

SALONE NAUTICO

AMERIGO VESPUCCI

MOBY DICK

**ACCADEMIA ITALIANA
DELLA CUCINA**

Ricchi e Poveri

**«IL NOSTRO SEGRETO?
GUARDARE SEMPRE AVANTI»**

€ 2,50



QUANDO C'È UNA
STORIA



QUANDO C'È UNA
STORIA





BPAutoservice Sas

Ponte Alexander Fleming, 53 R, 16138 Genova

Tel. +39 010 455 6297 Cell. 333 4259 295

www.autoscout24.it/concessionari/bp-autoservice-sas | e-mail: bp.autoservice@libero.it

IG: @bpautoservice1999 | FB: Bp Auto Genova sas

ASSISTENZA:



INGENOVA
e Liguria magazine

Direttore Responsabile
Luca Bartesaghi

Direttore Editoriale
Giordano Rodda

Servizi Fotografici
Marcello Rapallino, Gianni Risso

Hanno collaborato:
Antonio Bovetti, Ilva Mazzocchi, Virgilio Pronzati, Marcello Rapallino, Gianni Risso, 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 Mannin; 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; Terminali traghetti; via Rimassa; via Dalmazia (fronte Genova est); via Casaregis (fronte Due di Picche); stazione Brignole; piazza Verdi (Brignole); corso Torino (Comune di Genova); piazza Barabino 39; via Napoli 25n e 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: Ricchi e Poveri (foto di Andrea Ariano)



SOMMARIO

AUTUNNO 2025

4/ Ricchi e Poveri: Sanremo, TikTok e un nuovo inizio
Dalla kermesse ligure a TikTok, da "Aria" al tour mondiale: il duo torna icona pop anche per le nuove generazioni

12/ Il 65° Salone Nautico di Genova: innovazione, futuro e passione per il mare
Dal 18 al 23 settembre 2025 a Genova torna il tradizionale appuntamento, con cinque grandi aree tematiche per soddisfare proprio tutti, dalla vela alla sostenibilità

20/ Quando il design incontra il mare
Il ritorno del Design Innovation Award al Salone Nautico di Genova

28/ Il ritorno trionfale della Vespucci a Genova
Un simbolo d'Italia che ha incantato il mondo

42/ Moby Dick, la balena bianca approda a Palazzo Ducale
Viaggio nei miti, nei mari e nella coscienza a Palazzo Ducale, Appartamento e Cappella del Doge da ottobre 2025 a febbraio 2026

48/ Tre concorsi subacquei accendono la Liguria
Fotografia, mare e tutela ambientale: tre eventi imperdibili tra Camogli, Portofino e Zoagli nel 2025

56/ I primi 70 anni della Delegazione genovese dell'Accademia Italiana della Cucina
Un anniversario tra storia, cultura gastronomica e celebrazioni dedicate all'olio extravergine ligure

62/ I "Cristi" della tradizione ligure: la storia dei "cristezanti" di Recco
Un rito secolare di fede, sacrificio e memoria collettiva che ancora oggi unisce comunità e generazioni

66/ Calypso Terrazza Mare: una serata gourmet e di sommelierie
Eleganza, alta cucina e conferimenti ufficiali per celebrare i nuovi sommelier Fisar a Varazze

70/ Musei di Nervi: arte, storia e... orologi tra ville e giardini
Un affascinante itinerario nel cuore dei parchi genovesi, dove dimore storiche e collezioni raccontano secoli di cultura e bellezza

76/ 30° Edizione del Premio Leivi
Il concorso oleario più longevo della Liguria celebra la qualità, la tradizione e il futuro dell'olio extravergine ligure

82/ Gran decennale di Marea.Mosto - Le Vigne Sospese
Il meglio dell'enologia e dell'olio ligure in un evento unico

88/ Lavagna: Torneo di Pesto al mortaio 2025 Bis
Giovani allievi in gara per celebrare la tradizione ligure e valorizzare il territorio con gusto e professionalità

90/ Genova Wine Festival 2025
Un successo crescente tra grandi vini, incontri e tradizioni enogastronomiche



INGENOVA E LIGURIA MAGAZINE

RICCHI E POVERI: SANREMO, TIKTOK E UN NUOVO INIZIO

DALLA KERMESSE LIGURE A TIKTOK, DA “ARIA”
AL **TOUR MONDIALE**: IL DUO **TORNA ICONA POP** ANCHE PER
LE NUOVE GENERAZIONI

DI LUCA BARTESAGHI
FOTO DI ANDREA ARIANO



Dopo oltre cinquant'anni di carriera e oltre 22 milioni di album venduti, i Ricchi e Poveri hanno vissuto una nuova primavera artistica: tutto nasce dalla partecipazione al Festival di Sanremo 2024 con il brano *Ma non tutta la vita* che, sebbene classificatosi 21°, è esploso sui social, diventando il singolo più utilizzato su TikTok e raggiungendo la Top 10 in Italia su Spotify.

