SCOPRI LA NOSTRA
NUOVA BRAND CAMPAIGN

MSC
CROCIERE

Mer	2/4/2025	Tokyo, Giappone	-	19:00
Gio	3/4/2025	Osaka, Japan	18:00	23:59
Ven	4/4/2025	Osaka, Japan	00:01	18:00
Sab	5/4/2025	Navigazione	-	-
Dom	6/4/2025	Gangjeong/Jeju Island, Repubblica di Corea	09:00	18:00
Lun	7/4/2025	Navigazione	-	-
Mar	8/4/2025	Kanazawa, Giappone	08:00	17:00
Mer	9/4/2025	Akita, Japan	09:00	18:00
Gio	10/4/2025	Hakodate, Japan	08:00	18:00
Ven	11/4/2025	Navigazione	-	-
Sab	12/4/2025	Tokyo, Giappone	05:30	-

UN ITINERARIO INCREDIBILE

PER UN'ESPERIENZA NELLA MAGIA DEL GIAPPONE
IL VIAGGIO AVRA LA GUIDA PER TUTTO IL TEMPO DELLO STAFF MARGI VIAGGI

Margi Viaggi

Agenzia viaggi e tour operator

VIA DOTTESIO 61R, 16149 GENOVA

Tel. +39 010 46 72 33 | WhatsApp: +39 347 7213 814 | e-mail: margiviaggi@libero.it

CARROZZERIA STADIO

DA OLTRE 40 ANNI ESPERIENZA, TRASPARENZA E CORTESIA AL SERVIZIO DEL CLIENTE

AUTOCAROZZERIA STADIO SAS • RIPARAZIONE AUTO
INDIRIZZO: VIA FEREGGIANO, 113 ABCR / 109R / 111R
CONTATTI: TEL 010 814790 • FAX: 0108398346MAIL • MAIL: INFO@CARROZZERIASTADIO.IT

RECUPERO DANNI
Gestione recupero danni presso le Assicurazioni con o senza legale

GOMMISTA
Servizio a disposizione presso centro convezionato

PREVENTIVI GRATUITI
Preventivi di riparazione danni totalmente gratuiti

SENSORI DI PARCHEGGIO
Installazione sensori di parcheggio

AUTO SOSTITUTIVA
Abbiamo a disposizione dei clienti diverse auto sostitutive

SOSTITUZIONE CRISTALLI
Servizio in loco

BANCO DIMA
Riparazioni veicoli fortemente incidentati

RITIRO E CONSEGNA A DOMICILIO
Ritiro e riconsegna veicoli anche fuori regione

CARROATTREZZI
Servizio recupero veicoli anche fuori regione

VERNICIATURA
Verniciatura a forno di autoveicoli, motoveicoli

PREREVISIONE VEICOLI
Preparazione veicolo per collaudo

LUCIDATURA
Lucidature complete o parziali di qualsiasi veicoli

ELETTRAUTO
Servizio in loco

WRAPPING
Servizio presso centro specializzato

GARANZIA SU LAVORI
Preparazione veicolo per collaudo

VERNICIATURA SCOOTER
Servizio in loco

ORARIO DI APERTURA:
Dal lunedì al venerdì
mattino: 07:00/12:00
pomeriggio: 13:30/19:00

www.carrozzeriastadio.it

inGENOVA e ligurie magazine

Direttore Responsabile
Luca Bartesaghi

Direttore Editoriale
Giordano Rodda

Servizi Fotografici
Marcello Rapallino, Gianni Risso

Hanno collaborato:
Antonio Bovetti, Ilva Mazzocchi, Virgilio Pronzati, Marcello Rapallino, Gianni Risso, 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 Opisso, Pegli; via Oberdan, Nervi; piazza Pittaluga, Nervi; via fronte Cicchetti, Quinto; via Cornigliano 134; via C. Menotti 12r; via C. Menotti 72), Chiavari (corso Dante), Santa Margherita Ligure (piazza Caprera), Bogliasco (piazza XXV Aprile), Lavagna (piazza Cordeviola)

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

Internet: www.ingenovamagazine.it

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

In copertina: Annalisa

SOMMARIO
AUTUNNO 2024

4/ Annalisa, la leonessa regina dell'estate
Per Annalisa l'estate 2024 è stata davvero speciale, con un inverno che non sarà assolutamente da meno

12/ Genova accende i riflettori sul futuro della nautica
Dal 19 al 24 settembre 2024, la 64esima edizione del Salone Nautico si espande e consolida il suo ruolo di leader mondiale, catalizzatore di un mercato globale della nautica in continua crescita

20/ Rolli Experience, un viaggio nel passato
Vivere i Rolli "da dentro": questo l'obiettivo della Rolli Experience, organizzata per cinque weekend da ottobre a febbraio dell'anno prossimo

30/ Il grande padel sulla portaerei Garibaldi
Genova 2024 Capitale Europea dello Sport ha ospitato i più grandi campioni della disciplina sia maschile che femminile

36/ Palasport, la nuova arena sportiva sul mare a Genova
La nuova arena sportiva del Palasport di Genova, progettata dallo studio RPBW Renzo Piano Building Workshop, potrà ospitare 5000 spettatori

42/ Una serata di lusso e tradizione per i 120 anni del Grand Hotel Bristol
Il Grand Hotel Bristol Portofino Coast celebra l'importante traguardo sotto l'insegna della famiglia Rocchi. Maestro di Cerimonia della serata il Principe Maurice

46/ Chianti Classico Collection celebra i 100 anni del Gallo Nero
Oltre 770 vini in degustazione, seminari e nuove esperienze per il pubblico in un evento che ha riunito professionisti e appassionati nella suggestiva cornice della Stazione Leopolda di Firenze

50/ Il Piatto di Nettuno premia le eccellenze di Genova
In una serata dedicata alla valorizzazione dei prodotti liguri, tra gusto e salute, Guglielmina Costi Monaci assegna il terzo Oscar a Roberto Co ed Emanuela Parodi

56/ Il tesoro ritrovato della Via dell'Amore
Ci sono voluti dodici anni ma uno dei gioielli più famosi della Cinque Terre ha riaperto al pubblico. Tutto quello che c'è da sapere per visitarla

66/ "Oro Zecchini": Alessia, la regina dell'apnea
Due nuovi record mondiali nelle Filippine per l'apneista romana, protagonista assoluta del profondismo con il suo talento e la sua determinazione

74/ Dalle Lofoten a Genova: lo stoccafisso raccontato in un nuovo libro
Presentato a Genova il libro "In Principio fu lo Stoccafisso" di Erminia Gerini Tricarico e Francesco Maria Spanò, che esplora le radici storiche e gastronomiche di un piatto iconico

80/ Mare&Mosto 2024 racconta la Liguria in bottiglia
Oltre 400 etichette, masterclass esaurite e un concorso per il miglior sommelier della Liguria. Due giorni di eccellenze vinicole e gastronomiche nella suggestiva Baia del Silenzio

84/ Giovani talenti e tradizione al Premio Leivi 2024
Il concorso interprovinciale di olio DOP ed extravergine premia i migliori produttori liguri. Riconoscimenti a La Sarticola e Lucchi e Guastalli, con un omaggio ai giovani produttori emergenti

88/ Genova brinda all'eccellenza al Wine Festival 2024
Due giorni di degustazioni e scambi culturali nel cuore del Palazzo Ducale, con oltre 300 vini e sapori tipici della Liguria e non solo

92/ Fondali Puliti 2024 riparte con Plastron
L'iniziativa, in sinergia con il progetto Plastron di UniGe Genova, fa un salto avanti nella tutela ambientale. L'idea innovativa è del ricercatore Mattia Frascio

96/ I corzetti di Renata Merlo
Una serata dedicata alla scoperta dei sapori autentici della Valpolcevera, con i corzetti «tiæ coe dïe» al centro di una celebrazione che unisce gastronomia, storia e cultura

98/ Le Gallette del Marinaio: una tradizione di San Rocco di Camogli
La storia della famiglia Maccarini, "Galletteri" di antica tradizione Ligure

102/ Le antiche Vie del Sale, testimoni di storia e commercio
Percorsi millenari che univano le regioni italiane, oggi testimoni di una ricca storia di commercio e connessioni culturali

106/ I 90 anni del Covo
Ritorno alla Dolce Vita con il compleanno di uno dei locali del divertimento più famosi d'Italia

INGENOVA E LIGURIA MAGAZINE

ANNALISA, LA LEONESSA REGINA DELL'ESTATE

PER ANNALISA **L'ESTATE 2024** È STATA DAVVERO **SPECIALE**, CON UN INVERNO CHE NON SARÀ ASSOLUTAMENTE DA MENO

Di Luca Bartesaghi

È davvero un periodo indimenticabile per Annalisa, la talentuosa cantante originaria di Carcare in Liguria. Con il suo tour "Tutti nel vortice Outdoor", Annalisa (Scarrone) ha conquistato il cuore di migliaia di fan in tutta Italia, dimostrando ancora una volta la sua straordinaria capacità di connettersi con il pubblico. Lo scorso 17 luglio la cantante è giunta per la prima volta a Genova nell'ambito del Live in Genova Festival, all'Arena del Mare. Un evento non solo "sold out", ma un vero e proprio overbooking, con circa cinquemila spettatori tutti straordinariamente coinvolti dal suo repertorio musicale.

Il concerto, preceduto dall'esibizione della cantautrice genovese Juma, ha visto un continuum di 22 canzoni partendo da "Euforia" e terminando con "Indaco Violento", passando da "Se avessi un cuore", "Movimento lento", "Tsunami", "Nuda", "Non amour", "Disco Paradise", "Bellissima", "Sinceramente" e tante altre. Sul palco con Annalisa i suoi musicisti di sempre, Daniel Bestonzo, Gianni Pastorino e Dario Panza, oltre al corpo di ballo diretto da Simone Baroni che attraverso coreografie intense ed avvolgenti sono in grado di mescolarsi alle sonorità di Annalisa e ne determinano l'intensità e la potenza.

Ed è proprio a Genova che Annalisa ha ricevuto e poi mostrato in concerto la maglia del Genoa n. 10 da vera e propria fuoriclasse (del pop). La cantante, infatti, era stata ispiratrice della scorsa campagna abbonamenti del Grifone con la canzone “Bellissima”.
Prima di iniziare le 14 date del “Tutti nel vortice Outdoor” terminato ad Olbia lo scorso 17 agosto, il 15 giugno, Annalisa è stata la madrina del Pride di Roma. Qui, in occasione dei 30 anni della manifestazione, Annalisa si è esibita davanti ad un milione di spettatori con la sua ultima canzone “Sinceramente”. Quel “Sinceramente” che, a soli cinque mesi dall’uscita, conquista il quarto disco di platino con oltre 400 mila copie vendute. E sempre quel “Sinceramente (cuando cuando cuando)” che, con la versione spagnola, a fine giugno, aveva raggiunto la certificazione Triplo Platino, dopo aver ottenuto la vetta delle classifiche ufficiali di vendita e radiofoniche ed essere entrata nella classifica Top 100 di Billboard Usa, consacrando la sua autrice come prima donna a raggiungere questo risultato.
Ed ecco che dopo il remix di Bob Sinclar e la versione italo-francese, Annalisa porta “Sinceramente” nel mondo latino grazie anche alla collaborazione di Chris Zadley e Eva Ibanes Fraile che hanno lavorato all’adattamento in spagnolo dell’originale scritta dalla cantautrice con Davide Simonetta, Paolo Antonacci e Zef.
In Italia, intanto, continua il suo successo con importanti traguardi: 44 platini e 13 oro. È la donna più certificata del 2024 e, ottenendo il quinto platino con “Mon Amour” e “Bellissima”, è la prima artista solista a raggiungere questo risultato. Con oltre 110 mila biglietti venduti ha concluso un tour nei palazzetti (con tre Unipol Forum a Milano) e due live all’Arena di Verona, tutti completamente sold out.

ANNALISA, NON SOLO MUSICA E CONCERTI

Annalisa, segno zodiacale Leone, (è nata il 5 agosto del 1985), dimostra tutte le caratteristiche di questo segno: forza, capacità e bravura. Il 29 giugno 2023 si è sposata ad Assisi con il 44enne Francesco Muglia, padovano, ma genovese di adozione e conosciuto nel 2021.
Nel 2009, Annalisa ha conseguito la laurea triennale in Fisica presso l'Università degli Studi di Torino e anche in ragione di ciò, nel maggio del 2024, l'Unione Astronomica Internazionale le ha intitolato l'asteroide “20014 Annalisa”, scoperto nel 1991.
Forza, capacità e bravura le hanno permesso di ricevere numerosi riconoscimenti, tra cui un Global Force Award ai Billboard Women in Music 2024 (premio dato per la prima volta a un'artista italiana), un MTV Europe Music Award, cinque Music Awards, un Premio Lunezia, due Premi Videoclip Italiano, due Velvet Awards, un premio Mia Martini e un Telegatto, oltre ad essere stata proclamata vincitrice della sesta edizione dell'International Song Contest The Global Sound 2013 ed, infine, della trentaduesima edizione dell'OGAE Second Chance 2018.

IL NUOVO SINGOLO DI ANNALISA E LA COLLABORAZIONE CON TANANAI

Il nuovo singolo di Annalisa è una collaborazione con Tananai nel brano “Storie Brevi” che, uscito il 7 giugno, sta scalando le classifiche musicali. “Storie Brevi” è nella top 10 della classifica ufficiale Fimi / Gfk e nell’airplay radiofonico ed è stata certificata “Disco d’oro”.
È il racconto dei due protagonisti che, uniti in un gioco vizioso ma al tempo stesso romantico, sono in grado di creare una dimensione interamente loro.
Nel videoclip musicale Tananai e Annalisa si immergono nel mondo delle coppie-criminali più famose del cinema, rivestendo a proprio modo i panni di moderni Bonnie e Clyde o Mr. & Mrs. Smith.
Scritta da Tananai e Annalisa, insieme a Paolo Antonacci e Davide Simonetta, che ne ha curato la produzione insieme allo stesso Tananai, “Storie Brevi” racchiude alla perfezione l’anima pop e cantautorale di entrambi gli artisti, le cui voci si mescolano e si intrecciano senza fatica. Il beat che fin dalla prima nota è protagonista della melodia, immerge l’ascoltatore in un’atmosfera quasi sognante, con i

protagonisti distesi su un prato di campagna in una calda giornata d'estate.
Ed ecco arrivare nell'inverno il "Tananai live 2024 Palasport": 12 date con lo start il 2 novembre a Jesolo e closure il 3 dicembre a Torino.

QUATTRO CHIACCHIERE CON ANNALISA

In occasione del tour "Tutti nel vortice Outdoor", abbiamo fatto quattro chiacchiere con Annalisa.

Sei tornata a cantare nella tua terra...

È un'emozione tornare nella mia terra. Sono molto felice. Il significato è tanto grande perché comunque è la mia terra ed è il mio primo concerto qui dopo tantissimo tempo.

Cosa trasmetti nei tuoi concerti?

Cosa che mi piace trasmettere sicuramente è la tenacia, il fatto di andare avanti pezzettino per pezzettino come sto provando a fare io da tanto tempo.

Dopo il successo del tour nei palasport e i due eventi all'arena di Verona, abbiamo visto un tour estivo...

Il tour estivo è stato leggermente diverso rispetto a quanto visto prima, le locations all'aperto saranno diverse e anche in parte l'approccio allo spettacolo, che comunque rimane fedele alla sua costruzione originale, quindi si ballerà, si canterà, e spero sarà liberatorio per il pubblico come lo è per me.

Come vivi avere davanti a te milioni di persone che cantano le tue canzoni?

Lo vivo come una grande fortuna e una grande conferma del lavoro svolto in questi anni.

Hai conquistato le classifiche italiane, sei volata in America, madrina del Pride:: cosa dobbiamo aspettarci ancora?

Io di certo continuerò a lavorare sulla creatività e a scrivere canzoni, perché parte tutto da quelle. Non vedo l'ora di mettermi totalmente sul prossimo capitolo.

E il nuovo singolo ti vede con Tananai? come è nata Storie Brevi?

Storie Brevi nasce dal nostro incontro, c'era un'idea iniziale che poi abbiamo sviluppato insieme in studio e ha preso questa forma definitiva. Volevamo fare un duetto vero, una canzone cantata in due, vissuta in due e così abbiamo fatto.

Con la sua musica, le sue performance e i suoi traguardi, Annalisa continua ad emozionare e sorprendere, dimostrando ambizione e costanza e confermando, così, che la sua carriera è evidentemente destinata a brillare ancora a lungo.

capurro®
DAL 1901 RICEVIMENTI

QUANDO C'È UNA
STORIA

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

capurro®
DAL 1901 RICEVIMENTI

QUANDO C'È UNA
STORIA

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

GENOVA ACCENDE I RIFLETTORI SUL FUTURO DELLA NAUTICA

DAL **19 AL 24 SETTEMBRE 2024**, LA 64ESIMA EDIZIONE DEL SALONE NAUTICO SI ESPANDE E CONSOLIDA IL SUO RUOLO DI **LEADER MONDIALE**, CATALIZZATORE DI UN MERCATO GLOBALE DELLA NAUTICA IN **CONTINUA CRESCITA**

Di Luca Bartesaghi

Il Salone Nautico di Genova sta per fare il suo ritorno, e la 64esima edizione, in programma dal 19 al 24 settembre 2024, si preannuncia come un evento straordinario e un punto di riferimento mondiale nel settore della nautica. Questo appuntamento annuale non è solo una vetrina per barche e yacht, ma si è trasformato negli anni in una piattaforma globale di confronto e scambio per i professionisti del settore, appassionati del mare e istituzioni.

Organizzato da Confindustria Nautica e dalla partecipata I Saloni Nautici, il Salone Nautico di Genova rappresenta una delle fiere più importanti a livello mondiale, attirando migliaia di visitatori e professionisti ogni anno. L'edizione 2024 non farà eccezione: con una serie di novità e ampliamenti, si promette di superare le aspettative, consolidando ulteriormente la sua posizione di leadership nel panorama internazionale della nautica.

Una delle principali innovazioni di quest'anno riguarda l'espansione degli spazi espositivi. Già nel 2023, il Salone aveva introdotto nuove banchine e incrementato i posti barca grazie ai lavori di rinnovamento del nuovo Waterfront di Levante. Quest'anno, il completamento di queste opere porterà a un ulteriore ampliamento di 5.000 metri quadrati a terra e oltre 100 nuovi posti barca, che permetteranno di accogliere un numero ancora maggiore di espositori internazionali. Questi nuovi spazi, insieme all'apertura del parcheggio situato sotto il Palasport, collegato direttamente con l'area espositiva, offriranno un'esperienza ancora più agevole e completa per visitatori ed espositori.

Il Salone Nautico di Genova è molto più di un semplice evento commerciale: è un vero e proprio catalizzatore dell'innovazione e dell'eccellenza nautica a livello mondiale. Il format multi-specialistico, che suddivide l'esposizione in cinque segmenti principali (Yacht e Superyacht, Sailing World, Boating Discovery, Tech Trade e Living The Sea), è stato costantemente aggiornato e migliorato per riflettere le tendenze più recenti del settore e soddisfare le esigenze di un mercato in continua evoluzione. Ogni segmento rappresenta un'area specifica della nautica, offrendo agli espositori la possibilità di mostrare le loro innovazioni e ai visitatori di esplorare nuovi prodotti e tecnologie in modo mirato.

Ma il Salone Nautico non è solo un evento di marketing territoriale; è anche un volano economico di notevole importanza. L'edizione precedente, la 63esima, ad esempio, ha generato un valore economico di oltre 50 milioni di euro per il territorio e, grazie alla presenza di oltre 118mila visitatori, un impatto complessivo di 72 milioni di euro. Questi numeri testimoniano l'importanza del Salone per l'economia locale, che beneficia non solo delle attività direttamente legate alla nautica, ma anche dell'indotto generato da turismo, ospitalità e servizi.

