport rappresenti un veicolo fondamentale per il turismo, sostenendo l'importanza dell'integrazione tra sport, cultura ed enogastronomia per arricchire l'offerta turistica e promuovere Genova su scala nazionale e internazionale.

Marco Mezzaroma, presidente di Sport e Salute, ha sottolineato l'impegno nell'investire sugli impianti sportivi e nel valorizzare il territorio per il turismo sportivo. Giovanni Malagò, presidente del Coni, ha enfatizzato la ricchezza sportiva di Genova e l'importanza del nuovo Palasport per gli sport indoor. Luca Pancalli, presidente del CIP, ha evidenziato l'importanza dell'accessibilità e dell'inclusione nello sport paralimpico, riflettendo sul successo dei Giochi Europei Paralimpici giovanili e sull'importanza di promuovere l'accessibilità fin dalla giovane età.

L'assessore allo Sport e Turismo di Genova, Alessandra Bianchi, ha espresso soddisfazione per il riconoscimento nazionale di Genova 2024, evidenziando l'obiettivo di lasciare un'eredità duratura che contribuisca alla crescita futura della città in termini sportivi e culturali. Simona Ferro, assessore allo Sport della Regione Liguria, ha sottolineato la collaborazione tra Genova e la Liguria per promuovere

VIA RIMASSA 157 / R • 16129 GENOVA

TEL. + 39 010 38 25 42

EMAIL: info@tropposmart.it

SIAMO APERTI DALLE 9:00 ALLE 19:30 DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ

 **TROPPOSMART**

✓ TELEFONIA MOBILE NUOVO E USATO

✓ ASSISTENZA TECNICA E RIPARAZIONI

ASSISTENZA TECNICA



VENDITA E
COMPRAVENDITA
DELL' USATO



OLTRE **7000**
ARTICOLI A MAGAZZINO



PROTEGGI
CON STILE
IL TUO SMARTPHONE

GUESS

MINIBELGHIUMI
LONDON



www.tropposmart.it

FB: TroppoSmart • IG: tropposmart.it



In alto: Genova-2024, Corti, Bucci, Bianchi;
in basso: Jujitsu, Genova-2024

l'attività sportiva, prevedendo anni indimenticabili di eventi e pratica sportiva diffusa.

Diego Nepi Molineris, amministratore delegato di Sport e Salute, ha annunciato la creazione degli impianti "Illumina", che simboleggiano un impegno verso l'inclusione e la socializzazione attraverso lo sport, rappresentando il progetto come espressione dell'essenza di Genova, che punta all'azione prima che alla comunicazione.

PARLANO I CAMPIONI

La karateka genovese Viviana Bottaro, partecipando alla presentazione di Genova 2024 Capitale Europea dello Sport, ha espresso la propria gioia nel rappresentare la propria città. Ha sottolineato il ruolo fondamentale dello sport nella promozione del territorio a livello nazionale e internazionale e ha lodato l'impegno di Genova nel promuovere eventi sportivi di alto livello. Bottaro ha evidenziato come lo sport abbia contribuito in modo significativo alla sua crescita personale e professionale e ha espresso fiducia nel ruolo di Genova come polo sportivo di eccellenza. Il campione paralimpico Francesco Bocciardo, anch'egli orgoglioso di essere testimone di Genova Capitale Europa dello Sport 2024, ha manifestato la sua convinzione che quest'anno permetterà alla città di compiere un passo avanti grazie

al valore dello sport come strumento di inclusione e di miglioramento personale. Bocciardo ha previsto che numerosi campioni, sia normodotati che paralimpici, porteranno in alto i colori di Genova, contribuendo a rendere ancora più prestigioso il ruolo della città nel panorama sportivo nazionale e internazionale.

TUTTO INIZIA A TURSI, A GENNAIO

A gennaio, Genova ha inaugurato il suo anno speciale con una memorabile cerimonia presso Palazzo Tursi, sede del Comune, che per l'occasione è stata trasformata in un campo da tennis per ospitare la Coppa Davis e uno dei suoi protagonisti, Matteo Arnaldi, che ha giocato e ha incontrato numerosi giovani appassionati. Parallelamente, a Palazzo Ducale, la Mostra allestita dal Coni Liguria "Il Tempo e lo Sport" ha riscosso grande successo, anche grazie alla visita del Ministro per lo Sport e i Giovani, Andrea Abodi. A marzo, Genova sarà la tappa di partenza per il Giro Hand Bike, seguito dall'International Genoa Winter Contest di Vela. Dal 23 al 29, l'attenzione sarà focalizzata sul Torneo delle Regioni, che vedrà più di 2000 giovani calciatori della Lega Nazionale Dilettanti scendere in campo per competere.

Aprile aprirà con la Final Eight della Coppa Italia di Pallanuoto maschile, seguita dalla Mezza Maratona di Genova e dalla Final Eight della Coppa Italia di Futsal femminile, che segnerà la sua prima assoluta per la Liguria.

Maggio sarà un mese intenso, con eventi sportivi che si susseguiranno a ritmo serrato. Dal 39° Torneo Ravano-30° Coppa Mantovani alla 20° Festa dello Sport al Porto Antico, migliaia di giovani avranno l'opportunità di partecipare attivamente. Il mese vedrà anche la partenza della quinta tappa del Giro d'Italia da Quarto dei Mille, insieme alla 27ª Marathon Bike dell'Appennino, ai Campionati tricolori Cadetti e Giovani di Scherma e ai Giochi Internazionali Salesiani. Non mancherà l'attesa per gli appassionati di Footgolf. Giugno si aprirà con la tappa di Coppa del Mondo di Orienteering, seguita dall'Open del circuito nazionale FIP di Basket 3x3, dalla partenza del Nastro Rosa Tour di vela e dall'arrivo della Loro Piana Giraglia. Il mese proseguirà con il Master Nazionale TPR di Tennis, il Trofeo Internazionale Hockey sotto la Lanterna, il Campionato Italiano Juniores di Ciclismo e l'International Dance Festival.

L'arrivo del Premier Padel P2 sarà uno dei momenti più attesi di luglio, con la partecipazione dei più grandi campioni della pala. Il 14 luglio, Piazza De Ferrari accoglierà l'85° Giro dell'Appennino. A settembre, Genova diventerà internazionale con il 20° Aon Open Challenger-Memorial Giorgio Messina e il Mondiale di Coastal Rowing. Si mescoleranno sport e tradizioni

con la Regata delle Antiche Repubbliche Marinare, e si guarderà al futuro con i migliori interpreti mondiali del Beach Sprint di Canottaggio, disciplina che sarà olimpica a Los Angeles 2028. Genova sarà anche la "capitale" delle bocce con la tappa conclusiva del circuito nazionale di Beach Bocce, la Millevele Iren nell'ambito del Salone Nautico e lo SportAbility Day, festa dello sport di tutte le abilità organizzata nell'impianto polisportivo della Sciorba.

Dopo l'anteprima alle Olimpiadi di Parigi, l'arrampicata sportiva sarà protagonista a ottobre con la Coppa Italia Boulder, mentre per la prima volta in Europa arriverà il Red Bull Cerro Abajo, urban downhill di spettacolare impatto.

A novembre scenderà in campo anche la Nazionale Senior femminile di basket. Curiosità per il Campionato Italiano di Subbuteo Tradizionale e la Champions League di Calcio Balilla. Le stelle del nuoto mondiale si confronteranno nel 50° Trofeo Nico Sapio e torneranno a ruggire nel cuore della città i motori del Rally della Lanterna. Il 3 dicembre, nella giornata mondiale delle persone con disabilità, si terrà il "Forum Sport e Disabilità" con una mostra a Palazzo Tursi e una giornata di calcio integrato.



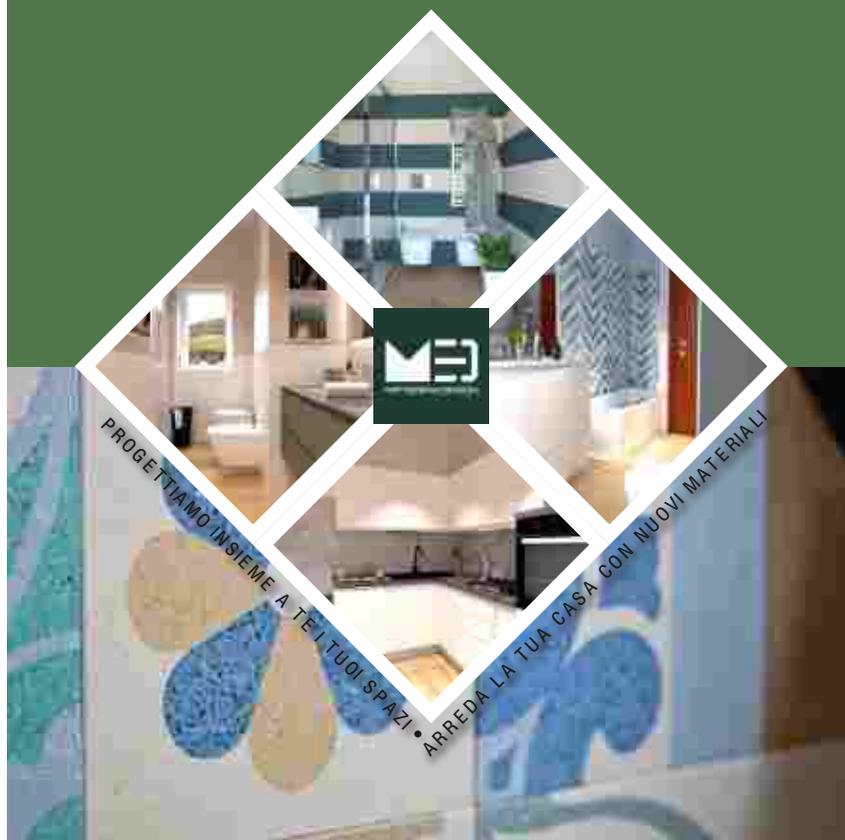
ORARI DI APERTURA: dal martedì al venerdì 8:00-12:00 e 15:00-19:00;
sabato 9:00-12:00 e 15:00-19:00; domenica e lunedì chiuso
PARCHEGGIO RISERVATO



VIA EMANUELE FERRO 29, 16154 GENOVA
CONTATTACI PER UN PREVENTIVO:
TEL 010.600.1705 | CELL. 339.444.0088
E-mail: info@materiaedesign.it

www.materiaedesign.it

*Nuovi materiali, nuove tecniche di lavorazione,
rispetto della natura, MATERIA E DESIGN
tiene aggiornati i suoi clienti con le nuove
tendenze di mercato, rendi gli ambienti
della tua casa o della tua attività
commerciale unici!*



*Materia e Design è al tuo fianco per ristrutturazioni
e nuove realizzazioni dell'ambiente bagno e cucina
offrendoti il giusto rapporto qualità-design. Da noi potrai
trovare arredobagno, mobili e complementi, accessori,
vasche e docce, sanitari e rubinetteria, una vasta scelta di
pavimentazioni, marmi, piastrelle e parquet.*



Il fotografo Massimo Lavati

Nella pagina precedente in alto: Genova-2024, Lupatelli, Bianchi, Bucci;
in basso: Presentazione Genova Capitale dello sport

I TESTIMONIAL DI GENOVA CITTÀ DELLO SPORT 2024

Genova 2024 avrà il privilegio di poter contare su un prestigioso gruppo di testimonial, provenienti dal mondo dello sport genovese e che hanno saputo conquistare a livello internazionale. Tra le prime adesioni figurano nomi illustri come Viviana Bottaro nel karate, Francesco Bocciardo nel nuoto paralimpico, Ludovica Cavalli nell'atletica leggera, Matteo Arnaldi nel tennis, Asia e Alice D'Amato nella ginnastica, Eraldo Pizzo nella pallanuoto, Paola Frascini nel pattinaggio artistico, Edoardo Marchetti, Giacomo Costa, Lorenzo Gaione, Edoardo Rocchi e Alessandro Calder nel canottaggio, Michela Braga nel pugilato, Gianfilippo Mirabile nel canottaggio paralimpico, Martina Carraro nel nuoto, Giobatta Persi nel ciclismo, Camilla Moroni nell'arrampicata, Marco Lanna e Marco Rossi nel calcio (in rappresentanza di Sampdoria e Genoa), Anita Corradino e Paolo Zanobini nella scherma, Alessandro Ceppellini e Giorgia Mortello nel tennis, Alessia Ferrari nel ruolo di Giudice Arbitro Pallanuoto, e Alessio Cindolo e Marco Dogliotti nella vela.

Genova 2024, come Capitale Europea dello Sport posiziona la città al centro dell'attenzione internazionale con un ricco programma di eventi, che include grandi competizioni nazionali e internazionali, oltre a manifestazioni e attività volte a promuovere la cultura dello sport e i suoi valori fondamentali di accessibilità, integrazione, inclusione sociale e benessere. Si tratta di un anno di impegno dedicato a persone di tutte le età e abilità, con un'attenzione particolare al rinnovo delle infrastrutture sportive e alla sostenibilità. Uno degli obiettivi principali di Genova 2024 è quello di avvicinare nuovamente i giovani allo sport e promuovere stili di vita sani e consapevoli attraverso la pratica sportiva. A tal fine, è prevista una stretta collaborazione con le scuole, coinvolgendo attivamente gli studenti universitari dei

corsi di Laurea in Scienze Motorie e del nuovo corso di Politiche, Governance e Informazione dello Sport.

Il Comune di Genova, attraverso la Direzione Sport, ha avviato due progetti rivolti alle Scuole Primarie genovesi, in collaborazione con l'Ufficio Scolastico Regionale, l'Università di Genova, il Coni Liguria, il Cip Liguria e Sport e Salute Spa. Il primo progetto, denominato "10 ore di attività motorio-sportiva", prevede attività propedeutiche motorie per gli alunni delle prime tre classi e attività propedeutiche sportive per gli alunni delle classi quarta e quinta. Il secondo progetto, "12 ore di avviamento al nuoto", offre corsi di avviamento al nuoto per gli scolari delle prime classi delle Scuole Primarie, in collaborazione con le piscine genovesi aderenti. La collaborazione con l'Università di Genova si estende anche al nuovo corso di Laurea Triennale in Politiche, Governance e Informazione dello Sport, inaugurato nell'anno accademico in corso. Sono previsti una serie di eventi dal titolo "Sport e formazione per la realizzazione di un sogno", che vedranno la partecipazione di studenti provenienti da vari paesi europei e che avranno l'opportunità di scoprire le bellezze e le eccellenze che la città di Genova ha da offrire. Genova 2024 Capitale Europea dello Sport si impegna non solo come importante riconoscimento, ma anche come catalizzatore per la creazione di un ambiente inclusivo in cui lo sport diventa un veicolo di coesione sociale. L'obiettivo è superare ogni barriera offrendo opportunità sportive accessibili a persone di ogni età, abilità e background socio-culturale. Diversi progetti e iniziative sono orientati a promuovere la partecipazione delle persone con disabilità, incoraggiando la pratica sportiva come strumento di integrazione. Particolare attenzione è rivolta

al mondo paralimpico, sia per gli eventi in calendario che per l'accessibilità degli impianti sportivi.

GLI IMPIANTI SPORTIVI

Gli impianti sportivi hanno ricevuto una spinta propulsiva grazie al riconoscimento di "Genova 2024 Capitale europea dello Sport" conferito al Comune di Genova nell'ottobre 2019. Questo ha stimolato l'efficientamento, la valorizzazione e l'ampliamento degli impianti esistenti, nonché la realizzazione di nuove strutture che potranno essere utilizzate durante tutto l'anno degli eventi e diventare una preziosa eredità per la città oltre il 2024. Sono previsti interventi di riqualificazione di campi di calcio, piscine, palestre e aree pubbliche adibite allo sport, oltre alle grandi opere previste dal PNRR per gli impianti di Sciorba e Andrea Doria. In particolare, l'inaugurazione del nuovo Palasport nel Waterfront di Levante (ex Fiera di Genova) sarà un importante punto di riferimento. Sport e sostenibilità Genova è una delle tre città italiane ad aver adottato le linee guida per eventi sostenibili, ereditate dall'esperienza di The Ocean Race. Queste linee guida mirano a ridurre l'impatto ambientale degli eventi sportivi e sono uno strumento importante per gli organizzatori. Genova si prepara così ad essere una candidata ideale per ospitare eventi in cui la sostenibilità è un requisito essenziale. Infine, Genova 2024 sarà anche la sintesi perfetta tra "Sport e Turismo", offrendo una vasta gamma di eventi culturali, mostre, convegni e approfondimenti, e permettendo ai visitatori di immergersi nelle bellezze di una città ricca di storia, arte e panorami mozzafiato. Per maggiori informazioni è possibile visitare il sito web www.genovasport2024.it.



ILARIA BONACOSSA: UNA NUOVA ERA PER PALAZZO DUCALE

LA NUOVA GESTIONE MIRA A RINNOVARE L'OFFERTA CULTURALE DI PALAZZO DUCALE, INTEGRANDO L'ARTE TRADIZIONALE CON LE TECNOLOGIE PIÙ AVANZATE PER ATTRARRE UN PUBBLICO PIÙ AMPIO

DI LUCA BARTESAGHI

Nel cuore di Genova, la prestigiosa istituzione di Palazzo Ducale inaugura un nuovo capitolo della sua storia con l'arrivo della direttrice Ilaria Bonacossa.

Il debutto ufficiale di Bonacossa è avvenuto nel Salone del Maggior Consiglio, dove ha avuto l'opportunità di presentarsi alla città e condividere la sua visione per il futuro di questa istituzione

culturale di prim'ordine.

Questo evento segna l'inizio di una gestione che promette di portare Palazzo Ducale verso nuove vette di eccellenza e innovazione.

La nomina di Ilaria Bonacossa a direttrice di Palazzo Ducale Fondazione per la Cultura è stata il risultato di un rigoroso processo di selezione, che ha visto la partecipazione di oltre cento candidati.

La sua scelta è stata ratificata dal Consiglio Direttivo, che ha riconosciuto in lei le qualità e le competenze necessarie per guidare questa istituzione verso un futuro luminoso.

Laureata in Storia dell'Arte all'Università Statale di Milano e con un master al Bard College di New York, Bonacossa porta con sé una vasta esperienza nel campo delle curatele internazionali e della gestione culturale.

Prima di assumere il ruolo di direttrice di Palazzo Ducale, Bonacossa ha diretto Artissima, la rinomata fiera internazionale d'arte contemporanea di Torino, dal 2017 al 2021.

Inoltre, ha ricoperto il ruolo di direttore artistico del Museo di arte contemporanea di Villa Croce a Genova dal 2012 al 2016. Questo background ricco e variegato ha fornito a Bonacossa le competenze necessarie per affrontare sfide e opportunità in un contesto culturale complesso e in continua evoluzione.

All'evento di presentazione di Bonacossa, hanno partecipato importanti figure istituzionali, tra cui il presidente della Fondazione Beppe Costa, il presidente della



Regione Liguria Giovanni Toti e il sindaco di Genova Marco Bucci. La presenza di queste personalità sottolinea l'importanza e il significato simbolico dell'arrivo di Bonacossa a Palazzo Ducale.

Ilaria Bonacossa ha espresso il suo entusiasmo per questa nuova sfida e ha sottolineato l'importanza di lavorare in collaborazione con una squadra competente e con il sostegno delle istituzioni.