A maggio, il gruppo ha pubblicato il nuovo singolo *Aria*, disponibile su tutte le piattaforme digitali dal 27 maggio 2024 e in rotazione radiofonica da fine maggio: un brano leggero, moderno, simbolo dell'estate e della leggerezza ritrovata. Spopolando su TikTok già dai primi giorni, *Aria* ha consolidato il ritorno del duo Angela Brambati e Angelo Sotgiu, accolto da un successo travolgente anche tra i giovani.

Il Summer Tour 2024 ha registrato una serie di sold-out in Italia e all'estero, mentre il Summer Tour 2025 ha inaugurato ufficialmente il 19 giugno a Roma, nell'ambito del Roma Summer Fest. Un tour che passa dall'Europa all'Australia,





restituendo una band viva, dinamica, con le braccia sempre aperte verso il pubblico.

Da Sanremo a TikTok: numeri e curiosità

Nel corso del Festival di Sanremo 2024, con il brano *Ma non tutta la vita*, il duo ha incrementato i follower su TikTok del +281%, guadagnandosi la vetta della classifica dei concorrenti del Festival su quella piattaforma. Mentre questa percentuale impressionante traduce

un'esplosione di visibilità, il dato più concreto parla di decine di migliaia di nuovi video creati con i loro suoni e milioni di stream su Spotify e altre piattaforme.

Il fenomeno ha proseguito la sua ascesa con il singolo *Aria*, uscito il 27 maggio 2024 e promosso dall'anteprima a Domenica In e dal video firmato dal regista Silvano Rocca. Un brano levigato, sognante, che è diventato tormentone estivo su TikTok, grazie ai contenuti più creativi e ironici.

Il Roma Summer Fest 2025, con concerto alla Cavea dell'Auditorium di Roma il 19 giugno, ha celebrato oltre 50 anni di carriera in uno show crossover tra passato e presente.

Il legame con i giovanissimi esiste, però, già da prima: nel 2021, i Ricchi e Poveri parteciparono come personaggi misteriosi ("Baby Alieni") a *Il cantante mascherato*, suscitando un fenomeno virale e un'immediata rivalutazione nella cultura internet.

Tra gli autori coinvolti in questo nuovo corso artistico c'è Edwyn Roberts, che nel 2024 ha contribuito alla scrittura di *Ma non tutta la vita* e di *Aria*. Con lui, Cheope, Stefano Tognini e Alessandro La Cava hanno composto il brano, mentre Zef ed Edwyn Clark Roberts ne hanno curato la produzione.

Tutti parlano del vostro passato, parliamo del presente e futuro...

Angela: «Hai ragione, sai il passato cosa sembra? Uno che ti mette una poltrona su cui ti devi sedere. Io invece voglio stare in piedi».

Come ci si sente dopo aver prodotto 30 album e venduto oltre 22 milioni di copie?

Angela: «Io ti dico la mia, poi Angelo ti dice la sua. Sai che ti dico? Non me ne rendo neanche conto. Ci sentiamo molto giovani dentro. Più vanno avanti gli anni, più ci sentiamo ragazzini. Non ce ne rendiamo conto di tutto questo e ne siamo felici. È come se avessimo scoperto l'acqua nei pozzi adesso».

Angelo: «Noi non pensiamo sempre al passato, che cosa abbiamo fatto, quanti album abbiamo fatto...»

Angela e Angelo: «Noi guardiamo al presente e al futuro, ai nostri gusti, a cosa vogliamo fare: guardiamo sempre avanti».

Nel 2024, è cambiato qualcosa con "Ma non tutta la vita" e i nuovi live, i giovani vi hanno ritrovati.

Angelo: «Sì, ci hanno conosciuto anche i ragazzi giovani, quelli che preferivano altri generi».

Angela: «Perché siamo piaciuti, forse perché siamo simpatici, perché siamo sempre con le braccia aperte verso il pubblico».

Il brano è comparso molto sui social e in streaming, come l'avete vissuta questa cosa?