Il contesto in cui si inserisce il Salone è quello di un mercato nautico globale in forte espansione. Secondo lo studio "The State of the Art of the Global Yachting Market" condotto da Confindustria Nautica e Deloitte, il valore complessivo del mercato ha raggiunto i 33 miliardi di euro,

con oltre 25 miliardi derivanti solo dal segmento dei superyacht. L'Italia, in questo contesto, si conferma leader mondiale nella produzione di superyacht, con una quota di mercato del 54% in termini di volume e del 31% in termini di valore del portafoglio ordini. Questo successo si riflette anche nel settore della cantieristica nautica italiana, che ha registrato un giro d'affari di 4,4 miliardi di euro, con un incremento del 20% rispetto all'anno precedente.
Marina Stella, Direttore Generale di Confindustria Nautica, ha sottolineato l'importanza di fornire dati aggiornati e analisi di mercato specialmente in un settore come quello nautico, caratterizzato da una forte vocazione all'export.
La missione di Confindustria Nautica, come evidenziato da Marina Stella, è quella di «rendere disponibili per i propri Associati una filiera profonda, composta da ben nove settori merceologici rappresentati, dati sempre aggiornati sul settore, sul mercato di riferimento e sull'evoluzione dei modelli di consumo. Questo è particolarmente significativo in relazione alla forte vocazione all'export delle aziende del settore, per accrescerne la reattività nei confronti dei cambiamenti rapidi

ai membri dell'associazione, per supportarli nel navigare i rapidi cambiamenti del mercato globale. Da decenni, Confindustria Nautica pubblica trimestralmente studi e ricerche attraverso il suo Ufficio Studi, tra cui "Nautica in Cifre", riconosciuto come la fonte ufficiale dei dati del settore dal Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti. Questi strumenti sono fondamentali per mantenere le aziende italiane competitive a livello internazionale, degli scenari economici globali, la capacità di penetrazione di nuovi mercati, e quindi il posizionamento competitivo sui mercati internazionali».
Il Salone Nautico Internazionale di Genova si conferma così non solo come una vetrina d'eccellenza per il settore nautico, ma anche come un appuntamento imprescindibile per chiunque sia coinvolto in questo settore, dalle grandi aziende ai piccoli artigiani, dagli esperti di tecnologia ai semplici appassionati del mare. È un'occasione unica per scoprire le ultime tendenze, fare networking e immergersi in un mondo di innovazione e passione per la nautica, tutto in uno scenario suggestivo come quello del Waterfront di Levante.
L'edizione 2024 del Salone Nautico di Genova, insomma, non sarà solo un evento di grande rilevanza per il settore della nautica, ma rappresenterà anche un'occasione per Genova e la Liguria di rafforzare la loro posizione come poli d'eccellenza nel panorama internazionale. Con il completamento delle infrastrutture e l'introduzione di nuove tecnologie e servizi, il Salone continuerà a essere un faro di innovazione e un motore di crescita economica, confermando il suo ruolo di leader mondiale nel settore della nautica.

The Genoa Boat Show is about to return, and the 64th edition, scheduled from September 19th to 24th, 2024, promises to be an extraordinary event and a global benchmark in the nautical sector. This annual event is not just a showcase for boats and yachts but has evolved over the years into a global platform for exchange and discussion among industry professionals, sea enthusiasts, and institutions.
Organized by Confindustria Nautica and its subsidiary I Saloni Nautici, the Genoa Boat Show represents one of the most important fairs in the world, attracting thousands of visitors and professionals every year. The 2024 edition will be no exception: with a series of innovations and expansions, it promises to exceed expectations, further consolidating its leadership position in the international nautical scene.
One of the main innovations this year concerns the expansion of exhibition spaces. Already in 2023, the Show introduced new docks and increased berths thanks to the redevelopment work on the new Waterfront di Levante. This year, the completion of these works will lead to a further expansion of 5,000 square meters on land and over 100 new berths, allowing for an even greater number of international exhibitors. These new spaces, along with the opening of the parking area located under the Palasport, directly connected to the exhibition area, will offer an even smoother and more complete experience for visitors and exhibitors.
The Genoa Boat Show is much more than just a commercial event: it is a true catalyst for innovation and nautical excellence on a global scale. The multi-specialist format, which divides the exhibition into five main segments (Yachts and Superyachts, Sailing World, Boating Discovery, Tech Trade, and Living The Sea), has been constantly updated and improved to reflect the latest trends in the sector and meet the needs of an ever-evolving market. Each segment represents a specific area of the nautical industry, offering exhibitors the opportunity to showcase their innovations and visitors the chance to explore new products and technologies in a targeted manner.
However, the Boat Show is not only an event of territorial marketing; it is also a significant economic driver. For example, the previous edition, the 63rd, generated an economic value of over 50 million euros for the region and, thanks to the presence of more than 118,000 visitors,

an overall impact of 72 million euros. These numbers highlight the importance of the Show for the local economy, which benefits not only from activities directly related to boating but also from the induced effects generated by tourism, hospitality, and services. The context in which the Show takes place is that of a rapidly expanding global nautical market. According to the study "The State of the Art of the Global Yachting Market" conducted by Confindustria Nautica and Deloitte, the overall market value has reached 33 billion euros, with over 25 billion coming from the superyacht segment alone. Italy, in this context, confirms itself as the world leader in superyacht production, with a market share of 54% in terms of volume and 31% in terms of order book value. This success is also reflected in the Italian boatbuilding sector, which recorded a turnover of 4.4 billion euros, with a 20% increase compared to the previous year.

Marina Stella, General Director of Confindustria Nautica, emphasized the importance of providing updated data and market analysis to the association's members to support them in navigating the rapid changes in the global market. For decades, Confindustria Nautica has been publishing quarterly studies and research through its Research Office, including "Nautica in Cifre," recognized as the official source of industry data by the Ministry of Infrastructure and Transport. These tools are essential to keeping Italian companies competitive internationally, especially in a sector like boating, characterized by a strong export orientation.

The mission of Confindustria Nautica, as highlighted by Marina Stella, is to «make available to its members a deep supply chain, composed of nine represented product categories, always updated data on the sector, the reference market, and the evolution of consumption models. This is particularly significant in relation to the strong export orientation of the companies in the sector, to enhance their responsiveness to the rapid changes in global economic scenarios, their ability to penetrate new markets, and thus their competitive positioning in international markets».

The Genoa International Boat Show thus confirms itself not only as an excellent showcase for the nautical sector but also as an essential event for anyone involved in this industry, from large companies to small artisans, from technology experts to simple sea enthusiasts. It is a unique opportunity to discover the latest trends, network, and immerse oneself in a world of innovation and passion for boating, all in a picturesque setting like the Waterfront di Levante.

In short, the 2024 edition of the Genoa Boat Show will not only be a highly significant event for the nautical sector but will also represent an opportunity for Genoa and Liguria to strengthen their position as centers of excellence on the international stage. With the completion of infrastructures and the introduction of new technologies and services, the Show will continue to be a beacon of innovation and an engine of economic growth, confirming its role as a global leader in the nautical sector.

SUN & SHADE,
LA QUALITA' A BORDO

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

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

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

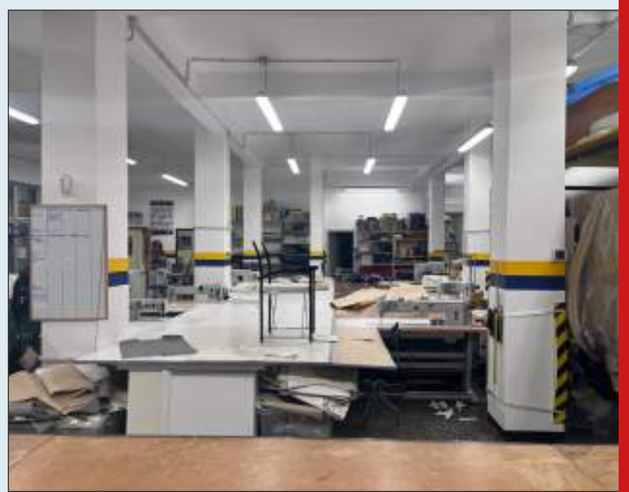
«Nell'agosto del 2021 - prosegue il titolare di Sun & Shade - abbiamo concretizzato il progetto, annunciato nel 2019, del cambio di sede. La nuova struttura, in cui siamo operativi dal settembre 2021,è a Genova, a circa 50 metri dalla sede precedente.La scelta di esserci trasferiti a così poca distanza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

Sun & Shade ha clienti sia in Italia sia all'estero. «Il 20% circa dei nostri clienti sono stranieri, in genere società che gestiscono imbarcazioni grandi o il noleggio di barche», spiega De Pascale. «Abbiamo allargato il mercato anche grazie al passaparola tra i comandanti e cantieri».

TAPPEZZERIE E COPERTURE PER BARCHE
VASTA GAMMA DI ACCESSORI

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

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



OTTICA
SPARVIERO
GENOVA | VIA SAN LORENZO, 103R
(a 5 minuti da P.zza 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

ROLLI EXPERIENCE,
UN VIAGGIO NEL PASSATO

VIVERE I ROLLI **"DA DENTRO"**: QUESTO L'OBIETTIVO DELLA ROLLI EXPERIENCE, ORGANIZZATA PER **CINQUE WEEKEND DA OTTOBRE A FEBBRAIO** DELL'ANNO PROSSIMO

La **Rolli Experience** è un evento unico che invita i partecipanti a immergersi nel patrimonio storico e culturale di Genova, attraverso un weekend esclusivo all'interno dei Palazzi dei Rolli, le magnifiche residenze nobiliari che la città offre al mondo. Questa esperienza è molto più di una semplice visita turistica: è un'opportunità per vivere in prima persona l'atmosfera e il fascino della Genova rinascimentale e barocca, alloggiando e partecipando a eventi all'interno di palazzi che un tempo ospitavano dignitari, ambasciatori e persino sovrani.
Durante la Rolli Experience, i partecipanti non si limitano a osservare, ma diventano parte integrante della storia che questi edifici raccontano. Ogni dettaglio è stato pensato per offrire un'esperienza autentica: dalle visite guidate curate da esperti, che svelano i segreti architettonici e artistici dei palazzi, alle serate conviviali che rievocano i banchetti e gli intrattenimenti dell'epoca. Gli ospiti hanno la possibilità di esplorare i luoghi simbolo della città, passeggiare lungo le vie storiche e vivere momenti di incontro con la cultura e la gastronomia locale in un contesto esclusivo e riservato.

Palazzo Bianco (atrio) – Foto Ilaria Murtas per Comune di Genova

La Rolli Experience non è solo un viaggio nel passato, ma un'esperienza che valorizza il presente, promuovendo la bellezza e l'unicità di un patrimonio che, grazie a iniziative come questa, continua a vivere e a incantare. Ogni fine settimana dell'iniziativa è un'opportunità per scoprire un volto diverso di Genova, attraverso un programma studiato per offrire un mix di arte, storia, sapori e intrattenimento, rendendo la Rolli Experience un appuntamento imperdibile per chiunque desideri esplorare la città.
La Rolli Experience si terrà nei seguenti weekend:

- Ottobre 2024: venerdì 18 - domenica 20
- Novembre 2024: venerdì 15 - domenica 17
- Dicembre 2024: venerdì 13 - domenica 15
- Gennaio 2025: venerdì 17 - domenica 19
- Febbraio 2025: venerdì 14 - domenica 16

Ogni edizione dell'evento prevede un programma di tre giorni che inizia il venerdì sera e si conclude la domenica mattina.

Venerdì:
- **Ore 18:30:** Cocktail dinner di benvenuto presso uno dei 42 Palazzi dei Rolli. L'evento include una visita guidata del palazzo con un divulgatore scientifico, che illustrerà la storia dell'edificio e i suoi dettagli architettonici. La cena si svolge in un contesto raffinato, con piatti della tradizione genovese.
- **Ore 21:30:** Termine dell'evento serale. I partecipanti rientrano negli hotel selezionati per il pernottamento.

Sabato:
- **Ore 10:00:** Partenza dall'Ufficio Informazioni Turistiche in Via Garibaldi 12r per una visita guidata del centro storico di Genova e di alcuni Palazzi dei Rolli. Il percorso include l'ingresso e la visita ad una selezione di Palazzi dei Rolli, tra questi Palazzo Rosso, parte del celebre polo museale dei Musei di Strada Nuova, dove rivive il fascino della dimora seicentesca, che custodisce le ricche collezioni d'arte e gli arredi storici della famiglia Brignole-Sale in ambienti sontuosamente decorati da affreschi e stucchi.
La visita di Palazzo Tursi consentirà invece di ammirare

Palazzo Balbi Senarega – Foto Laura Guida Università di Genova per Comune di Genova

le Sale Paganiniane, dove si conservano i violini storici di Nicolò Paganini, tra cui il celebre "Cannone Guarnieri". Seguirà un piacevole momento di intrattenimento musicale a cura di un violinista su arie di Paganini. La visita ai Palazzi dei Rolli proseguirà con il Ninfeo e il Giardino segreto di palazzo Lomellino. Lungo il percorso sarà possibile ammirare alcune tra le più note Botteghe Storiche genovesi, esercizi attivi da almeno 70 anni che custodiscono elementi architettonici, arredi, attrezzature o strumentazioni storiche originali. Un tesoro unico e autentico, tutto da scoprire.

- **Ore 13:00:** Termine della visita guidata. Pranzo libero e tempo a disposizione per esplorare autonomamente la città.
- **Ore 16:00:** Visita guidata a uno dei Palazzi dei Rolli, seguita da un tè con dolci tipici genovesi. Durante questo evento, i partecipanti hanno l'opportunità di dialogare con il proprietario del palazzo e di approfondire la storia della dimora.
- **Ore 18:00:** Termine dell'evento pomeridiano. Tempo libero a disposizione.
- **Ore 19:30:** Breve tour guidato di un altro celebre Palazzo dei Rolli, con una narrazione che svela segreti e aneddoti inediti. La visita è seguita da una cena placée all'interno del palazzo, con un menù studiato per valorizzare i sapori locali in un ambiente d'epoca.
- **Ore 22:30:** Rientro in hotel e pernottamento.

Domenica:

- **Ore 10:00:** Check-out e partenza.

LA CARD ROLLI EXPERIENCE

Parte integrante della Rolli Experience è la Card Rolli Experience, un omaggio che offre l'accesso a una serie di attività culturali e museali durante il weekend dell'esperienza o in un'altra occasione. La card include, tra le altre cose, l'accesso al trasporto pubblico AMT per 72 ore e l'ingresso a luoghi di interesse come Palazzo Ducale, la Casa di Colombo, il Galata Museo del Mare e molti altri musei e attrazioni di Genova.

I PALAZZI DEI ROLLI, STORIA E SPLENDORE DI GENOVA

Dopo aver vissuto l'esperienza immersiva offerta dalla Rolli Experience, è impossibile non rimanere affascinati dalla storia e dalla bellezza dei Palazzi dei Rolli, edifici che rappresentano uno dei più importanti esempi di architettura rinascimentale e barocca in Italia e testimoniano la potenza e la ricchezza della Repubblica di Genova nel XVI e XVII secolo.

Il sistema dei Palazzi dei Rolli ebbe origine nella seconda metà del Cinquecento, in un periodo in cui Genova era una delle più potenti repubbliche marinare e un centro nevralgico del commercio europeo. La città, priva di una residenza ufficiale per l'ospitalità delle personalità illustri, adottò un sistema innovativo: furono le famiglie aristocratiche più ricche a farsi carico dell'accoglienza degli ospiti di Stato nelle loro dimore private.

I palazzi furono iscritti in elenchi ufficiali, chiamati "rolli", e classificati in tre categorie o "bussoli" in base alla loro magnificenza. Questo sistema di ospitalità pubblica, unico nel suo genere, rifletteva non solo la ricchezza delle famiglie genovesi, ma anche il loro impegno a sostenere il prestigio della Repubblica.

Il sistema di ospitalità dei Rolli era regolato da un complesso cerimoniale e rappresentava un'innovazione unica nel contesto europeo. Quando un dignitario arrivava a Genova, il Doge estraeva a sorte il palazzo in cui sarebbe stato ospitato. L'aristocrazia genovese era quindi chiamata a sostenere i costi dell'ospitalità, ricevendo un rimborso parziale da parte dello Stato. Gli ospiti potevano essere accolti con diversi livelli di trattamento, a seconda del loro rango e dell'importanza della visita.

Questo sistema rappresentava un modo per le famiglie aristocratiche di dimostrare il loro potere e la loro influenza, ma anche un impegno significativo in termini di risorse e di gestione delle relazioni diplomatiche. Gli ospiti che alloggiavano nei Palazzi dei Rolli potevano godere di un'accoglienza di altissimo livello, con servizi e intrattenimenti che variavano a seconda della loro importanza.

I Palazzi dei Rolli sono noti per la loro architettura imponente e per l'eleganza dei loro interni. Costruiti principalmente su tre o quattro piani, questi edifici sono caratterizzati da facciate monumentali, scaloni scenografici, logge che si affacciano su cortili interni e giardini segreti. All'interno, le sale sono riccamente decorate con affreschi, stucchi, e arredi preziosi, che testimoniano il gusto raffinato e la grandezza delle famiglie proprietarie.

Tra i palazzi più celebri del Sistema dei Rolli ci sono Palazzo Rosso, Palazzo Bianco e Palazzo Tursi, che oggi ospitano il sistema museale di Strada Nuova e conservano importanti collezioni d'arte. Questi edifici sono un esempio perfetto di come la ricchezza architettonica e artistica di Genova sia stata preservata e

Palazzo Bianco Sala Fiamminghi – Foto Ilaria Murtas per Comune di Genova;
Nella pagina precedente: Palazzo Reale Galleria degli Specchi – Foto Ilaria Murtas per Comune di Genova

AZIENDA ARTIGIANA DAL 1992

IDROTERMICA PINASCO

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 Volturno, 14/R
16129 Genova

idrotermicapinasco@gmail.com
facebook@IDROTERMICAPINASCO

CENTRO ESTETICO PER IL BENESSERE DEL CORPO E DEL VISO CON TRATTAMENTI PERSONALIZZATI

STUDIO 93 offre servizi per la cura della pelle del corpo e del viso.
Il nostro centro é specializzato in massaggi, bendaggi, fanghi, pressoterapia, trattamenti anti age e trattamenti purificanti.

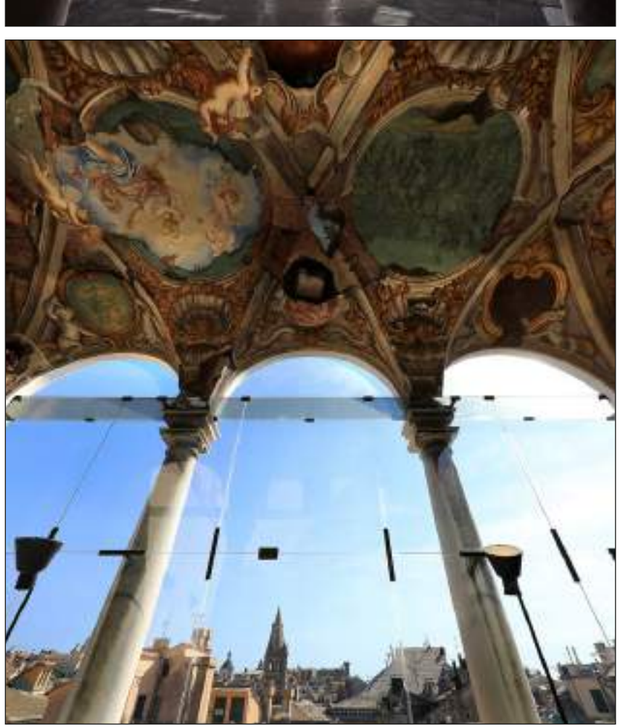
VIA FRANCESCO BANCALARI, 31-33
16043 CHIAVARI
Tel. 0185 189 8816 Mob. 375 775 4041
studio93snc@gmail.com

REGISTRATI PER RICEVERE IL TUO BONUS
studio-93-estetica-e-benessere.movylo.it/ig

Unisciti a noi oggi stesso e diventa un membro speciale della nostra lista clienti. Sarai il primo a scoprire promozioni esclusive e riceverai un bonus di benvenuto appena ti iscrivi.

SEGUICI SU SOCIAL:

valorizzata nel corso dei secoli.
Nel 2006, il sistema dei Palazzi dei Rolli è stato riconosciuto come Patrimonio dell'Umanità dall'UNESCO, un riconoscimento che sottolinea l'importanza culturale e storica di questi edifici. Questo sito UNESCO comprende 42 palazzi distribuiti lungo le Strade Nuove di Genova, tra cui Via Garibaldi, Via Balbi e Via Lomellini. Molti di questi edifici sono oggi sedi di musei, istituzioni pubbliche e uffici, e sono aperti al pubblico per visite guidate.



THE ROLLI EXPERIENCE: AN IMMERSIVE JOURNEY THROUGH THE HISTORY AND CULTURE OF GENOA

*The **Rolli Experience** is a unique event that invites participants to immerse themselves in the historical and cultural heritage of Genoa through an exclusive weekend inside the Palazzi dei Rolli, the magnificent noble residences that the city proudly offers to the world. This experience is far more than a simple tourist visit; it is an opportunity to personally experience the atmosphere and charm of Renaissance and Baroque Genoa, by staying and participating in events within palaces that once hosted dignitaries, ambassadors, and even royalty.*
During the Rolli Experience, participants are not just observers; they become an integral part of the history these buildings embody. Every detail has been meticulously planned to offer an authentic experience: from guided tours led by experts, revealing the architectural and artistic secrets of the palaces, to convivial evenings that recreate the banquets and entertainments of the past. Guests have the opportunity to explore the city's iconic locations, stroll through historic streets, and enjoy moments of cultural and culinary encounters in an exclusive and private setting.
The Rolli Experience is not just a journey into the past but an experience that also highlights the present, promoting the beauty and uniqueness of a heritage that continues to live and captivate through initiatives like this. Each weekend of the initiative is an opportunity to discover a different aspect of Genoa, through a program designed to offer a blend of art, history, flavors, and entertainment, making the Rolli

Palazzo Tobia Pallavicino – Foto Ilaria Murtas per Comune di Genova;
Nella pagina precedente in alto: Palazzo Antonio Doria – Foto CA Alessi per Comune di Genova;
in basso: Palazzo Rosso Loggia delle Rovine – Foto F. Bussalino per Comune di Genova

Experience an unmissable event for anyone wishing to explore the city.

DATES AND PARTICIPATION DETAILS

The Rolli Experience will take place on the following weekends:

- *October 2024: Friday 18th - Sunday 20th*
- *November 2024: Friday 15th - Sunday 17th*
- *December 2024: Friday 13th - Sunday 15th*
- *January 2025: Friday 17th - Sunday 19th*
- *February 2025: Friday 14th - Sunday 16th*

Each edition of the event features a three-day program that begins on Friday evening and concludes on Sunday morning.