Il suo obiettivo è quello di valorizzare Palazzo Ducale come un punto di riferimento per la cultura non solo a livello locale, ma anche nazionale e internazionale. Per raggiungere questo obiettivo, Bonacossa ha annunciato una serie di iniziative e progetti ambiziosi.

Tra i prossimi eventi in programma, spicca una grande mostra dedicata alla pittrice francese Berthe Morisot, prevista per l'autunno. Questa mostra sarà inserita nel programma ufficiale delle celebrazioni per il 150° anniversario dell'Impressionismo e offrirà al pubblico un'opportunità unica di immergersi nell'arte e nella storia di questo movimento rivoluzionario.

Inoltre, Bonacossa ha sottolineato l'importanza di utilizzare strategie innovative e tecnologie all'avanguardia per promuovere Palazzo Ducale e attrarre un pubblico sempre più diversificato. La cultura digitale sarà al centro della sua strategia, con l'obiettivo di coinvolgere un vasto pubblico proveniente da ogni parte d'Italia e oltre.

La nomina di Bonacossa è stata accolta con entusiasmo da parte delle istituzioni locali. Il presidente della Regione Liguria, Giovanni Toti, ha elogiato le qualità e l'esperienza di Bonacossa, sottolineando il suo profondo legame con la realtà genovese e la sua reputazione a



livello nazionale e internazionale. Anche il sindaco di Genova, Marco Bucci, ha lodato il ruolo fondamentale di Palazzo Ducale nella promozione della cultura e delle arti nella città.

L'arrivo di Ilaria Bonacossa come nuova direttrice di Palazzo Ducale segna, così, l'inizio di una nuova era per questa istituzione

culturale di grande prestigio.

Con la sua visione audace e le sue competenze di leadership, Bonacossa è pronta a guidare Palazzo Ducale verso un futuro luminoso, mantenendo viva la sua eredità storica e aprendo nuove prospettive per l'arte e la cultura a Genova e oltre.

In alto: Berti Riboli, Ilaria Bonacossa, Beppe Costa;
in basso: Da sin. Giovanni Toti, Ilaria Bonacossa, Beppe Costa, Marco Bucci;
Nella pagina precedente: Ilaria Bonacossa e Beppe Costa

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.sunshade.it • email: info@sunshade.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 OMBREGGIANTI, COPERTURE, ARREDO IMBOTTITO NELLO SPAZIO INTERNO ED ESTERNO DELL'IMBARCAZIONE (DIVANI, SALOTTINI, PRENDISOLE, CUSCINI PER IL FLY, CUSCINI PER IL POZZETTO DI POPPA ECC.)

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



ROBERTA LIMARDO: CONFESIONI DI UNA SIRENA

TRA ANEDDOTI E RICORDI, LE SFIDE E LE SODDISFAZIONI DI UNA
CARRIERA UNICA SOTTO IL MARE, DAI PRIMI SCATTI A CAPRAIA
ALLE ESPLORAZIONI NELLE ACQUE CUBANE

DI ILVA MAZZOCCHI
FOTO DI GIANNI RISSO



Continuano gli incontri di *In Genova e Liguria Magazine* con le più brave modelle subacquee. Questa volta la nostra Ilva Risso ha incontrato la sirena genovese Roberta Limardo che ci ha rilasciato una intervista veramente esaustiva sulla sua lunga attività con Gianni Risso, il suo fotografo preferito.

In quale occasione hai conosciuto Gianni?

Ricordo che incontrai Gianni Risso per la prima volta ad una proiezione di diapositive subacquee alla quale ero stata invitata da un comune amico, un collaboratore della Technisub di nome Sandro Pozzi. Quando fui presentata a Gianni con il mio nome, vidi sul suo volto un'espressione di incredulità, poiché era convinto che il mio fosse un pseudonimo inventato da qualche produttore di attrezzature subacquee e che io non fossi una persona reale.

Tutto era nato da una lettera molto tecnica e circostanziata che avevo scritto qualche tempo prima alla rivista *Sub*, nella quale avevo contrastato severamente alcune affermazioni di Raimondo Bucher riguardo l'impiego del GAV (Giubbetto ad Assetto Variabile) durante le immersioni. Anche in Redazione avevano pensato che nella mia lettera, che fu pubblicata integralmente, ci fosse la precisa volontà di promuovere l'innovativa attrezzatura da parte dei produttori di materiali per immersione. Passato il primo stupore, e dopo aver appurato che la mia competenza derivava da un lungo e specifico iter formativo, ci



fu subito un'intesa fra me e Gianni, tanto che mi propose di diventare collaboratrice della Rivista Sub nella rubrica sui test delle attrezzature. A distanza di pochi giorni mi propose di effettuare un test di una muta subacquea nelle acque dell'Isola di Capraia. Accettai di buon grado, felice di intraprendere una nuova avventura che, da quel momento, si trasformò per me in una professione. Mentre effettuavo le prove dei materiali subacquei, Gianni mi faceva le foto, così diventai anche modella subacquea.

A che età hai posato per la prima volta per l'autore?

Avevo poco meno di vent'anni se non ricordo male, e venivo dalla dura scuola di Duilio Marcante, con la quale avevo conseguito il brevetto di terzo grado Fips/Cmas. Già dalle prime immersioni mi resi conto che io e Gianni eravamo in grado di intenderci perfettamente anche sott'acqua e ci fu subito una fiducia reciproca, fondamentale per la buona riuscita delle foto e delle nostre escursioni. La mia acquaticità lo convinse a farmi posare anche in situazioni particolari, come ad esempio in apnea, senza attrezzature, oppure in grotta. In precedenza lo avevi mai fatto? Anche se non avevo mai posato prima di allora, mi venne spontaneo poiché in acqua mi sentivo assolutamente a mio agio e con un sub esperto come Gianni, ero anche al sicuro.

In quale circostanza hai fatto le prime foto?

Le prime foto scattate a Capraia durante i test di una muta furono impegnative per la temperatura dell'acqua, era fine inverno infatti. Tutto però filò liscio e l'acqua limpidissima consentì la realizzazione di ottimi scatti.

Cosa ti ha spinto a farlo?

Principalmente la curiosità di fare nuove esperienze nel campo della subacquea. In compagnia di Gianni mi resi conto che avrei potuto coronare il mio sogno di fare immersioni nei più bei mari del mondo, avendo con me una guida sicura e affidabile che avrebbe vigilato su di me facendomi sentire una vera sirena.

E' stato divertente?

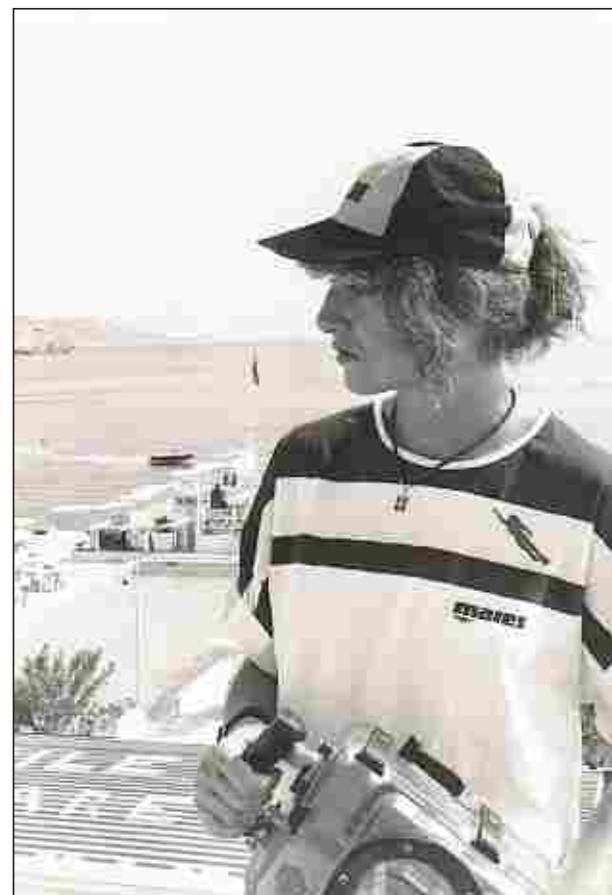
Sì, tutte le volte che ci siamo trovati insieme a scattare ci siamo divertiti perché eravamo nel nostro ambiente e facevamo

ciò che di più ci piaceva, anche se a volte riuscivamo a litigare sott'acqua quando nascevano dei piccoli disaccordi.

Hai mai pensato di poter diventare una modella?

Penso che stare davanti all'obiettivo sia un po' il sogno di tutte le giovani ragazze che sanno di avere dei numeri per poterlo fare. Non voglio certo "tirarmela" ma credo che in cuor mio sapevo che il mio fisico poteva essere armonico sott'acqua e piacevole da immortalare, pertanto mi sono sempre sentita orgogliosa di ciò che facevo, anche posando senza veli, avvolta solo dall'acqua. Gianni mi faceva vedere le foto che mi aveva scattato direttamente pubblicate sulle riviste e sulle copertine, e per me era un'emozione ogni volta.

Dopo le prime foto a Capraia, Nervi, Bogliasco e Portofino, sono seguiti viaggi in Italia e all'estero. Fra le tante





BOXRETAIL
SHOWROOM & RETAIL STORES
SINCE 1999

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

Vieni a trovarci:
Via Arnaldo da Brescia 33/AR
Lun - Ven 15:00 - 19:00



Info: mpapraticeauto@libero.it
Tel: +39 010 3514664



esperienze quali ti hanno dato le soddisfazioni più grandi e le emozioni più forti?

Credo che fra i numerosissimi viaggi che abbiamo fatto insieme, quello a Cuba è stato senza dubbio quello che mi è rimasto maggiormente nel cuore. Eravamo andati sull'Isola in compagnia di Guido Pfiffer e Flory Calò, Direttori della rivista Sub, per promuovere il turismo subacqueo locale e per scattare foto artistiche con maschere di cartapesta realizzate appositamente per il servizio da un artista veneziano. Avevamo con noi una ragazza del posto che ci faceva da guida e da interprete, la bellissima Maribel, che divenne subito mia amica. In quei meravigliosi giorni visitammo oltre ai luoghi conosciuti anche mete del tutto fuori dagli itinerari turistici. Credo di non aver mai visto cernie e aragoste così grandi e amichevoli. Ricordo poi un isolotto che, durante la notte, veniva sommerso dalla marea per poi ricomparire al mattino... e la sensazione di "volare" sulle lussureggianti barriere coralline, con le innumerevoli creature avvolte dalle acque cristalline.

Fra le creature marine quale è la tua preferita?

In assoluto la creatura marina che preferisco è il polpo, perché trovo che sia un animale estremamente intelligente, e simpatico. Nel corso delle mie numerose immersioni ho avuto spesso modo di avvicinare degli esemplari che, ognuno a modo suo, ha saputo interagire con me in maniera differente.

Hai mai avuto paura sott'acqua?

Di tutte le immersioni nella mia attività subacquea, ricordo due episodi in cui ho avuto davvero paura, anche se ho sempre affrontato qualsiasi discesa con molta attenzione e senza lasciare mai nulla al caso. La tua attività di modella subacquea ha cambiato in qualche modo la tua vita e il tuo modo di porti? Dopo aver posato per anni come modella ho voluto cimentarmi anch'io nella fotografia, prima subacquea e poi terrestre. Avendo fatto da "soggetto" per tanto tempo, diciamo che mi è stato più semplice capire le

MANUZIO P R A T I C H E AUTO

Via Aldo Manuzio 114/R, Genova

+39 010.3514664

+39 347.7859388

mpapraticeauto@libero.it

I NOSTRI SERVIZI

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



www.manuziopraticeauto.it

difficoltà che le modelle possono incontrare quando posano davanti all'obiettivo.

Le tue figlie, Lea e Vera, hanno intrapreso la carriera di fotomodelle. Pensi che abbiano preso da te?

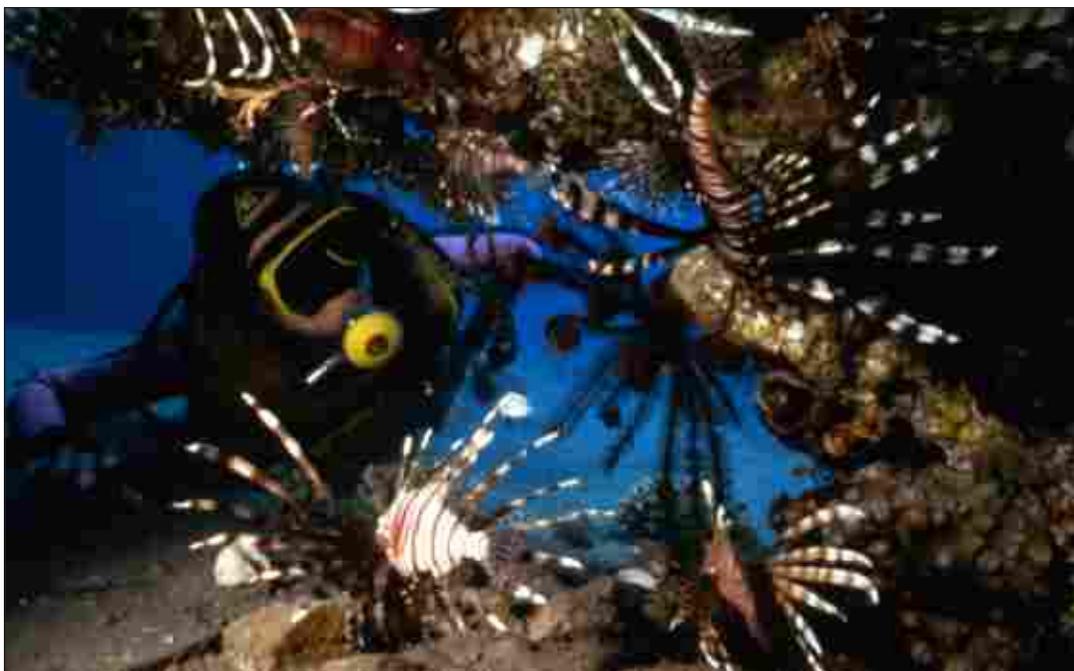
Sono convinta che la capacità di posare sia un'arte che si può apprendere ma per cui molti non sono portati.

Hai posato anche nelle acque della Grotta Giusti, quali sono le maggiori difficoltà per posare in un ambiente decisamente fuori dal comune?

La Grotta Giusti, che si trova nella località termale di Monsummano, ha una temperatura interna piacevolmente calda, e anche le acque dei suoi laghetti si attestano sui 37°C; bagnarsi risulta alquanto confortevole.

Come sei riuscita ad interagire sempre con il fotografo? E come dovrebbe essere il rapporto fra i due?

Per interagire con il fotografo è necessario un notevole affiatamento, con la creazione di una sorta di linguaggio non verbale immediato ed essenziale. Descrivi l'esperienza più divertente vissuta durante le



varie occasioni di posa

Un buffo episodio riguarda una delle immersioni realizzate per lo shooting fotografico con le maschere di cartapesta a Cuba: mentre stavamo scattando (io ero senza maschera subacquea e avevo una bombola nascosta fra le madrepore dove respirare di tanto in tanto fra uno scatto e l'altro) sentii dei piccoli morsi sui glutei e sulle spalle.

Cosa pensi di Gianni? Difetti?



Getoner

VENDITA E NOLEGGIO STAMPANTI MULTIFUNZIONE

PARTNERS BROTHER

brother
at your side

PARTNERS HP



VENDITA PRODOTTI PER UFFICIO

Via Sampierdarena, 129-131-133-135 R

Tel 010.89.83.253

NOSTRO SITO WEB:

WWW.GENOVATONER.IT

E-mail: genovatoner@gmail.com



Gianni è una persona allegra e divertente, molto geloso delle sue modelle ma estremamente generoso verso di esse.

Come la pensi sul nudo sott'acqua?

Ho sempre interpretato il nudo subacqueo come una forma d'arte.





I CONSIGLI PRATICI DI ROBERTA LIMARDO PER LE ASPIRANTI MODELLE SUBACQUEE

Il primo requisito necessario per intraprendere la carriera di modella subacquea è senza ombra di dubbio l'acquaticità, vale a dire quella capacità di muoversi in tutta sicurezza e rilassatezza nelle tre dimensioni. Non necessariamente la modella deve essere in possesso di un brevetto subacqueo ma, indubbiamente, maggiore è la competenza e l'esperienza sott'acqua, maggiori saranno le possibilità di raggiungere luoghi e mete di pregio per la realizzazione degli scatti. Accertata la propria capacità di autocontrollo e l'acquaticità, si può passare alla preparazione del photoset. La modella deve interpretare ciò che il fotografo vuole da lei, indossando abiti, attrezzature, tenendo in mano luci ausiliarie o quant'altro possa servire alla composizione dello scatto. È importante avere le idee ben chiare sul layout dell'immagine, definendo le pose e i punti dove posizionarsi. Quando tutto è stabilito con meticolosità, la modella può passare a prepararsi per scendere in acqua. Un make-up water proof, anche se non troppo marcato, aiuta a far risaltare i lineamenti, donando alla modella una migliore espressione sia che posi con la maschera subacquea sia che posi a viso nudo (N.B. Attenzione alle creme e ai fondotinta oleosi che fanno appannare le lenti della maschera subacquea).

Per restare a mezz'acqua o sul fondo, ove necessario, si dovranno utilizzare dei pesi opportunamente occultati nell'abbigliamento, oppure cavigliere in piombo per le immagini con corpo in verticale. Immediatamente prima dello scatto la modella dovrà passare le mani sul volto e, soprattutto, in prossimità di naso e bocca per eliminare tutte quelle bollicine che, in fotografia, risultano come imperfezioni del viso o, addirittura, lo deformano. I capelli lunghi sono molto apprezzati dai fotografi, ma possono essere difficili da gestire. Se si indossa la maschera subacquea, il cinghiolo va fatto passare sotto i capelli, sulla nuca, in modo che la chioma possa fluttuare liberamente. Chi scatta dovrà poi fare attenzione a riprendere la modella in fase discendente e non ascendente, in quanto i capelli sono molto più estetici se sono orientati verso l'alto piuttosto che verso il basso, con angoli paradossalmente simili a buffi cappelli di pelo. Detto ciò, chiedo ai fotografi di non pretendere mai troppo dalla propria modella che si muove in un ambiente non suo, spesso a temperature non proprio piacevoli, e che deve compiere evoluzioni e apnee faticose per soddisfare le esigenze di scatto.