Angelo: «Esatto, noi questa strada l'abbiamo fatta varie volte. Abbiamo fatto teatro in passato e avevamo un po' tralasciato le canzoni. Facevamo un album ogni tanto e lo facevamo per 'non perdere il posto'. Ora abbiamo visto che avere l'approvazione delle nuove generazioni, è una grandissima soddisfazione».

Angela: «In realtà eravamo legati ad altre cose, molto impegnate. Noi ora siamo proprio noi stessi con quello che facciamo adesso. Cantiamo canzoni leggere che



fanno bene alla gente, danno positività, quotidianità ed è una grande soddisfazione».

Parlando del singolo dell’anno scorso uscito a maggio, “Aria”: com’è nata l’idea? Aria di cosa?

Angela: «Aria pura: bisogna volare, sognare. Ha tanti significati. Anche la più bella rosa diventa appassita...»

Angelo: «Con *Aria* è successa la stessa cosa di *Ma non tutta la vita*. Alcuni bravissimi autori ci hanno fatto ascoltare una canzone e abbiamo subito detto ‘questa è per noi!’ È perfetta e abbiamo scelto *Ma non tutta la vita*. Qualche mese dopo abbiamo ascoltato *Aria* e abbiamo detto ‘anche questa è per noi’». Angela: «È molto divertente, molto solare e ci siamo divertiti a farla».

Il Summer Tour 2025: tappe in Italia, Europa, Australia con sold out. Quali momenti vi hanno emozionato di più?

Angelo: «Tutti. L’Australia è stata una cosa stupefacente. Eravamo già stati in Australia, ma questa volta è stata una cosa meravigliosa. Poi a Roma, al Parco della



Musica, una serata incredibile».

E la versione spagnola di “Ma non tutta la vita”? Apre a collaborazioni internazionali?

Angelo: «La verità è questa: quasi tutti gli album li abbiamo registrati anche in spagnolo, abbiamo sempre fatto qualcosa per la Spagna. Questa volta ci hanno chiesto di fare uno spettacolo a Madrid e abbiamo registrato *Ma non tutta la vita* in spagnolo».

Angela: «Sono anche belle le parole, sono molto carine in spagnolo: ‘Hablo spagnolo benissimo’».

In spagnolo sono previste altre canzoni?

Angelo: «Sì, senz’altro. Adesso ci stiamo organizzando. Alla fine di questo tour, ci metteremo in sala d’incisione e registreremo delle nuove cose».

Tanto successo anche sui social...

Angelo: «Su un po’ tutti i social abbiamo avuto successo, ma su TikTok è stata un’esplosione. Ci sono stati dei filmati che abbiamo fatto. Sempre giocando e scherzando hanno avuto diversi milioni di visualizzazioni».

Angela: «Ci siamo divertiti a farlo, giocavamo e scherzavamo».

C’è in progetto un nuovo album?

Angela: «Ne stiamo parlando in questo periodo, o fare una canzone nuova o fare, addirittura, un album, vedremo».

E Genova? Non vi si vede in un concerto da un po’.

Angela: «Genova ce l’abbiamo nel cuore. C’è soltanto un problema: i genovesi sono tirchi!»

Angelo: «Non è la verità, scherziamo. A parte Genova, saremo a Ceriale il 24 agosto, tra Liguria e Piemonte. È una serata a cui noi teniamo moltissimo anche perché ci saranno tanti amici che ci verranno a trovare. È un posto stupendo, come tutta la Liguria, è un posto meraviglioso».

Se i Ricchi e Poveri nascessero oggi, chi potrebbero essere nel panorama dei cantanti attuali?

Angelo: «Non ci sono, non saprei a chi indirizzarmi oggi, non te lo so dire. Siamo una cosa un po’ diversa, sia in negativo che in positivo».

Angela: «Come noi no. Perché cantiamo canzoni commerciali. Diamo un messaggio di allegria, di positività, di quotidianità della vita di tutti i giorni».

In bocca al lupo!

Angela e Angelo: «Grazie di cuore».



SUN & SHADE, LA QUALITA' A BORDO

TAPPEZZERIE NAUTICHE

Via Piantelli,6 A/R, 16139 Genova (GE) - Italia
Tel. +39 010 0981384 • Cell. +39 348 338 5332
sito web: www.suneshade.it • email: info@suneshade.it

«**S**iamo nati nel 2009; siamo quindi un'azienda più giovane rispetto a tante altre imprese del nostro settore, che vantano una lunga storia ed esperienze familiari tramandate dai genitori ai figli. Nonostante questa premessa, siamo stati in grado di crescere notevolmente fino a diventare una società ben riconosciuta, apprezzata sia dai clienti privati, che 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».