GENERAL PROGRAM

Friday:

- ***6:30 PM:*** *Welcome cocktail dinner at one of the 42 Palazzi dei Rolli. The event includes a guided tour of the palace with a scientific communicator who will explain the building's history and architectural details. The dinner is set in a refined context, featuring traditional Genoese dishes.*
- ***9:30 PM:*** *End of the evening event. Participants return to selected hotels for the overnight stay.*

Saturday:

- ***10:00 AM:*** *Departure from the Tourist Information Office at Via Garibaldi 12r for a guided tour of Genoa's historic center and some of the Palazzi dei Rolli. The tour includes entry and visits to a selection of Palazzi dei Rolli, including Palazzo Rosso, part of the renowned museum complex Musei di Strada Nuova, where the charm of the 17th-century residence is revived, housing the rich art collections and historic furnishings of the Brignole-Sale family in rooms lavishly decorated with frescoes and stuccoes. The visit to Palazzo Tursi will allow you to admire the Paganini Rooms, where the historic violins of Nicolò Paganini, including the famous "Cannone Guarnieri," are preserved. This will be followed by a pleasant musical interlude performed by a violinist playing pieces by Paganini. The tour of the Palazzi dei Rolli will continue with the Nymphaeum and the Secret Garden of Palazzo Lomellino. Along the way, you will also have the opportunity to admire some of Genoa's most famous Historic Shops, establishments that have been in business for at least 70 years and preserve original architectural elements, furnishings, equipment, or historical tools. A unique and authentic treasure, waiting to be discovered.*
- ***1:00 PM:*** *End of the guided tour. Free time for lunch and independent exploration of the city.*
- ***4:00 PM:*** *Guided tour of one of the Palazzi dei Rolli, followed by tea with typical Genoese sweets. During this event, participants have the opportunity to converse with the palace owner and delve deeper into the history of the residence.*
- ***6:00 PM:*** *End of the afternoon event. Free time available.*
- ***7:30 PM:*** *Brief guided tour of another famous Palazzo dei Rolli, with a narration that reveals untold secrets and anecdotes. The visit is followed by a seated dinner inside the palace, with a menu designed to highlight local flavors in a period setting.*
- ***10:30 PM:*** *Return to the hotel for overnight stay.*

Sunday:

- ***10:00 AM:*** *Check-out and departure.*

THE ROLLI EXPERIENCE CARD

An integral part of the Rolli Experience is the Rolli Experience Card, a complimentary pass that offers access to a range of cultural and museum activities during the weekend of the event or on another occasion. The card includes, among other things, access to AMT public transport for 72 hours and entry to places of interest such as Palazzo Ducale, Casa di Colombo, Galata Museo del Mare, and many other museums and attractions in Genoa.

Palazzo Nicolosio Lomellino – Foto Ilaria Murtas per Comune di Genova; Nella pagina precedente: Palazzo Della Meridiana – Foto CA Alessi per Comune di Genova

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

THE PALAZZI DEI ROLLI: HISTORY AND SPLENDOR OF GENOA

After experiencing the immersive Rolli Experience, it's impossible not to be captivated by the history and beauty of the Palazzi dei Rolli, buildings that represent some of the most important examples of Renaissance and Baroque architecture in Italy and bear witness to the power and wealth of the Republic of Genoa in the 16th and 17th centuries.

The Palazzi dei Rolli system originated in the late 16th century, during a period when Genoa was one of the most powerful maritime republics and a vital hub of European trade. The city, lacking an official residence for hosting distinguished guests, adopted an innovative system: the wealthiest aristocratic families took on the responsibility of hosting state guests in their private residences. The palaces were listed in official registries, known as "rolli," and categorized into three levels or "bussoli" based on their magnificence. This public hospitality system, unique of its kind, reflected not only the wealth of Genoese families but also their commitment to upholding the Republic's prestige.

The Rolli hospitality system was governed by a complex ceremonial protocol and represented a unique innovation in the European context. When a dignitary arrived in Genoa, the Doge would draw lots to determine which palace would host the guest. The Genoese aristocracy was then required to bear the costs of hospitality, receiving partial reimbursement from the state. Guests could be received with varying levels of treatment, depending on their rank and the importance of their visit.

Palazzo Rosso Sala dell Autunno totale
Foto Ilaria Murtas per Comune di Genova

This system allowed aristocratic families to demonstrate their power and influence, while also requiring significant resources and diplomatic management. Guests staying in the Palazzi dei Rolli enjoyed top-level hospitality, with services and entertainment tailored to their importance.

The Palazzi dei Rolli are renowned for their imposing architecture and elegant interiors. Built mainly on three or four floors, these buildings feature monumental facades, scenic staircases, loggias overlooking internal courtyards, and secret gardens. Inside, the rooms are richly decorated with frescoes, stucco, and precious furnishings, reflecting the refined taste and grandeur of the owning families.

Among the most famous palaces in the Rolli System are Palazzo Rosso, Palazzo Bianco, and Palazzo Tursi, which today house the Strada Nuova museum system and preserve important art collections. These buildings are a perfect example of how Genoa's architectural and artistic wealth has been preserved and enhanced over the centuries.

In 2006, the Palazzi dei Rolli system was recognized as a UNESCO World Heritage Site, highlighting the cultural and historical significance of these buildings. This UNESCO site comprises 42 palaces distributed along Genoa's Strade Nuove, including Via Garibaldi, Via Balbi, and Via Lomellini. Many of these buildings are now home to museums, public institutions, and offices, and are open to the public for guided tours.

In alto: Palazzo Spinola di Pellicceria – Foto CA Alessi per Comune di Genova;
In basso: Palazzo Balbi Senarega – Foto Laura Guida Università di Genova per Comune di Genova

IL GRANDE PADEL
SULLA PORTAEREI GARIBALDI

GENOVA 2024 **CAPITALE EUROPEA** DELLO SPORT HA OSPITATO I **PIÙ GRANDI CAMPIONI** DELLA DISCIPLINA MASCHILE E FEMMINILE

Di Luca Bartesaghi

Giocare a padel sulla storica portaerei "Garibaldi" della Marina Italiana: sembra un sogno, ma è diventato realtà grazie a un evento speciale organizzato nell'ambito di Genova 2024, anno in cui la città è Capitale Europea dello Sport. Questa straordinaria iniziativa è stata resa possibile dalla collaborazione tra il Comune di Genova, la Marina Militare, la Federazione Italiana Tennis Padel (FITP), la Federazione Internazionale Padel (FIP) e Sport e Salute, e ha avuto luogo in occasione del Genova Premier Padel P2.

Il campo da padel, allestito direttamente sul ponte della portaerei Garibaldi, ha offerto uno scenario davvero unico per una serie di esibizioni e partite emozionanti. Alla cerimonia di inaugurazione erano presenti figure di spicco come il sindaco di Genova, Marco Bucci, e Luigi Carraro, presidente della Federazione Internazionale Padel. La giornata è stata animata da una sfida entusiasmante tra i migliori giocatori del torneo, tra cui Coello,

Tel. +39 010 502 943
Cell. +39 393 955 2011
AFFILIATO TECNOCASA
STUDIO LANTERNA
Via S. Martino, 51/R
16131 Genova
LE AGENZIE AFFILIATE DEL GRUPPO TECNOCASA, PROPONGONO SERVIZI QUALIFICATI GRAZIE ALLA PROFONDA CONOSCENZA DEL MERCATO NELLE DIVERSE REALTÀ TERRITORIALI, AL PERCORSO DI FORMAZIONE CONSEGUITO INTERNAMENTE PRESSO LA SCUOLA DI FORMAZIONE E AL SUPPORTO FORNITO DA UNO STAFF DI CONSULENTI DI RETE, PUBBLICITARI E INFORMATICI, NONCHÉ GRAZIE AGLI STRUMENTI ESCLUSIVI MESSI A DISPOSIZIONE DALLE SOCIETÀ DEL GRUPPO.
www. genova5.tecnocasa.it | gecf3@tecnocasa.it

ENOTECA E BIRRERIA DA ASPORTO CON DEGUSTAZIONE E TAVOLI ESTERNI
Via Roma, 3, 16031 Sori GE
333 389 8666
seguici su @inbottigliasori

Tapia, Arrojo, Nieno Ruiz, Sanz, Sanchez, Josemaria, Triay e Fernandez Sanchez, con esibizioni sia maschili che femminili.
Il sindaco Marco Bucci ha sottolineato l'importanza di un evento così eccezionale, spiegando come il padel giocato sulla nave Garibaldi rappresenti un incontro simbolico tra lo sport e la Marina Militare, due mondi uniti da valori comuni come il sudore, la fatica, il gioco di squadra e la determinazione nel raggiungere gli obiettivi. «La Marina Militare porta in giro per il mondo il nome dell'Italia, la sua cultura e la sua tecnologia. Per questo, è un orgoglio per noi avere qui la nave Garibaldi, che con questo evento ha dato a Genova una visibilità nazionale e internazionale», ha dichiarato Bucci con soddisfazione.
Anche Alessandra Bianchi, assessore allo Sport del Comune di Genova, ha espresso il suo entusiasmo: «La nostra città ha vissuto un momento storico eccezionale, con i migliori top players di padel del Premier P2 a bordo della Nave Garibaldi per una speciale esibizione. Il campo, installato grazie alla collaborazione con la Marina Militare e altre importanti realtà, ha regalato grandi emozioni, coinvolgendo non solo i turisti ma anche i cittadini, dimostrando quanto questa disciplina sia in fortissima crescita e sempre più praticata in città».
Il Genova Premier Padel P2, uno degli eventi di punta del calendario di Genova 2024 Capitale Europea dello Sport, si è poi spostato nella sua sede ufficiale al Parco di Valletta Cambiaso, presso lo stadio "Beppe Croce" ad Albaro. Lì, l'8 luglio, si sono svolte le finali del torneo. Nella competizione maschile, Fede Chingotto e Ale Galan hanno dominato Arturo Coello e Agustin Tapia, vincendo con un impressionante doppio 6-1 in soli 45 minuti. Nella finale femminile, Paula Josemaria e Ari Sanchez sono state battute da Marta Ortega e Sofia Araujo con il punteggio di 6-3, 7-6, aggiungendo un ulteriore tocco di spettacolarità a un evento che ha lasciato il segno.

Marino Tappezzerie

GENOVA

VIA CESARE CABELLA, 58
TEL. + 39 392 295 6820

Marino Tappezzerie nasce dall'esperienza ventennale di Filippo Marino che con passione e dedizione ha fatto conoscere i suoi servizi e prodotti, rendendo la sua attività una realtà artigianale Italiana conosciuta in tutta Europa

PALASPORT, LA NUOVA ARENA SPORTIVA SUL MARE A GENOVA

LA **NUOVA ARENA SPORTIVA** DEL PALASPORT DI GENOVA, PROGETTATA DALLO STUDIO RPBW RENZO PIANO BUILDING WORKSHOP, POTRÀ OSPITARE **5000 SPETTATORI**

Di Luca Bartesaghi

Il Palasport di Genova è destinato a diventare una nuova icona sportiva e culturale della città, grazie a un progetto ambizioso firmato dal rinomato studio RPBW Renzo Piano Building Workshop.

Questa arena, situata all'ingresso del nuovo Waterfront di Levante, rappresenta una fusione perfetta tra innovazione architettonica, sostenibilità ambientale e multifunzionalità, pronta a ospitare eventi sportivi di rilevanza nazionale e internazionale, nonché concerti e manifestazioni fieristiche.

L'arena è stata progettata con una capienza massima di 5.000 spettatori e offre uno spazio centrale estremamente versatile.

Questa flessibilità consente alla struttura di adattarsi alle diverse esigenze, ospitando quotidianamente allenamenti delle federazioni locali e grandi eventi.

L'arena sarà un punto di riferimento per numerose discipline sportive, tra cui basket, pallavolo, tennis, arti marziali, ginnastica artistica, hockey su pista, danza sportiva e scherma, solo per citarne alcune.

Ogni dettaglio del progetto è stato curato per rispettare le normative delle principali federazioni sportive, garantendo così un impianto all'avanguardia e di altissimo livello.

Il Palasport, costruito nel 1962 su progetto dell'ingegnere Leo Finzi, ha mantenuto la sua struttura originale ma è stato arricchito con importanti innovazioni. La configurazione degli spalti, distribuiti su otto gradinate a forma di petalo, è stata ripensata per migliorare la visibilità e il comfort degli spettatori. Inoltre, la struttura è stata dotata di un rivestimento fonoassorbente di alta qualità, che garantisce l'acustica ideale per eventi di ogni tipo. La parete fonoassorbente, di circa 1.800 metri quadri, è realizzata con materiali avanzati, rivestiti da una lamiera di alluminio microforato, conferendo all'arena un aspetto moderno e funzionale.

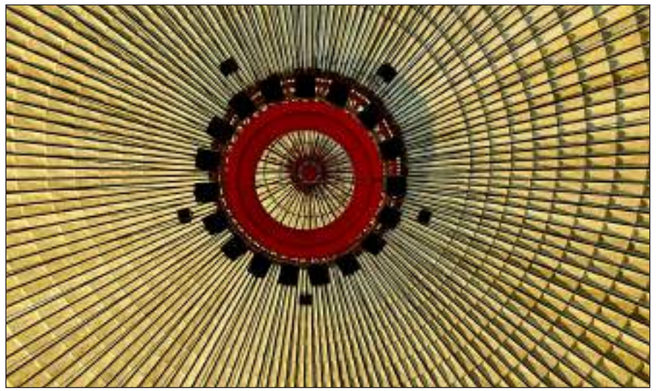
Un altro elemento distintivo del nuovo Palasport è l'attenzione alla sostenibilità. L'edificio sarà in grado di soddisfare gran parte del proprio fabbisogno energetico grazie a un ampio impianto fotovoltaico da 2.800 metri quadri, installato sulla copertura, e a un innovativo sistema di scambiatori alimentati ad acqua di mare, utilizzato per il riscaldamento e il raffrescamento della struttura.

Questa scelta progettuale non solo riduce l'impatto ambientale dell'edificio, ma lo rende un modello di efficienza energetica e rispetto per l'ambiente.

L'accesso principale all'arena sportiva è situato a nord-est, mentre l'ingresso riservato ai tifosi ospiti è collocato a sud, con rampe che conducono direttamente al settore ospiti. La struttura dispone di otto ascensori, quattro per gli spettatori e quattro per i giocatori, che garantiscono l'accessibilità a tutti i livelli dell'impianto sportivo. Inoltre, il Palasport sarà dotato di un parcheggio interrato con una capacità di 800 posti auto, facilitando l'afflusso di visitatori durante gli eventi di maggiore richiamo.

L'importanza di questa struttura non è solo nel suo ruolo sportivo, ma anche nella sua funzione sociale e culturale.

Come ha spiegato il sindaco di Genova, Marco Bucci, «Questo Palasport non è solo un luogo per lo sport, ma un hub multifunzionale che può adattarsi alle esigenze mutevoli della nostra comunità. La versatilità degli spazi interni consente di ospitare diverse discipline sportive, migliorando l'accessibilità e l'utilizzo del nostro impianto. Abbiamo voluto garantire un'esperienza superiore agli spettatori e agli atleti. Dalla qualità delle sedute alla tecnologia acustica avanzata, ogni dettaglio è stato curato per creare un ambiente accogliente e stimolante per tutti coloro che varcheranno le soglie di questo Palasport rinnovato. Un ringraziamento a tutti coloro che hanno lavorato instancabilmente per realizzare questo progetto».



Anche Alessandro Piana, presidente ad interim della Regione Liguria, ha sottolineato l'importanza del nuovo Palasport come motore di sviluppo economico e sociale. «Una grande opera simbolo dello sport come volano di sviluppo economico e di aggregazione sociale – dice Piana – di promozione di valori fondanti in una rete internazionale, attraverso le varie federazioni, e di sviluppo per le tante discipline che vedono protagonisti grandi campioni e tanti giovani. Potremo così arricchire il calendario delle nostre manifestazioni diventando un consolidato punto di riferimento e offrendo sempre di più a cittadini e turisti. Questo nuovo Palasport, Genova Capitale dello Sport per il 2024 e la Liguria Regione Europea dello Sport nel 2025 saranno i pilastri portanti di una ulteriore sfida per la nostra regione, che accorcerà ulteriormente le distanze tra i grandi campioni e il pubblico oltre a valorizzare tutte le associazioni e le tipologie di eventi. Il Palasport sarà sede di grandi eventi, dando risalto a tutte le categorie e allo spirito autentico dello sport».

Il vicesindaco e assessore ai Lavori Pubblici, Pietro Piciocchi, ha aggiunto che la riqualificazione del Palasport è un elemento centrale nella trasformazione urbanistica del Waterfront di Levante, un progetto guidato dall'architetto Renzo Piano. «È una giornata storica per Genova: oggi presentiamo l'arena sportiva di un Palasport completamente rinnovato, con un'operazione che valorizza la funzione pubblica in un mix tra sport e grandi eventi, con una fortissima vocazione rivolta alla socialità e alle attività sportive, all'insegna dell'accessibilità, delle più avanzate tecnologie green e quindi della sostenibilità», ha affermato Piciocchi.

L'assessore allo Sport e Turismo, Alessandra Bianchi, ha evidenziato l'importanza di restituire alla città un impianto che vivrà non solo di grandi eventi, ma anche di attività sportive di base, contribuendo a rafforzare il ruolo di Genova come Capitale Europea dello Sport nel 2024. In sintonia con queste dichiarazioni, il presidente di Coni Liguria, Antonio Micillo, ha espresso emozione e orgoglio per la rinascita di un impianto storico che sarà in grado di ospitare sia lo sport di base che quello di vertice, grazie anche al lavoro instancabile dell'amministrazione comunale e dei progettisti.

Il nuovo Palasport di Genova non sarà solo un'arena sportiva, ma un luogo di incontro e di sviluppo per la comunità, un esempio di come lo sport possa diventare un catalizzatore di crescita e innovazione per un'intera città. Con l'inaugurazione prevista in concomitanza con Genova 2024 Capitale Europea dello Sport, il Palasport è pronto a entrare in una nuova era, rappresentando un pilastro fondamentale nel panorama sportivo e culturale della Liguria e dell'Italia intera.

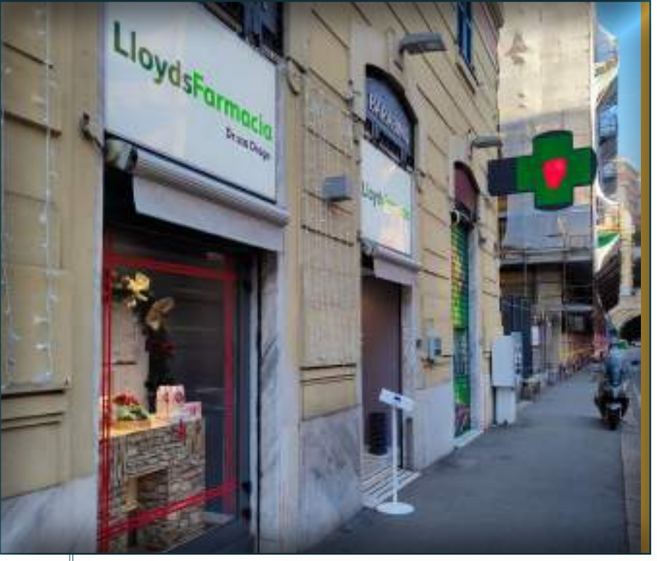
essenzialMente

BEAUTY CENTER & CITY SPA

Apre ad una nuova dimensione estetica
di **BELLEZZA E BENESSERE.**

Trattamento estetico e piacere sensoriale
FINALMENTE INSIEME!

Via Carlo Barabino 1R - 16129 Genova +39.3467079368 +39.010.0920069
Posteggio privato



ESAMI EMATOCHIMICI IN FARMACIA

ANALISI CHIMICA GENERALE
PROFILO LIPIDICO COMPLETO
FUNZIONALITÀ EPATICA
FUNZIONALITÀ RENALE
...e molte altre analisi

PRENOTAZIONI CUP

FARMACIA BARABINO

Salute & Benessere

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

REPARTO COSMESI

BAKEL | CAUDALIE
FILORGA | NUXE
e molti altri

VASTO ASSORTIMENTO

REPARTO INTEGRATORI

UNA SERATA DI LUSSO E TRADIZIONE PER I 120 ANNI DEL GRAND HOTEL BRISTOL

IL GRAND HOTEL BRISTOL **PORTOFINO COAST CELEBRA** L'IMPORTANTE TRAGUARDO SOTTO L'INSEGNA DELLA **FAMIGLIA ROCCHI**. MAESTRO DI CERIMONIA DELLA SERATA IL **PRINCIPE MAURICE**

Di Luca Bartesaghi

Venerdì 21 giugno, il prestigioso Grand Hotel Bristol Portofino Coast ha ospitato una serata memorabile per celebrare i suoi 120 anni di storia. La famiglia Rocchi, proprietaria dell'hotel, ha partecipato alla serata, che ha offerto un intrattenimento di altissimo livello. Con il Principe Maurice come maestro di cerimonia, l'evento ha unito eleganza e divertimento in un'atmosfera di grande raffinatezza.