~ ~ ~



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

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



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



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

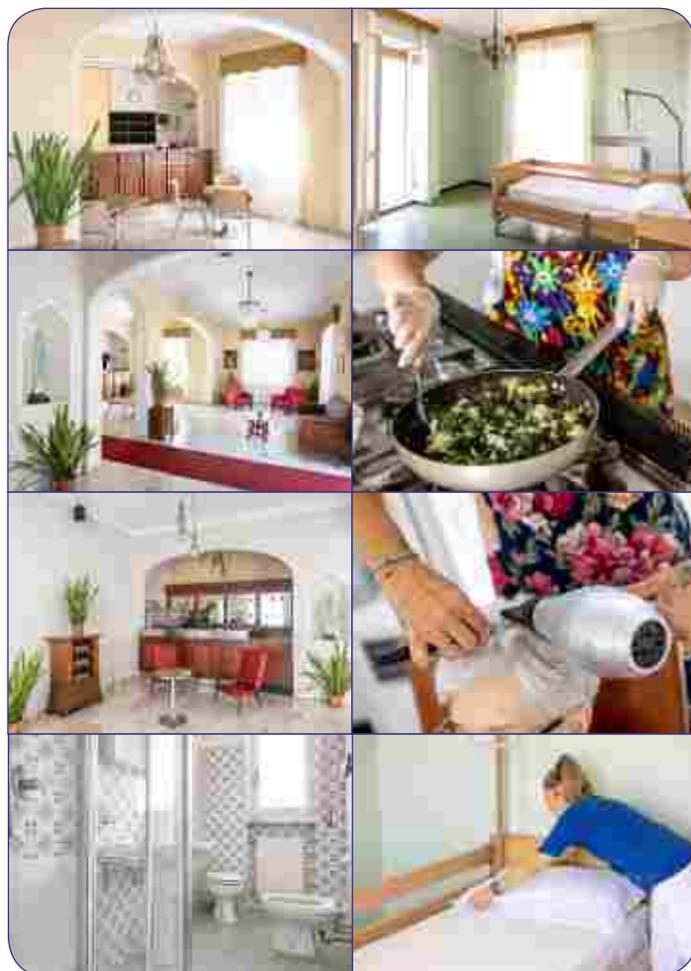
RESIDENZA SANITARIA PER ANZIANI VILLA AMARENA

RESIDENZA VILLA AMARENA
VIA GIOVANNI AMARENA, 6
QUARTIERE DI SAN FRUTTUOSO, 16143 GENOVA
TELEFONO: 010 884 861
EMAIL: INFO@VILLAAMARENA.IT
SITO WEB: WWW.GRUPPOVOTTOALESSI.IT

Filippo Alessi
attivo nella gestione di patologie geriatriche
e nell'accoglienza alla persona inaugura
il suo ultimo progetto.



REALIZZIAMO PER CIASCUN OSPITE UN PIANO DI ASSISTENZA INDIVIDUALE, RIDUCENDO LA SUA DIPENDENZA
CON UN ADEGUATO PIANO DI STIMOLAZIONE PSICOFISICA E DI SUPPORTO INFERMIERISTICO E ASSISTENZIALE
OPERATORI SOCIO-SANITARI QUALIFICATI ASSISTONO L'OSPITE 24/7



ASSISTENZA MEDICA

Monitoriamo la salute e il benessere dei nostri Ospiti con assistenza medica costante, sia fisica che mentale, in completo coordinamento con il medico curante che struttura le terapie ordinarie.

RIABILITAZIONE MOTORIA

Il servizio di assistenza riabilitativa ci consente di lavorare per la prevenzione delle disabilità, manteniamo una costante attività fisica per gli Ospiti che hanno bisogno di recupero funzionale e miglioriamo il loro grado di autonomia.

RISTORAZIONE E LAVANDERIA

Per assicurare un soggiorno completo e confortevole, le nostre case di riposo dispongono di puntuale servizio lavanderia piana e dei capi personali e di un eccellente servizio ristorazione, preparato in coordinamento con la direzione medica.

ANIMAZIONE E INTRATTENIMENTO

Le attività ricreative per i nostri Ospiti sono mirate alla socializzazione, alla stimolazione sensoriale, alla riabilitazione funzionale, ad allenare la memoria per ritardare il declino cognitivo.

CURA DELLA PERSONA

Parrucchiere e podologo sono a vostra disposizione, inoltre offriamo un servizio religioso con lo svolgimento della messa interna.

PACCHETTO ALL INCLUSIVE COMPRESIVO DEI SERVIZI SOPRA CITATI CON ACCOGLIENZA IN CAMERA SINGOLA CON BAGNO IN CAMERA, GARANTENDO COSÌ AL PARENTE DI NON AVERE SORPRESE A FINE MESE. LA RETTA È DETRAIBILE.



Ristorante tipico ligure con specialità di nostra produzione, abbinato ad una selezione di Ottimi Vini



VIA GRANELLO, 27 - GENOVA
TELEFONO: 010 857 1781

 www.27sapori.it
 27sapori@libero.it

SEGUICI SU:



Il **Ristorante 27 Sapori** nasce dalla tradizione ligure tramandata dai genitori proprietari fin dal 1970 di una storica trattoria nell'entroterra genovese.

Nel 2009 l'attività viene trasferita in centro città a due passi da Via XX Settembre, in Via Granello 27 r. La pasta fresca ed i dolci sono tutti di **nostra produzione**, utilizziamo i migliori prodotti sul mercato per garantire sempre piatti di alta qualità.

Siamo specializzati in cucina ligure tradizionale, ma proponiamo nel contempo anche nostre ricette originali, come **Raviolacci di Cinghiale** e **Focaccine Robiola e Tartufo** e **Ravioli Neri di Branzino con Bottarga, Pomodorini e Zafferano**.

Da noi troverete una carta dei vini non solo con etichette Italiane rinomate, ma anche di piccole cantine ed aziende agricole del territorio con le quali collaboriamo costantemente. Questo ci permette di avere una carta in continua evoluzione e miglioramento, seguendo la stagionalità dei nostri piatti.



AROMATICA A DIANO MARINA: PROFUMI E SAPORI DI PRIMAVERA

IL WEEKEND DEL **3-4-5 MAGGIO** DEDICATO ALLE **ERBE AROMATICHE** E ALLE ECCELLENZE **DELL'AGROALIMENTARE** E **DELL'ENOGASTRONOMIA**

DI **LUCA BARTESAGHI**

Nel weekend del 3-4-5 maggio, l'aria della Riviera Ligure si impregna del profumo intenso delle erbe aromatiche e dell'invitante aroma delle eccellenze agroalimentari e enogastronomiche. È il momento di «Aromatica, profumi e sapori della Riviera Ligure», un evento che celebra la sua undicesima edizione a Diano Marina. Questa manifestazione promette di deliziare i sensi con una variegata selezione di basilico, menta,

rosmarino, salvia, timo e altre erbe aromatiche, tipiche della macchia mediterranea e degli orti locali. Al centro del Golfo Dianese, un territorio rinomato per la sua produzione di eccellenti olive taggiasche, Diano Marina è incorniciata dal blu del mare e dal verde delle colline: un vero scrigno di bellezze naturali e tradizioni culinarie. Durante il weekend di «Aromatica», il rinnovato centro pedonale di Diano Marina diventa il cuore pulsante della manifestazione, accogliendo



visitatori da ogni parte del mondo. "Aromatica" è molto più di una semplice esposizione di prodotti locali; è un'esperienza sensoriale completa.

Attraverso cooking show, degustazioni, laboratori, conferenze e presentazioni di libri, i visitatori sono immersi in un mondo di sapori autentici e genuini. Le vie del centro si animano con allestimenti a tema, cocktail aromatici e proposte culinarie innovative, offrendo un'occasione unica per esplorare le tradizioni locali in un ambiente vibrante e colorato.

L'edizione 2024 di "Aromatica" mette al centro dell'attenzione il tema della sostenibilità. Dall'utilizzo di prodotti stagionali a km0 alle strategie per ridurre gli sprechi alimentari, l'evento promuove pratiche eco-friendly e consapevoli. Conferenze, laboratori e approfondimenti sensibilizzano i visitatori sull'importanza di un approccio sostenibile all'agroalimentare. Come nelle edizioni precedenti, anche quest'anno "Aromatica" vanta la presenza di ospiti d'eccezione. Chef stellati, esperti di enogastronomia e personalità del mondo culinario si daranno appuntamento per condividere le loro



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

conoscenze e le loro passioni. Dalle cene a quattro mani ai laboratori sui vini liguri, l'evento offre un programma ricco e variegato per soddisfare ogni gusto e interesse. Un momento clou dell'evento è la consegna del Premio Aromatica, destinato a un ambasciatore dell'enogastronomia locale.

Questo riconoscimento speciale celebra coloro che contribuiscono a promuovere e preservare le tradizioni culinarie della Riviera Ligure. Tra i vincitori illustri degli anni precedenti figura Giuliano Sperandio, chef del rinomato Taillevent di Parigi.

L'evento, organizzato dal Comune di Diano Marina e da Gestioni Municipali Spa per conto del Comune di Diano Marina, con il sostegno di Regione Liguria, Assessorato all'Agricoltura, Camera di Commercio Riviere di Liguria con la collaborazione dei Comuni del Golfo Dianese, promette di essere un'esperienza indimenticabile per tutti i partecipanti.

Dai panorami mozzafiato alla ricchezza dei sapori locali, questa manifestazione incarna lo spirito autentico della Riviera Ligure.

Maggiori informazioni su: aromaticadianese.it



58 ROSSO

Bikers' Store

CORSO SARDEGNA, 142/R GENOVA
TEL. 010.094.3368



SEGUICI SU:

-  WWW.58ROSSO.IT
-  58 ROSSO BIKERS'STORE
-  58ROSSOGENOVA

e-mail: info@58rosso.it

- CASCHI MOTO PER ADULTI E BAMBINI
- ABBIGLIAMENTO DI QUALITÀ, SICUREZZA E COMFORT
- BICICLETTE MUSCOLARI, ELETTRICHE, MTB E GRAVEL CON OFFICINA MECCANICA
- SISTEMI DI NAVIGAZIONE GPS E COMUNICAZIONE BLUETOOTH
- TUTTO IL NECESSARIO PER IL VOSTRO TEMPO LIBERO CON PROTEZIONI, ABBIGLIAMENTO ED ACCESSORI

MIGLIORI MARCHE, COMPETENZA, CORTESIA E GARANZIA SUI PRODOTTI PER VIVERE LA STRADA

FATTORE COMUNE: IL PALCOSCENICO DELLE DOP E IGP

UN VIAGGIO ATTRAVERSO I PRODOTTI DI QUALITÀ,
ALLA SCOPERTA DI COME IL **PATRIMONIO AGROALIMENTARE ITALIANO** CONTRIBUISCA ALL'ECONOMIA, ALLA CULTURA
E AL TURISMO, ATTRAVERSO **L'ESEMPIO VIRTUOSO DELLA LIGURIA**

DI VIRGILIO PRONZATI
FOTO DI MARA DANIELA MUSANTE

Se in Italia si verifica una carenza di materie prime, costringendoci a dipendere da altri paesi, per i prodotti agroalimentari la situazione è l'opposto. Il nostro paese vanta

infatti giacimenti di qualità nel settore agroalimentare, vere e proprie eccellenze che rendono l'Italia leader nell'Unione Europea per quanto riguarda i prodotti a denominazione di

Il Presidente del Consorzio Gianluigi Draghi rivela a Bernini e Tinto i pregi della Casciotta di Urbino





Si.Lo. SRL
ASSICURAZIONI

Mura delle Cappuccine, 37/2
16128 Genova

Tel. 010 565 562 info@siloass.it



ANGELO GRANELLO

CON QUASI TRENT'ANNI DI ESPERIENZA SI CONFERMA COME
UNO DEI PRINCIPALI ESPERTI NAZIONALI
NEL SETTORE DELLE FIDEJUSSIONI AMBIENTALI

IL NOSTRO KNOW-HOW CI PERMETTE DI CONOSCERE
LE POLIZZE MIGLIORI E LE COMPAGNIE PIÙ IDONEE
PER CAPIRE LE SOLUZIONI CHE MEGLIO SI ADATTANO ALLE
SPECIFICHE ESIGENZE DEL NOSTRO CLIENTE, AL QUALE DOBBIAMO
FORNIRE UN SERVIZIO ARTICOLATO, UNA RISPOSTA IN TEMPI
RAPIDI, CERCANDO DI OTTIMIZZARE I COSTI E DANDOGLI LA
CERTEZZA DI UN RISCONTRO POSITIVO.

GRAZIE AL NOSTRO IMPEGNO, MIGLIAIA DI AZIENDE
POSSONO OPERARE SERENAMENTE, CERTE DI RISPETTARE
OGNI NORMATIVA E DI AVERE AL LORO FIANCO
UN PARTNER DI ASSOLUTO VALORE.



Assicurazioni Agenzie e Consulenze a Genova

origine protetta (DOP), a indicazione geografica protetta (IGP) e a specialità tradizionali garantite (STG). Ma quali caratteristiche hanno permesso a questi prodotti di qualità di ottenere le rispettive denominazioni? La DOP viene attribuita ai prodotti le cui qualità dipendono, totalmente o in parte, dall'ambiente geografico in cui vengono prodotti, includendo fattori naturali come il clima e le risorse, e umani, quali tecniche di produzione e trasformazione tipiche di un'area delimitata, dove tutte le fasi produttive devono svolgersi. L'IGP, invece, viene assegnata a prodotti agricoli e alimentari che hanno qualità o caratteristiche dovute all'origine geografica, richiedendo che almeno una delle fasi produttive avvenga in una specifica area geografica, rendendo questa procedura meno restrittiva rispetto alla DOP. La STG riguarda i prodotti che seguono una ricetta tradizionale tipica.

La Liguria si fregia di 2 DOP: l'Olio Extra Vergine di Oliva Riviera Ligure e il Basilico Genovese, e altrettante IGP: le Acciughe sotto sale del Mar Ligure e la Focaccia di Recco col formaggio. Proprio da questa ultima delizia nasce Fattore Comune, un evento di successo giunto quest'anno alla sesta edizione, ideato dai creativi Daniela e Lucio Bernini (Dimensione Riviera Promozioni). L'iniziativa mira a valorizzare e promuovere i prodotti locali DOP e IGP, generando un impatto economico positivo



sul territorio, soprattutto nel settore dell'ospitalità e del turismo, con il supporto del Comune di Recco, del Consorzio della Focaccia di Recco col formaggio, e il patrocinio di varie istituzioni.

Durante l'evento di due giorni, dal 17 al 18 novembre 2023, prodotti DOP e IGP sono stati presentati e discussi direttamente dai produttori. Il primo pomeriggio, al Teatro Comunale di Sori, si è tenuta la sesta edizione di "Fattore Comune", un confronto tra prodotti e produttori DOP e IGP, con la partecipazione di funzionari ministeriali, Carabinieri addetti al controllo qualità e alla repressione delle frodi, consorzi di tutela e Presidi Slow Food, brillantemente moderato da Nicola Prudente, noto come Tinto, conduttore radiofonico e televisivo RAI, e Lucio Bernini, responsabile del Consorzio della Focaccia di Recco IGP.

Questo evento si è trasformato in un vero e proprio talk show, mettendo in luce il settore dei prodotti agroalimentari tutelati dall'Unione Europea, non solo cruciale per l'economia, ma anche come garanzia per i consumatori riguardo l'origine geografica e i processi produttivi dei prodotti, aiutandoli a fare scelte d'acquisto più consapevoli. Sono stati presentati prodotti certificati da diverse regioni, tra cui Piemonte, Emilia Romagna, Umbria, Abruzzo, Puglia e Liguria.

Tra i momenti salienti, gli interventi di vari rappresentanti istituzionali e le interviste ai produttori di DOP ed IGP, che hanno illustrato i pregi e i dettagli di produzione dei loro prodotti. L'evento



Via Angelo Gianelli 47R

16166 Genova

TEL. 010 320 9539

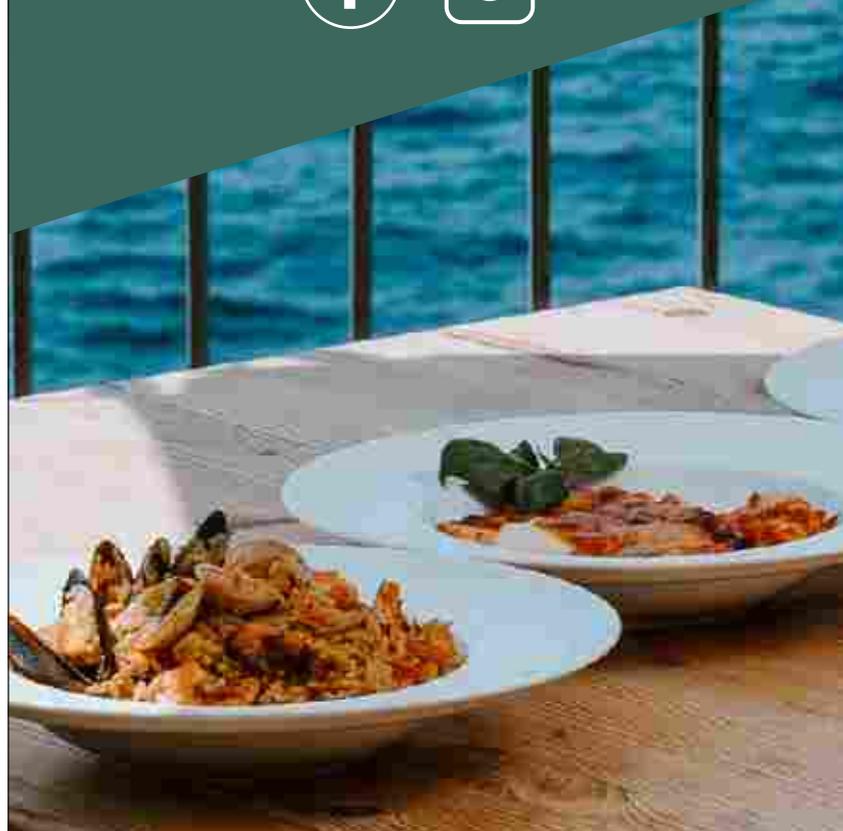
CELL. 39 320 760 3965



Gnam Gnam è una Gastronomia nel cuore del levante Genovese con spettacolare terrazza sul mare, diventata un posto di ritrovo per Genovesi e turisti.

Da noi la tradizione incontra l'innovazione con prodotti freschi e genuini, accoglienza e gentilezza sono i principali ingredienti del nostro menù a portata di tutti.

seguiaci sui nostri canali social





Nel nostro punto vendita, trovate una vasta gamma di porte interne e finestre con tutti i prodotti complementari che ne derivano, quali porte blindate, grate di sicurezza, persiane blindate e non e tapparelle. Proponiamo svariate soluzioni adatte ad ogni tipo di arredamento. Dallo stile classico a quello moderno e di design. Selezioniamo solo i migliori marchi che garantiscono prodotti sicuri e in linea con le normative in tema di risparmio e recupero fiscale. Inoltre disponiamo di una falegnameria situata a Sestri Ponente dove ci occupiamo personalmente della riproduzione dei pannelli blindati e non solo.



GF Porte S.n.c. Di Garofani e Fognani P.I. 02785820990
 gfporte@gfporte.com
 Showroom: Via Giovanni Opisso 92 N Genova Pegli 16155
 Laboratorio: Via Merano 24 nero Genova Sestri Ponente 16154
 Recapiti telefonici: Negozio: 0106981434
 Federico: 3456366329 Andrea: 3381619265



ha anche incluso una "Farinata break" e una sessione pomeridiana dedicata alla discussione su DOP, IGP e Unione Europea, culminata con presentazioni e dimostrazioni pratiche da parte dei produttori. La serata si è conclusa a Recco, presso il ristorante Manuelina, con una degustazione di piatti realizzati con i prodotti presentati a Fattore Comune, offrendo un'ulteriore opportunità di confronto e approfondimento. Il giorno successivo, è stato organizzato un breve tour turistico-culturale per giornalisti, food blogger e produttori, con una visita al Centro Polivalente di Recco per esplorare la storia della città, seguita da una dimostrazione culinaria al ristorante Lino.