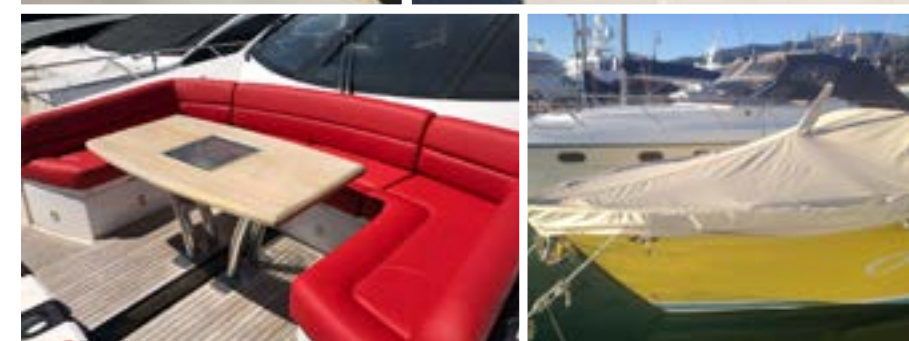
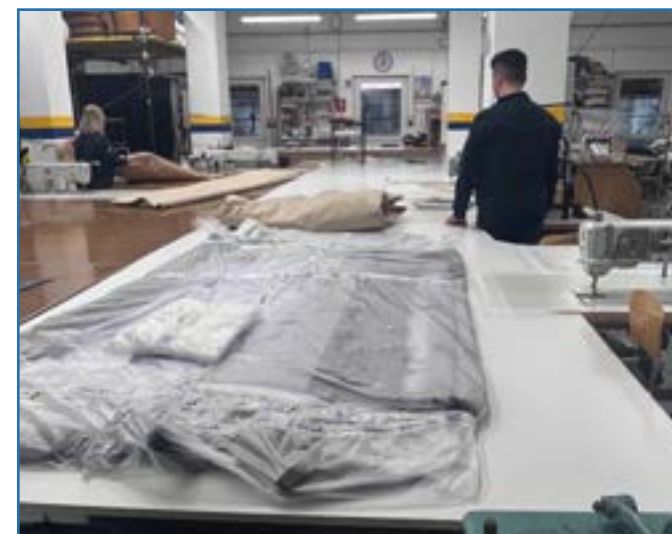
L'Azienda genovese guidata da Renato De Pascale è leader nel settore dei tessuti e tappezzerie per la nautica e non solo. Una storia di successo nata da una grande passione



TAPPEZZERIE E COPERTURE PER BARCHE VASTA GAMMA DI ACCESSORI

Sun & Shade si pregia di avere una vasta gamma di accessori: cuscinerie, reti ombreggianti, coperture, arredo imbottito nello spazio interno ed esterno dell'imbarcazione (divani, salottini, prendisole, cuscini per il fly, cuscini per il pozzetto di poppa ecc.)

Sun & Shade realizza tendalini su misura di ogni dimensione e tipologia, coperture per barche. È specializzato nelle tappezzerie interne: ciellini, 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.



**CUSCINERIE E DIVANI PER BARCHE
TENDALINI E BIMINI TOP
TAPPEZZERIE INTERNE
MOQUETTE PER USO NAUTICO
COPERTURE PER BARCHE
SPRAY HOOD E LAZY BAG**



IL 65° SALONE NAUTICO DI GENOVA: INNOVAZIONE, FUTURO E PASSIONE PER IL MARE

DAL 18 AL 23 SETTEMBRE 2025 A GENOVA TORNA IL
TRADIZIONALE APPUNTAMENTO, CON **CINQUE GRANDI AREE
TEMATICHE** PER SODDISFARE PROPRIO TUTTI, DALLA VELA ALLA
SOSTENIBILITÀ

DI LUCA BARTESAGHI



Dal 18 al 23 settembre 2025 Genova torna ad accendere i riflettori sulla nautica internazionale con la 65ª edizione del Salone Nautico Internazionale. Un appuntamento che, da oltre sei decenni, racconta il mare attraverso la lente dell'innovazione, della bellezza

progettuale e della cultura del Made in Italy. Organizzato da Confindustria Nautica, l'evento si conferma anche quest'anno il principale palcoscenico del settore, punto di incontro tra istituzioni, imprese, appassionati e professionisti della filiera. L'edizione 2025 si presenta più

ricca che mai, con cinque grandi aree tematiche pensate per offrire un'esperienza completa a espositori e visitatori: **Yachts & Superyachts, Boating Discovery, Tech Trade, Sailing World e Living The Sea**. A queste si affiancano nuove iniziative pensate per i giovani,





per il mondo della formazione e per chi vuole affacciarsi alle professioni del mare.