Il Grand Hotel Bristol Portofino Coast, situato in una posizione dominante su Rapallo con una vista mozzafiato su Portofino, ha iniziato la sua gloriosa storia nel 1904. La struttura, con la sua iconica facciata in stile Liberty, è diventata un simbolo di eleganza e classe. Circondato dalla rigogliosa vegetazione mediterranea, l'hotel è un vero e proprio gioiello della Portofino Coast.

In oltre un secolo di storia, il Grand Hotel Bristol è stato un punto di riferimento per l'ospitalità ligure e la Dolce Vita in Riviera. Originariamente gestito dalla famiglia Costa, oggi l'hotel continua a brillare sotto la gestione della Famiglia Rocchi e del Gruppo R Collection Hotels, che comprende proprietà di lusso in località come il Lago di Como, il Monte Bianco e Milano. Questo gruppo ha saputo preservare e innovare il fascino originale della struttura, rendendola un lifestyle hotel a cinque stelle, membro dei Small Luxury Hotels of the World.

Il Grand Hotel Bristol Portofino Coast si distingue per il suo stile contemporaneo, che si fonde armoniosamente con le caratteristiche tradizionali dell'edificio. L'hotel offre una vasta gamma di servizi di lusso, tra cui la Erre Spa, la più grande spa in un hotel della Liguria. Degno di nota è "Le Cupole", il ristorante fine dining sul rooftop, curato dallo Chef Andrea Cannalire, che offre una vista panoramica mozzafiato.

In alto: Principe Maurice;
In basso: Giulia Ermirio

"La Veranda", un bistrot italiano che propone piatti tradizionali con un tocco contemporaneo, "The Silk Lounge Bar", ideale per i momenti di relax e degustazioni,

e il "Flamingo Pool Bar & Pizzeria Gourmet", situato a bordo piscina per un'esperienza informale ma sofisticata.

Per celebrare i 120 anni, il Grand Hotel Bristol Portofino Coast ha organizzato una serata speciale con intrattenimenti di alto livello. Il Principe Maurice, noto per il suo carisma e la sua presenza scenica, ha condotto la serata, raccontando la storia dell'hotel e interpretando alcune canzoni di Fred Buscaglione, incantando gli ospiti con la sua performance. La serata è iniziata con un red carpet, dove trampolieri e giocolieri hanno accolto e stupito gli ospiti, molti dei quali internazionali.

La serata è proseguita con un'esibizione spettacolare di nuoto sincronizzato, eseguita dalla Squadra Nuotatori Genovesi

PANIFICIO • PASTICCERIA • CAFFETTERIA

Pan Caffè

di Gaby Bonilla

Via Donghi, 57
Tel. 331.356.8505
Instagram: pancaffegenova

Piscine di Albaro, e una live art performance dell'artista Coquelicot Mafille della Nuar Gallery, la galleria d'arte contemporanea del Grand Hotel.
L'evento ha offerto una varietà di spettacoli, tra cui un concerto di duo viola e pianoforte, eseguito da Giulia Ermirio del Sibelius Festival, con un raffinato repertorio di musica classica. La serata ha anche incluso un "Tributo a Mina", con una serie di canzoni della leggendaria cantante italiana, tra cui "Amor Mio" e "Le mille bolle blu". Uno spettacolo di burlesque mozzafiato ha aggiunto un ulteriore tocco di fascino e glamour alla serata.
«L'idea di festeggiare questa ricorrenza dei 120 anni – ha spiegato Riccardo Bortolotti, General Manager del Grand Hotel Bristol – è quella di far rivivere tramite le installazioni e le animazioni presenti, quello che sono stati i 120 anni di servizio, dedizione, poesia e Dolce Vita, tramite tutto quello che è passato e che passerà dal Grand Hotel Bristol. Un evento che racchiude tutti i simboli di quello che è un ensemble di Dolce Vita, un concetto timeless e placeless, il dolce vivere all'italiana».
L'aperitivo di benvenuto, il dinner a buffet standing e i drink serali sono stati curati dall'Executive Chef Andrea Cannalire, che ha offerto un'interpretazione raffinata dei colori e sapori della tradizione italiana. Gli ospiti hanno anche potuto degustare il Gin di Portofino e un rum del Nicaragua, aggiungendo un tocco esotico alla serata.
Il tradizionale taglio della torta, illuminato da fontane pirotecniche a bordo piscina, è stato uno dei momenti clou della serata. Per chi ha resistito fino a tardi, la festa è proseguita con un DJ set e open bar, concludendo così una serata di celebrazioni in grande stile.
La celebrazione dei 120 anni del Grand Hotel Bristol Portofino Coast è stata una serata indimenticabile, che ha saputo unire la tradizione con il lusso contemporaneo. Grazie alla gestione attenta della Famiglia Rocchi e al tocco unico del Principe Maurice, l'evento ha rappresentato un tributo degno di uno degli hotel più prestigiosi d'Italia, mostrando come il Grand Hotel Bristol continui a essere un simbolo di eccellenza e raffinatezza nella splendida cornice della Portofino Coast.

DellepianeSerramenti Srl

PRODOTTI

SCALE / ZANZARIERE / ACCESSORI
PORTE BLINDATE / CANCELLI DI SICUREZZA
AVVOLGIBILI / AUTOMAZIONE
PORTE IN LEGNO E CRISTALLO
SERRAMENTI PVC / LEGNO ALLUMINIO
PERSIANE IN ALLUMINIO / PERSIANE BLINDATE

MARCHI

CHIANTI CLASSICO COLLECTION CELEBRA I 100 ANNI DEL GALLO NERO

OLTRE 770 VINI IN DEGUSTAZIONE, SEMINARI E NUOVE ESPERIENZE PER IL PUBBLICO IN UN EVENTO CHE HA RIUNITO PROFESSIONISTI E APPASSIONATI NELLA SUGGESTIVA CORNICE DELLA **STAZIONE LEOPOLDA DI FIRENZE**

Di Virgilio Pronzati

L'edizione 2024 di Chianti Classico Collection, la trentunesima della serie, è sicuramente da record. Ben 773 i vini in degustazione, tra cui 151 Gran Selezione, 172 Riserva, 214 provenienti da sette annate diverse e 36 del 2023, prodotti da 211 aziende. Non solo: duemila operatori di settore, trecentocinquanta giornalisti italiani e stranieri e, per la prima volta, altri quattrocentosessanta appassionati di vino. A questo si aggiunge un altro importante traguardo: il centenario del Consorzio del Gallo Nero, il più antico d'Italia (1924-2024).

L'evento si è svolto nei giorni 15 e 16 febbraio nella storica Stazione Leopolda, attirando molti visitatori professionali e appassionati, e offrendo numerosi motivi di interesse, dai seminari sul decennale del Chianti Classico Gran Selezione all'approfondimento sull'olio DOP Chianti Classico, presente con il proprio banco d'assaggio con 33 oli DOP in degustazione. Lo stesso vale per il Vin Santo del Chianti Classico. Particolarmente apprezzata è stata la mostra "Chianti Classico Century", che ha raccontato la storia dei primi cento anni del consorzio attraverso le parole dei suoi presidenti. Un'altra gradita novità per il pubblico è stata la possibilità di acquistare una bottiglia per ogni azienda presente.

Entrando nel vivo della straordinaria manifestazione, parliamo dei numerosi vini (573) messi in degustazione per giornalisti e operatori del settore. In evidenza, soprattutto, la qualità complessiva dei vini presentati. Quest'anno i vertici qualitativi sono stati raggiunti non solo dai Gran Selezione ma anche dalle Riserve, considerando le differenze tra i vini, espressi e caratterizzati dalle diverse annate. Giovani ma fragranti, fruttati, freschi e sapidi i vini in anteprima del 2023.

Più articolata e composita la selezione dei duecentoquattordici Chianti Classico, di cui sessantadue del 2022, centoquattro del 2021, trentaquattro del 2020, cinque del 2019, sei del 2018, due del 2017 e uno del 2016. I vini del 2022 non hanno tutti espresso una generale armonia, ma presentavano un buon corredo olfattivo e gustativo. Anche nei vini del 2021, nonostante il numero, la gran parte si presentava con ottimo colore, intenso e persistente profumo floreale e fruttato, e con un sapore fresco, sapido e di buona struttura. Il resto, pur buono, risultava leggermente meno continuo. Dal medio all'alto livello i vini del 2020. Ottimi i 2019. Dal discreto al buono i 2018. Decisamente sul buono i 2017 e l'unico 2016.

Grande soddisfazione anche dalle 172 Riserve. Non si tratta di riserve solo perché tenute in botte per il tempo prescritto, ma per evidenziare la scelta e l'impegno dei produttori. Vini classici di qualità che esprimevano al meglio le rispettive annate. Assegnando una posizione a ogni Riserva, al primo posto si collocano quelle del 2019, seguite dal 2015 al secondo posto, dalla 2020 al terzo posto per la sua grande longevità, e, a pari merito, le rimanenti del 2022, 2021, 2016, 2018 e 2017.

Non certo da meno i 151 Gran Selezione. Al vertice si collocano quelli del 2019, seguiti da vicino dai 2020, 2015, 2021, 2016, 2018 e 2017. A parte colori e strutture diverse, hanno evidenziato ampi e complessi

LIGHT ESCO
led lighting
Progettazione illuminotecnica a Genova

VIA SAN MARTINO, 31 cancello • 16131 GENOVA
(lo showroom è visitabile su appuntamento)
TEL. + 39 010 407 3874
email: lightesco@lightesco.it

>>>
Illuminazione per appartamenti,
attività commerciali di diversa natura e impianti sportivi
>>>
Realizzazione progetti chiavi in mano di energy management
che spaziano dall'efficienza termica, elettrica,
civile e di illuminazione per passare alle fonti energetiche
sostenibili e rinnovabili
>>>
Distribuzione e vendita di sistemi di illuminazione
architetturali e decorativi di qualità elevate,
grande design e ottima resa estetica

www.lightesco.it
@lightescolightingdesign
Lightesco

bouquet, corpi pieni ma snelli, di grande armonia e persistenza. Nel 2014 sono state 33 le prime etichette di Gran Selezione a uscire sul mercato, oggi i vini certificati in questa tipologia sono ben 213. Una crescita sostanziale e continua sia in termini qualitativi che produttivi, nata da un geniale e straordinario progetto del Consorzio di tutela. Dallo scorso anno, per consolidare l'unione tra vino e territorio, è stata introdotta l'applicazione delle UGA, ossia Unità Geografiche Aggiuntive.

I NUMERI
DEL CHIANTI CLASSICO

Superficie vitata: 10.000 ettari, di cui 7.000 iscritti all'albo del Chianti Classico.
Produzione media annua: 270.000 ettolitri.
Produzione media annua in bottiglie: da 35 a 38 milioni.
Le UGA del Gallo Nero: San Casciano, Greve, Montefioralle, Lamole, Panzano, Radda, Gaiole, Castelnuovo Berardenga, Vagliagli, Castellina, San Donato in Poggio.
Dei oltre 160 Paesi consumatori, eccone i principali: Stati Uniti: 35%, Italia: 22%, Canada: 10%, Inghilterra: 7%, Germania: 6%, Paesi scandinavi: 5%, Benelux: 3%, Svizzera, Giappone e Corea del Sud: 2%, Austria, Francia, Cina e Hong Kong: 1%, Altri Paesi: 3%.
Anche quest'anno, partner della manifestazione sono stati importanti nomi dell'enogastronomia italiana, tra cui alcuni dei migliori prodotti DOP e IGP: Parmigiano Reggiano DOP, Pomodoro di Pachino IGP, Aceto Balsamico di Modena IGP,

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, Oliva La Bella della Daunia DOP, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Gorgonzola DOP, Arancia Rossa di Sicilia IGP e Pecorino Toscano DOP. Infine, tra i collaboratori e sponsor della "Collection", ricordiamo: Firenze Parcheggi, Fieramente, Acqua di Toscana San Felice, prodotto dell'Eccellenza Toscana, Pulltex Accessori da Vino, Group4 srl, Bagnoli & Baldesi per l'Hospitality e MBS confezioni e imballaggi in legno.
Un plauso finale per l'organizzazione dell'evento e l'ospitalità (hotel, pranzi e cene).

In alto: Da sinistra Massimo Rossi, Delegato AIS di Arezzo, e Carlo Guerra, sommelier in servizio alla Leopolda;
In basso: Giornalisti al lavoro;
Nella pagina precedente: I primi cento anni del Consorzio del Chianti Classico

In alto: Il banco d'assaggio colmo di Vin Santo del Chianti Classico;
In basso: Tutte le bottiglie di Chianti Classico in degustazione

IL PIATTO DI NETTUNO PREMIA LE ECCELLENZE DI GENOVA

IN UNA SERATA DEDICATA ALLA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI LIGURI, TRA GUSTO E SALUTE, GUGLIELMINA COSTI MONACI ASSEGNA IL TERZO OSCAR A **ROBERTO CO** ED **EMANUELA PARODI**

Di Virgilio Pronzati

La giornalista e presidente dell'Associazione Piatto di Nettuno, Guglielmina Costi Monaci, dovrebbe essere nominata "Assessore Onorario al Turismo & Salute". Da oltre trent'anni realizza eventi che promuovono l'immagine di Genova e la salute a tavola. La prima campagna nazionale a favore del consumo del pesce, denominata "Piatto di Nettuno", è opera di Guglielmina Costi Monaci. Lo stesso vale per l'importante convegno del 2009 a Palazzo Tursi, con interventi di eminenti specialisti dell'alimentazione come i proff. Del Toma e Sukkar. Da quel giorno, come scritto dalla stampa, Genova e la Liguria sono diventate capitali della dieta mediterranea. Approfondendo e migliorando la corretta informazione alimentare, la Costi aveva creato oltre trent'anni fa un binomio vincente, mettendo insieme un'équipe composta da illustri professori specialisti in alimentazione (dietologia e altre patologie derivanti da scelte alimentari sbagliate) e da noti e validi cuochi di livello nazionale.

Ma non solo. Guglielmina, seguendo un itinerario salutistico ma anche goloso, ha portato all'attenzione prodotti caseari come la mozzarella, la nostrana prescinseua e l'olio extravergine di oliva, il più salutare e gradevole dei grassi alimentari. Con il Controcenone ha unito salute e convivialità. Ogni iniziativa riservata ai soci dell'Associazione Piatto di Nettuno ha sempre un contenuto salutistico-gastronomico. D'altronde, il motto che contraddistingue la sua missione è "Cura della salute, gioia della tavola, piacere dell'amicizia". Al suo attivo ci sono molte altre importanti iniziative gastronomico-culturali di livello nazionale, tra cui La Giornata della Dolcezza, la Serata Gastronomica Nippo-Mediterranea e "Sapori dal Vecchio e dal Nuovo Mondo".

Di sicuro prestigio è l'équipe dei sostenitori del Piatto di Nettuno: Eugenio Del Toma, Leonardo Santi, Edilio Foppiani, Samir Sukkar, Attilio Giacosa, Ferdinando Cafiero e Giuseppe Daino per la medicina, Nicola Pellegrino per la sicurezza alimentare, Gian Paolo Belloni e Carlo Re per la ristorazione, chi ha scritto per l'enogastronomia e Mario Giacompol per il vino.

Guglielmina Costi Monaci è inesauribile. Oltre a migliorare la salute delle persone attraverso una giusta alimentazione fatta con prodotti agroalimentari di qualità, valorizzando nel contempo il territorio, ha istituito tre anni fa l'Oscar del Piatto di Nettuno, attraverso il quale l'associazione premia annualmente le realtà imprenditoriali che si sono distinte nel campo agroalimentare del territorio ligure e che si impegnano a valorizzare e promuovere i prodotti del territorio ben oltre i confini regionali, trasmettendone anche i valori umani e culturali.

La terza edizione si è svolta martedì 14 novembre 2023 nel fastoso Salone di Rappresentanza del Comune di Genova a Palazzo Tursi. Due, invece di tre, sono stati i premiati con l'ambito riconoscimento,

In alto: Paola Bordilli, Guglielmina Costi Monaci e la premiata Emanuela Parodi;
In basso: In prima fila Pietro Bellantone, il consigliere regionale Claudio Muzio e il consigliere comunale Claudio Villa;
Nella pagina precedente: L'assessore comunale Paola Bordilli e Guglielmina Costi Monaci mentre premia l'ing. Roberto Co

L'occasione d'Oro

tel: 010 8318857
cell: 366 9922997

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

Siamo specializzati nell'acquisto di:

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

Occasione d'oro
Valutazioni gratuite
Serieta' e massima trasparenza
Pagamento subito e in contanti

loccasionedorogenova@gmail.com

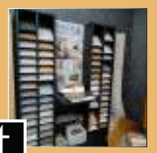
La Margherita
fiori e piante

Via Giuseppe Majorana, 15 A-B/R
Tel. 010 320 0114
Cell. 349 518 6299
Cell. 349 771 7615
info@lamargheritafiori.com
www.lamargheritafiori.com

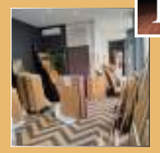
Insieme a te troveremo la composizione perfetta per dire con i fiori tutto quello che provi

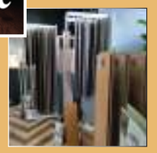
IG: lamargherita_fiori
FB: La margherita fiori e piante

Via Antonio Cantore, 34G
Tel. 010 796 7222
cristalparquetgenova@gmail.com
www.cristalparquet.it



CRISTAL parquet





TUTTI TIPI DI PARQUET:
IN LEGNO-MASSELLO-MULTISTRATO
LTV-DECKING
POSA IN OPERA
RIPRISTINO PAVIMENTI ESISTENTI

In alto: L'assessore Bordilli e il consigliere Muzio con i premiati e il Gruppo Storico Culturale Sextum;
In basso: Guglielmina Costi Monaci con il Consigliere regionale Claudio Muzio e l'assessore Paola Bordilli

in quanto il terzo era assente giustificato. Per regolamento del Piatto di Nettuno, l'Oscar è assegnato solo a chi è presente. Ampiamente meritati gli ambiti riconoscimenti conferiti all'ing. Roberto Co e a Emanuela Parodi. Il primo è l'amministratore delegato di Aqua De Mâ, che, con i due allevamenti in mare aperto a Lavagna e Orosei, conferma la sua azienda al vertice nazionale del settore, offrendo al mercato ittico branzini e orate di qualità superiore. La signora Emanuela Parodi porta avanti un salumificio artigianale ultra-secolare, fondato nel 1890 dal nonno Luigi e proseguito dal papà Federico, oggi purtroppo scomparso. Il Sant'Olcese (De.Co.) viene asciugato in un locale scaldato da stufe a legna.
I candidati sono selezionati da una giuria composta da Pietro Bellantone, PR dell'associazione turistica, culturale ed enogastronomica Eventid'Amare, Elisabetta Nanetti, dietologa, e Virgilio Pronzati, giornalista enogastronomo. Nella cerimonia di premiazione, condotta brillantemente da Guglielmina Costi Monaci, sono seguiti gli apprezzati interventi dell'Assessore comunale Paola Bordilli, ormai madrina dell'evento, e del Consigliere Regionale Claudio Muzio. A siglare l'evento, la straordinaria esibizione del Maestro Eliano Calamaro, uno dei primi violini dell'orchestra del Teatro Carlo Felice di Genova. Un momento di cultura e fascino, con sfoggio degli splendidi e ricercati costumi medievali indossati e creati dal Gruppo Storico Culturale Sextum di Genova Sestri. Tra il folto e selezionato pubblico, il Consigliere comunale Claudio Villa, noti ristoratori, giornalisti di quotidiani e tv, e un folto gruppo di socie dell'Associazione del Piatto di Nettuno. L'iniziativa è stata organizzata dall'Associazione Piatto di Nettuno con il patrocinio del Comune di Genova, Regione Liguria, Ospedale Policlinico San Martino e Istituto Alberghiero Marco Polo.

In alto: L'esibizione del maestro Eliano Calamaro;
In basso: Guglielmina Costi Monaci con l'assessore Paola Bordilli

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

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

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.

IL TESORO RITROVATO DELLA VIA DELL'AMORE

CI SONO VOLUTI DODICI ANNI MA UNO DEI **GIOIELLI PIÙ FAMOSI** DELLA CINQUE TERRE **HA RIAPERTO AL PUBBLICO**. TUTTO QUELLO CHE C'È DA SAPERE PER VISITARLA

Dopo una lunga attesa di 12 anni, la Via dell'Amore delle Cinque Terre riapre finalmente al pubblico, restituendo uno dei percorsi più iconici e suggestivi della Liguria. Il celebre sentiero, che si snoda tra i borghi di Riomaggiore e Manarola, era stato chiuso nel settembre del 2012 a causa di una frana che ne aveva compromesso la sicurezza. Oggi, grazie a importanti interventi di messa in sicurezza, la Via dell'Amore è pronta a riaccogliere visitatori da tutto il mondo.
La riapertura della Via dell'Amore è stata celebrata il 26 luglio 2024 con una festa eccezionale organizzata dalla Regione Liguria, dal Parco Nazionale delle Cinque Terre e dai comuni di Riomaggiore e Manarola. Questo evento segna il ritorno di un tratto fondamentale del paesaggio delle Cinque Terre, un sentiero sospeso tra mare e cielo, che offre vedute mozzafiato sulla costa ligure e sulle acque cristalline del Mediterraneo.