NOSTRI MARCHI:



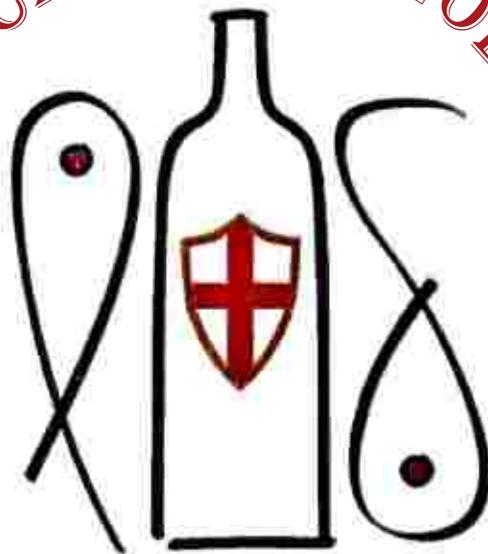


Tel. + 39 010 407 7266

Cell. 346 513 0735

Vico della scienza, 17 R • Genova

LOCANDA SPINOLA



Nel nostro ristorante troverete piatti buonissimi e un'atmosfera speciale. Il menu offre una vasta scelta di piatti di pesce, dall'impattamento professionale. Incredibile la scelta di sapori disponibile anche per chi ama concludere con un delizioso dolce.

Il personale sarà pronto a consigliarvi una vasta scelta di vini. Lasciatevi incantare e godetevi la cucina italiana. Vi aspettiamo! Siamo aperti sette giorni su sette.



SITUATO NEL CUORE DEI VICOLI,
LOCANDA SPINOLA È IL LUOGO IDEALE PER PROVARE
UN BUON RISTORANTE DI PESCE A GENOVA

Tel. + 39 010 407 7266

Cell. 346 513 0735

✉ locandaspinola@virgilio.it

f Locanda Spinola

ZEFFIRINO E ARILLO IN TERRABIANCA, IL CONNUBIO PERFETTO

IN UNA SERATA DI ALTA ENOGASTRONOMIA, **ADRIANA BELLONI BURKARD** PRESENTA UNA **SELEZIONE ESCLUSIVA DI VINI** DELLA SUA AZIENDA AGRARIA

DI VIRGILIO PRONZATI



Lo scorso giovedì 23 novembre, Adriana Belloni Burkard ha invitato un selezionato gruppo di ospiti, tra cui giornalisti e VIP, per presentare i gioielli di famiglia: otto vini dell'azienda agraria Arillo in Terrabianca di Toscana, che gestisce con il marito Urs. La scelta della location è caduta sul famoso ristorante Zeffirino di Genova, dove Adriana, oltre ad essere nipote del fondatore, è figlia di Gian Paolo Belloni, il grande chef del locale, protagonista in innumerevoli manifestazioni di livello internazionale, tra cui spiccano un pranzo alla Casa Bianca e al mitico Waldorf Astoria di New York. La serata, presentata da Marco Belloni, patron del locale (e cugino di Adriana Burkard), e condotta brillantemente da quest'ultima, ha visto l'intervento professionale di Roberta Bonasegale, presidente della Delegazione ligure della FIS, che ha illustrato dettagliatamente le caratteristiche organolettiche di ciascun vino e l'abbinamento con il rispettivo piatto.

Ecco la sequenza dei vini degustati, abbinati al raffinato menù: aperitivo con Maremma Doc Bevobianco e Bevorosa 2022, accompagnati da salmone marinato al profumo di aromi liguri. Antipasto: Maremma Doc Bevorosso 2022 con flan di borraggine. Primo piatto: Chianti Classico Docg Sacello 2020, Chianti Classico Docg Riserva Poggio Croce 2019 e Chianti Classico Docg Gran Selezione Terrabianca 2019, serviti con pansotti fatti a mano in salsa di noci, garganelli al ragù di chianina e consommé di verdure. Secondo piatto: Campaccio IGT

Dall'alto al basso: Adriana Belloni Burkard con i sommelier Fis e gli enologi di Arillo; Marco Belloni mentre presenta la cugina Adriana Belloni Burkard; Adriana Belloni Burkard col noto chef e papà Gian Paolo Belloni; Nella pagina precedente: Adriana Belloni Burkard presenta la sua azienda alla stampa





Toscana e Campaccio Collezione, entrambi 2019, con medaglioni di filetto di maialino di Cinta Senese su crema di patate con riduzione al Campeggio. Dolce: sorbetto al limone delle Cinque Terre con basilico bio, seguito da Grappa La Bomba Riserva. Piatti memorabili

non solo per lo stomaco, ma anche per la mente. Che dire dei vini? Un'ampia selezione di etichette che soddisfa sia gli appassionati di vino che i gourmet più esigenti. La scelta di Adriana e Urs Burkard di produrre vini di qualità e biologici, rispettosi

della salute di chi li produce, dei consumatori e dell'ambiente, è sicuramente vincente, anche se non semplice, soprattutto con annate sfavorevoli. Le loro tre aziende agricole si trovano in Toscana, una regione antica e un vero e proprio museo

a cielo aperto, dove nel 1716, per merito del Granduca Cosimo III de' Medici, nacque la prima forma di denominazione e tutela del vino nel mondo, il più noto dei quali è il Chianti Classico. Proprio nel Chianti Classico, nel 2019, Adriana e Urs Burkard hanno fondato l'azienda Arillo, che comprende tre tenute: Terrabianca a Panzano in Radda in Chianti, nel comune gran cru del Chianti Classico; Tenuta Colle Brezza a Pienza in Val d'Orcia, una piccola DOC nata nel 2000 e attigua a Montalcino, con ottimi vini; e Tenuta Il Tesoro di Massa Marittima, nel cuore della Maremma, terra di sorprendenti vini, dove Adriana e Urs producono settemila bottiglie di aureo olio extravergine di oliva e Grappa Riserva. Attualmente, la superficie dei vigneti ammonta a 47,60 ettari, da cui sono state prodotte poco più di 126.000 bottiglie.



Gli otto vini del tasting e abbinati al goloso menu;
 Nella pagina precedente a sinistra: Parte degli invitati alla speciale serata;
 a destra in alto: La presidente della FIS Liguria Roberta Bonasegale mentre guida la degustazione dei vini delle Tenute Terrabianca e Il Tesoro;
 a destra in basso: Adriana Belloni Burkard spiega agli invitati le diverse produzioni di ogni tenuta

Creative concept group

Evolution history of Zena...



ABBIGLIAMENTO LAVORO TEMPO LIBERO SERVIZIO PERSONALIZZAZIONE STAMPA E RICAMO

Vesti il tuo lavoro e il tuo tempo libero

**Forniture per Aziende Privati Associazioni Sportive Ristorazione Medica
 Gadget Aziendali Materiale Pubblicitario Cartellonistica Borse Accessori**

www.zenainternational.com
info@zenainternational.com

**VIA ISOLA DEL VESCOVO 93 GENOVA MOLASSANA
 TEL. 0108609792 - 3204020210**

La Zena International è una azienda la quale opera nel settore dell'abbigliamento promozionale sia per il tuo lavoro sia per il tuo tempo libero, il tutto personalizzato con la tecnica della stampa e del ricamo con macchine di ultima generazione. Alla nostra clientela siamo riusciti a dare un servizio a 360° includendo, capi per tutte le esigenze, abbigliamento lavoro e tempo libero dall'industria, alla ristorazione, al sanitario, allo sport, forniture scolastiche ed enti Militari. Materiale antinfortunistico, calzature dpi, alta visibilità, gadget aziendali, borse, materiale per ufficio, materiale pubblicitario da un semplice bigliettino da visita ai volantini, adesivi, brochure e cartellonistica. L'esperienza maturata a portato ad essere un punto di riferimento per moltissime aziende fino a diventare fornitori ufficiali delle Capitanerie di Porto e della Marina Militare Italiana.

Ci rivolgiamo a tutti, aziende, privati, negozi, associazioni, enti locali, sportivi, Militari e a chi vuole vestire un capo confortevole, tecnico, personalizzandolo a suo piacimento per il proprio lavoro o nella vita di tutti i giorni. Non esitate a venirci a trovare e toccare con mano i nostri prodotti. Chiamate tranquillamente per fissare un appuntamento presso i nostri uffici o prenotare una visita dei nostri rappresentanti direttamente nella vostra sede.



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.

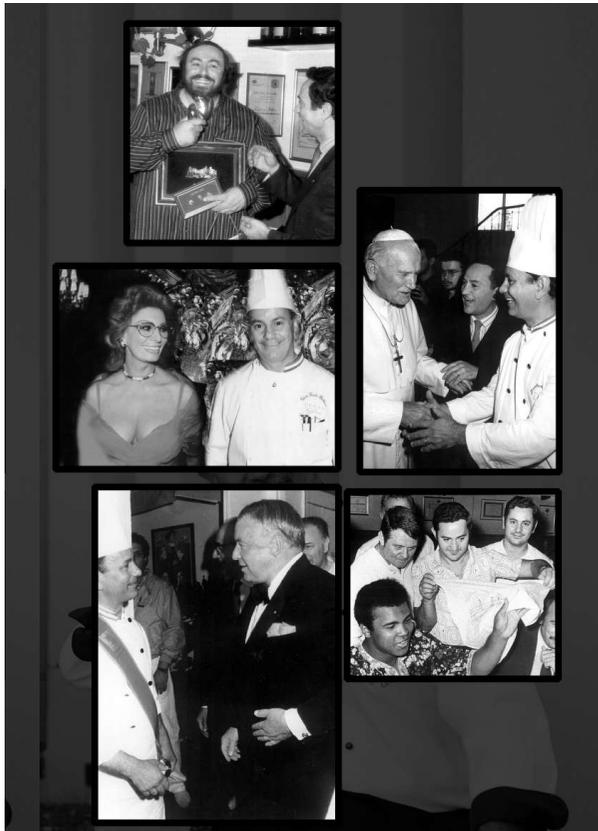
Sono gli anni che precedono la II guerra Mondiale ed è precisamente nel 1939 che Zeffirino viene chiamato alle armi e in quanto attendente di un Colonnello deve occuparsi della preparazione dei pasti; impara un mestiere e al tempo stesso scopre un'attitudine per la cucina. Questa esperienza si rivelerà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

In questa fase della sua evoluzione il ristorante è giunto alla quarta generazione. Ora a gestire ci sono i figli Marco e Sabrina, affiancati da Lucia e Christian, tutti cresciuti nel cuore del ristorante di famiglia, portano avanti con passione e dedizione la tradizione della buona cucina e dell'ospitalità. Alla guida della cucina, il talentuoso chef Dario De Spirito, che è stato formato e ha affinato le sue abilità tra i fornelli di Zeffirino sotto la guida dei fratelli Belloni.





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



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





RAO COMMERCIALE

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



PORTOFINO DAYS, IL BORGO PIÙ AMATO D'ITALIA ACCOGLIE LA FICTION

UNA **TRE GIORNI DI EVENTI** TRA PORTOFINO, SANTA MARGHERITA,
RAPALLO E GENOVA DEDICATA AL SETTORE DELL'**AUDIOVISIVO**

DI **LUCA BARTESAGHI**

A Portofino si è svolta una tre giorni dedicata al mondo della fiction che ha fatto diventare il borgo più amato dagli italiani il polo internazionale di attrazione per il settore. Parliamo dei "Portofino Days", che hanno visto una tre giorni, dal 22 al 24 marzo, dedicata al settore dell'audiovisivo con una serie di eventi, tra Portofino, Santa Margherita, Rapallo e Genova: una manifestazione con un programma ricco di incontri, masterclass,

proiezioni, anteprime e premiazioni.

Il programma dei Portofino Days si è articolato su tre filoni principali. A Rapallo si sono tenuti gli incontri di settore delle Film Commission italiane, mentre a Santa Margherita Ligure sono state ospitate masterclass e panel con illustri nomi del comparto, tra registi e scenografi. In particolare presso Villa Durazzo a Santa Margherita Ligure si sono svolte le tre giornate di incontri dedicati alle





PUGLIESE CARS

IL TUO AUTOSALONE E LA TUA CARROZZERIA DI FIDUCIA A GENOVA.

SIAMO SPECIALIZZATI NELL'ACQUISTO E VENDITA DI AUTO USATE E CHILOMETRI ZERO, MA NON SOLO!

LA NOSTRA CARROZZERIA APERTA DAL 1972 SI RINNOVA CONTINUAMENTE E DA OGGI È DOTATA ANCHE DEL SISTEMA ADAS DEDICATO ALLA RICALIBRAZIONE DEI RADAR PER MACCHINE CON GUIDA SEMIAUTONOMA!

Vi aspettiamo:

Via Gelasio Adamoli, 323 - 16138 Genova

Per info: Tel. 010 835 5715

**www.pugliesecars.it
pugliesecars@pugliesecars.it**



CERTUCCE PER STAMPANTI | FAX | FOTOCOPIATORI |
 MULTIFUNZIONI | OBLITERATRICI | TONER | NASTRI A
 TRASFERIMENTO TERMICO | INK JET | CARTUCCE A CERA |
 NASTRI PER OBLITERATRICI | PC | NOTEBOOK | STAMPANTI
 | MONITOR RICONDIZIONATI

Corso Alessandro de Stefanis, 98R • 16139 Genova (GE)
 Tel. +39 010 837 6062



www.masterink.it • www.ebay.it/str/masterinkdictrombetta
info@masterink.it



Scegli il tuo look brand



Boutique
 CREATIVA

Via Marco Sala, 21 Genova Nervi
 Telefono: 339 542 8144

Boutique Creativa & fotografia (Daisy deri nervi)



sceneggiature, curata da Marco Ponti, rinomato sceneggiatore, scrittore e regista e alle colonne sonore con la partecipazione di Roberto Pischietta, noto compositore e autore di colonne sonore. Infine ai mestieri dell'audiovisivo, aperti a tutti gli appassionati del settore e guidata da Enzo De Camillis, esperto scenografo e regista. A Genova, invece, la mostra "Liguria Terra da Fiction", ha illustrato ed esaltato le grandi produzioni internazionali che hanno scelto la regione come sfondo per le loro

PASTICCERIA • GELATERIA

SICULO



Genova Via Trebisonda, 47 R
 Tel. +39 010 362 9834



www.gelateriasiculo.it

Siculo è il posto giusto per assaporare prelibatezze della pasticceria classica, fra cui Dolci Siciliani, o un cremosissimo gelato della Gelateria Artigianale. Tutti i Dolci Siciliani sono unici e preparati con cura e passione per offrirvi sin dal primo assaggio un piccolo capolavoro di golosità. Da noi potrete ordinare la vostra torta nuziale o Dolci Siciliani per festeggiare qualunque evento vogliate.

SPECIALITÀ SICILIANA ~ LAVORAZIONE PROPRIA





storie. La mostra ha evidenziato le suggestive location della Liguria che hanno fatto da sfondo a ben 16 serie TV, nazionali e internazionali.

Il fulcro dell'evento si è, però, svolto a Portofino, con forum, proiezioni, tra cui l'attesissima anteprima mondiale della terza serie di "Hotel Portofino" e le premiazioni. La serata inaugurale di Portofino Days ha visto i saluti istituzionali di Tiziana Zampieri, direttore artistico del festival, e di Cristina Bolla, presidente della Genova Liguria Film Commission, del presidente della Regione Liguria Giovanni Toti, del vicesindaco di Portofino Giorgio D'Alia e del consigliere



della Città Metropolitana Franco Senarega.

Ben tre importanti riconoscimenti nella serata: Andrea Roncato

è stato premiato per la sua illustre carriera, Daniele Pecci è stato insignito del titolo di miglior attore per il suo ruolo nella serie "Hotel Portofino", mentre Alessandro Pondi ha ricevuto il premio come miglior sceneggiatore.

La serata si è chiusa con l'anteprima mondiale della prima puntata della terza stagione della celebre serie "Hotel Portofino", serie prodotta da Eagle Eye, che offre uno sguardo affascinante sulla Liguria degli anni '20, sotto

la regia di Fabrizio Lopresti.

Sabato 23 marzo, al Teatrino si sono susseguite le proiezioni, mentre in Piazzetta si sono tenuti eventi quali l'open forum "Le Serie TV Crime al Femminile" e gli "Stati Generali dell'Audiovisivo", per discutere del futuro del settore a livello nazionale e internazionale.

Alla sera, l'evento clou all'insegna delle colonne sonore con la consegna dei premi "Portofino Soundtrack Award", "Portofino Spot Award" e il prestigioso Premio "Key Award Excellence Media Key - Portofino Days". Per finire il concerto dei GnuQuartet che, con il sottofondo delle onde, hanno proposto proprio alcune colonne sonore alla presenza





degli autori.
Portofino Days si è chiuso domenica 24 marzo, con lo speech imperdibile dal titolo “Sensualità

a Corte: ovvero fare tutto da sé” insieme alla Gialappa's Band. L'open forum “Economia e Audiovisivo: La Lunga Serialità

e gli Studios come Sistema di Sviluppo Territoriale” e alle 17:30 “Digital Fiction: Dalle Origini ai Giorni Nostri – Young Series”.



Cantine Gatti & Giugnoli

Via Giovanni Torti, 35R ~ 16143 ~ Genova

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

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



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

VINO SFUSO • BAG IN BOX • BOTTIGLIE





A seguire le ultime premiazioni, ovvero “Portofino Award Serie TV” e “Portofino Award Digital Movie”. “I Portofino Days - ha commentato entusiasta il presidente della Regione Liguria Giovanni Toti - sono un’ottima occasione per parlare delle grandi opportunità che il settore audiovisivo porta al territorio. Quella di ospitare grandi produzioni cinematografiche, televisive e pubblicitarie è ormai una vocazione per la Liguria, come dimostrano le tante serie tv di successo ambientate nella nostra Regione, come quella dedicata al ligure Mameli, “Blanca” o “Petra”, e i tanti eventi e rassegne a tema cinematografico che hanno sede in Liguria, come i Portofino Days in corso in questi giorni o il Riviera International film festival di Sestri Levante. Ospitare i set è inoltre un’occasione unica per mostrare al mondo l’unicità dei nostri panorami, della nostra natura e delle nostre città, con ricadute importanti sul turismo e su tutti settori economici ad esso collegati. Cinema e serie tv, dunque, non sono solo una preziosa forma di espressione artistica e culturale, ma anche un volano per l’economia della Regione”.

Portofino Days è stato organizzato dalla Regione Liguria, da Genova Liguria Film Commission con il sostegno del Comune di Portofino, unitamente alla collaborazione di enti come la Città Metropolitana di Genova, i Comuni di Genova, Rapallo e Santa Margherita Ligure, e la Camera di Commercio di Genova.