Yachts & Superyachts: l'eccellenza a galla

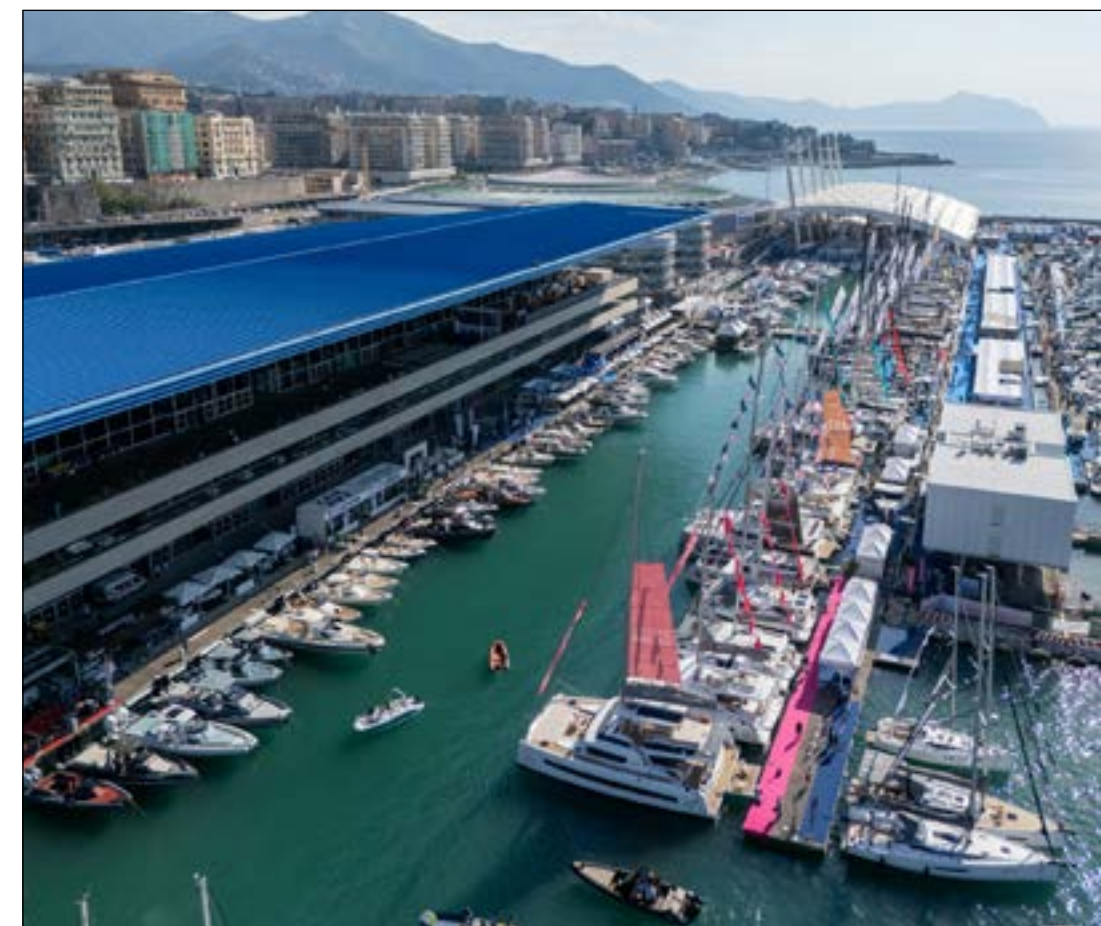
Nel cuore più esclusivo del Salone, la darsena dedicata agli yachts e superyachts accoglie le produzioni di punta del mercato italiano e internazionale. È qui che design e tecnologia si fondono in un'esperienza immersiva tra linee avveniristiche e materiali d'avanguardia. A rafforzare l'offerta, anche quest'anno si conferma la presenza del **Catamarans Hub**, spazio dedicato ai multiscafi, e della **Super Boat Area**, riservata alle imbarcazioni pneumatiche superiori ai 10 metri. Il tutto completato dal suggestivo **Power Village**, l'area motori pensata per coniugare business e accoglienza, con percorsi espositivi che alternano relax e incontri professionali.

Boating Discovery: un'esperienza da vivere

È lo spazio in cui terra e mare si incontrano per offrire una panoramica completa su motori fuoribordo, package e imbarcazioni pneumatiche. Un'area concepita per coinvolgere il pubblico in un'esperienza entusiasmante, tra prove in mare prenotabili e confronti diretti con i principali brand del settore. All'interno del **Padiglione Blu** e delle aree limitrofe, si snoda un universo dedicato alle novità di prodotto, con una marineria appositamente attrezzata per l'esposizione in acqua.