La Via dell'Amore viene riaperta al pubblico in due fasi. Dal 27 luglio all'8 agosto 2024, l'accesso è stato riservato esclusivamente ai residenti delle Cinque Terre, Levanto, La Spezia, agli ex residenti e ai proprietari di seconde case del comune di Riomaggiore, insieme ai loro familiari. Durante questo periodo, il sentiero sarà aperto dalle 7:00 del mattino fino all'1:00 di notte, offrendo un'opportunità unica di esplorare il percorso in una cornice di relativa tranquillità.

A partire dal 9 agosto 2024, l'accesso è stato esteso ai turisti, ma con restrizioni per garantire la conservazione del sentiero e un'esperienza di visita sicura e piacevole. L'ingresso è possibile solo su prenotazione e a pagamento, con la presenza obbligatoria di guide. Il flusso dei visitatori è limitato a 400 persone all'ora, suddivise in gruppi di 100 ogni 15 minuti. Inoltre, il percorso è a senso unico, con entrata da Riomaggiore e uscita a Manarola.

Orari di visita

Gli orari di visita sono stati definiti con attenzione per permettere una fruizione ottimale del percorso:

- **Dal 1° novembre al 31 marzo:** 9:30 – 17:00 (ultimo accesso alle 16:30)
- **Dal 1° aprile al 31 ottobre:** 8:00 – 19:00 (ultimo accesso alle 18:30)

UN PERCORSO TRA STORIA E NATURA

La Via dell'Amore non è solo un sentiero, ma un pezzo di storia delle Cinque Terre. Costruito negli anni '20 per collegare i borghi di Riomaggiore e Manarola, divenne presto una meta romantica per passeggiate in un contesto di straordinaria bellezza naturale. Nel corso degli anni, il sentiero è stato arricchito con panchine dedicate a divinità mitologiche e poeti dell'amore, consolidando la sua fama di luogo simbolico per gli innamorati. Nel 1997, l'UNESCO ha riconosciuto il valore culturale e paesaggistico delle Cinque Terre, includendo questo tratto nel Patrimonio Mondiale dell'Umanità.

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 Multiservizi

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:

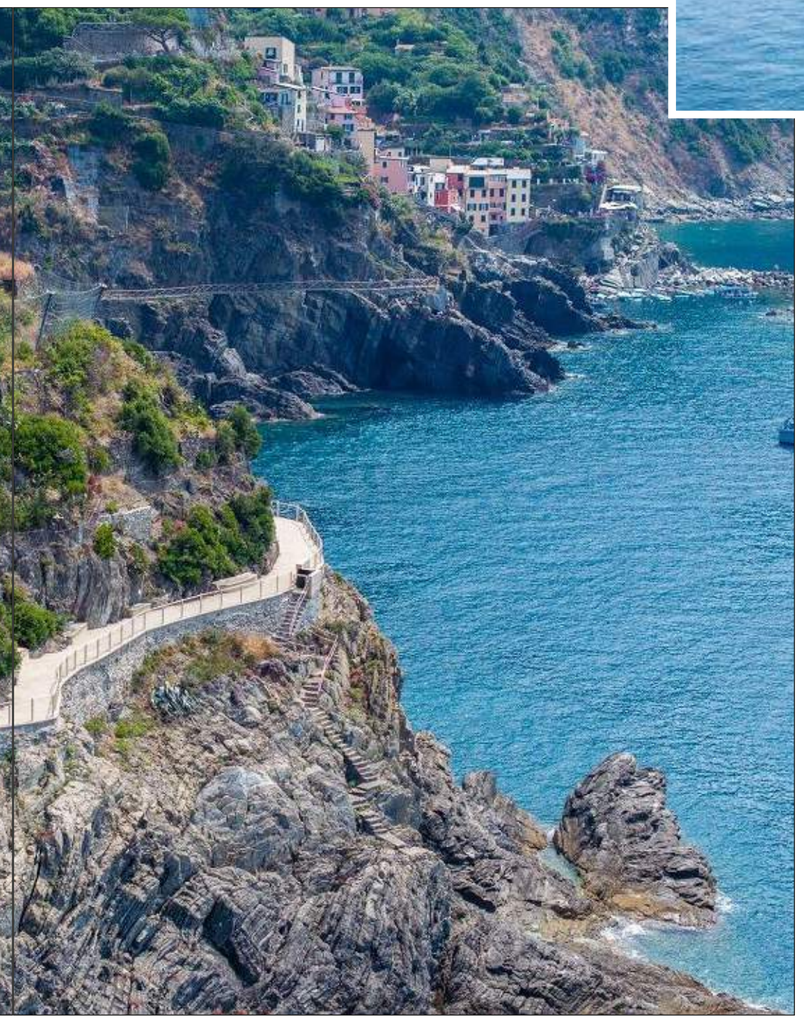
COLLAUDI AUTO/MOTO PRESSO PROPRIO CENTRO REVISIONI
AUTO DI CORTESIA E AUTO SOSTITUTIVA GRATUITA
SERVIZIO CARROATTREZZI DISPONIBILE SU GENOVA
RIPARAZIONE VEICOLI MULTIMARCHE • GESTIONE TOTALE DEL SINISTRO
LUCIDATURE EFFETTUATE CON TECNOLOGIE ECOLOGICHE
ASSISTENZA LEGALE, ANCHE PER LESIONI • CONTROLLO SCOCCHE 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

Informazioni e biglietti

Per visitare la Via dell'Amore, i turisti possono prenotare online sul sito dedicato o presso gli Info Point del Parco Nazionale delle Cinque Terre. Il biglietto d'ingresso è incluso come quota aggiuntiva alla Cinque Terre Card, al costo di €10,00.

La riapertura della Via dell'Amore rappresenta non solo il recupero di un importante itinerario turistico, ma anche la rivitalizzazione di un simbolo di cultura, storia e paesaggio che rende le Cinque Terre uniche al mondo.



THE VIA DELL'AMORE REOPENS IN CINQUE TERRE: A REDISCOVERED TREASURE

After a long 12-year wait, the Via dell'Amore in Cinque Terre finally reopens to the public, restoring one of Liguria's most iconic and picturesque trails. This famous path, which winds between the villages of Riomaggiore and Manarola, was closed in September 2012 due to a landslide that compromised its safety. Today, thanks to significant safety interventions, the Via dell'Amore is ready to welcome visitors from around the world once again.

The reopening of the Via dell'Amore was celebrated on July 26, 2024, with a special event organized by the Liguria Region, the Cinque Terre National Park, and the municipalities of Riomaggiore and Manarola. This event marks the return of a vital part of the Cinque Terre landscape, a path suspended between sea and sky, offering breathtaking views of the Ligurian coast and the crystal-clear waters of the Mediterranean.

The Via dell'Amore will be reopened to the public in two phases. From July 27 to August 8, 2024, access was exclusively reserved for residents of Cinque Terre, Levanto, La Spezia, former residents, and second homeowners in the municipality of Riomaggiore, along with their families. During this period, the path was open from 7:00 AM to 1:00 AM, offering a unique opportunity to explore the route in a relatively tranquil setting.

Starting from August 9, 2024, access has been extended to tourists, but with restrictions to ensure the preservation of the path and a safe and enjoyable visitor experience. Entry is only be possible by reservation and for a fee, with the mandatory presence of guides. Visitor flow is limited to 400 people per hour, divided into groups of 100 every 15 minutes. Additionally, the path is one-way, with entry from Riomaggiore and exit at Manarola.

OFFICINA STRUPPA

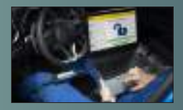
Davide Bianco

Via Augusto Pedullà, 93 • 16165 Genova

CELL. + 39 349 686 5286

+ 39 348 700 2602

I SERVIZI DI RIPARAZIONE E DIAGNOSTICA MECCANICA ED ELETTRONICA RIGUARDANO AUTO, SUV, FUORISTRADA E VEICOLI COMMERCIALI A BENZINA, DIESEL, GPL E METANO

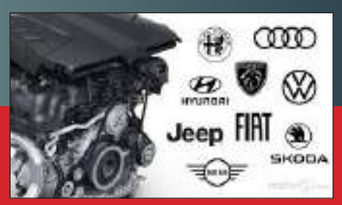


Presso la nostra sede è possibile sottoporre la tua vettura a controlli periodici per garantire nel tempo il perfetto funzionamento delle parti meccaniche:
• Controllo e sostituzione freni • Sostituzione filtri • Cambio olio motore • Controllo liquidi • Tagliandi • Trattamenti Ossidrogeni per motori • Riparazione elettronica e meccanica

Una manutenzione frequente, oltre ad offrire una maggiore sicurezza stradale, consente di risparmiare denaro e di allungare la vita della tua auto.
Tutti i prodotti che utilizziamo sono di prima qualità e delle migliori marche al fine di garantire prestazioni ottimali.

Se ti si accende una spia o semplicemente una luce non funziona Officina Struppa ha la soluzione:
• Diagnosi computerizzate • Controllo e sostituzione batteria • Sostituzione luci • Riparazione e ricarica climatizzatori anche nuovi impianti • Installazione impianti stereo • Installazione sensori di parcheggio • Installazione navigatori satellitari

Officina Struppa è specializzata nell'assistenza e installazione di impianti GPL, sostituzione decennale serbatoi.
Il GPL rappresenta una validissima alternativa ai motori a benzina pur garantendo le stesse prestazioni.
Inoltre non inquina, riduce il consumo di olio e assicura lunga vita al motore della tua auto.



sito web: www.struppastyle.com

CONTATTACI:

officinastruppasrls@gmail.com

davide@struppastyle.it

Visiting Hours

The visiting hours have been carefully defined to allow optimal enjoyment of the path:

- ***From November 1 to March 31:*** *9:30 AM – 5:00 PM (last entry at 4:30 PM)*
- ***From April 1 to October 31:*** *8:00 AM – 7:00 PM (last entry at 6:30 PM)*

A PATH OF HISTORY AND NATURE

The Via dell'Amore is not just a trail; it is a piece of Cinque Terre's history. Built in the 1920s to connect the villages of Riomaggiore and Manarola, it soon became a romantic destination for walks in a setting of extraordinary natural beauty. Over the years, the path was enhanced with benches dedicated to mythological deities and poets of love, solidifying its reputation as a symbolic place for lovers. In 1997, UNESCO recognized the cultural and scenic value of Cinque Terre, including this path in the World Heritage List.

Information and Tickets

To visit the Via dell'Amore, tourists can book online on the dedicated website or at the Info Points of the Cinque Terre National Park. The entry ticket is included as an additional fee with the Cinque Terre Card, costing €10.00.
The reopening of the Via dell'Amore not only represents the recovery of an important tourist itinerary but also the revitalization of a symbol of culture, history, and landscape that makes Cinque Terre unique in the world.

MABIE

ASSISTENZA • MANUTENZIONE
RIPARAZIONE

IMPIANTI TERMOIDRAULICI
BRUCIATORI
CENTRALI TERMICHE

VIA FRATELLI CANEPA, 54 - 16010 SERRA RICCO' (GE)
010 302 6210 | 348 261 1937
info@mabie.it
https://mabie-srl.business.site/

LA SUPERBA

BAR • PIZZERIA

PIAZZA DELLA MERIDIANA, 14/16R, GENOVA

010.774.6850

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 Tuffo e Taurasi. I sardi Vermentino di Gallura e Malvasia di Bosa. Sagrantino di Montefalco per l'Umbria e di altre regioni. Non mancano pregiate etichette francesi, come prestigiosi Champagne, Riesling e Gewurztraminer d'Alsace, e blasonati Bourgogne e Bordeaux. Ottimi liquori e distillati.
Una cena o un pranzo con tutto questo ben di Dio, abbinato a un buon vino, si aggira tra i 50 e i 65 euro. Ben spesi.
Ad accogliervi con l'innata simpatia e cordialità, il patron Enrico che vi servirà le sue ghiottonerie.
Gradita la prenotazione.

~ Via Mario Ginocchio, 89 ~ Borgonovo Ligure ~ Tel. 351 336 7121 ~

dal 1933 TRATTORIA dei Pescatori

TUTTO IL BUONO DELLA CUCINA LIGURE

Piatti tradizionali e ingredienti freschi
Selezione di eccellenze vinicole • Solo preparazioni artigianali e genuine

Dal 1933, celebriamo la cucina ligure con passione.
Lavoriamo da un secolo per renderer ogni pasto indimenticabile.

sito: www.trattoriadeipescatori.com ~ mail: info@trattoriadeipescatori.com

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

Sita in San Fruttuoso, la residenza consta di 25 posti letto con camere singole e bagni in camera, parcheggio per i parenti, giardino esterno, palestra per fisioterapia, assistenza 24 su 24, infermiera, medico, fisioterapista in struttura, cucina interna, servizio lavanderia personale, animazione, servizio spirituale, podologo e parrucchiera.

COMUNITA' ALLOGGIO FRONTE MARE

Via Nicola Fabrizi 1, 16148 Genova Quinto
Telefono: 010 236 3965 | Email: info@residenzafrontemare.it | Sito web: www.residenzafrontemare.it

Sita nel cuore di Genova Quinto, la comunita' alloggio fronte mare è una residenza per autosufficienti, con camere singole o doppie, parcheggio per i parenti, aria condizionata. Il suggestivo affaccio sul mare permette ad ospiti e parenti di passare piacevoli momenti di relax. La struttura offre servizio lavanderia, cucina interna, animazione, fisioterapia, podologo e parrucchiere.

COMUNITA' ALLOGGIO SAN GIOVANNI

Viale Brigate Partigiane12/14, 16129 Genova Foce
Telefono: 010 540 584 | Email: info@villaamarena.it | Sito web: info@residenzasangiovanni.it

Sita in Genova Foce, la comunita' alloggio per autosufficienti, offre camere singole e doppie, in un'ambiente familiare ed accogliente, La struttura offre servizio lavanderia cucina interna, animazione, fisioterapia, podologo e parrucchiere.

“ORO ZECCHINI”:

ALESSIA, LA REGINA DELL’APNEA

DUE NUOVI RECORD MONDIALI NELLE FILIPPINE PER **L’APNEISTA ROMANA**, PROTAGONISTA ASSOLUTA DEL PROFONDISMO CON IL SUO TALENTO E LA SUA DETERMINAZIONE

Di Pietro Barachetti
Foto Archivio Salvimar e Gianni Risso

Oro zecchino è il nome che da oltre cinque secoli, da quando nella zecca di Venezia si coniavano i ducati d’oro, si dà al prezioso metallo quando è nella sua forma più pregiata, ovvero a 24 carati, o se si preferisce, con una purezza del 999,9 per mille. "Oro Zecchini" è invece il soprannome che si è conquistata una giovane e affascinante apneista romana, Alessia Zecchini. Un’atleta capace di recitare da anni il ruolo di protagonista assoluta sulla scena dell’apnea profonda, come testimoniano i recenti primati mondiali di immersione profonda. Due nuovi record stabiliti nelle Filippine, nelle calde acque delle isole Camotes, durante il “Camotes Freediving Challenge 2024”, un importante incontro internazionale riservato ai profondisti più accreditati, dove Alessia "Oro" Zecchini ha dominato la scena. Ha stabilito il primo record nell’immersione libera, senza pinne, raggiungendo una profondità di -104 metri in 3 minuti e 46 secondi, per poi toccare quota -105 metri in 3 minuti e 15 secondi il giorno seguente nella specialità “con le due pinne”.

Due primati che hanno fatto affermare a Gianni Risso, pioniere della fotografia e del giornalismo subacqueo che ha seguito i record e la storia di quasi tutti i profondisti degli ultimi decenni, che "siamo ormai di fronte alla più grande specialista di tutti i tempi. Le sue doti naturali, le sue prestazioni, la sua simbiosi con l’acqua – oltre alla sua bellezza – fanno pensare seriamente che si tratti di una creatura anfibia", ha aggiunto Risso. "Mi piace immaginare che Alessia sia una discendente della regina di Atlantide". Una regina indiscussa che al termine della nuova impresa non si è certo dimenticata della sua “corte” pronta ad assisterla nella preparazione e nella realizzazione di ogni nuova impresa: a cominciare da Gianfranco Concas, che l’apneista d’oro ha ringraziato "dal profondo del cuore per guidarmi e supportarmi sempre, senza il quale non sarei mai stata in grado di godermi ogni tuffo come sto facendo negli ultimi anni". Ha poi proseguito ringraziando Fabrizio Ceci "che da quest’anno è accanto a me ed è riuscito a prepararmi fisicamente al meglio, curando ogni dettaglio, evitando qualunque tipo di infortunio e donandomi tantissima forza e consapevolezza per affrontare ogni prova al meglio"; la fisioterapista Caterina Buononimi "che mi ha aiutato a superare l’infortunio alla schiena di quest’estate e a 'aggiustare' ogni disfunzione del mio corpo ogni volta". Senza dimenticare "tutto il Team di @camotesfreediving, meraviglioso; gli sponsor @salvimar.watersports, @imilani20, @seikoitalia, @forditalia e @solgar_italia_multinutrient per il supporto dato per realizzare nuovi sogni". E, dulcis in fundo

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

(non potrebbe essere altrimenti) un immenso grazie "alla mia famiglia, al mio compagno, a Stephen che è sempre nel mio cuore e nei miei pensieri e a tutti coloro che mi vogliono bene". Perché, ha aggiunto l'apneista più forte di sempre, "da soli ci si sente forti, ma insieme lo si diventa veramente". O meglio, fortissimi, praticamente imbattibili, come ha commentato sempre Gianni Risso, che al rientro in Italia di Alessia Zecchini l'ha incontrata per "raccontarla" su mareonline.it. Un'intervista che Gianni Risso ha voluto far precedere da una piccola – grandissima premessa: "in decenni di attività di fotoreporter del mondo sommerso, ho fotografato sott'acqua la maggior parte dei primatisti mondiali di apnea profonda, da Mayol a Pipin, da Maiorca ad Angela Bandini. E poi Pelizzari, Makula, Tanya Streeter e tanti altri. Per presentarli ho usato appellativi come re degli abissi, l'uomo pesce, la leggenda dei mari. Ma Alessia Zecchini è un fenomeno a sé. In pochi anni di attività ha stabilito e detiene un numero di record mondiali senza precedenti nelle specialità più significative dell'apnea profonda e perfino nell'apnea dinamica indoor. Lo straordinario palmares che vanta fa di lei, a pieno titolo, la più grande agonista della storia dell'apnea".

Una premessa seguita dall'intervista realizzata con la "stella assoluta" dell'apneismo, di cui Gianni Risso ha tracciato anche una sinteticissima "scheda": nata a Roma nel 1992, laureata in Scienze Motorie, in possesso di vari brevetti di specializzazione apnea Fipsas–

Cmas, premiata con la medaglia, ovviamente d'oro, al Valore atletico e nel 2017, dallo stesso Gianni Risso, con il Trofeo ***www.apneaworld.com.*** Ecco l'intervista:

Come è nata la passione per l'acqua e l'apnea?
"A 11 anni, durante un corso di nuoto in piscina, mi appassionava il nuoto subacqueo e in particolare la rana. Riuscivo già a fare 25 metri sott'acqua. A 13 anni ho preso il primo brevetto di apnea e poi ho dovuto aspettare fino a 18 anni per fare agonismo. È stata una dura attesa, ma poi mi sono scatenata. Al primo campionato primaverile ho vinto due medaglie d'argento e da allora è stato un crescendo continuo".

Ti sei ispirata a qualche grande campione del passato?
"Il mio punto di riferimento è stato il pluricampione mondiale di apnea Michele Tomasi e direi anche la grandissima apneista russa Natalia Molchanova, purtroppo deceduta sott'acqua".

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

Quanto tempo dedichi agli allenamenti?
"A Roma, quattro ore al giorno: mattina in piscina e pomeriggio in palestra. Nei luoghi delle gare in mare, discese in profondità al mattino ed esercizi a secco il pomeriggio per mantenere la forma".

Qual è la tua capacità polmonare?
"Sui 6 litri, ma con la tecnica della carpa riesco ad arrivare a 7,5".

Hai mai avuto paura sott'acqua?
"Mai! Faccio sempre tutto nella massima sicurezza".

Quale creatura marina ti piace di più?
"Senza dubbio lo squalo. È un animale perfetto, mi affascina veramente vederlo nuotare, è fantastico e mi dà grande emozione".

In quali paradisi subacquei ti sei già immersa e quali metti al top?
"Messico, Grecia, Bahamas, Turchia, Filippine, isole siciliane. In vetta alle mie preferite ci sono le Maldive, dove ho nuotato in armonia e libertà con tante creature del mare".

Cambia in qualche modo la tua percezione del trascorrere del tempo fra quando sei sotto e fuori?

"No, passa sempre allo stesso modo. Ma quando sono fuori, visualizzo l'ora quando lo voglio io, premendo un pulsantino".

Come fai a fermare il tempo, quando fai delle discese mozzafiato o dei percorsi infiniti?

"Il supporto mentale è fondamentale. Bisogna avere un controllo assoluto delle proprie capacità e delle proprie emozioni. Sono fattori estremamente importanti per le mie discipline. Mi servono anche per fare più volte, nei giorni precedenti, la visualizzazione delle performance che programmo e preparo in ogni minimo particolare per evitare errori e imprevisti".