GOBELETTI E QUARESIMALI, GLI ANTICHI DOLCI LIGURI DELIZIA DEI BUONGUSTAI

DALLE ORIGINI A RAPALLO ALLA FESTA DI SANT'AGATA A GENOVA,
PASSANDO PER LE **ANTICHE RICETTE** E LE VARIANTI REGIONALI, UN
VIAGGIO ATTRAVERSO IL **PATRIMONIO DOLCIARIO** DELLA LIGURIA

DI ANTONIO BOVETTI

Il gobeletto è un delicato dolce ligure di pastafrolla con ripieno di marmellata di mele cotogne, come vuole la ricetta originale. Oggi è un dolce difficile da trovare: Rapallo ne reclama la paternità, ma in

realtà questo dolcetto è diffuso lungo tutta la costa ligure; si trova ad Albisola, Finale Ligure, Cogoleto e nel Tigullio. «Si chiamano coppelletti e sono dolci rapallini!», sostiene, ridendoci su, un pasticciere di un'antica

pasticceria rapallese. Alle pareti dell'antico bar pasticceria sono appesi vari riconoscimenti, tra cui il diploma di “Speziale al minuto” rilasciato dalla regia Università di Genova il 20 ottobre 1862 e firmata dal Re Vittorio





Emanuele II. «Lasciando da parte i campanilismi - prosegue il pasticciere - questo dolce ligure è molto richiesto sia dai rapallesi che dai turisti. La forma si ottiene con due stampi di metallo che sembrano dei piccoli cappelli, da cui nasce il nome “cappelletti” in genovese. Fatta la pasta frolla, la si mette ben accomodata nei due contenitori di metallo, nel primo stampo si mette la marmellata di mele cotogne e si richiude con il secondo “cappelletti” contenente solo la pasta frolla. Il bordo serve per unire e dare consistenza alla pastina. Si cuoce in forno e il dolce è fatto!», conclude il pasticciere rapaliese. Sulla scelta della qualità di marmellata ci sono però altre ricette che vogliono la marmellata di albicocca che non sbilancia il gusto del gobeletto, mantenendolo dolce, ma non troppo. A Genova, in passato, queste pastine si servivano per la festa di sant'Agata il 5 febbraio. In val Bisagno si organizzava una fiera che coinvolgeva il comprensorio. Per commercianti e agricoltori, provenienti dall'entroterra e dal Basso Piemonte, era anche l'occasione per un pranzo nelle tipiche osterie genovesi della zona; nel menù, prettamente ligure, non potevano mancare i ravioli e i gobeletti che i commensali onoravano anche accompagnandoli con del buon vino bianco.

I quaresimali, anch'essi dolci di antica tradizione genovese, vengono prodotti impastando zucchero, acqua e pasta di mandorle dolci. Questi dolcetti sono


www.villaazzurragenovaresort.com

VILLA AZZURRA GENOVA RESORT

Via Felice Romani, 2 interno 1
Tel. +39 347 515 0714

La nostra struttura si trova a soli 15 minuti a piedi dal maestoso Palazzo Ducale e a soli 500 metri dalla stazione ferroviaria e metropolitana di Brignole. Le nostre spaziose e confortevoli sistemazioni vi accolgono con un tocco di eleganza e comodità. Gli alloggi sono circondati da un grazioso giardino con angolo barbecue a disposizione degli ospiti. Inoltre c'è anche un patio coperto per i vostri momenti di relax. Parcheggio privato. Vi offriamo servizi impeccabili per garantirvi un soggiorno piacevole.

**BENVENUTI A
GENOVA**
con un tocco di eleganza e comodità



Corso Buenos Aires 58/R, Genova

Tel: 01085/68261

Mail: info@astragioielli.it

stra Gioielleria

COMPRO ORO

di Luca De Longis



VALUTIAMO GRATUITAMENTE ORO USATO, ACQUISTIAMO ORO, GIOIELLI, PIETRE PREZIOSE,
METALLI PREZIOSI, MONETE ANTICHE, POLIZZE DI PEGNO, OROLOGI



confezionati a forma di piccole ciambelle e decorati con glassa e salsapariglia o diavolini (minuscoli confettini e perline di zucchero dorati e di svariati colori). Furono inventati in un convento genovese da suore che volevano far rispettare l'astinenza nei giorni «di magro» e non infrangere le regole della Quaresima. Sebbene abbiano un aspetto invitante e ghiotto, questi dolci, contengono pochissimi grassi. La pasta di mandorle, principale ingrediente, era molto apprezzata a Genova già da secoli e, nel Settecento, era presente nei menù delle nobili famiglie liguri. L'uso delle mandorle dolci e pelate e lo zucchero deriva dalla tradizione arabo-persiana. Ornamento tipico dei quaresimali, come i diavolini e la salsapariglia, sono i finocchietti, confetti piccolissimi contenenti un seme di finocchio.



Taggiöu

CIBO e VINO
dal 2005

Vico Superiore del ferro. 8

Prenotazione:

375 631 3019

email: taggiou17@libero.it



dal 1923
**CARTOLERIA
MINERVA**

Via di Santa Zita, 37R • Genova Tel. +39 010 898 5130

Piazza Tommaseo, 3R • Genova Tel. +39 010 362 6205

facebook: [Cartoleria Minerva](#) • instagram: [@cartoleriaminerva](#)

email: cartoleriaminervage@gmail.com

CARTUCCE / STAMPANTI MATERIALE DIDATTICO / RILEGATURE TIMBRI E
TARGHE / PERSONALIZZAZIONE ARTICOLI DI CANCELLERIA / STAMPA LIBRI



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

IN APNEA TRA I GHIACCI: VALENTINA CAFOLLA SUPERA OGNI LIMITE

L'IMPRESA DELLA VENTISEIENNE CROATA CHE STABILISCE DUE
RECORD MONDIALI NELLE ACQUE GHIACCIAE DI ANTERSELVA

DI GIANNI RISSO

FOTO DI PREDRAG VUCKOVIC (VALENTINA CAFOLLA) E GIANNI RISSO (NICOLA BRISCHIGIARO)

Normalmente ci occupiamo di eventi che hanno luogo nei fondali del Mar Ligure, accompagnati da fotografie che incantano i nostri lettori. Tuttavia, questa volta ci spostiamo dalla consueta ambientazione marina alla Val Pusteria in

Alto Adige, per seguire le imprese dell'apneista croata ventiseienne Valentina Cafolla, da noi soprannominata la "Regina dei ghiacci". Valentina si è distinta per anni nelle sfide di apnea sotto la superficie gelata dei laghi alpini, scegliendo per le sue ultime imprese il lago di





Anterselva.

Nonostante le previsioni meteorologiche avverse, Valentina e il suo staff, nel weekend del 23 e 24 febbraio, hanno raggiunto due nuovi record mondiali di apnea dinamica sotto ghiaccio. Il primo giorno ha superato il precedente record nella categoria monopinna detenuto dalla giapponese Yasuko Ozeki, portandolo da 126 a 140 metri. Il giorno successivo ha stabilito anche il record mondiale nella categoria bipinne con una distanza di 80 metri, segnando un precedente storico.

Questi risultati eccezionali, ottenuti sotto intense neviccate, hanno attirato l'attenzione dei media internazionali. Abbiamo intervistato Valentina per approfondire.

Puoi ricordare il tuo primo record?



Nel cuore del nostro locale, lo stile Liberty rappresenta la bellezza, l'eleganza e la libertà di esprimersi. Ora, più che mai, vogliamo condividere con voi il nostro spirito Liberty in tutto il suo splendore. Liberty Cafè è un luogo dove l'arte, la cultura e la cucina si incontrano in un'armonia unica. Le nostre pareti sono adorne di dettagli affascinanti che evocano un'epoca passata di raffinatezza e creatività. La nostra missione è quella di far sentire i nostri ospiti davvero bene, curando ogni dettaglio e offrendo un servizio eccellente.

Seguiamo la filosofia dell'aperitivo slow food, abbiamo selezionato i prodotti tipici liguri per servire con nostri drink basati su liquori e vini locali, tra questi, lo spritz genovese e il Negroni genovese sono da non perdere, creati appositamente per farvi riscoprire la città da una prospettiva unica.

📍 VICO DELLA CASANA 20R.

☎ +39 331 808 0320

📷 @LIBERTYGENOVA



bambizi

la mia cucina

*A*traverso i nostri piatti vogliamo rievocare i gusti e i profumi di una cucina autentica, quella della nonna che preparava tutto con ingredienti semplici e genuini mettendoci tutto l'amore del mondo.

*L*a nostra filosofia si basa sulla qualità delle materie prime, sulla freschezza, sulla stagionalità aprendosi alla genovesità vera, quella autentica che si accompagna alle nostre variazioni di mare, dove il mare primeggia con i suoi frutti e la terra gli si fa incontro per accoglierli e dar vita a sapori e fantasie unici.

*D*a noi l'amore per la tradizione incontra l'innovazione.

Vico delle Camelie, 26R - Genova
Tel. 010 246 8659

www.bambilamiacucina.it
e-mail: maurizio@bambilamiacucina.it



Sì, il mio primo tentativo di record fu nel 2016, ma per mancanze organizzative il record non venne omologato. Ottenni il record a metà marzo sul lago di Anterselva, erano 111 metri e non mi ricordo il tempo. L'anno dopo, dunque nel 2017, il 12 marzo, di nuovo sul lago di Anterselva, feci 125 metri e il record divenne il primo record femminile riconosciuto dalla CMAS.

Perché hai deciso di dedicarti a una specialità agonistica così difficile?

Da sempre ho voluto iniziare a praticare l'apnea agonistica, ma in quel periodo ero ancora minorenni e dunque non potevo praticarla (avevo 15 anni); dopo tre anni che lavoravo nel diving di mio papà ho conosciuto una coppia di persone favolose che cercavano proprio una ragazza che avrebbe tentato di fare questa impresa, io avevo giusto compiuto 18 anni e decisi di mettermi alla prova.



Puoi fare un riepilogo dei vari record che hai stabilito?

Eccolo:

2016 - record non omologato
Luogo - Lago di Anterselva, 1600 m sopra il livello del mare, 111 metri con la monopinna;



2017 - primo record femminile mondiale omologato in dinamica sotto i ghiacci dalla CMAS
Luogo - Lago di Anterselva, 125 m con la monopinna
Tempo: 1' e 29"

2024 - ho ripreso il record femminile in dinamica mondiale CMAS sotto i ghiacci, sempre nel Lago di Anterselva, 140 metri con la monopinna
Tempo: 1' e 43"

2024 - primo record femminile in dinamica con il bippinne sotto i ghiacci omologato dalla CMAS ancora nel Lago di Anterselva, 80



metri con il bippine
Tempo: 1' e 20"

Nei giorni scorsi hai stabilito altri due splendidi record. Quale fra tanti ti appaga di più?
Il record dei 140 metri con la monopinna.

Puoi darci i dettagli dei tuoi due ultimi record?
Le attrezzature degli ultimi due record sono diverse da quelle dei record che stabilii nel 2016 e nel 2017 quando avevo attrezzature custom. Quest'anno ho usato attrezzatura SEAC, monopinna Goldfin, zavorra Lobster neck weight. La muta su disegno di mio fratello è stata fatta dalla Idra SUB.

Puoi ricordare i nomi e le mansioni dei tuoi assistenti?



CARTOLERIA • STAMPE PLASTIFICAZIONI E RILEGATURE
STAMPE PERSONALIZZATE SU TAZZE, PIASTRELLE, MAGLIETTE, SHOPPER...

STRADONE DI SANT'AGOSTINO, 46-48R 16123 GENOVA

Tel. +39 010 375 9725

WhatsApp: +39 345 919 6544

ArteDisegno

ArteDisegno nasce come cartoleria, copisteria, stamperia e negozio di modellismo sito nel centro storico di Genova. La realtà artigianale e familiare dell'attività viene riproposta anche nel negozio ONLINE: siamo a Vostra disposizione per aiutarvi al meglio a scegliere i prodotti più adatti alle Vostre esigenze.

SEGUICI:

www.artedisegnosnc.it



E-MAIL

artedisegnosnc@gmail.com
info@artedisegnosnc.it

ORARI DI APERTURA:

dal lunedì al venerdì:
8:00 - 19:00
sabato: 9:00 - 12:00
Chiusi sabato pomeriggio
e domenica



Pasticceria

Gastronomia



Via Monticelli 5or, 16142, Genova - Tel. 0108393445



www.nucerafrutta.it

Vendita al dettaglio > Consegna giornaliera con mezzi refrigerati > Consegna attiva 365 giorni l'anno

Via Molassana, 163R

Tel: 010.8352173 • Whatsapp: 347.3287319

e-mail: info@nuceraortofrutta.com

L'organizzazione dell' evento è stata del club sportivo Croatia-Apnea (Rovigno), la sicurezza durante il record è stata gestita dalla ditta Rescue Adriatic Maritime Services. Un grazie particolare al team di riprese video di Fabio Ferioli, a Predrag Vuckovic Extrem Photographer e a Stefan Aufschneider per la copertura media_ hanno fatto un lavoro eccezionale. Non bisogna dimenticare anche il mio club di Zagabria, RK Submania, che mi dà la possibilità di allenarmi in piscina con i migliori apneisti croati.

Hai in programma per il futuro di migliorarti ancora o aspetti che siano superati per rientrare nelle lotta?

Credo che il fascino dell'apnea sia anche questo che qualcuno superi i tuoi tentativi. Per ora vorrei migliorare le mie prestazioni in piscina per continuare a far parte della nazionale croata d'apnea e riuscire a fare il limite per partecipare al mondiale a Belgrado.

Concludiamo la cronaca ricordando che l'ideatore della specialità è stato nel 1996 l'apneista di Aosta



Nicola Brischigiario, un montanaro che aveva una grande passione per l'apnea e per le imprese estreme. Brischigiario iniziò nel 1996 nel Lago Verney con un modesto percorso di 25 metri. Servì 2 “rompere il ghiaccio” e negli anni a seguire continuò a migliorare, stabilendo una decina di primati nelle varie specialità apneistiche. Come valore aggiunto, dal 1997 i suoi primati sotto ghiaccio sono seguiti da specialisti dell'ESA, l'Agenzia Spaziale Europea che ha tratto utili informazioni. Nel 2006 Brischigiario si è ritirato dall'agonismo estremo, presente all'evento anche il mitico Enzo Maiorca, e da allora ha un suo centro sportivo per il nuoto e l'apnea e l'Apnea National School. Anche Nicola Brischigiario si congratula vivamente con Valentina e le augura di continuare sulla strada che ha intrapreso che le darà ancora molte soddisfazioni perché le emozioni che si provano in azione sotto ghiaccio sono straordinarie e uniche.



📍 Via Timavo, 51-53 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

✉ fernandobonafe27@hotmail.it

📷 [@Bonafechurrascaria](#)

I NOSTRI ORARI:

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

IL RAFFINATO SCIROPPO CHE NASCE DAI PETALI DI ROSE

ERBE DI CASA E SCIROPPI D'AUTORE: COME LO **SCIROPPO DI ROSA** HA ATTRAVERSATO LA **STORIA DI GENOVA**, DAL MEDIO ORIENTE ALLE FESTE FAMILIARI

DI ANTONIO BOVETTI

Le piante di rose non mancavano quasi mai, sulle terrazze e nei giardini delle case genovesi. Chi ne aveva molte, quasi sempre, non lasciava che i petali cadessero tra le aiuole, ma li raccoglieva con delicatezza, per preparare lo sciroppo da offrire agli ospiti di riguardo. Chi, invece, non aveva né vasi, né bei giardini, andava nell'entroterra della valle Scrivia a raccogliere i boccioli, oppure acquistava i petali sfusi dal fruttivendolo o dal fioraio. Forse qualche bottega di Genova li vende ancora ai rarissimi genovesi che si cimentano in sciroppi casalinghi; molti anni fa, nel mese di maggio, era facile trovare cesti pieni di petali rossi e rosati accanto a cassette di carciofi e a mazzi di asparagi.

La storia delle rose ha un'origine molto antica e si perde nel lontano Medio Oriente. Reperti fossili risalgono ad almeno 35 milioni di anni fa, ma le rose hanno probabilmente avuto origine in Asia Centrale dai 60 ai 70 milioni di anni fa, durante l'Eocene, e si sono diffuse in tutto l'emisfero settentrionale. La coltivazione iniziò in Persia dove si hanno testimonianze nel palazzo di Nabucodonosor (596 a.C.). Nel periodo successivo sono presenti in Cina (V sec. a.C.), nelle valli del Kashmir e poi in Grecia, da dove si diffusero in Italia. La Rosa gallica officinalis, detta anche rosa degli speziali per le sue virtù medicinali, è impiegata sin dall'epoca antica: il suo utilizzo è certo in Francia dal XII sec., importata da Damasco. Per la coltivazione relativa alla preparazione dello sciroppo di rose, questa qualità di rosa, la più antica specie europea e alla base di molte rose moderne, rappresenta la tipologia più attinente a questo prodotto genuino. Tra le pagine di un testo del 1683 di Gian Domenico Peri, Il negoziante, si riporta: "le confetture e le conserve di zucchero (di rose, n.d.a.) che si lavorano in Genova come le più eccellenti che si acconcino in alcun altra parte del mondo." Purtroppo questa sapiente tradizione





ha lasciato pochi eredi, tra i quali spicca la storica Confetteria Romanengo.

Nel nostro entroterra le condizioni microclimatiche risultano adatte alla coltivazione delle rose nelle varietà antiche e rustiche, come le galliche, le rugose e le muscose. Nelle valli del genovesato e del Tigullio, in particolare in valle Scrivia, le rose da sciroppo si coltivavano nelle ville, ai bordi degli orti, nei giardini dei conventi. Risale al 1484 un decreto che a Genova rendeva ammissibile l'uso del sùcca rouzòu (lo zucchero di rose) preparato dagli speziali, nei convitti e tra parenti e amici. Questo liquore, sciolto in acqua calda, si usava per calmare la tosse a ragazzi e persone anziane. Le merende dei bambini "pane burro e marmellata" erano preparate con le confetture di rose. Questo liquore si serviva in piccolissimi calici di cristallo, simili ai ditali che si usavano per cucire e rammendare, per evitare di pungersi con l'ago. Le rose da sciroppo si raccolgono da metà maggio ai primi di giugno, quando la corolla è ben aperta. La ricetta dell'infuso è semplicissima: si immergono i petali con un poco di limone in acqua precedentemente portata a ebollizione. Si spegne il fuoco e si lascia macerare il tutto per circa 24 ore, quindi si filtra il liquido di macerazione, si torchia la massa dei petali residua e si aggiunge lo zucchero.



**BIJOUX
ABBIGLIAMENTO
PROFUMI
BORSE**

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

ABBIGLIAMENTO IOLANDA QUERCI

Via Colombo 73/R 16121 – Genova

Tel. e Fax 010 4070990

www.iolandaquerci.com

iolandaquerci78@gmail.com

Si riporta a ebollizione per una decina di minuti e si

GAILLI MARKET
Via Trebisonda 56C • 16129 Genova
Tel. +39 010 587147
gaillimarket@gmail.com

VASTA GAMMA DI PRODOTTI DI ALTA QUALITÀ
OFFERTE GIORNALIERE

GAILLI

GRANUM
PIZZERIA

VIA PIZZA ECCEZIONALE NAPOLETANA

Via Gabriele Rossetti, 87/R
Tel. 010 301 3297
Cell. 345 368 9191

Siamo aperti dalle 18:30 alle 22:00. Lunedì chiuso
Raggio di consegna da Sturla a Nervi

SEGUICI SU:

- Garage -

- LAVAGGIO A MANO
- SANIFICAZIONE A OZONO
- SANIFICAZIONE A VAPORE CON PRODOTTI MA-FRA
- PARCHEGGIO A ORE
- GOMMISTA AUTO SCOOTER CON POSSIBILITÀ DI DEPOSITO PNEUMATICI
- CONVENZIONI CON LE SOCIETÀ DI NOLEGGIO A LUNGO TERMINE

A SOLI 200 MT OSPEDALE VILLA SCASSI

PARCHEGGIO AUTOLAVAGGIO GOMMISTA

VIA BARTOLOMEO CARREA, 33-55R

16149 GENOVA

TELEFONO: 349.674.9990

e-mail: fabiobero@gmail.com



versa quindi il contenuto in piccole bottiglie.