Tech Trade: il cuore tecnologico del Salone

Al piano superiore del Padiglione Blu batte il cuore pulsante





dell'innovazione nautica. L'area **Tech Trade** è lo spazio dedicato alla componentistica, all'elettronica di bordo, ai sistemi per porti turistici, accessori, impianti, carburanti e lubrificanti. Un vero e proprio laboratorio dell'eccellenza tecnica che si completa con i **TechTrade Days**, in programma il 18 e 19 settembre: due giornate B2B di approfondimento e networking per produttori, fornitori, progettisti e innovatori del settore nautico.

Sailing World: il salone nella vela

Un microcosmo ricco di suggestioni, quello del **Sailing World**, l'area tematica che raccoglie il meglio del mondo della vela. Design, performance e stile si incontrano in un

settore in continua evoluzione, capace di raccontare l'anima più sportiva e sostenibile della nautica. Tra barche a vela, accessori, abbigliamento tecnico e componentistica, lo spazio diventa punto di riferimento per professionisti e appassionati. Non mancano le zone relax e intrattenimento, pensate per rendere la visita ancora più piacevole e funzionale.

Living The Sea: il mare vissuto con rispetto

Pensata per valorizzare il turismo nautico e il rapporto con il mare, l'area **Living The Sea** è uno spazio d'incontro tra pubblico, istituzioni, associazioni e federazioni. Qui si affrontano temi legati alla sostenibilità ambientale, alla formazione e alla crescita del comparto.

Oltre agli stand informativi, l'area ospita lo **Eberhard & Co Theatre**, che accoglierà incontri, talk e premiazioni, oltre a uno **Shopping District** dedicato. Presenti anche gli spazi per le attività in acqua, dalla vela agli sport nautici, con un'attenzione crescente per la sensibilizzazione ambientale.

Giovani, formazione e professioni del mare

Una delle novità più rilevanti dell'edizione 2025 è il forte impulso alla partecipazione giovanile. Confindustria Nautica ha introdotto il **biglietto agevolato per gli under 25**, al prezzo speciale di 13 euro, acquistabile esclusivamente in cassa con documento d'identità. È una misura che rientra in una più ampia campagna per



promuovere le **professioni del mare** e favorire l'avvicinamento dei giovani a un settore ricco di opportunità.

Tra le iniziative in programma, spiccano due eventi rivolti agli studenti delle scuole superiori, in calendario per lunedì 22 settembre: *“Nautica: orientarsi in un mare di opportunità”* e *“Nautica da diporto: le Istituzioni in sinergia con le imprese”*. Senza dimenticare l'introduzione del **nuovo patentino D1**, che abilita alla conduzione di imbarcazioni già a partire dai 16 anni.

Una città che guarda al mare

Il Salone Nautico non è solo un evento fieristico: è un momento

che trasforma Genova nella capitale internazionale della nautica. L'intera città si anima grazie agli eventi collaterali, agli incontri istituzionali, alle attività culturali e ai momenti di spettacolo che gravitano attorno alla manifestazione. Un'occasione per riscoprire Genova sotto una luce nuova, tra moli storici, architetture contemporanee e una vocazione al futuro sempre più marcata.

Il 65° Salone Nautico Internazionale sarà tutto questo: un viaggio tra le onde dell'innovazione, un ponte tra tradizione e futuro, una celebrazione dell'eccellenza italiana nel mondo.

Biglietti, modalità di acquisto e info utili

I biglietti per accedere al 65° Salone Nautico di Genova sono già acquistabili online all'indirizzo: **shop.ilsalonenautico.com**, con pagamento tramite carta di credito, Google Pay e Apple Pay. Le tariffe per il 2025 sono:

- Online: €23 + €1 di prevendita
- In loco: €28
- Under 25: €13 (solo in cassa)

Ingresso gratuito per bambini nati dopo il 01/01/2013 accompagnati da un adulto e per accompagnatori di persone con disabilità.