Alcuni profondisti del passato si preparavano e concentravano con tecniche yoga, zen, ecc... tu cosa fai?
"Esercizi di respirazione sotto il mio controllo e so gestire autonomamente la mia respirazione per arrivare ai massimi risultati".

Attualmente quali attrezzature utilizzi?
"Le mute di serie B-one di Salvimar, in acque calde con spessore di 1,5 mm e nel Mediterraneo di 3 mm. Mascherina specifica per apnea Noah e occhialini 'Incredibili' realizzati espressamente per l'apnea e di serie".

Puoi dare qualche consiglio a chi volesse fare seriamente apnea?
"Avere una buona preparazione fisica aiutandosi con bici e corsa, imparare a respirare pienamente sfruttando al 100% polmoni, pancia e torace. Imparare a rilassarsi sott'acqua, nuotare e acquisire acquaticità per entrare come pesci nel fantastico mondo subacqueo".

Pensieri e parole di una straordinaria campionessa (che, grazie alle sue imprese sportive ma anche di scrittrice, con il libro "Apnea – Viaggio nelle profondità del corpo e dell'Oceano", ha riportato l'attenzione dei media e del grande pubblico sulla subacquea, dopo l'addio all'attività di Angela Bandini e più di recente dei fenomenali Umberto Pelizzari, Gianluca Genoni e Pipin Ferreras) che, invitata da ultimo a dare una definizione di se stessa, ha risposto: "Sono una ragazza di 26 anni, solare e molto determinata su quello che mi prefiggo di fare". Poche parole ma perfette per raccontare "in profondità" una straordinaria atleta, il cui talento è apparso fin da subito "profondissimo" a esperti del settore come Massimo Quattrone, team manager e responsabile sviluppo prodotti di Salvimar, che ha supportato la campionessa romana "non appena ha iniziato a praticare il profondismo perché ha capito che aveva veramente la stoffa per sfondare". Anche i responsabili della ditta Coltri, che in passato ha sponsorizzato Makula e Brischigiaro, hanno più di recente affiancato Alessia Zecchini "anche per permettere agli sportivi di vedere i bellissimi luoghi teatro delle imprese della campionessa e magari recarvisi per immersioni con le bombole".

MUCCA CAROLINA
GENOVA
Via Albaro, 29R | Tel. +39 010 319 237
email: muccacarolinage@gmail.com

Calzature Borse Accessori donna.
Da vent' anni proponiamo le più raffinate aziende del settore, avvalendoci della ricerca per offrire le migliori novità

Seguici su social:
FB: Mucca Carolina • IG: mucca.carolina

Funny Shop
gioielli

Non un semplice gioiello ma pezzi unici, realizzati abbinando oro e argento a materiali insoliti come ebano, corallo, corno, cristalli e pietre semi preziose. Rigorosamente made in Italy!

VIA FIESCHI, 9 R • GENOVA
TEL. +39 010 590 604

email: funnyshopgioielli@libero.it
FB: Funny Shop • IG: funnyshop_genova

RISTORANTE I PORTICI

Specialità Pesce

EVENTI PRIVATI
TAKE AWAY
DIETE PARTICOLARI

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

+39 0 1 0 292 3529 +39 328 858 4880
Sito-web: ristoranteiporticigenova.eatbu.com

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

DALLE LOFOTEN A GENOVA: LO STOCCAFISSO RACCONTATO IN UN NUOVO LIBRO

PRESENTATO A GENOVA IL LIBRO "IN PRINCIPIO FU LO STOCCAFISSO" DI **ERMINIA GERINI TRICARICO** E **FRANCESCO MARIA SPANÒ**, CHE ESPLORA LE RADICI STORICHE E GASTRONOMICHE DI UN PIATTO ICONICO

Di Virgilio Pronzati
Foto di Francesca Mesiti Spanò

Nel lontano 1432, un veliero della Serenissima, al comando del capitano veneziano Pietro Querini, solcando i freddi e tempestosi mari del nord, naufragò su un'isoletta delle Lofoten, in Norvegia. Un fatto che, per la cronaca dell'epoca, era abbastanza comune. Tuttavia, da quello che fu un nefasto incidente, nacque col tempo un fiorente commercio e l'inizio di una nuova cucina.
Nei suoi circa otto mesi di forzata permanenza a Rost, isola e borgo marinaro norvegese, Querini vide qualcosa di inusuale e curioso, che descrisse nel suo rapporto all'ammiragliato della Serenissima: «...I socfisi seccano al vento e al sole e perché sono di poca umidità grassa, diventano duri come legno. Quando li vogliono mangiare, li battono col roverso della mannara che li fa diventare sfilati come nervi, poi compongono burro e spezie per dargli sapore, ed è una grande ed inestimabile mercanzia per quel mare di Alemagna».
Sebbene i vichinghi conoscessero già il modo di essiccare il merluzzo, certamente lo cucinavano in poche e semplici maniere. Nel Quattrocento, arditi pescatori francesi, spagnoli (baschi), portoghesi ed inglesi trovarono un'alternativa ai pescosi ma perigliosi mari del Nord, solcando l'Atlantico e dirigendosi verso le coste di Terranova e del Labrador. Da quel periodo, il consumo di merluzzo essiccato (stoccafisso) prima, e salato (baccalà) dopo, conquistò nuovi mercati. Non solo. La facilità e stabilità di conservazione gli permetteva di affrontare lunghi viaggi sia per mare che per terra, diffondendosi non

Giorgio Moroni mentre presenta l'evento. A sinistra l'autore Francesco Maria Spanò; a destra Virgilio Pronzati, Paolo Lingua e Egle Pagano; Nella pagina precedente: Francesco M. Spanò, Egle Pagano Faravelli e Paolo Lingua con l'opera presentata

La Gioia
CASALINGHI

VIENI A TROVARCI:
VIA CAVOUR 10/12/13/14 - BOGLIASCO

CHIAMACI:
TEL. 351 071 2208

Taggiöu
CIBO e VINO dal 2005

Caratteristica enoteca nel centro storico di Genova, con un'offerta delle eccellenze enogastronomiche italiane.
Ampia selezione di taglieri a base di salumi e formaggi accompagnati da una ricca e curata scelta di vini.
L'atmosfera informale e rilassata fanno si che il Taggiöu sia uno dei locali preferiti dai genovesi per l'aperitivo.
Si consiglia la prenotazione.

VICO SUPERIORE DEL FERRO, 8/R
TEL. + 39 375 631 3019

taggiou17@libero.it
Taggiou Cibo e Vino dal 2005
@taggiou_ciboevino

NUOVA SAPCI s.n.c.

Vendita prodotti professionali per la pulizia di ambienti sanitari.
Fornitura prodotti igiene. Cosmetici professionali. Abbigliamento sanitario. Abbigliamento cuochi.

VIA BORZOLI 162/DR – 16153 GENOVA
TELEFONO : 0106143139
E-MAIL INFO : info@nuovasapci.it
E-MAIL ORDINI : ordini@nuovasapci.it

Ca' de Pria dei Caruggi
Vino e Pinsa

Via Martiri della Liberazione, 78 - Chiavari
Tel. + 39 0185 175 4642
cadepriadeicaruggi@gmail.com
www.cadepriadeicaruggi.com
FB: Ca' de Pria dei Caruggi
IG: cadepriadeicaruggi

solo nelle città portuali ma anche in quelle più interne, distribuite in varie zone agricole.
Da questo connubio, nacquero nel nostro Paese numerosi piatti di straordinaria saporosità, dai meno ai più decisi, ma sempre d'invitante golosità. Liguria e Veneto se ne contendono il primato, seguite da Sicilia, Campania e Calabria. Ancora oggi, passando nei carruggi di Genova, si può sentire l'intenso e maschio profumo dello stoccafisso, che esce prepotente da affollate trattorie e ristoranti.
Nel passato, lo stoccafisso e il baccalà erano alimenti delle classi meno abbienti, grazie al loro costo contenuto e alla facilità di conservazione. Non a caso, nei versi dell'antica poesia genovese "Pescio conca", si legge «O loasso di povei e di mainae», vale a dire – riferito a stoccafisso e baccalà – "Il branzino dei poveri e dei marinai". Il termine "pesce conca" deriva dall'uso di farlo ammollare nell'acqua.
Da quelle necessità e dalle osservanze religiose, che proibivano la carne in certi periodi dell'anno, nacquero succulenti piatti come lo stoccafisso al verde, all'agliata, lesso con patate o con fave (stocche e bacilli: piatto di reminiscenza romana), "accomodato" (di origine araba), in buridda, alla badalucchese, fritto e in frittelle, alla marinara e, non ultimo, il brandacujun, conosciuto anche in Provenza.
Il baccalà, un po' meno presente nella cucina genovese e ligure, oltre ai sempre diffusi frisceu (frittelle), è proposto all'agliata, fritto, al latte, lesso con o senza patate, con i cavoli, al verde, in zimino, in agrodolce, al forno, ripieno (anche in versione coda di baccalà ripiena). Nei secoli scorsi, entrambi in frittelle, erano il mangiare veloce ma nutriente degli scaricatori di porto. A proporli, erano i frisciolae, gestori di fumose e chiassose friggitorie di Sottoripa, situate di fronte al porto antico.

Dopo questa introduzione, passiamo alla presentazione della pregevole opera di Erminia Gerini Tricarico e Francesco Maria Spanò, intitolata "In principio fu lo stoccafisso", avvenuta il 1° giugno nel fastoso salone del piano nobile di Palazzo Angelo Giovanni Spinola di via Garibaldi a Genova. Prestigiosa dimora storica eretta nel 1558 ed inclusa nei Palazzi dei Rolli, tutelata dall'Unesco. Perfetto anfitrione, il dr. Giorgio Moroni, Consigliere di Amministrazione di Aon S.p.A. e Affinity, che dopo aver accolto gli ospiti e illustrato l'evento, ha presentato il coautore Francesco Maria Spanò e i tre relatori: Egle Pagano, giornalista di lunga data, Paolo Lingua, giornalista e scrittore di pregevoli opere, e Virgilio Pronzati, enogastronomo.
Brillante l'intervento di Francesco Maria Spanò che, con argute ma chiare e divertenti motivazioni storiche fatte di aneddoti, etimi e gastronomia, ha descritto al meglio la sua opera.
Egle Pagano, con la sua ampia conoscenza e consueta bravura, ha raccontato la storia dello stoccafisso e baccalà attraverso la saporosa sequenza di piatti genovesi e liguri, e dei più noti di altre regioni. Paolo Lingua, autore di varie opere sulla gastronomia ligure, ha approfondito il tema sviscerando aneddoti inediti storici e gastronomici legati agli eventi del tempo. Infine, l'intervento dello scrivente ha trattato la diffusione dei due prodotti nelle cucine di alcune regioni italiane, in primis Liguria e Veneto, la tutela del merluzzo da parte del Governo Norvegese e gli abbinamenti di piatti di stoccafisso e baccalà con i vini.
Gran finale al ristorante stellato The Cook al Cavo nel centro storico cittadino. Nella stupenda Sala Strozzi del trecentesco Palazzo Branca Doria, lo chef Ivano Ricchebono ha deliziato il gruppo, composto dall'autore e sua moglie Francesca, il dr. Moroni e suo figlio Jacopo, Egle Pagano Faravelli col marito dr. Beppe, il dr. Paolo Lingua e lo scrivente, con piatti d'autore a base di stoccafisso abbinati a vini di pregio.
Due parole finali sul libro di Francesco Maria Spanò, edito da Gangemi: un'opera viva, scorrevole ma precisa, colma di molteplici ed intriganti motivazioni e riccamente illustrata, che si legge come un avvincente romanzo.

**Il brillante intervento dell'autore Francesco Maria Spanò;
Nella pagina precedente: Paolo Lingua, Egle Pagano Faravelli col marito Beppe, in piedi Francesca Mesiti Spanò, Giorgio Moroni, Ivano Ricchebono e Francesco Maria Spanò**

iCUOCHI

cibo & vino

VICO DEL FIENO, 18 - 16123 GENOVA - TEL. + 39 010 247 6170 - i.cuochi@yahoo.it

Situato nel cuore del centro storico di Genova, **i CUOCHI** *dello chef Julian Mane è un ristorante che sposa la tradizione e l'innovazione della cucina ligure*

i CUOCHI è rinomato per il suo menù di pesce fresco, che varia giornalmente in base al pescato locale. Inoltre anche se è un ristorante prettamente di pesce offre alternative carnivore e vegane. Tra le specialità spiccano le crudità di pesce, preparate con il pescato del giorno; i cappelletti ripieni di guance di branzino con astice, zafferano e dragoncello e il filetto di tonno in crosta di mandorle su pesto di melanzane e cipolle caramellate. Il tutto è accompagnato da una vasta selezione di vini delle migliori cantine del territorio e italiane.

L'attenzione alla qualità delle materie prime e la cura nella preparazione dei piatti fanno **i CUOCHI** una tappa imperdibile per chi desidera vivere un'autentica esperienza gastronomica. La sua posizione strategica, a pochi passi dalla Cattedrale di San Lorenzo, piazza de Ferrari e dall'Acquario di Genova, lo rende un luogo ideale per una esperienza gustosa dopo una giornata di esplorazioni nel centro storico.

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

FB: La Pallina di via sanvi
IG: lapallina_sanvi

MARE&MOSTO 2024

RACCONTA LA LIGURIA IN BOTTIGLIA

OLTRE 400 ETICHETTE, MASTERCLASS ESAURITE E UN CONCORSO PER IL MIGLIOR SOMMELIER DELLA LIGURIA. **DUE GIORNI** DI ECCELLENZE VINICOLE E GASTRONOMICHE **NELLA SUGGESTIVA BAIA DEL SILENZIO**

Di Virgilio Pronzati

La manifestazione enologica regionale più interessante e completa è sicuramente Mare&Mosto - Le Vigne Sospese, giunta alla sua nona edizione, che ha superato il già ampio successo delle precedenti. Con oltre duemilacinquecento qualificati visitatori, più di cento produttori, di cui oltre venti di olio extra vergine di oliva Riviera Ligure DOP, e un ricco programma di masterclass, convegni, tavole rotonde, il concorso per il miglior sommelier ligure e un'area food con golosità tipiche regionali, l'evento si è confermato come un appuntamento imperdibile. Il tutto si è svolto nello splendido e storico sito dell'ex Convento dell'Annunziata, immerso nell'incantevole Baia del Silenzio. La due giorni (19 e 20 maggio 2024) è stata colma di eventi di grande interesse, organizzata dall'AIS Liguria, presieduta da Marco Rezzano, in collaborazione con il Comune di Sestri Levante, la Regione Liguria e Mediterraneo Servizi.

L'evento ha messo in risalto l'eccellente livello qualitativo dei vini, con oltre quattrocento etichette, e una maggiore consapevolezza da parte del pubblico. Tra le

eccellenze enologiche regionali rappresentate da più di ottanta produttori, due masterclass hanno registrato il tutto esaurito: "Monferrato Casalese: terroir e denominazioni" (con un'ampia e selezionata gamma di Grignolino del Monferrato Casalese, Barbera del Monferrato Superiore, Rubino di Cantavenna, Gabiano) e "La Liguria e i suoi passiti: Oro di Liguria da Levante a Ponente", condotta da Cristian Maitan, Miglior Sommelier d'Italia 2023.

Grande partecipazione ha suscitato la tavola rotonda "Le anime eroiche del Vino", con la presenza del Vicepresidente della Liguria Alessandro Piana, dell'Assessore valdostano Marco Carrel e dell'Enologo Giorgio Bacigalupi, nonché l'attesa conferenza "Il Mediterraneo: i suoi vini, i suoi cibi - Il futuro della cucina ligure: Idee a confronto per la ristorazione ligure di domani", condotta da Sergio Rossi con la partecipazione del Presidente AIS Nazionale Sandro Camilli, Angela Radica ed Enzo Giorgi dell'Associazione Nazionale Città del Vino, autorità cittadine e regionali, ristoratori e giornalisti. Da questo acceso dibattito sono scaturite idee e progetti per migliorare ulteriormente il comparto dell'ospitalità.

In risalto anche gli ottimi extravergini delle due Riviere, dove ha prevalso il campione dell'azienda Sottane di Laura Russo a Borgomaro, con secondo e terzo posto rispettivamente di Lucchi e Guastalli e di Sommariva di Albenga. Sempre in tema di eccellenze liguri, sono stati presentati due libri: "Cantine DOC Liguria" di Virgilio Pronzati, edito da Mario Cucci, e "Storia della Taggiasca. L'olivicoltura ligure e l'identità di un territorio a partire da un'oliva" di Luigi Caricato.

La chiusura dell'edizione 2024 è stata segnata dall'atteso concorso Miglior Sommelier della Liguria,

L'Assessore Sartori e il Vicepresidente Piana a Mare & Mosto 2024;
Nella pagina precedente in alto: Costante l'affiusso del pubblico in entrambi i due giorni;
in basso: Concorso Miglior Sommelier della Liguria: I primi tre classificati

vinto meritatamente da Alessandro Frasca della delegazione AIS di Imperia, premiato dal presidente dell'Associazione Italiana Sommelier Sandro Camilli e dal presidente di AIS Liguria Marco Rezzano. Al secondo posto si è classificato Andrea Monaco, sempre della delegazione AIS di Imperia, mentre la terza posizione è andata a Morgana Tuvo della delegazione AIS della Spezia.

Un meritato plauso va a Marco Rezzano, Presidente dell'Enoteca Regionale e attuale presidente dell'AIS Liguria, per l'organizzazione impeccabile dell'evento.

I produttori presenti: Albana La Torre, Altavia, Arrigoni, Associazione Moscatello di Taggia, Bio Vio, Brainfusion, Bruzzone, Buranco, Cà du Ferrà, Cantine Lunae, Cantina Bonodor, Cantina Bordone, Cantina Boriassi, Cantina Cappellini, Cantine Levante, Cantina Muragni, Cantine San Steva, Casa del Diavolo, Cascina Nirasca, Cheo,

Cian du Giorgi, Cooperativa Cinque Terre, Cornice, Costa Tirolo, Enrico Dario, Dell'Erba, Deperi Paolo, Fontanacota, Forlini Cappellini, Giacomelli, Il Baggio Pellegrino, I Cerri, I Magnati, Il Chioso, Il Fienile, Il Foresto, Il Molino di Barry, La Cantina Levantese, La Cappuccina, La Pietra del Focolare, La Polenza, La Ricolla, Laura Aschero, Le Chicche di Nicchia, Linero, Litan, Lucchi e Guastalli, Luna Mater, Maccario Dringerberg, Maneterra, Maria Donata Bianchi, Mauro Zino, Ottaviano Lambruschi, PecAgri, Podere Fedespina, Poggi dell'Elmo, Possa, Ramò Lorenzo, Ramoino, Ronco Daniele, Stella di Lemmen, Tenuta Maffone, Tenuta La Ghiaia, Terra della Luna, Terre delle Vigne, Terre di Levanto, U Cantin, U Lustru, Vetua, Viarzo, Villa Cambiaso, Visamoris, Zangani.

A destra: Un momento del convegno sul futuro della cucina ligure; a sinistra: Food di Mare & Mosto. Le golosità di Roberta Dasso, al centro con due collaboratrici

ZENA INTERNATIONAL

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 Medicale 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.

VIA SILVIO PELLICO, 1 A • CARIGNANO GENOVA • PRENOTAZIONE: +39 327 609 2292

VIA TIMAVO, 51-53 R • 16132 • GENOVA PRENOTAZIONE: +39 328 475 5134

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 martedi a sabato 12.00-15.00/19.00-22.00
lunedi e domenica chiuso

GIOVANI TALENTI E TRADIZIONE
AL PREMIO LEIVI 2024

IL **CONCORSO** INTERPROVINCIALE DI OLIO DOP ED EXTRAVERGINE PREMIA I **MIGLIORI PRODUTTORI LIGURI**. RICONOSCIMENTI A LA SARTICOLA E LUCCHI E GUASTALLI, CON UN OMAGGIO AI **GIOVANI PRODUTTORI** EMERGENTI

Di Virgilio Pronzati
Foto di Cinzia Bevilacqua

La pioggia che ha caratterizzato la primavera e parte dell'estate ha penalizzato varie colture agricole, ma ha giovato agli olivi. Una constatazione discutibile, ma parzialmente condivisibile, vista la scarsità delle ultime annate olearie. Ora che l'olio d'oliva scarseggia, il consumatore lo cerca, come chiudere la stalla dopo che i buoi sono scappati. In particolare per l'olio extravergine di oliva di pregio, si rende necessaria una campagna d'informazione più chiara, creando nel consumatore una maggiore consapevolezza e cultura del prodotto. Per gli oli DOP e IGP, il consumatore è tutelato, ma non altrettanto per gli altri oli, in particolare sull'origine. Sull'etichetta di un olio extravergine di oliva non DOP e IGP prodotto in qualsiasi regione e comune d'Italia, è riportato "olio extravergine di oliva italiano". Sarebbe assurdo scrivere il contrario. L'unico modo per eliminare l'ambiguità è l'adozione della De.Co. (Denominazione Comunale). Un esempio è l'olio extravergine di oliva di Quiliano, una delle varie De.Co. del comune omonimo, la cui tutela è garantita dal comune in cui l'olio è prodotto. Più semplice di così!
Ma ora è il momento di parlare del Premio Leivi, organizzato dal comune di Leivi con il sostegno della Camera di Commercio di Genova. Si tratta del più autorevole concorso oleario interprovinciale della Liguria, giunto quest'anno alla sua 29ª edizione. Leivi è una città dell'olio, ma dovrebbe essere anche del vino. A Leivi era nato il Ronseggin d'Ou, un concorso che premiava il miglior vino ligure. L'ex sindaco di Leivi, Vittorio Centanaro, ha sempre fatto tutto il possibile per mantenere e incrementare l'olivicoltura locale e la salvaguardia del territorio, presentando proposte concrete e richieste di sostegno a vari soggetti politici a capo di enti pubblici regionali. La sua missione è ora passata a Gabriele Pisani, neo sindaco che condivide idee e progetti.
Entrando nel vivo della manifestazione, interessante e positivo è stato il giudizio sugli oli in concorso, espresso dal capo panel Francesco Bruzzo: "Malgrado le avverse condizioni climatiche, gli oli DOP e gli extravergini si sono dimostrati di buona qualità. Il merito va agli olivicoltori che, con interventi tempestivi e razionali, hanno ottenuto una minore quantità di olive, ma di qualità sana".