Va ricordata anche la rosa canina, progenitrice delle varietà coltivate, la cui origine, risale a oltre quaranta milioni di anni fa. Recenti scoperte fossili nel Colorado e nell'Oregon confermano l'antichità di questa pianta, testimonianza del suo percorso inalterato attraverso i millenni. Ma di questa rosa parla già Plinio il Vecchio (23-79 c.C.) come rosa di Mileto. Fu il naturalista romano a diffondere la credenza che il decotto delle sue radici fosse un utile

rimedio contro la rabbia trasmessa dai morsi dei cani. Nel 1700 Linneo, naturalista svedese fondatore della moderna sistematica botanica e zoologica, attribuì a questa rosa l'appellativo "canina". La sua resistenza è stata messa alla prova nel corso dei secoli, dando origine a una molteplicità di specie differenziate. La rosa canina possiede numerose proprietà e benefici, grazie soprattutto alla presenza di vitamina C: protegge il sistema immunitario, ha un'azione antinfiammatoria, contrasta i radicali liberi, aiuta ad assorbire il ferro. Va ricordato che questo fiore ha più vitamina c delle arance; viene utilizzata per preparare tisane, decotti, confetture, rimedi diuretici.



VIA ROMA 3 - SORI (GE)

IN BOTTIGLIA

WINE & BEER SHOP

**ENOTECA E BIRRERIA DA ASPORTO CON
DEGUSTAZIONE E TAVOLI ESTERNI**

Via Roma, 3, 16031 Sori GE

☎ *333 389 8666*

seguici su @inbottigliasori

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



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

...

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

...

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

...

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

...

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

...

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

...

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

...

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



*A presto, ciao
Renato B.*



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

Incantevole borgo marinaro nel cuore del Golfo Paradiso.

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

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

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

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

LA PASTICCERIA TAGLIAFICO COMPIE CENT'ANNI

LA **STORICA REALTÀ GENOVESE** TAGLIA UN IMPORTANTE TRAGUARDO
NEL SUO PERCORSO TRA LE **PRELIBATEZZE DOLCIARIE** CITTADINE

DI VIRGILIO PRONZATI

Se non fosse già stata soprannominata "La Superba" per la sua resilienza e indipendenza, nonché per l'opposizione ferrea alle pressioni di Federico Barbarossa, piuttosto che per il lusso dei suoi imponenti palazzi, Genova potrebbe essere stata altrettanto adeguatamente descritta come "La Dolce". Questa città ha dato i natali ad alcune tra le

più antiche fabbriche di dolci italiane, consolidando la sua reputazione nell'arte della pasticceria. Tra i contributi genovesi alla gastronomia globale spicca un dolce celebre a livello mondiale: il Pan di Spagna, che sarebbe da chiamare piuttosto Pan di Genova,

La famiglia Tagliafico con i suoi collaboratori





visto che la sua origine è italiana e non spagnola come il nome potrebbe suggerire. Le radici di questa prelibatezza arrivano al 1500, quando venne servito per la prima volta ai banchetti della Repubblica di Genova. Il suo prestigio crebbe in modo significativo nella metà del XVIII secolo, quando, conosciuto come Pan di Genova, venne incluso negli esami di qualificazione per maestri pasticceri dalla scuola di Berlino.

Per quanto riguarda il legame con la Spagna, vi è un aneddoto affascinante: nel 1749, l'ambasciatore genovese, il marchese Domenico Pallavicini, presentò questo dolce alla corte di re Ferdinando VI di Spagna, nella speranza di ingraziarsi il sovrano. Preparato dal cuoco personale dell'ambasciatore, Giovanni Battista Cabona, il dolce fu battezzato Pan di Spagna in onore del re, nonostante fosse già apprezzato a Genova da circa due secoli.

La dedizione di Genova alla pasticceria è stata ulteriormente evidenziata dai festeggiamenti del centenario della Pasticceria Tagliafico, un evento che ha attirato migliaia di visitatori. Durante questa celebrazione, i partecipanti hanno potuto gustare delizie esclusive, ricevere omaggi golosi e esplorare i laboratori dove Giacomo Tagliafico, assieme alla moglie Mariarosa e ai loro figli, nonché a un team di collaboratori, crea quotidianamente dolci irresistibili.



**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'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

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

loccasionedorogenova@gmail.com

La Pasticceria Tagliafico delizia i suoi clienti ogni giorno con un'ampia gamma di prodotti, offrendo trenta tipologie di torte e trentacinque varianti di mignon freschi. Dal 2007, la pasticceria si è arricchita di una caffetteria, dove viene servita la colazione con croissants e brioches appena sfornate, accompagnate da una selezionata miscela di caffè e proposte originali, tra cui il rinomato "Marocchino Tagliafico". Un momento di particolare rilievo nelle celebrazioni è stata la presentazione della Torte "100", creata appositamente per l'occasione, un vero capolavoro di eleganza sobria e armonia straordinaria.

Un po' di storia

La Pasticceria Tagliafico è una storica azienda genovese che ha radici nel XIX secolo. La storia inizia con il bisnonno Giacomo, che lavorava come "lievitista" sulle navi che collegavano Genova all'America Latina. In quel periodo, Giacomo aprì una pasticceria insieme a un socio a Buenos Aires, in Argentina. Tuttavia, la sua futura moglie, Angiolina, non vedeva il loro futuro così lontano da casa.

Per amore, Giacomo decise di vendere la sua parte di pasticceria e si stabilì a Genova, dove nel cuore della città aprì la sua pasticceria in Piazza del Cavalletto. Era l'inizio del Novecento e Giacomo Tagliafico divenne il fondatore di un'azienda che sarebbe stata gestita dalla sua famiglia per generazioni.

Lorenzo, Annamaria e Filippo, oggi, rappresentano il presente di un racconto scritto da Giacomo Tagliafico con la moglie Mariarosa sulla trama dettata dal bisnonno Giacomo. La passione per i dolci lievitati caratterizza

ancora oggi la produzione della pasticceria, che vanta specialità come il tradizionale Pandolce Genovese, i biscotti genovesi Lagaccio e il Panettone milanese. Negli anni, la produzione si è ampliata per includere anche una vasta gamma di prodotti come pasticceria mignon, torte moderne, pralineria, torroni, salatini e servizi di catering per rinfreschi.

La continua ricerca di miglioramento ha portato l'azienda a investire nell'aggiornamento tecnico, con esperienze di formazione presso rinomate pasticcerie come Gaston Lenôtre e Peltier a Parigi negli anni '70 e '80. Questo ha permesso di ottimizzare gli spazi per rendere la produzione veloce e al passo con i tempi.

Ogni giorno, la Pasticceria Tagliafico offre ai suoi clienti una selezione di trenta tipi di torte e trentacinque tipi di mignon fresche. La colazione è servita con croissants e brioches,

e dal 2007 è stata aggiunta anche un'area caffetteria, che propone una miscela di caffè attentamente selezionata, accompagnata da delizie golose come il "Marocchino Tagliafico", il "Maxi cappuccino", la "Cioccolata del Pasticcere" e il cappuccino di soia.

La Pasticceria Tagliafico non ha confini geografici e spedisce i suoi prodotti in tutto il mondo. In particolare, il pandolce genovese è molto richiesto dai liguri che si trovano all'estero, diventando un must-have durante le festività natalizie.

L'azienda continua a tramandare il savoir-faire familiare e a portare avanti una tradizione di qualità e innovazione nella produzione di dolci prelibati. La Pasticceria Tagliafico è un punto di riferimento per chi cerca dolci eccellenti e autentici, e la sua storia è un esempio di passione, dedizione e impegno nella creazione di prelibatezze da gustare.



Un classico di Tagliafico

OTTICA SPARVIERO

GENOVA | VIA SAN LORENZO, 103R

(a 5 minuti da Piazza De Ferrari)



DA 70 ANNI OTTICI PER PASSIONE.

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

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

100%

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

TEL. 010 246 8926

WWW.OTTICASPARVIERO.COM

OTTICA.SPARVIERO@TISCALI.IT



RESIDENZA SANITARIA ASSISTENZIALE CAPOLUNGO



RSA BOUTIQUE

Benessere e salute per la terza età
VILLA CAPOLUNGO



Benvenuti nella nostra Residenza Sanitaria Assistenziale, un luogo accogliente, dove l'amore, la sicurezza e il benessere sono al centro di ogni giornata. Presso la nostra struttura offriamo un ambiente progettato con cura per garantire la massima comodità e soddisfare le esigenze specifiche degli anziani.

La Residenza dispone di camere singole e doppie, spaziose e confortevoli, dotate di servizi privati, che offrono un rifugio personale, mentre le aree comuni stimolano la socializzazione e la partecipazione attiva, nonché uno sala dedicato all'attività fisica ed ai massaggi fisioterapici.

Immersa in uno splendido parco ricco di palme, agrumi e tanti altri alberi da frutto, la Residenza si trova a pochi passi dal mare, in un clima tranquillo e rilassante.

Il cambiamento di gestione avvenuta da novembre 2023 e oggi la struttura persegue (sotto la gestione di 3 nuovi soci: Toma Niccolò, Adriano Edoardo e Simonelli Michele) l'obiettivo di trasformare la Residenze Sanitarie in Strutture che mirano l'obiettivo di rendere le Strutture per Anziani in un luogo di continuazione piacevole della vita, dove i nostri clienti continuino a trascorrere momenti di felicità e di socialità con dignità, rispetto e affetto. Vi invitiamo a unirvi a noi e scoprire la qualità della vita che offriamo. La vostra tranquillità è la nostra priorità!

La Residenza, si sviluppa su tre piani collegati da ampie e luminose scale e da un moderno ed efficiente ascensore, può ospitare sino a 25 persone. Gli Ospiti hanno, inoltre, la possibilità, qualora ne abbiano piacere, di poter aggiungere suppellettili e piccoli arredi personali.



AL SERVIZIO DEI TUOI CARI

ASSISTENZA CONTINUATIVA ▪ RIABILITAZIONE MOTORIA
VIDEO/AUDIOSORVEGLIANZA ▪ MUSICOTERAPIA ▪ INTRATTENIMENTO
ALIMENTAZIONE ▪ PARRUCCHIERE ▪ PODOLOGIA ▪ ODONTOIATRIA



Aurelia, 33 - 16167 GENOVA - Tel +39 010 806 4645

e-mail: info@residenzacapolungo.it

sito web: www.residenzacapolungo.it

Villa dispone di un comodo parcheggio custodito nell'area di proprietà della Residenza.

BOLLINI ROSA ARGENTO



COSTA SMERALDA

INAUGURA LA STAGIONE 2024 A GENOVA

UN'ESPERIENZA INDIMENTICABILE IN ARRIVO. GIORNI SPECIALI PER GLI AMANTI DELLE CROCIERE E PER LA COMPAGNIA COSTA CROCIERE

DI LUCA BARTESAGHI

Costa Smeralda, la splendida ammiraglia della flotta, celebre per la sua partecipazione all'ultima edizione di Sanremo, ha solcato le acque di Genova dando ufficialmente il via alla stagione 2024.

L'ammiraglia italiana farà tappa a Ponte dei Mille ogni venerdì fino al 3 dicembre, offrendo ai passeggeri un'opportunità unica di vivere un'avventura indimenticabile lungo le coste del Mediterraneo. Grazie a questa presenza regolare, Genova diventerà





una delle destinazioni principali nel calendario di Costa Crociere, con un totale di 50 scali pianificati per il 2024, rappresentando un aumento del 40% rispetto all'anno precedente.

Ma le novità non finiscono qui. Costa Fascinosa si unirà a Costa Smeralda, offrendo una serie di mini-crociere di 3 e 4 giorni nel Mediterraneo occidentale dal 29 settembre al 3 novembre. Questo ulteriore arricchimento dell'offerta conferma l'impegno di Costa Crociere nel fornire esperienze uniche e variegate ai propri ospiti.

L'itinerario di Costa Smeralda nel 2024 sarà un viaggio emozionante attraverso Italia, Francia e Spagna, consentendo agli ospiti di esplorare alcune delle destinazioni più affascinanti e iconiche del Mediterraneo.

Tra le tappe previste ci sono Genova, Marsiglia,



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*



Barcellona, Cagliari, Napoli e Civitavecchia/Roma. La vera novità sono, però, le "Sea Destinations", un'innovativa esperienza introdotta da Costa Crociere.

Durante la navigazione tra Civitavecchia e Genova, gli ospiti di Costa Smeralda potranno godersi uno spettacolo di luci dedicato al "Santuario dei Cetacei", offrendo un'esperienza unica e coinvolgente.

Costa Smeralda è più di una semplice nave da crociera. È un simbolo di innovazione e sostenibilità, con la



sua alimentazione a gas naturale liquefatto (LNG) e il suo impegno per la riduzione delle emissioni e la protezione dell'ambiente marino.

Gli interni di Costa Smeralda, curati da Adam D. Tihany, e il CoDe - Costa Design Museum, il primo museo su una nave da crociera, offrono un'esperienza di lusso e bellezza senza pari.

Ogni dettaglio, dall'arredamento all'illuminazione, è stato progettato per esaltare le bellezze e le atmosfere dell'Italia, rendendo ogni momento trascorso a bordo un'esperienza indimenticabile.

Costa Smeralda a Genova rappresenta il punto di partenza per un'avventura straordinaria nel cuore del Mediterraneo.

Delù Daniele
**CONSEGNA ACQUA E BEVANDE
A DOMICILIO**

Acque + Bibite + Birre + Vini



Consegna acqua e bevande a domicilio? La spesa che pesa, direttamente a casa tua!
L'azienda effettua consegne a domicilio, anche in giornata, in tutta Genova e provincia. Se abiti in un condominio consegniamo al piano senza costi aggiuntivi. Chiamaci per ricevere maggiori informazioni sui servizi e conoscere i prodotti proposti.

VIA DEL BRASILE, 2, GENOVA
CELL. 393.597.0345
Email: servizioacquadomicilio@gmail.com

www.consegnaacquadomiciliogenova.it



VASTA GAMMA DI PRODOTTI SENZA STRUTTO: FOCACCE, PANI SPECIALI, PIZZE AL TAGLIO, FARINATA, PANINI IMBOTTITI, FAGOTTINI, INSALATE

PANIFICIO LA FABBRICA DEL PANE
C.so Europa, 67N - Tel. +39 010 522 2167



LA CASA DELL'ARTE - LOCAZIONE TURISTICA



- ✦ FINO A 6 POSTI LETTO
- ✦ ARIA CONDIZIONATA
- ✦ SELF CHECK-IN 24/7
- ✦ PARCHEGGIO PRIVATO GRATUITO



L'appartamento si trova nella più bella area residenziale di Genova, a 5 minuti a piedi dalla stupenda zona panoramica di "Spianata Castelletto", da dove è possibile raggiungere agevolmente il centro storico e il Porto Antico con un ascensore pubblico. Rilassati in questo elegante e spazioso alloggio, unico nel suo genere, dove potrai trovare quadri d'autore, stampe antiche e arazzi, pavimenti alla genovese, un'ampia libreria con molti libri illustrati di Genova, una raccolta di musica classica e un piccolo giardino, pronto ad offrire momenti unici di intimità e relax.

Genova – Corso Firenze, 10/1 Tel. +39 335 594 8813

www.facebook.com/LaCasadellArte.locazioneTuristica/

lacasadellarte.genova@gmail.com



BRICCO DELLA GALLINA



Via degli Ulivi, 96 - Breccanecca - 16030 Cogorno (GE)
Tel. 0185/38019 – 347/4907317



sito-web:
www.briccodellagallina.com

facebook:
Bricco della Gallina

e-mail:
briccodellagallina@gmail.com

DI VIRGILIO PRONZATI

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

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

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

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

La sua filosofia di cucina è come sempre esprimibile in poche ma inderogabili norme.

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

Tra i primi piatti: Spaghetti alle acciughe fresche, Ravioli di pesce in sfoglia nera, Pasta e fagioli e muscoli, Linguine di Gragnano con frutti di mare e zucchine, Taglierini ai funghi porcini. Dalla tradizione: Trofie e trenette col classico pesto



e Ravioli Antica Genova au tuccu. Secondi piatti di pesce: Bagnun di acciughe spinate, Sgombro gratinato, Stoccafisso brandacujun, Catalana di pescatrice, Pescato del giorno in vari modi. Secondi piatti di carne: Coniglio alla ligure, Gallina bollita con salsa verde, Rognoncino di vitello trifolato, Anatra ai due modi, Maialino croccante e ovoli e porcini in vari modi. Dulcis in

fundo: Semifreddo al croccante di mandorla, Creme caramel, Soufflé al cioccolato con gelato alla crema. Golosità che si sposano con buone bottiglie di pregio di quasi ogni regione italiana, in particolare della Liguria, con i Doc Pigato, Vermentino, Dolceacqua e Cinque Terre e il raro Cinque Terre Sciacchetrà. I grandi bianchi del Friuli, Atesini e Trentini (Pinot Bianco, Chardonnay e Sauvignon),

bianchi e rossi del Piemonte (Roero Arneis, Gavi, Alta Langa, Barolo, Barbaresco, Gattinara). Dalla Toscana i nobili Chianti e Chianti Classico, Nobile di Montepulciano, Brunello di Montalcino). I Lombardi Valtellina Superiore, Franciacorta, Oltrepò Pavese. Per la Campania, gli irpini Fiano di Avellino, Greco di Tufo e Taurasi. I sardi Vermentino di Gallura e Malvasia di Bosa. Sagrantino di Montefalco per l'Umbria e di altre regioni. Non mancano pregiate etichette francesi, come prestigiosi Champagne, Riesling e Gewurztraminer d'Alsace, e blasonati Bourgogne e Bordeaux. Ottimi liquori e distillati

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

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

Gradita la prenotazione.



Menù

Antipasti

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

Primi piatti

Trofie o trenette al pesto tradizionale ligure
Taglierini ai funghi porcini
Ravioli di pesce sfoglia nera con olio, pomodorini, basilico
Ravioli antica Genova "au tuccu"
Tagliolini neri al granchio
Pasta fagioli e cozze
Linguine di Gragnano ai frutti di mare
e asparagi di mare

Secondi piatti

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

Dolci

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

La Carta dei Vini

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

Richiedi un preventivo

 800 033 622

Via Piandilucco, 32/R
16155 Genova (GE)

Tel. +39.010.0016329

info@granditraslochisicuri.it

www.granditraslochisicuri.it



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.