Autopark Piccapietra



PIAZZA PICCAPIETRA, 58 A GENOVA
a soli 10 minuti a piedi dall'acquario di Genova
TEL. 010.564.244

Sito web: parcheggiopiccapietra.it

APERTO 24 ORE SU 24



QUANDO IL DESIGN INCONTRA IL MARE

IL RITORNO DEL **DESIGN INNOVATION AWARD** AL **SALONE NAUTICO** DI GENOVA

DI LUCA BARTESAGHI

C'è un appuntamento che, da sei anni, illumina il Salone Nautico Internazionale di Genova con il suo sguardo rivolto al futuro. È il *Design Innovation Award*, il premio che ogni settembre richiama l'attenzione del mondo della nautica sul valore delle idee, sulla forza del progetto, sulla bellezza

che si fa funzione. E l'edizione 2025 – in programma dal 18 al 23 settembre – si annuncia tra le più attese. Non solo per il livello delle candidature, che cresce di anno in anno, ma per il nome che quest'anno guiderà i lavori della giuria: **Walter De Silva**. Figura di riferimento del design italiano a livello globale, De Silva

ha attraversato con eleganza e visione il mondo dell'automobile, firmando modelli iconici per Fiat, Alfa Romeo, Audi e Volkswagen. Oggi dirige il suo studio, libero da sigle e marchi, ma sempre fedele a un'idea precisa di forma e sostanza. E proprio questa sua coerenza stilistica, questa capacità di unire tecnica e bellezza, lo



rende il presidente ideale per un premio che della contaminazione tra innovazione e sostenibilità ha fatto la sua bandiera. Nel suo sguardo esperto, l'intera evoluzione del comparto nautico: dall'artigianalità di un tempo alla tecnologia di oggi, passando per materiali riciclati, design modulare e nuove architetture di bordo. Accanto a lui siederanno in giuria altri esperti internazionali, provenienti dal mondo del progetto e del mare, per valutare i migliori lavori presentati dalle aziende espositrici italiane e straniere. E saranno in tanti a contendersi il podio. Dalle imbarcazioni a vela e motore, ai superyacht e ai multiscafi, passando per i maxi RIB, gli accessori, i software di bordo e tutto ciò che rende ogni barca un microcosmo d'ingegno. In tutto dieci categorie tecniche, a cui si aggiungono **tre premi speciali**: quello per l'Innovazione, che guarda ai prodotti più

visionari; quello alla Carriera, che celebra un percorso esemplare; e infine il riconoscimento al Talento, pensato per chi sa portare un'idea oltre i confini del mercato. Il momento clou sarà la **cerimonia di premiazione** in programma **venerdì 19 settembre** nella cornice nobile di **Palazzo Ducale**, nel cuore della Genova storica. Un palcoscenico d'eccezione per raccontare l'eccellenza e il cambiamento, all'interno di una giornata dedicata ai grandi temi della sostenibilità e dell'internazionalizzazione. Tra gli eventi in calendario spiccano anche il **World Yachting Sustainability Forum**, la tavola rotonda europea sul *boating sostenibile* e il convegno ESG promosso da Confindustria Nautica con il supporto di RINA e BPER. Il Design Innovation Award, nato nel 2020, ha saputo in pochi anni affermarsi come strumento culturale



e strategico, premiando non solo la qualità estetica dei progetti ma anche la loro capacità di rispondere alle esigenze di un settore in rapida evoluzione. Un osservatorio prezioso per chi vuole capire dove sta andando il Made in Italy della nautica – e non solo. Basti pensare ai progetti emersi nelle passate edizioni: dalla barca stampata in 3D *MAMBO* di Moi Composites, al rivoluzionario *Ecoracer* in materiali riciclabili, fino a *UniBoat*, frutto del talento universitario applicato all'energia elettrica e all'idrogeno. Il filo conduttore è sempre lo stesso: l'innovazione come chiave per navigare il presente e progettare il domani. E in questa rotta, il Design Innovation Award resta una bussola affidabile, capace di indicare la direzione alle aziende, ai designer, agli armatori e a tutto il sistema nautico che guarda avanti. Verso un futuro che sappia conciliare stile, responsabilità e sogno.



CORSO DE STEFANIS, 58N R - GENOVA, 16139
TELEFONO: 010 098 6970
EMAIL: info@elettrosecuritysrl.it

Impianti elettrici, Automazioni



Cito e Videocitofonia, Luci a led



Impianti e antenne TV



Impianti Fotovoltaici



Impianti antifurto, Antincendio



Impianti di videosorveglianza



Nebbiogeni, Controllo accessi



Elettro security è specializzata in:

Impianti elettrici civili, industriali e condominiali
Automazioni e controllo accessi
Installazioni elettroniche
Sistemi di sicurezza e antintrusione
Sistemi di videosorveglianza



www.elettrosecuritysrl.it



Servizi professionali di alta qualità.