CLASSIFICA OLI DOP RIVIERA DI LEVANTE:
1° Lucchi e Guastalli - Maria Laura Landi di Santo Stefano di Magra - Punti 7,80
1° Lucchi e Guastalli - Marco Lucchi di Riomaggiore - Punti 7,80
2° Az. Agr. Solari Massimo di Chiavari - Punti 7,75
3° La Favola della Mignola di Lavagna - Punti 7,25
4° Coop. Agr. Isola di Borgonovo di Mezzanego - Punti 7,15
5° Sanguineti Elisabetta di Sestri Levante - Punti 7,00
6° Barbieri Sergio di Leivi - Punti 6,00
Concorrente più giovane: Lea Maria Landi, 29 anni

CLASSIFICA OLI EXTRAVERGINI:
1° La Sarticola di Luni - Punti 7,80
2° Az. Agr. Belfiore di Castelnuovo Magra - Punti 7,75
3° Attilia Torchiana di Sarzana - Punti 7,55
4° Solari Mauro di Chiavari - Punti 7,50
5° Olivicoltori Sestresi di Sestri Levante - Punti 7,00

1° degli extravergini il titolare dell'Azienda La Sarticola;
Nella pagina precedente: Tavolo con le autorità e il folto pubblico

6° Lertora Fulvio di San Colombano Certenoli - Punti 6,50
7° Az. Agr. Pino Gino di Castiglione Chiavarese - Punti 6,40
8° Az. Agr. Solari Massimo di Chiavari - Punti 6,35
9° Az. Agr. Rue de Zerli di Ne
9° Az. Agr. Santa Barbara di Santa Margherita Ligure
9° Az. Agr. Bartolucci di Calice al Cornoviglio
Concorrente più giovane: Lertora Fulvio, 33 anni

CATEGORIA HOBBISTI:
Diplomi e premi:
1° Robotti Nicoletta di Varese Ligure - Punti 8,00
2° Bruzzese Filippo Cosimo di Lavagna - Punti 7,70
3° Solari Michele e Massimo di Leivi - Punti 7,20
Attestati a: Solari Anna Maria di Leivi, Rolleri Michele di Casarza Ligure, Raffo Francesco di Cogorno, Oneto Carla di Zoagli, Norbiato Sergio di Leivi, Crosa Antonia di Camogli, Copello Giovanni Adolfo di Chiavari, Brignole Luciano di Leivi, Barletta Ernesto di Chiavari, Bacigalupo Mirella di Leivi, Aste Marco di San Colombano Certenoli
Concorrente più giovane: Bruzzese Filippo Cosimo, 10 anni

CONCORSO MIGLIOR OLIVETO DEL COMUNE DI LEIVI:
1° Solari Andrea - Buono da 250 euro
2° Canepa Elio - Buono da 200 euro
3° Bacigalupo Mirella - Buono da 150 euro
Buono da 50 euro a: Brignole Luciano, Canepa Giovanni, Casaretto Alessio, Celle Daniele, Dondero Francesca, Lavagnino Giorgio, Mangiante Luigi, Rino Ines, Sanguineti Carlo, Sanguineti Michela, Solari Anna Maria, Solari Dario, Solari Giovanni, Solari Lorenzo, Solari Luigi, Solari Michele, Solari Rita, Zignaigo Eugenia

I COMUNI PREMIATI CON TARGA:
Avegno, Carasco, Casarza Ligure, Castiglione Chiavarese, Chiavari, Cogorno, Coreglia, Lavagna, Leivi, Moneglia, Ne, Recco, San Colombano Certenoli, Santa Margherita Ligure, Sestri Levante, Tribogna e Zoagli

A coordinare la premiazione degli oli è stato Vittorio Centanaro, ex sindaco e consigliere delegato alla Festa dell'Olio. Oltre agli stand gastronomici, l'evento ha visto anche il concorso fotografico "L'olio e l'ulivo a 360 scatti", la gara di regolarità "Le vie dell'olio" di auto e moto d'epoca organizzata dalla scuderia Auto&Moto Retrò, e tanta musica. Ai vincitori della categoria oli DOP, la Camera di Commercio di Genova ha promosso una speciale degustazione rivolta ai ristoratori di Genova Liguria Gourmet.

In alto: I primi tre DOP, da dex 1° Marco Lucchi e Lea Maria Landi, 2° Massimo Solari e 3° Nino Trifiletti;
In basso: I tre vincitori della Sezione Hobbysti

BP Autoservice Sas

SERVIZIO DI VENDITA MULTIMARCA USATO / KM 0
NOLEGGIO AUTO GIORNALIERE

Ponte Alexander Fleming, 53 R, 16138 Genova
Tel. +39 010 455 6297
Cell. 333 4259 295

e-mail: bp.autoservice@libero.it
www.autoscout24.it/concessionari/bp-autoservice-sas
IG: @bpautoservice1999 FB: Bp Auto Genova sas

GENOVA BRINDA ALL'ECCELLENZA
AL WINE FESTIVAL 2024

DUE GIORNI DI DEGUSTAZIONI E SCAMBI CULTURALI NEL CUORE DEL **PALAZZO DUCALE**, CON **OLTRE 300 VINI** E SAPORI TIPICI DELLA LIGURIA E NON SOLO

Di Virgilio Pronzati

Palazzo Ducale è stato teatro di un evento enoico di grande rilievo nazionale per due giorni. Nel suggestivo Salone del Maggior Consiglio, oltre al meglio dell'enologia ligure, era presente una selezionata gamma di pregiati vini nazionali prodotti da cinquanta aziende provenienti da undici regioni. In testa la Liguria, seguita da Piemonte, Lombardia, Toscana, Veneto, Sardegna, Alto Adige, Friuli, Marche, Basilicata e Puglia. Non solo: oltre alla degustazione di circa trecento vini di tutte le tipologie, c'era la possibilità di acquistarli, il piacere di assaporare le tipiche ghiottonerie genovesi e liguri, e di partecipare a istruttivi laboratori, convegni e dibattiti sul vino.
Genova, come per altre iniziative ben organizzate, ha risposto alla grande. Circa tremila appassionati visitatori, provenienti anche da altre regioni e turisti, hanno preso d'assalto i banchi d'assaggio. Le degustazioni, condotte con attenzione e seguite da numerose domande ai produttori, sono state il filo conduttore delle due intense giornate. Gradita sorpresa è stata la grande partecipazione di giovani, in particolare di ragazze. Un segnale positivo che evidenzia l'interesse delle donne verso il consumo consapevole del vino; non a caso, più di un terzo delle aziende vinicole nazionali sono gestite da donne.
Il merito di aver organizzato questo evento di assoluto rilievo va all'Associazione Culturale Papille Clandestine, nata nel 2015 e presieduta dal giornalista Alessandro Ricci (Vice Presidente Giulio Nepi e Tesoriere Daniele Miggino), in collaborazione con la "colonna" genovese di Intravino formata da Fiorenzo Sartore e Pietro Stara. Da sottolineare che tutta l'organizzazione è stata realizzata in forma volontaria e senza scopo di lucro, grazie all'impegno di oltre 30 volontari che si sono alternati nei due giorni. Lo stesso avverrà anche per il Genova Beer Festival, che l'Associazione organizzerà a ottobre a Villa Bombrini di Cornigliano.
Molto seguiti sono stati i seminari e laboratori gratuiti nella Sala Camino.

SABATO 4 MAGGIO
- Ore 12: Che ci faccio col Nebbiolo
- Ore 14: I 25 anni della Valpolcevera DOC. Le vallate della Bianchetta
- Ore 15.30: Come caspita si legge un'etichetta?
- Ore 17: Enoturismo: un modo nuovo di scoprire l'Italia
- Ore 18.30: PIWI. Resistenti per natura

DOMENICA 5 MAGGIO
- Ore 12: Bollicine di Liguria
- Ore 14: Moscatello di Taggia. Espressioni di nobiltà
- Ore 15.30: Vini e formaggi, (in)soliti abbinamenti
- Ore 17: A qualcuno piace torbido. Il Prosecco Colfondo
- Ore 18.30: Alto Piemonte e Gran Monferrato: città europea del vino 2024

I produttori presenti:

ALTO ADIGE: Stricker e Weinhof Kobler
BASILICATA: Basilisco
EMILIA ROMAGNA: Luretta
LIGURIA: Andrea Bruzzone, Associazione Produttori Moscatello di Taggia, Biovio, Bruna az. agr., Cà du Ferrà Wine & Tasting, Cantina Capellini, Cantina Sancio, Casa del Diavolo soc. agr., Cascina Nirasca, Du Nemu, I Cerri, Innocenzo Turco az. agr., Ka Manciné, La Ricolla - Daniele Parma, Possa, Tenuta La Ghiaia
LOMBARDIA: Nove Lune e Torre degli Alberi

In alto: Caterina Vio, autrice dei vini dell'azienda Vio, e Michele Iannacchino; In basso: Rossella Bencini Tesi, produttrice di un grande Carmignano Docg;
Nella pagina precedente: Molti giovani tra il numeroso pubblico

PASTICCERIA GIANNI

Via Monticelli, 50 | Telefono: 010 839 3445
mail: pasticceriarealesas@gmail.com

PIEMONTE: Canato Marco, Cascina Barisel, Cascina Garitina, Cascina Guido Berta, Cascina Melognis, Daglio Giovanni, Eraldo Revelli az. agr., Franco Roero, Fratelli Rosso, Giuseppe Principiano, Hilberg Pasquero, La Piria, Mariotto Paschetta Vini, Produttori del Barbaresco, Poderi Cellario, Scarzello
PUGLIA: Domus Hortae - Vignaioli dal 1788
SARDEGNA: Tenute Dettori
TOSCANA: Fattoria di Cinciano, Terre a Mano - Fattoria di Bacchereto, Tiezzi
TRENTINO: Pojer & Sandri
VENETO: Bele Casel, La Dama, Miotto, Piovene Porto Godi

Prodotti gastronomici:
Campagna Amica, Lavagè Az. Agr., Macelli 44 Agri Bistrot, Mescite, Pane dell'anno Mille, Pesto Rossi 1947 - Il Genovese, Romeo Viganotti 1866, Tazze Pazze e Tenuta Golfo Paradiso.

In alto: I coniugi Parma, patrons dell'azienda biodinamica La Ricolla di Ne;
In basso: La Sala del Maggior Consiglio gremita di enoappassionati

probike GENOVA

Via Rimassa 171R, 16129 GE | 010592917 | www.probikegenova.com

Pro-Bike Genova è
Concessionario Ufficiale

KYMCO VOGE

Migone

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

Orari di apertura:
Ristorante: Lun: 19:00 - 24:00; Mar – Sab: 12:00 – 15:00 / 19:00 – 24:00
Domenica: Chiuso (disponibilità solo su appuntamento per comitive e gruppi)
Enoteca: Lun 10.00–19.30; Mar–Sab 9.00–19.30; Domenica Chiuso

Il Ristorante Enoteca Migone sorge nel cuore del centro storico in una delle zone turistiche più eleganti e rinomate della città all'interno di un antico edificio risalente al Quattrocento.

Gli spazi accoglienti e arredati con ricercatezza, sono dotati di tutti i comfort che lo rendono un punto di riferimento per le occasioni più esclusive a Genova.

Il locale propone un menù di cucina ligure, fedele ai sapori e ai profumi della tradizione assieme a una serie di piatti creativi, i quali vengono preparati con ingredienti di primissima scelta.

Grazie alla presenza dell'adiacente enoteca, la selezione dei vini è molto vasta ed accurata, offrendo una scelta di oltre 1500 etichette di vini italiani, internazionali, champagnes, distillati e liquori in genere.

Sito web: www.migoneristoranteenoteca.it Email: migoneenotecaristorante@gmail.com

FONDALI PULITI 2024

RIPARTE CON PLASTRON

L'INIZIATIVA, IN SINERGIA CON IL PROGETTO PLASTRON DI **UNIGE GENOVA**, FA UN SALTO AVANTI NELLA TUTELA AMBIENTALE. L'IDEA INNOVATIVA È DEL RICERCATORE **MATTIA FRASCIO**

Migliorare la gestione dei rifiuti in mare, trasformandoli in materiali di uso quotidiano: questo è l'ambizioso obiettivo del progetto Plastron, presentato il 17 aprile all'Università di Genova nel Salone Nobile di Villa Cambiaso. Il progetto mira a favorire la sostenibilità delle comunità locali fornendo conoscenze e strumenti per la raccolta e la trasformazione della plastica lungo la costa, nei porti turistici e in mare. Finanziato dal Programma Interreg Marittimo Italia-Francia 2021-2027, il progetto è stato sviluppato da UniGe sotto la guida del ricercatore Mattia Frascio, con un partenariato composto da Confservizi Cispel Toscana (capofila), Comune di Stintino, Università degli Studi di Genova, Città di Île Rousse (Corsica), Mediterranean Sea and Coast Foundation (MEDSEA), Université de la Côte d'Azur e Agenzia Regionale Recupero Risorse (ARRR).
Grazie a Plastron, nei territori della Toscana, Liguria, Sardegna, Corsica e Costa Azzurra si svolgeranno attività di studio per capire come trasformare la plastica

riciclabile recuperata nei mari e gli scarti delle attività locali in oggetti di uso quotidiano, attraverso il riciclo, utilizzando un macinatore e una stampante 3D a tramoggia. L'obiettivo è fornire una tecnologia a basso costo, adeguata alle realtà locali, in grado di essere utilizzata per il recupero delle materie in loco, promuovendo così l'economia circolare.
"Fondali Puliti", condividendo la missione del progetto Plastron, svolgerà delle attività in collaborazione con

l'Università di Genova a Lavagna e Zoagli il 28 giugno, Sestri Levante il 14 luglio e Recco il 12 ottobre.
Alle operazioni di "Fondali Puliti 2024" collaborano Cressi Sub, Maggi Officine, Comune di Zoagli, Dimensione Diving Lavagna, Club Sub Sestri Levante, Manta Sub Recco, Mondo Fondo Genova, *www.apneaworld.com*, CI CA SUB Milano, Just Peruzzi Bogliasco, CNB Bogliasco, Italsub Chiavari, VI Continente Alassio, TG Events, Telegenova.net.
"Fondali Puliti" è stato ideato da Gianni Risso nel 1973 e continua a svolgersi in tutta Italia ogni anno, con il supporto di *www.apneaworld.com* e la partecipazione di migliaia di volontari. Come sempre, la partecipazione è aperta a tutti i subacquei, i veri protagonisti, appartenenti a tutte le Federazioni, organizzazioni didattiche, club e indipendenti. Per informazioni e adesioni, è possibile scrivere a *rissosub@gmail.com*. A tutti i partecipanti e collaboratori verrà offerta in omaggio la T-shirt di "Fondali Puliti 2024" e sarà organizzato un rinfresco al termine delle operazioni.

SEDE: Via Rolla, 22 Rosso 16152 – Genova (GE)
TEL: 010 6533 385 CELL: 347 7874934
EMAIL: raffa.todarello@gmail.com

Officina attrezzata con strumentazioni all'avanguardia e tecnici specializzati per riparazioni meccaniche e elettroniche di veicoli di ogni tipo. Attivo anche un tempestivo servizio di soccorso stradale e cambio gomme.

ORARI DI APERTURA
Dal Lunedì al Venerdì
08:00-12:00 / 14:00-18:00
Sabato e Domenica Chiuso

www.lelemotors.trovaweb.net

Corso Buenos Aires 58/R, Genova
Tel: 01085/68261
Mail: info@astragioielli.it

Astra Gioielleria

COMPRO ORO
di Luca De Longis

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

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

RAO
dal 1966
Materiali Edili

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

RAO
dal 1966
Materiali Edili

I CORZETTI
DI RENATA MERLO

UNA SERATA DEDICATA ALLA SCOPERTA DEI **SAPORI AUTENTICI DELLA VALPOLCEVERA**, CON I CORZETTI «**TIÆ COE DÏE**» AL CENTRO DI UNA CELEBRAZIONE CHE UNISCE GASTRONOMIA, STORIA E CULTURA

Di Virgilio Pronzati

Un esempio "goloso" di valorizzazione del territorio attraverso l'enogastronomia si è svolto recentemente a Campomorone, il maggiore centro della Val Verde. Una terra suggestiva, attraversata da importanti reti viarie come la Via Postumia, costruita nel lontano 148 a.C., e, in tempi relativamente più recenti, nel XII secolo, dalla strada resa carreggiabile fino al passo della Bocchetta, inaugurata il 5 dicembre 1583. Altre curiosità interessanti includono le cave di marmo verde di Pietralavezzara, la Saliera eretta nel XVII secolo e una tintoria situata in località Galata (Campora), dove tra il 1800 e il 1900 si tingeva di blu, da una sola faccia, il tessuto di cotone prodotto dai cotonifici locali, che veniva poi spedito

negli Stati Uniti d'America per confezionare i mitici blue-jeans.
Tornando al tema iniziale, l'incontro per la presentazione di Corzy, mascotte degli storici corzetti «tiæ coe dïe» della Valpolcevera, non poteva avere sede ed esito migliori. Nella galleria d'arte Il Crocicchio di Angelo Valcarenghi, Renata Merlo, cuoca e "fainotta" geniale e appassionata, ha presentato i suoi corzetti polceveraschi, raccontandone la preparazione e le origini storiche. La confezione da 500 g di corzetti era contenuta in una scatola di legno a forma di un grosso corzetto, il cui coperchio era decorato con due

**In alto: Corzetti polceveraschi o «Tiæ coe dïe»;
In basso: Renata Merlo con la madrina dell'evento, Laura Gambardella**

simpatici occhi. Una delle lunghe serie di geniali creazioni del noto designer Alberto Podestà.
Tra i presenti, il patron della galleria d'arte Angelo Valcarenghi, gli assessori del Comune di Campomorone Erminia Rebora e Alberto Garoscio, l'assessore del Comune di Ceranesi Maria Teresa Rossi, lo scultore di Corzy Michele Balostro, la sommelier Livia Merlo e il sindaco Giancarlo

**In alto da sininistra: Alberto Podestà, il sindaco Giancarlo Campora, Renata Merlo e Angelo Valcarenghi;
In basso: Corzetti polceveraschi nella confezione ideata da Alberto Podestà e realizzata da Michele Balostro**

Campora, che oltre a lodare l'iniziativa, ha preso in considerazione l'attuazione della De.Co. Corzetti di Campomorone.
Il gradito finale si è svolto nel vicino negozio di pasta fresca e gastronomia (ligure e di altre regioni) La Madia di Renata, gestito da Renata Merlo con il marito Marco Parodi, dove tutti i partecipanti all'incontro sono stati deliziati dai corzetti al burro e maggiorana, abbinati a un buon Gavi.

La Bottega della Vespa
Vespa
Corso Firenze, 15 R
Tel. 010 895 9507
Cell. 348 733 3507

GOOD4FIT
INTEGRATORI E SOSTITUTIVI
Via Molassana, 24R Genova
Cell. / WhatsApp: 351.529.8670
Email: good4fit2022@gmail.com
Negozio di integratori e sostitutivi alimentari
Tabelle d'allenamento personalizzate
Personal training e consigli nutrizionali
@GOOD4FIT

Piazza Grimaldi 1-3-5-7 rossi Genova
010.899.4000 | 010.246.1630
info@mishatravel.com
TOUR OPERATOR
MISHA TRAVEL
VIAGGI E TURISMO
cruce mundo
CROCIERE FLUVIALI
www.mishatravel.com
italia s.r.l.

CAVALLO
SERRAMENTI
IN ALLUMINIO E PVC
PORTE INTERNE E BLINDATE
16154 GENOVA, VIA CAPITANO DEL POPOLO, 22
Cell. 366.31.19.849
giuseppecavallo808@gmail.com

LE GALLETTE DEL MARINAIO:

UNA TRADIZIONE DI SAN ROCCO DI CAMOGLI

LA STORIA DELLA **FAMIGLIA MACCARINI,** "GALLETTIERI" DI ANTICA TRADIZIONE LIGURE

Di Antonio Bovetti

Farina, acqua, malto, lievito di birra e sale: questi sono gli ingredienti dell'antica ricetta della galletta del marinaio, preparata nel panificio della famiglia Maccarini a San Rocco di Camogli. Anche dopo un anno, la galletta rimane croccante e fragrante come appena sfornata.