GRAN SUCCESSO PER VINNATUR AL PORTO ANTICO DI GENOVA

**VINI SECONDO NATURA INCONTRANO LA CUCINA DEL TERRITORIO AI
MAGAZZINI DEL COTONE. FOLLA ANCHE PER IL VIN NATUR BISTROT**

DI VIRGILIO PRONZATI

Una due giorni ricca di molteplici motivi d'interesse con protagonisti i vini naturali e piatti del territorio, svoltasi dal 21 al 22 gennaio nei grandi e funzionali spazi dei Magazzini del Cotone di Genova. Dalla riuscita prima edizione del 2015, salvo l'anno del Covid, Vinnatur è approdata anche quest'anno al molo della Superba, richiamando non meno di duemila visitatori. Parrà strano, ma Genova è tra i mercati nazionali più ricettivi per i vini

naturali. Quest'ultimi sono continuamente migliorati, adottando le tecniche agronomiche e enologiche dettate da Vinnatur (Associazione Viticoltori Naturali) prima nel suo genere in Italia e tra le più seguite nel mondo. Noto la presenza di vignaioli e vini. Ai banchi d'assaggio ben novantatré produttori di vino naturale provenienti da 18 regioni italiane e da Austria, Francia Spagna e Ungheria per circa seicento vini. Una filosofia produttiva consapevole ed evoluta. Ossia produrre

vini naturali significa agire nel pieno rispetto del territorio, della vite e dei cicli naturali, limitando attraverso la sperimentazione, l'utilizzo di agenti invasivi e tossici di natura chimica e tecnologica in genere, dapprima in vigna e successivamente in cantina. In sintesi l'abolizione dell'uso di pesticidi, diserbanti, concimi chimici e altri prodotti di sintesi nella coltivazione della vite, rispettando l'ambiente e la salute sia del produttore che del consumatore. Da qui l'uso del termine "naturali". Scelte consapevoli ma onerose in vigna e in cantina. Nelle annate difficili, i vini naturali hanno costi raddoppiati rispetto a quelli di ottime annate per più trattamenti e drastica minor resa in vino.

Passando al tasting dei vini dei 93 produttori presenti in questa due giorni, dalle mie personali valutazioni, gran parte dei vini presenti (sicuramente migliori rispetto a qualche anno fa) era di livello medio-buono. Molti hanno marcato vitigno



e territorio. Una parte armonia e qualità. Un quarto si sono espressi con invitante semplicità. Pochi quelli con difetti all'olfatto e al sapore. Indicativa la presenza della stampa specializzata e non, e la fattiva collaborazione degli allievi dell'Istituto Alberghiero Marco Polo di Genova.

Successo annunciato per la novità di quest'anno, Vin Natur Bistrot. Un'area food diretta dagli chef Simone Vesuviano e Matteo Rebora della trattoria l'Acciughetta, collocata in uno spazio attiguo al padiglione dei produttori, dove quest'ultimi e i visitatori hanno gustato piccoli piatti caldi e freddi in forma di tapas.

Non solo: nell'arco dei due giorni al Vin Natur Bistrot hanno partecipato i noti Matteo Dimoro del Ristorante Ortica e Israel Feller del Boccon Divino, la domenica e, il lunedì, Ivan Maniago di Impronta d'Acqua, Simone Circella de La Brinca e Matteo Losio della storica Trattoria detta del Bruxaboschi. A completare l'offerta gastronomica il caffè della Torrefazione Lady Cafè, laboratorio artigiano del parmense che seleziona le migliori qualità di caffè provenienti da piccole piantagioni e, con molti suoi prodotti, la cooperativa agricola biologica Valli Unite di Costa Vescovato (AL). Seguiti con molto interesse la masterclass sul come riconoscere i difetti del vino condotta dall'enologo Giacomo Buscioni, e i due tasting condotti da Samuel Cogliati Gorlier, giornalista e divulgatore italo-francese.



I Fratelli Fabiani produttori di vini e oli evo maremmani di pregio; Nella pagina precedente: I coniugi Batacchi proprietari di Pian del Pino, Giuliano Fiorentini e Claudia Paracchini



MGA Hair Beauty

PROFESSIONALITA', PASSIONE e DISPONIBILITA'

PRODOTTI E ATTREZZATURE
DEDICATI A CAPELLI ED ESTETICA

CORSI DI FORMAZIONE PROFESSIONALE
PER IL SETTORE HAIRSTYLE E NAIL ART

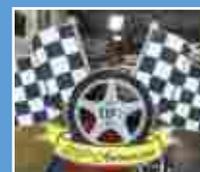


Negozio: Via Alfredo D'Andrade 27 R, 16154 Genova

Telefono: 010.6531224 Mobile: 329.3496320

Email: info@mgahairbeauty.com

Sito web: mgahairbeauty.com



BP AUTOSERVICE SAS

Ponte Alexander Fleming, 53 R, 16138 Genova

Tel. +39 010 455 6297

Cell. 333 4259 295

e-mail: bp.autoservice@libero.it

www.autoservice24.it/concessionari/bp-autoservice-sas

IG: @bpautoservice1999 FB: Bp Auto Genova sas

SERVIZIO DI VENDITA MULTIMARCA USATO / KM 0
NOLEGGIO AUTO GIORNALIERE



Carrefour express

Via Domenico Fiasella, 48 R – Telefono: 010.092.7145



entra e vivi un'esperienza di spesa unica!



Panificio Elettrico

PANIFICIO PASTICCERIA GASTRONOMIA A GENOVA



Via Quinto 50/52 R Genova

Tel. 010 323 599

Cell. 347 788 9356

www.panificio-elettrico.com

panificioelettrico1997@gmail.com



LA NOSTRA PRODUZIONE È BASATA SULL'UTILIZZO D'INGREDIENTI FRESCHI E SELEZIONATI. VENDIAMO PRODOTTI QUALI: PANE, BISCOTTI, BRIOCHE, FOCACCE, PASTICCERIA SECCA, PIZZA AL TAGLIO, PRODOTTI DI PANETTERIA, PRODOTTI DOLCIARI E PRODOTTI REGIONALI CI SONO PRODOTTI GASTRONOMICI E TRA LE VARIE SPECIALITÀ PRODOTTE LA TORTA ROSA E PETALI.



AQUA MATER,

LA MOSTRA FOTOGRAFICA DI SEBASTIO SALGADO AL DUCALE

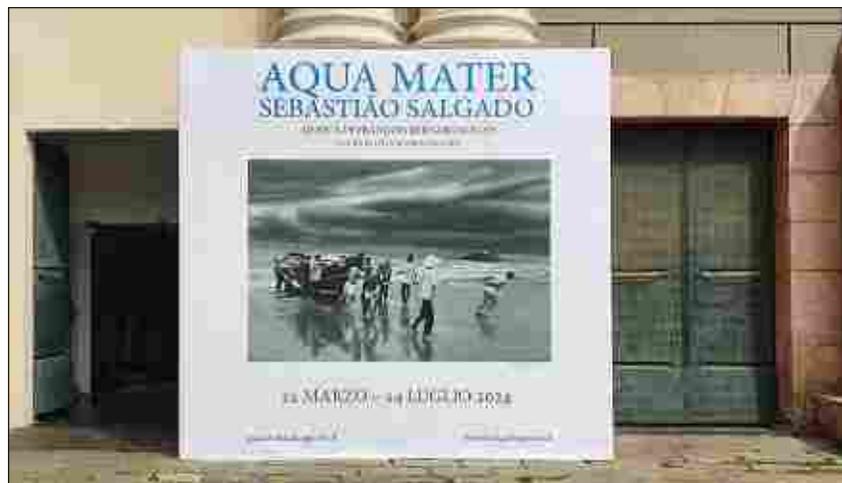
L'ESPOSIZIONE FOTOGRAFICA NEL SOTTOPORTICATO DI PALAZZO DUCALE
DAL 22 MARZO AL 14 LUGLIO 2024

DI LUCA BARTESAGHI



Vietnam del sud, 1995

La spiaggia di Vŭng Tau, un tempo chiamata Cap Saint-Jacques, è il porto peschereccio e la stazione balneare più vicina alla città di Ho Chi Minh. Da questo sito una gran parte dei boat people ha lasciato il Vietnam alla ricerca di una vita migliore.



L'emozionante mostra fotografica "Aqua Mater" di Sebastião Salgado arriva al Palazzo Ducale di Genova, portando con sé un viaggio straordinario nel mondo affascinante e vitale dell'acqua. Organizzata dalla Fondazione Palazzo Ducale in collaborazione con Rjma Progetti Culturali, Creation e SM-Art, la mostra aperta al pubblico dal 22 marzo al 14 luglio 2024 è stata inaugurata proprio in occasione della Giornata Mondiale dell'Acqua. L'esposizione, prodotta dalla Fondazione Palazzo Ducale in collaborazione con Rjma Progetti Culturali, Creation e SM-Art, è il frutto di un lungo lavoro di ricerca e selezione delle opere di Sebastião Salgado, che ha viaggiato per il mondo catturando con la sua macchina fotografica la bellezza e la fragilità dell'elemento "acqua" in varie parti del pianeta. Curata dalla moglie di Salgado, Lélia Wanick Salgado, la mostra presenta 42 fotografie esposte in grande formato e raccontano storie di terre lontane, dalle cascate imponenti alle comunità che dipendono dalle risorse idriche per la loro sopravvivenza. Paesi come Brasile, Algeria, Antartide, Russia, Mali, Alaska, India, Namibia e persino l'Italia diventano protagonisti di questa narrazione visiva, offrendo al pubblico una prospettiva unica sull'importanza e la complessità dell'acqua nel plasmare il nostro mondo. La mostra non si limita alla dimensione visiva, ma coinvolge anche l'udito grazie alla collaborazione con il musicista François Bernard Mâche, che ha composto una traccia sonora appositamente per l'evento. Questa colonna sonora accompagna i visitatori lungo il percorso espositivo, arricchendo l'esperienza sensoriale complessiva. Il presidente della Fondazione Palazzo Ducale per la Cultura, Beppe Costa, sottolinea l'importanza di questa esposizione non solo come raccolta di opere fotografiche straordinarie, ma anche come stimolo alla riflessione su temi critici come l'acqua, l'ambiente e la società. Costa evidenzia inoltre il legame speciale che Genova ha con il mare e



Via Vado, 52 R Genova
Tel. +39 346 181 1824

 @bar.trattoria.degli.archi

 Bar trattoria degli archi

*Freschezza, gustosa, profumate, bellezza,
amore, piatti unici - questo è nostro obiettivo!*

www.bartrattoriadegliarchi.com

AZIENDA ARTIGIANA DAL 1992


IL CLIMA IDEALE IN UN AMBIENTE IDEALE
WWW.IDROTERMICAPINASCO.COM

Installazione e manutenzione di impianti idraulici,
termoidraulici e di refrigerazione
+39 010 5451921 || +39 347 8403466

IL TUO BENESSERE È LEGATO AI LUOGHI DOVE VIVI,
E SOPRATTUTTO ALL'AMBIENTE CHE CONDIVIDIAMO
TUTTI INSIEME, MIGLIORARE LA PROPRIA VITA
MIGLIORANDO ANCHE L'IMPATTO SULL'AMBIENTE
È POSSIBILE, CONTATTACI!

Via Volturmo, 14/R
16129 Genova


idrotermicapinasco@gmail.com
[facebook@IDROTERMICAPINASCO](https://www.facebook.com/IDROTERMICAPINASCO)



L'angolino
RistoBar & Drinks

Via del Lagaccio, 19R Genova
Contattaci: 379 109 2534

- ☐ Serate a tema
- ☐ Karaoke
- ☐ Open-Bar
- ☐ Quiz (cervellone)
- ☐ Disponibilità di affitto sala per eventi



@_langolino_



ARMEMOTORS

FAST SERVICES

Via RYROLI 17 R
010-9917848
ARMEMOTORS@GMAIL.COM

**OFFICINA
MOTO & SCOOTER**

**SGOMBERI E
TRASLOCHI**

Ville, Appartamenti, garage,
box, cantine, locali...etc

In tutta GENOVA

Bottodevis@gmail.com

3515530088

P.IVA: 02160540999 **BOTTO WORKS**

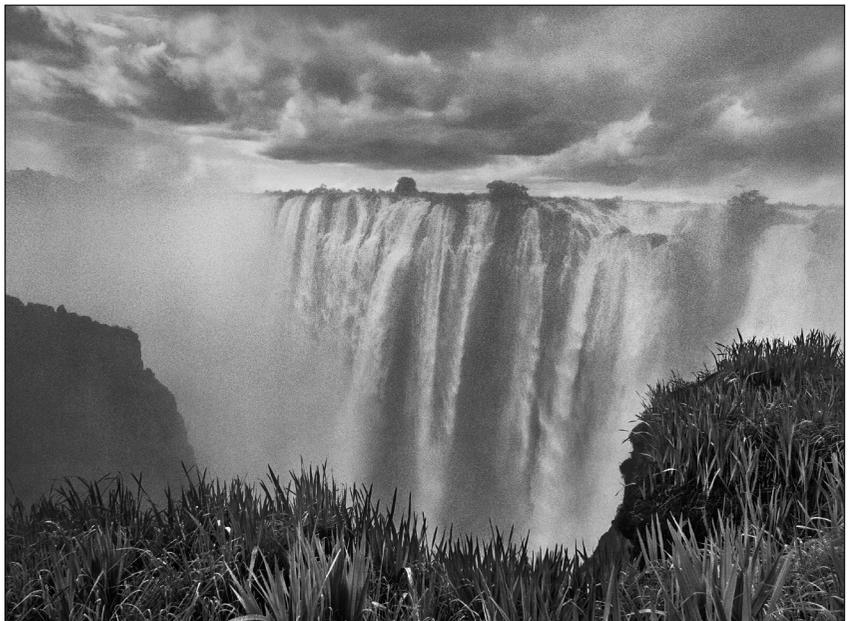
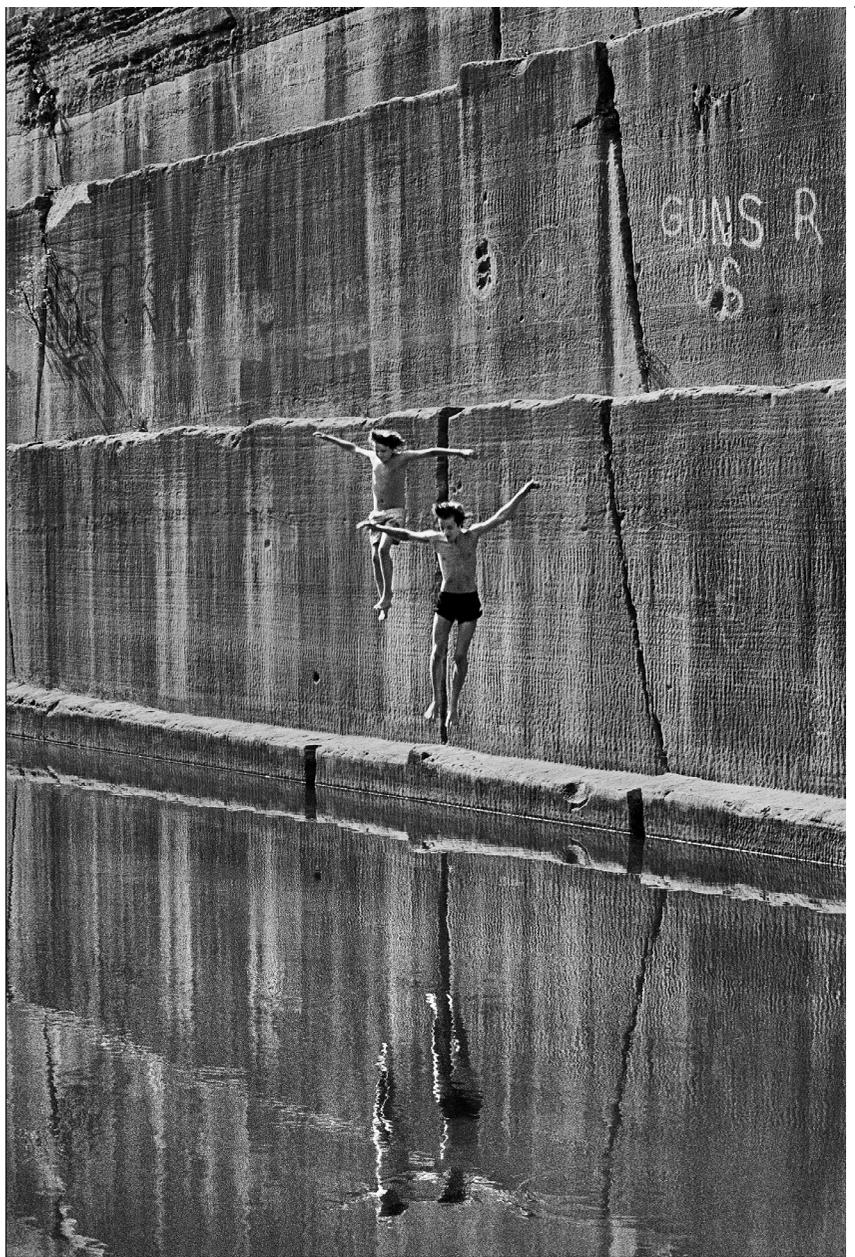



La Bottega della Vespa



Vespa

Corso Firenze, 15 R
Tel. 010 895 9507
Cell. 348 733 3507



Sopra: Cave di calcare, Bloomington, Indiana, Stati Uniti, 1988
Questa vecchia cava è ora riempita d'acqua per il nuoto e la pesca. È anche la cava che ha fornito le pietre dell' Empire State Building.

Sotto: Zambia, 2008
Le cascate Victoria viste dallo Zambia.



Papua Occidentale, Indonesia, 2010

Le donne Asmat pescano i gamberi. I fiumi sono ricchi anche di granchi, aragoste e pesci. Tribù di Irian Jaya.

l'importanza di preservare le risorse idriche per garantire un futuro sostenibile.

«La mostra di Sebastião Salgado - sottolinea la direttrice di Palazzo Ducale Fondazione per la Cultura, Ilaria Bonacossa - si iscrive in una ormai consolidata attenzione riservata dalla Fondazione per la fotografia e per i più importanti interpreti di questa arte. In questo caso c'è un elemento ulteriore che rende questa esposizione particolarmente stimolante: l'innesto di "fonografie" di François-Bernard Mâche volute da Lélia Wanick Salgado, curatrice della mostra.

Le musiche creano attraverso

l'interazione tra suono e immagine un'immersione multisensoriale che arricchisce e approfondisce l'impatto emotivo complessivo della mostra aggiungendo un elemento sensoriale emotivo che apre a una dimensione simbolica e poetica oltre a quella ecologica e sociale».

Il percorso espositivo è stato ideato per offrire al pubblico un'esperienza coinvolgente e informativa. Oltre alle fotografie di Salgado, i visitatori avranno accesso a un'audioguida disponibile in italiano e in inglese, che fornirà approfondimenti sulla storia personale del fotografo e sul contesto delle immagini

esposte.

La mostra "Aqua Mater" rappresenta quindi non solo un evento artistico di grande rilevanza, ma anche un'opportunità unica per promuovere la consapevolezza ambientale e il dialogo sulla sostenibilità. Con il suo messaggio universale e la sua bellezza senza tempo, questa esposizione promette di lasciare un'impronta duratura nei cuori e nelle menti di coloro che la visiteranno.

ECCO COSA RAPPRESENTA L'ACQUA PER SEBASTIÃO SALGADO E LA MOGLIE LÉLIA WANICK SALGADO

I racconti del mito e l'immaginario poetico associano spesso l'acqua al ciclo della vita umana. L'acqua è il liquido più prezioso sulla



LD S.R.L. LIGHT DISTRIBUTION



Via Bressanone, 11 | 16154 Genova (GE)

Tel. + 39 010 796 3545

www.lddistribuzione.com

info@lddistribuzione.com | direzione@lddistribuzione.com

I NOSTRI PRODOTTI:

ISOLANTI ■ MATERIALI EDILI
ANTINFORTUNISTICA ■ CARTONGESSO
TINTE ED EFFETTI DECORATIVI
PORTE PER INTERNI ■ UTENSILERIA
PAVIMENTAZIONE ESTERNO



I NOSTRI MARCHI:



Bombay, India, 1995

I lavoratori della lavanderia di Mahalaxmi Dhobighat, per lo più emigrati dallo stato di Uttar Pradesh, lavano i vestiti dei privati.