«Il segreto sta nella lavorazione – spiega sorridendo Italo Maccarini, proprietario del panificio – è il connubio tra un impasto ben dosato, una giusta lievitazione e l'abile manualità della lavorazione, perché ogni galletta è lavorata a mano. Il biscotto non fa la muffa e non prende gusti di rancido, poiché l'acqua usata nell'impasto evapora nel forno».

Questo prodotto della tradizione ligure fu ideato nel lontano '800 per essere fornito ai marinai che si imbarcavano per lunghi periodi sulle barche a vela, senza toccare porto. Doveva rimanere sempre croccante e fragrante per accompagnare i pasti, quasi sempre freddi e poco elaborati, dell'equipaggio. «Il pranzo a bordo dei leudi e dei pescherecci era "la Capponadda" – continua Maccarini – gallette bagnate con l'acqua di mare, olio d'oliva e acciughe salate, una pietanza semplice che non richiedeva cottura, non sempre possibile sulle barche da pesca. Con il passare del tempo, a questo piatto si sono aggiunti pomodori, olive, tonno spezzettato e altri ingredienti, ed è diventato un piatto prelibato, servito nelle trattorie e nei ristoranti liguri. Anche nel 'Capon magro' e nella zuppa di pesce, le gallette completano il piatto! Ne produciamo una media di 30 kg al giorno e le abbiamo distribuite in tutta la Liguria».

Italo Maccarini

Il negozio di alimentari, con annesso forno per il pane, fu aperto dalla famiglia Maccarini nel 1885. Situato in fondo a via San Rocco, a picco sul mare del Golfo Paradiso, sulle alture di Camogli, in questa bottega si

Vittorio G.Rossi, scrittore e poeta di Santa Margherita Ligure, apprezzava questo prodotto e lo ha esaltato in alcuni suoi scritti.

Lettere di G.Rossi a Macarini

trovava ogni genere alimentare, compresi pane e focacce, e si vendeva anche la legna.

Nel 1951, Mario Maccarini, soprannominato "Gallettiere", trasferì l'attività commerciale a metà di via San Rocco e, da un frantoio dismesso, creò un forno per produrre le gallette del marinaio. Un esperto fornaio insegnò a Maccarini l'arte di impastare la farina e poi cuocerle con alcune tecniche rimaste segrete, che rendono la galletta sempre croccante.

Con il passare degli anni e l'aumento dell'attività commerciale, subentrò il figlio Italo, che ebbe il merito di trovare un macchinario capace di produrre un numero maggiore di gallette: dai 6 kg giornalieri si è passati a 25-30 kg al giorno. Produzione che ha permesso a Italo di vendere e distribuire questo prodotto in varie città della Liguria e in altre regioni limitrofe.

Oggi, il panificio è gestito dalla figlia di Italo, Valeria, e dal marito Gian Luca, che continuano a curare l'attività commerciale e la promozione delle molte qualità delle gallette, tra cui la croccantezza che non si altera con il passare dei mesi.

«Oggi consiglio la galletta alle mamme, come merenda per i bambini: se ben unte con olio extravergine d'oliva e l'aggiunta di un po' di sale, è un prodotto naturale, semplice e sano!» conclude con l'abituale schiettezza ligure Italo Maccarini.

VIA BRESSANONE, 23-25 - 16154 GENOVA
TEL. 010.7411456 (4 LINEE)
FAX 010.7415116 - P.IVA 00534470109

WWW.JONASSOHN.IT
INFO@JONASSOHN.IT

ABS · GL · Lloyd's Register · RINA

Gelateria Pisacane
VIA PISACANE, 114 R
Tel. 010 970 3388
Cell. 347 145 6819

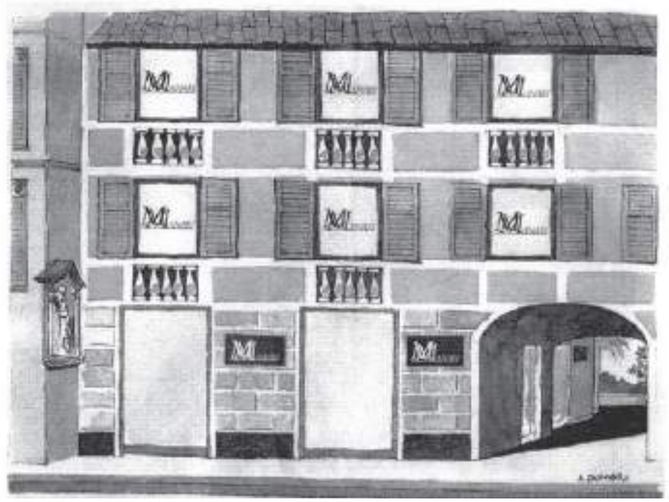
I nostri gelati, le nostre granite sono frutto di un'esperienza trentennale che, nel tempo, ha saputo evolversi attraverso la continua ricerca delle selezionate materie prime e delle più recenti innovazioni tecniche.

Specialità
- Granite siciliane
- Le crepes
- Gelati
- Caffetteria e bar
- Torte gelato
- Monoporzioni

Grazie alla sola pubblicità del passaparola e alla genuinità del prodotto, le gallette sono distribuite e apprezzate in vari ristoranti della zona di Recco, Rapallo e Genova, oltre che in negozi specializzati in gastronomia tradizionale genovese.

MANARI

PRÊT-À-PORTER



VIA OBERDAN, 269/R
Tel. 010 ▪ 3724044

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

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 PULIZIA ARTIGIANA
Via del Monte, 25
16144 GENOVA MARASSI
Tel. +39 339 721 8036
e-mail: ipagenova@fastwebnet.it
sito web: ipagenova.it

LE ANTICHE VIE DEL SALE,

TESTIMONI DI STORIA E COMMERCIO

PERCORSI MILLENARI CHE UNIVANO LE REGIONI ITALIANE, OGGI TESTIMONI DI UNA **RICCA STORIA** DI COMMERCIO E CONNESSIONI CULTURALI

Di Antonio Bovetti

Le antiche Vie del Sale, molte delle quali risalgono al Medioevo, attraversano ancora oggi diverse regioni italiane, mantenendo la loro storica terra battuta e collegando territori meno abitati delle nostre valli. Questi percorsi furono cruciali per popolazioni come emiliani, lombardi, piemontesi e friulani, che li utilizzavano per trasportare merci verso i mercati locali e i porti liguri, in particolare Genova, Savona e La Spezia.

Sui sentieri e nei mercati del Genovesato e del Levante ligure, avvenivano intensi scambi commerciali: ogni mercante vendeva i propri prodotti e acquistava o barattava una quantità proporzionale in sale, fondamentale per la conservazione degli alimenti e per insaporire i cibi. Si commerciavano formaggi, insaccati, grano e farine, inclusa quella di castagna, prodotti tipici di Sori, Recco, Uscio e Rapallo. Le farine erano macinate nei mulini di Sori e Rapallo, mentre sulle alture di Sori si coltivava grano e si essiccavano vari tipi di frutta, destinati al commercio attraverso le Vie del Sale.

In quasi tutti i paesi del Levante ligure, numerosi mulini lavoravano tutto l'anno, producendo farine di grano e castagne che, insieme a carne, pesce e olive, venivano vendute ed esportate. Il sale, prezioso elemento conservativo, era indispensabile per queste attività. Inoltre, in determinati periodi, lungo queste vie si trasportavano perfino armi, e si commerciavano prodotti per la concia delle pelli e la tintura, attività che richiedevano l'uso del sale.

Nei porti di Genova, Nizza e Savona, nei secoli passati, si acquistavano acciughe provenienti da Sicilia, Spagna e Portogallo. Questi pesci venivano conservati sotto sale e caricati su carretti di frassino per essere venduti in tutto il Nord Italia, percorrendo le Vie del Sale. Il trasporto e il commercio si svolgevano prevalentemente a dorso di mulo. Tuttavia, queste vie di comunicazione, lontane dalle città e dalle autorità, erano spesso infestate da briganti, e i mercanti erano soggetti a ruberie e scontri fisici.

Costruiti da Carlo Magno, questi sentieri sono citati in documenti risalenti al 1207 e, con i loro oltre 800 anni di storia, rappresentano alcune delle vie

Nei porti di Genova, Nizza e Savona, acquistavano acciughe provenienti da Sicilia, Spagna e Portogallo. Questi pesci venivano conservati sotto sale e caricati su carretti di frassino per essere venduti in tutto il Nord Italia percorrendo le vie del sale.

Le vie del sale oggi sono le ciclovie

più antiche del nostro Paese, senza dimenticare le strade dell'epoca romana. Oggi, in Liguria, è possibile ripercorrere le vecchie vie che attraversano le province di Pavia, Alessandria, Piacenza, scendendo verso Genova fino a Recco e Portofino. Questi percorsi permettono di visitare territori e paesi che conservano ancora l'antico fascino delle borgate, dove si respira un'aria di comunità tipica di quelle valli.

Una delle molte Vie del Sale parte dal borgo medievale di Varzi e conduce nel Levante ligure, passando per il passo di Capanne di Cosola e giungendo al paese di Torriglia, ricco di specialità gastronomiche, storia e leggende. Proseguendo, si attraversa il Parco Naturale del Monte Antola fino a raggiungere le spiagge del Levante ligure, come Nervi, Sori, Recco, Portofino e Rapallo.

Sempre in Liguria, ma a ponente, esiste un'altra Alta Via del Sale, una strada bianca ex-militare che collega le Alpi piemontesi e francesi al mare Ligure. Questa via si snoda tra i 1800 e i 2100 metri di quota lungo lo spartiacque alpino principale, presso il confine italo-francese, attraversando valichi alpini, tornanti e passaggi arditi.

Il tracciato, interamente sterrato, collega Limone Piemonte, in provincia di Cuneo, con Triora, nella Liguria montana, per una lunghezza di 30 km. Oggi il transito è aperto nei mesi estivi e autunnali, dopo lo scioglimento delle nevi, ed è consentito a pedoni, ciclisti e mezzi a motore.

Le Vie del Sale presenti nel Levante ligure, partendo da Recco, Sori, Nervi o dal porto di Genova attraverso i valichi della Crocetta d'Orero, della Scoffera o di Creto, si riunivano in Val Borbera per raggiungere Piacenza o Tortona. Questi antichi sentieri continuano a testimoniare la ricca storia di commercio e connessioni tra diverse regioni italiane.

MANUZIO
PRATICHE
AUTO

Via Aldo Manuzio 114/R, Genova
+39 010.3514664
+39 347.7859388
mpapraticheauto@libero.it

I NOSTRI SERVIZI:

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

www.manuziopraticheauto.it

IL SENTIERO DELLO SCIENZIATO: ALBERT EINSTEIN E IL VIAGGIO CHE SEGNÒ LA VIA DEL SALE

Correva l'anno 1895, quando un giovane inquieto di sedici anni, proveniente dalla lontana Monaco di Baviera, percorreva con lo zaino in spalla, in compagnia di un amico, la via del sale, attraversando il Parco dell'Antola per poi giungere al mare Ligure, precisamente a Nervi. Il suo nome? Albert Einstein, il fisico che scoprì la teoria della relatività.

Einstein, allora giovane studente, trascorse un periodo a Pavia insieme a suo padre Hermann. Un giorno, all'età di sedici anni, decise di andare a visitare lo zio materno, Jakob Koch, residente a Genova. Accompagnato dall'amico Otto Neustatter, si mise in cammino, percorrendo l'antica via del sale medievale.

In alcuni documenti è stato scoperto che il giovane Einstein percorse a piedi vari sentieri fino al paese di Bobbio, attraversando parte della Val Trebbia, verso Ottone, per un totale di circa 48 chilometri. Il suo passaggio nella zona dell'Antola lo portò nelle località di Fascia, Rondanina, Montebruno e Propata, per poi giungere a Nervi sulla riva del mare Ligure. Einstein, durante la lunga escursione sulla via del sale, avrebbe pernottato in vari paesini, rimasti però sconosciuti.

Da quando il Parco regionale dell'Antola è stato restaurato, quel sentiero, ricco di panorami mozzafiato, è segnalato con apposita cartellonistica come il "Sentiero di Einstein". Questo episodio è stato scoperto leggendo i suoi racconti, scritti quando Albert Einstein era ormai celebre.

APERITIVI E PIATTI CON ISPIRAZIONE DALLA
CUCINA GIAPPONESE IN UN LOCALE MODERNO
NELLO STORICO PORTICCIOLO DI NERVI

VIA FELICE GAZZOLO, 9R • GENOVA, NERVI
Tel. +39 010 001 4237
Cell. +39 342 010 4063
maruporticciolo@gmail.com

OFFICINA RICCARDO
AUTO - MOTO - ELETTRAUTO - GOMMISTA

MOTO / SCOOTER / SPECIALISTI BNW
MECCANICO / ELETRAUTO
CAMBI AUTOMATICI / GOMMISTA
CENTRO GIAGNOSI / DISEL COMMON RAIL
AIRBAG - ABS / CLIMATIZZAZIONE
PRENOTAZIONI REVISIONI / TAGLIANDI
RIPARAZIONE VETTURE IBRIDE

Via Montevideo, 43r 16129 Genova
tel./ fax 010.580249 / cell. 349.6908615
officinariccardo265@gmail.com

ORARI:
dal lunedi al venerdi:
8.00 - 19.00
sabato: 9.00 - 13.00
domenica chiuso

I 90 ANNI DEL COVO

RITORNO ALLA DOLCE VITA CON IL COMPLEANNO DI UNO DEI **LOCALI DEL DIVERTIMENTO** PIÙ FAMOSI D'ITALIA

Di Luca Bartesaghi

Il Covo di Nord Est, storico locale situato tra Santa Margherita Ligure e Portofino, ha celebrato i suoi 90 anni con un ritorno alla magica atmosfera della "Dolce Vita".
La storia di questo luogo affascinante inizia nel 1898, quando il barone Alberto Franchetti sognava di trasformare una casa affacciata sul mare in un maestoso castello con un teatro sul retro, dove vivere il suo amore. Purtroppo, il destino non gli permise di completare l'opera, che tornò nelle mani della famiglia Ciurlo-Costa. Dopo anni di abbandono, nel 1934 la villa venne trasformata in un locale notturno di lusso, diventando ben presto il ritrovo chic per eccellenza.
Durante il fascismo, il locale fu ribattezzato "Tana" per assecondare il regime, ma con la caduta di Mussolini ritornò al nome originale. Oggi, il ristorante all'interno del Covo porta ancora il nome di "Tana", forse un omaggio a quel periodo storico.
Situato su un promontorio che si affaccia sul blu cobalto del mare di Tigullio, il Covo di Nord Est è stato un luogo iconico per gli anni del boom economico e della "Dolce Vita". Con il suo porticciolo naturale a Punta Pedale, era il punto di approdo per yacht lussuosi e il rifugio estivo di personaggi illustri come gli Agnelli, i Barclay, Mondadori, Rizzoli, Onassis e tanti altri protagonisti del jet set internazionale.

Nel corso degli anni, il Covo è diventato sinonimo di eleganza e divertimento, ospitando celebrità del calibro di Brigitte Bardot, Roger Vadim, Jane Fonda, Frank Sinatra, Nat King Cole, i Platters, Gloria Gaynor e il nostro Gigi Rizzi. Le notti erano animate dalle voci inconfondibili di Fred Buscaglione, Renato Carosone, Bruno Martino e Peppino Di Capri, con melodie che sono diventate parte della colonna sonora dell'epoca. Lo storico Patron Lello Liguria, scomparso lo scorso anno all'età di ottantasette anni e al timone del Covo per quarant'anni, ne sa qualcosa.
Oggi, il Covo e il Covino, insieme ai tre ristoranti raffinati che completano la struttura, continuano a essere un punto di riferimento per il divertimento, frequentato da giovani e meno giovani, oltre che da numerosi VIP che gravitano tra Portofino e Paraggi. Tra i frequentatori abituali si annoverano nomi come Dolce e Gabbana.
In occasione dei 90 anni del Covo di Nord Est, il locale ha organizzato una serie di eventi spettacolari per celebrare questo importante traguardo. La grande festa di compleanno, tenutasi sabato 1° giugno, ha combinato spettacoli, balli, cene sul mare ad un impegno solidale in collaborazione con lo Yacht Club Tigullio. Tra le iniziative, un programma di insegnamento di sport acquatici per disabili, la collaborazione con la Band degli Orsi, che sostiene le famiglie dei bambini ricoverati all'ospedale Gaslini, e una raccolta fondi benefica.

Dal alto al basso:
Andrea Fusieto Merciari;
Andrea Fusieto Merciari e Stefano Rosina;
Serata di inaugurazione del Covo di Nord Est

Andrea Fusieto Merciari, direttore artistico del Covo, ha riportato sul palco del locale nomi storici dello spettacolo come Jerry Calà, Francesco Affo, Patrizia Zanetti, Rudy Smaila e Alessandro Ristori.
«Il Covo è sempre un successo - racconta Merciari - e quest'anno, in occasione del 90° anniversario, abbiamo voluto creare un programma di altissimo livello, con ospiti di grande rilievo».
Tra le serate memorabili di questa stagione, Merciari ha citato l'esibizione di Alessandro Ristori, definendola un ritorno alla magia e alla dolce vita che oggi manca spesso nelle notti estive. «Non possiamo non menzionare ospiti quali Jerry Calà, Rudy Smaila e Francesco Affo», ha aggiunto.
Guardando al futuro, Merciari si augura di poter festeggiare, tra 10 anni, il centenario del Covo con il proprietario Stefano Rosina, «mantenendo viva la professionalità, la musica e il divertimento sano, con il sogno di un ritorno alla "dolce vita", alle mode e al fascino degli anni '70».

MarVera
Bakery & Coffee

PIÙ DI 10 ANNI DI ESPERIENZA NEL SETTORE

Via Vittorio Veneto 62, Busalla
Tel. 351 511 6705

Forno genovese con molta varietà di prelibatezze, dal dolce al salato.
Ideale per la tua colazione, merenda, pranzo o aperitivo!

Immobiliare EUROPA 2000

Immobiliare EUROPA di Enrico Castagnone

P.Iva 01098840992

16035 Rapallo (Ge), Corso Italia, 52
Tel. - 0185 50375 | Cell. - 329 9539969
Fax: 0185 669756
Sito web: www.agenzia2000.com
Email: info@agenzia2000.com

La nostra esperienza al Vostro servizio
dal 1996 ad oggi per farVi realizzare
un sogno e raggiungere un traguardo

SANTO STEFANO D'AVETO

1.050 mt. s.l.m. ambita località estiva ed invernale a 60 km. da Rapallo, vendiamo vari appartamenti da 45 a 90 mq. con vista panoramica
Da 45.000 a 90.000 €

FIDENZA

Stupendo attico sul confine del centro storico, 140 mq, ordinato, con 85 mt. di terrazze, ingresso, ampio salone con caminetto, cucina doppia, tre servizi tre camere, box auto, contesto signorile vista panoramica.
€ 275.000

RAPALLO, LOGGE DI SAN MICHELE

MULTIPROPRIETA' in contesto esclusivo immerso nel verde e con splendida vista sul Golfo vendiamo quote settimanali in vari periodi **da € 6.000 ad € 13.500** possibilità di locazione se non si utilizza il periodo, ottimo investimento con importi modesti.

VIA CAFFARO, GENOVA

Appartamento situato nel salotto buono del centro storico, 120 mq. completamente ristrutturato, stabile d'epoca signorile con portierato, tre esposizioni, ideale ufficio o abitazione, informazioni in agenzia.

"LOUNGE BAR"

Modella:
DORIS DE PALO

Agenzia:
JKC MODELS

Hair & makeup:
DANIELA GRANIERO VARESE

JET SKI

Modelle:
MARIASOLE PODESTA',
MARTINA ROSSI
e NIDJA FICO

Jet Ski:
TEAMX di DIEGO BUSSU

SVHO

YAMAHA

YAMAHA

YAMAHA

YAMAHA

SVHO
YAMAHA

Margi Viaggi e Msc Crociere approdano in Giappone

Con un viaggio unico Margi Viaggi e Msc Crociere faranno vivere una novità esclusiva in Giappone, visitando le città più caratteristiche. Iniziando con 2 notti a Tokyo, per poi imbarcarsi a bordo di Msc Bellissima.

Margi Viaggi

Dal cuore di Genova alle mete più esclusive del mondo, da undici anni Margi Viaggi ha realizzato sogni, avventure e ricordi indimenticabili. Per festeggiare questo incredibile traguardo, ha preparato per te delle esperienze uniche e imperdibili!

La nostra dedizione, passione e professionalità sono sempre state al tuo servizio. E, per i nostri 11 anni, promettiamo ancora più attenzione, cura e sorprese per ogni viaggiatore.

PROSSIME METE

- ✓ Viaggio ai Caraibi
- ✓ Viaggio in Giappone
- ✓ Viaggio in Egitto/Cairo
- ✓ Viaggio negli Stati Uniti
- ✓ Viaggio a Lisbona
- ✓ Viaggio a Madrid
- ✓ Viaggio a Londra
- ✓ Mercatini di Natale
- ✓ Capodanno insieme

Margi Viaggi

Agenzia viaggi e tour operator

VIA DOTTESIO 61R, 16149 GENOVA

Tel. +39 010 46 72 33 | WhatsApp: +39 347 7213 814 | e-mail: margiviaggi@libero.it