Terra, indispensabile per la nostra esistenza. L'idea di questa mostra è nata da una riflessione sullo stato del nostro pianeta. Il riscaldamento climatico è diventato una minaccia per l'umanità e per la natura. Lo scioglimento dei ghiacciai e la dilatazione termica delle acque marine, dovuta alle temperature elevate, provocano inesorabilmente un innalzamento del livello degli oceani, con conseguenze devastatrici per le popolazioni costiere e per l'ambiente.

La coabitazione armoniosa con l'elemento acquatico



Patagonia argentina, 2007

Il ghiacciaio Perito Moreno, lungo 30 chilometri e spesso 700 metri, è uno dei quarantotto che sono alimentati dal campo di ghiaccio della Patagonia meridionale, terza riserva mondiale di acqua dolce.



Libia, 2009

L'erg Ubari è un'area molto vasta, con dune di sabbia per circa 80.000 chilometri quadrati, dove si trovano dei laghi salati in una zona chiamata in arabo Ramla d'El Daouda, che significa "duna dei mangiatori di vermi".

e la sua protezione sono sempre più necessarie per la nostra sopravvivenza e per preservare la biodiversità nel mondo. Le foreste producono il fenomeno della evaporazione, che forma veri e propri "fiumi aerei" che trasportano acqua dolce a diverse latitudini, riaffermando l'urgenza della loro protezione.

Gli oceani, i fiumi, i ruscelli, i laghi, le cascate, la pioggia sono una parte molto importante del pianeta. L'acqua è vitale per il corpo umano, per le piante di cui ci nutriamo, per i biomi e per le specie animali. Tentare di rappresentare con immagini il

bisogno, la bellezza, la forza e il mistero dell'acqua è un'impresa difficile, con il rischio di cadere nel luogo comune.

In questa mostra l'acqua appare in tutte le sue forme, la purezza e la intensità, l'abbondanza e la scarsità, è colta nella sua solitudine o nelle varie interazioni con l'uomo, con la fauna e la flora, in una selezione fotografica della sua poesia e del suo carattere indispensabile.

Come ha scritto il pensatore francese Gaston Bachelard (1884-1962) nell'opera *L'acqua e i sogni*: «Una goccia d'acqua potente è sufficiente per creare

un mondo e per dissolvere la notte. Per sognare la potenza è sufficiente una goccia immaginata in profondità. L'acqua così potenziata è un germe che dà alla vita uno slancio inesauribile».

LE FONOGRAFIE DI FRANÇOIS-BERNARD MÂCHE NELLA MOSTRA

Da sempre i rumori dell'acqua sono stati per me una grande fonte di ispirazione.

Già nel 1976, nel mio spettacolo musicale "Da capo" al Festival di Avignone, avevo fatto danzare una coppia nuda sul ritmo del mare. Poco dopo, in Amorgos, avevo trascritto diverse registrazioni d'acqua per sincronizzarle con una piccola orchestra da camera. Quando Sebastião Salgado mi ha



Damaraland. Namibia, 2005

Queste zebre di montagna chiamate zebre di Hartmann (*Equus zebra hartmannae*) si trovano principalmente nelle regioni montuose nell'ovest e nel centro della Namibia. Valle dell'Hoanib.

proposto di accompagnare la sua mostra, ero entusiasta.

La grande ammirazione che ho per il suo talento e questa antica fascinazione per il tema proposto, mi hanno fatto accettare immediatamente. L'impresa, tuttavia, non è certo facile.

Il sentiero è stretto tra due imperativi: servire le emozioni degli spettatori senza trasformatli in ascoltatori e, nello stesso tempo, organizzare i suoni in modo che la loro concatenazione appaia naturale, in armonia con le immagini così forti del fotografo. Inoltre, i visitatori circolano nello spazio al loro ritmo, senza dover necessariamente ascoltare

tutto, ma accettando quella che percepiscono come una espressione possibile di ciò che stanno guardando.

Ho cercato di portare a termine questo impegno organizzando quelle che, dal 1960, ho chiamato «fonografie». Né musica, né documentario, queste analogie sonore della fotografia, cercano come quelle di trascendere la semplice identificazione di un soggetto per rivelare degli aldilà simbolici e poetici, che servono di supporto alla meditazione. Con queste fonografie ho organizzato una lunga epopea acquatica. In un vasto spazio desertico i venti portano a poco a poco delle nubi

tempestose, cariche di pioggia. Appena si palesa una presenza umana inquieta. Il flusso delle acque le trasforma in ruscelli e fiumi fino al mare. Nei pressi delle rive, l'acqua che rifluisce produce nelle grotte misteriose percussioni.

Un altro temporale e altre piogge fanno danzare delle gocce e delle bolle, poi tutta questa animazione si placa per ricreare uno spazio che rivela, là in alto il passaggio di un aereo.

Internet: <https://www.mostrasalgadogenova.it/>

IL SESTANTE, LO STRUMENTO CHE INDICAVA LA GIUSTA ROTTA AI LUPI DI MARE

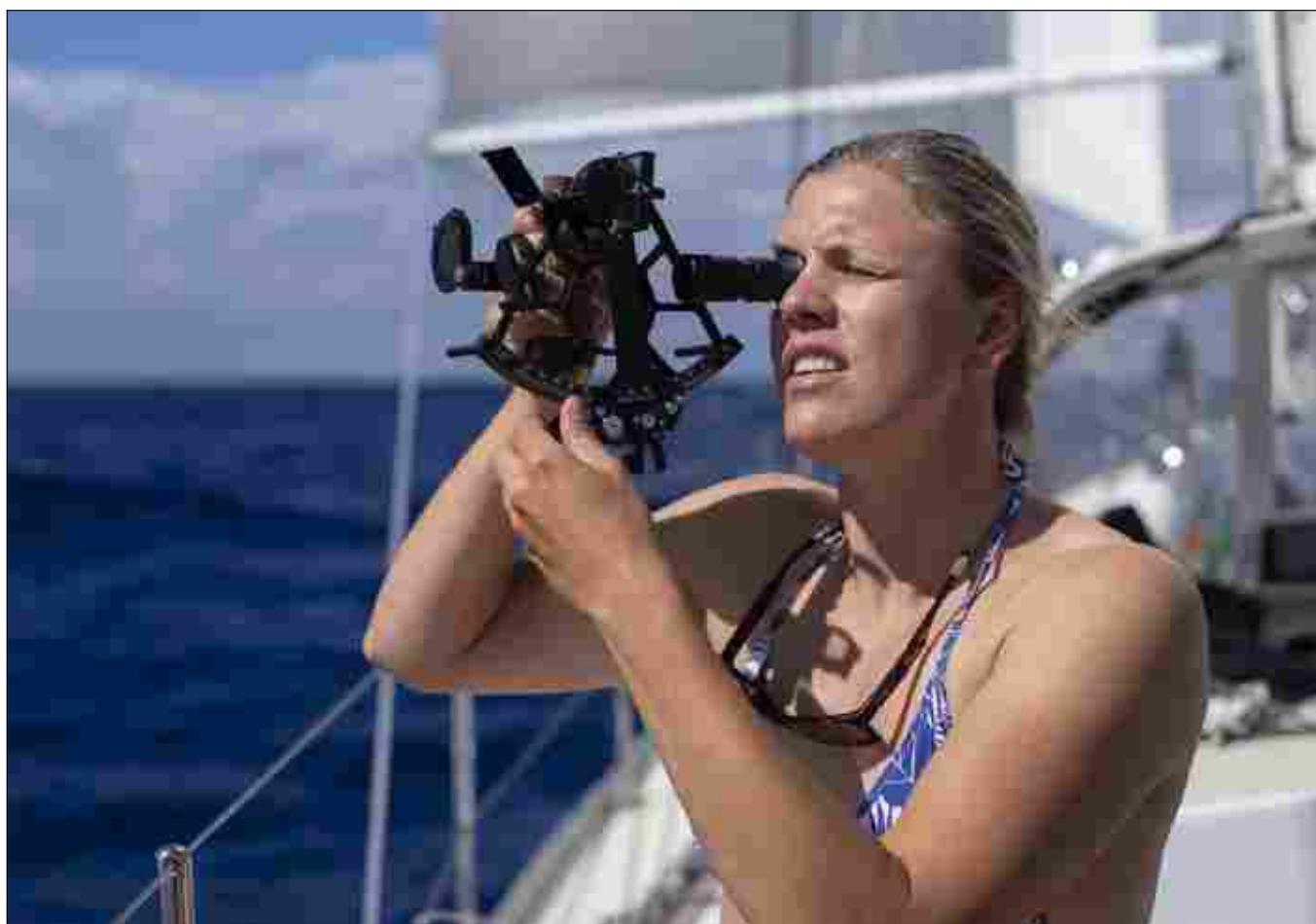
IL SESTANTE, **STRUMENTO** DI NAVIGAZIONE MILLENARIO, CONTINUA AD ESSERE UN PUNTO FERMO ANCHE PER I **MARINAI MODERNI**, NONOSTANTE LA NOTEVOLE EVOLUZIONE TECNOLOGICA DI QUESTI ULTIMI 50 ANNI

DI ANTONIO BOVETTI

Che cos'è esattamente un sestante e come funziona? Questo strumento serve a determinare la posizione della nave, quando l'imbarcazione è in alto mare, ovvero quando non

si visualizzano fari o altri punti di riferimento della costa. Con esso si misura l'altezza di un astro sull'orizzonte, cioè l'angolo verticale tra l'orizzonte e la direzione della stella osservata.

L'incrocio dei rilevamenti di due o più misurazioni, cioè osservando astri diversi, origineranno un luogo di posizione che si chiama punto nave. Quest'ultimo è il luogo da cui si misura la stessa altezza,



La Pallina

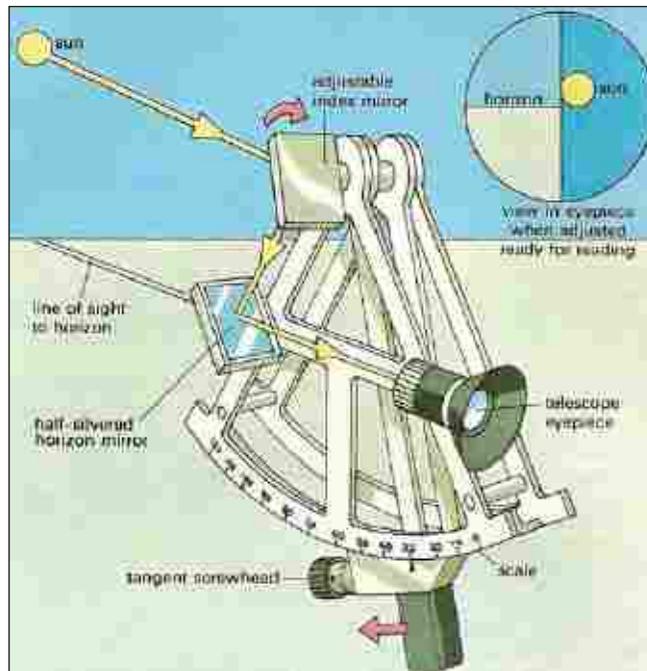
PIERCING • BIJOUX

La nostra selezione di prodotti spazia dalle collane, ai braccialetti, anelli e orecchini, fino ai preziosi gioielli più esclusivi. I nostri esperti vi guideranno alla scoperta di tessuti pregiati, diamanti, pietre preziose e materiali innovativi, garantendo una consulenza personalizzata in base alle vostre esigenze e preferenze. La Pallina Genova è anche una boutique dove è possibile acquistare orologi di alta qualità e profumi dalle fragranze intense e sofisticate.

Via San Vincenzo, 157 R • Telefono: 010 407 2581



facebook: La Pallina di via sanvi



dello stesso astro, nello stesso istante. Il sestante era utilizzato già nel 1700, infatti in quel periodo venne pubblicata la prima edizione dell'almanacco nautico sul quale erano riportate le distanze lunari che consentivano ai navigatori dell'epoca di individuare la data corrente in relazione all'angolo tra il Sole e la Luna. I primi strumenti a doppia riflessione apparvero negli anni Trenta del Settecento. Alla base di queste innovazioni c'erano gli studi di I. Newton. La funzione primaria del sestante, in mare aperto, fu comunque sempre quella di determinare la latitudine della nave, tramite misurazioni di astri e soprattutto quella del Sole. In seguito, quando l'inglese John Harrison perfezionò il suo cronometro marino nel 1800, i precisi calcoli derivati da quelle



377.089.7030

CON UNA CHIAMATA PUOI CONTATTARE IL NOSTRO OTTICO-ORTOTTISTA, AVERE UNA PRIMA CONSULENZA TELEFONICA E PRENOTARE IL TUO SERVIZIO A DOMICILIO!

OTTIC HOME
il tuo ottico a domicilio

CI RIVOLGIAMO A
CLIENTI PRIVATI • STRUTTURE PARA-OSPEDALIERE • CLINICHE PRIVATE
CLIENTI CON PROBLEMI DI DEAMBULAZIONE

Raggiungeremo il cliente nel luogo e orario a lui più comodo, nella provincia di Genova, fornendo il servizio richiesto e proponendo la realizzazione del supporto visivo a lui più consono. Gli occhiali saranno recapitati direttamente a domicilio.

OTTIC HOME UN PUNTO DI RIFERIMENTO PER ESIGENZE OTTICHE E PER IL COMPLETO BENESSERE DELLA TUA VISTA

www.ottichome.it • info@ottichome.it

osservazioni condussero anche alla determinazione della longitudine.

Derivato dall'ottante di Hadley, il moderno sestante è composto da un'armatura metallica che ospita due specchi riflettenti. Uno dei due specchi è mobile, montato su un braccio chiamato alidada, mentre l'altro è fisso, situato sulla stessa armatura. Questo design consente al navigatore di misurare angoli tra oggetti celesti e l'orizzonte.

Il funzionamento è semplice: il navigatore allinea lo specchio mobile con l'oggetto celeste desiderato e legge l'angolo sull'alidada rispetto a una linea di riferimento. La scala graduata sul sestante è progettata in modo che la lettura diretta sia il doppio dell'angolo osservato.

Negli ultimi anni, il sestante ha subito miglioramenti significativi. Le armature in metallo sono state sostituite da resina, rendendo gli strumenti più leggeri. Inoltre, è stato sviluppato un accessorio chiamato "orizzonte artificiale", che consente di effettuare osservazioni anche in condizioni atmosferiche avverse o quando l'orizzonte non è visibile.

Nonostante queste evoluzioni tecniche, il sestante è l'unico strumento di posizionamento d'altura che non dipende da fonti esterne né richiede alimentazione elettrica. Con un buon sestante, un orologio affidabile e le effemeridi – tabelle che contengono valori calcolati, nel corso di un particolare intervallo di tempo, di diverse grandezze astronomiche variabili, come stelle variabili, parametri orbitali, distanza, di pianeti, comete – un marinaio può navigare con sicurezza ovunque sulla Terra, senza dover fare affidamento esclusivamente sui moderni sistemi GPS.



DAL 1984, VI OFFRIAMO
OGNI GIORNO SERIETÀ
E PROFESSIONALITÀ.

LAVORIAMO A 360° PER
LA CURA DELLA VOSTRA
AUTO, VI GARANTIAMO
ASSISTENZA TECNICA E
LEGALE



autocarrozzeria
"CHICCO"
di Francesco Garbetta



SEGUIAMO REGOLARMENTE CORSI ORGANIZZATI DALLE CASE
PRODUTTRICI, PER ESSERE COSTANTEMENTE AGGIORNATI
SULL'EVOLUZIONE DI RIPARAZIONI E VERNICIATURA.

TI SEGUIAMO PASSO PASSO NEL DISBRIGO DELLE PRATICHE AUTO,
FORNENDOTI ASSISTENZA LEGALE E MEDICO – LEGALE. FORNIAMO
SERVIZIO CARROATTREZZI E AUTO SOSTITUTIVA GRATUITA.

LAVORIAMO CON UN OCCHIO DI RIGUARDO ALL'AMBIENTE: PER
QUESTO MOTIVO, UTILIZZIAMO SOLAMENTE VERNICI ECOLOGICHE E
MATERIALI DI PRIMA QUALITÀ.

DISPONIAMO DI UN SISTEMA DI SELEZIONE ELETTRONICA DEL
COLORE DELL'AUTO, PER ASSICURARVI UNA RIVERNICIATURA
FEDELE ALL'ORIGINALE E GARANTIRVI UN RISULTATO AFFIDABILE ED
ECCELLENTE.

CI PIACE LAVORARE NEL PIENO RISPETTO DELL'AUTO, CHE
VI RESTITUIAMO PULITA E BRILLANTE, COME APPENA USCITA
DALL'AUTOSALONE.

SERVIZI:

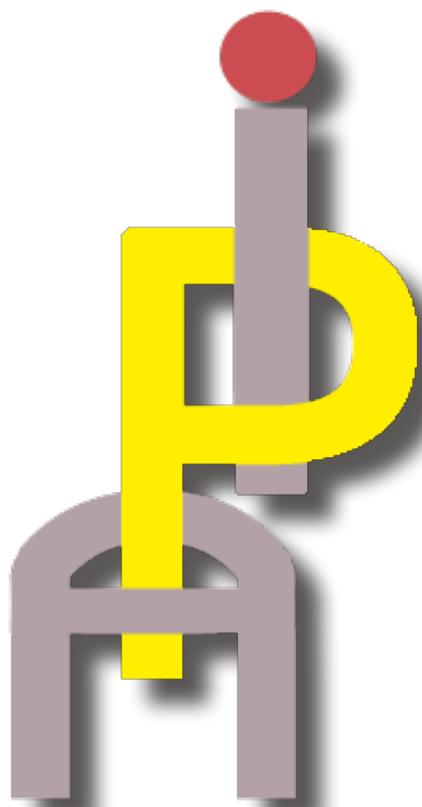
COLLAUDI AUTO/MOTO PRESSO PROPRIO CENTRO REVISIONI
AUTO DI CORTESIA E AUTO SOSTITUTIVA GRATUITA
SERVIZIO CARROATTREZZI DISPONIBILE SU GENOVA
RIPARAZIONE VEICOLI MULTIMARCHE • GESTIONE TOTALE DEL SINISTRO
LUCIDATURE EFFETTUATE CON TECNOLOGIE ECOLOGICHE
ASSISTENZA LEGALE, ANCHE PER LESIONI • CONTROLLO SCOCHE SU BANCO
RITIRO E RICONSEGNA GRATUITA DEL VEICOLO SU GENOVA
TIRABOLLI IN SEDE, PREVIO APPUNTAMENTO
RIPRISTINO FARI IN POLICARBONATO • RIPARAZIONI VELOCI IN GIORNATA

VIA ENRICO TOTI, 69R - 16139 GENOVA
TEL. 010 3629932

info@autocarrozzeriachicco.it

SITO WEB: WWW.AUTOCARROZZERIACHICCO.IT

iMPRESA
PULIZIA
ARTIGIANA



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



iMPRESA **P**ULIZIA **A**RTIGIANA

Via del Monte

16144 GENOVA MARASSI

Tel. +39 339 721 8036

e-mail: ipagenova@fastwebnet.it

sito web: ipagenova.it