UNA SQUADRA AFFIATATA DI CREATIVI ED ESPERTI IN COMUNICAZIONE,
INSIEME AD UN LABORATORIO DI OLTRE 600 MQ.
PER PRODOTTI TIPOGRAFICI, STAMPE DIGITALI E PERSONALIZZATI!

Il Centro Servizi SEF è una realtà consolidata nel mondo della comunicazione e degli eventi; **fornisce dal 2003 servizi professionali di alta qualità**. La storia si caratterizza per una notevole evoluzione strutturale: inizialmente provider di servizi e formazione, oggi, grazie ad investimenti in risorse umane e attrezzature, sono diventati veri e propri produttori di ciò che propongono ai loro clienti.

L'organizzazione di SEF si sviluppa attraverso una **sede principale a Rapallo**, dove operano buona parte dello staff e dove sono collocati i diversi macchinari di produzione. In questa sede, è presente anche uno showroom

dedicato interamente all'abbigliamento, ai gadget e alle premiazioni. A completare l'assetto, sono presenti due prestigiosi uffici a **Genova** e **Milano**.

Possiamo definire con sicurezza SEF come una delle aziende meglio strutturate e professionalmente configurate nel territorio ligure, non solo per la **fornitura di prodotti grafici, tipografici e web**, ma anche per la realizzazione di **soluzioni personalizzate** e di **servizi alla comunicazione**, sia a livello nazionale che internazionale.

"Innovazione e attenzione al cliente sono da sempre i pilastri su cui si fonda il nostro lavoro. Ogni progetto che realizziamo

è pensato per rispondere alle specifiche esigenze di ciascun cliente, con un occhio sempre rivolto alle nuove tendenze e alle tecnologie più avanzate. La nostra capacità di adattarci e innovare ci consente di offrire soluzioni all'avanguardia che vanno oltre la semplice produzione, garantendo un servizio completo, dalla progettazione alla realizzazione finale". Afferma il dott. **Leo Bozzo**, **Amministratore Unico di SEF**.

La produzione si compone di **3 linee di produzione per il reparto tipografia** dove si producono i diversi prodotti cartacei quali biglietti da visita, cartoline, brochure, opuscoli; **5 linee nel reparto di stampa digitale** non cartacea utile a produrre striscioni, adesivi, pannellistica, insegne, bandiere; nella zona dedicata al mondo del personalizzato, invece, vi sono le **linee di serigrafia a freddo ed a caldo** oltre ai macchinari per il ricamo professionale; grazie a macchinari di stampa digitale e marcatura laser, vengono personalizzati internamente anche tutte le tipologie di gadget.

Lo Studio di SEF, invece, ha un pool di **Professionisti per lo sviluppo di progetti di comunicazione** e la **progettazione grafica** on-site: 3 grafici, 1 programmatore, 1 social media manager, 3 content creator, 1 comunicatore. L'esperienza ventennale ha permesso di consolidare relazioni durature con aziende di ogni dimensione, affermandosi come partner di fiducia per chi desidera dare visibilità al proprio brand, migliorare la propria comunicazione visiva e organizzare eventi memorabili.

Sede operativa
RAPALLO Via Volla 39/A - Tel. 0185 234774
Mob. 331 4487128 | info@centroservizisef.it
Office
GENOVA Corte Lambruschini, Piazza Borgo Pila 29 -37
MILANO Via Montenapoleone 8
www.centroservizisef.it





Vinicola23 è punto di riferimento per la degustazione di vini pregiati provenienti da tutte le zone d'Italia.

Vinicola23: un primo anno di successi nel cuore di Genova! Vinicola23, brand della Project Wine Srl, ha festeggiato il suo primo anniversario a Genova, consolidandosi come punto di riferimento per gli amanti del buon vino e della eno-gastronomia di qualità.

Situato in via degli Orefici 25r, a due passi dal Porto Antico, il locale offre un'esperienza unica che unisce tradizione e innovazione. Un concept vincente: nato dall'incontro tra **Enrico Neroni** e **Leo Bozzo**, Vinicola23 si distingue per la sua formula che combina una selezione di vini italiani e internazionali, cocktail sapientemente preparati, prelibati appetizers e piattini di bistrot. Ogni location del brand è pensata per offrire un'esperienza completa, adattandosi



alle specificità del territorio e alle esigenze dei clienti. La location di Genova, la sede genovese di Vinicola23 si trova in via degli Orefici 25r, una delle vie principali del centro storico. Questa zona è nota per la presenza di numerosi negozi e bistrot, che la rendono frequentata sia da turisti che da genovesi. Il locale vanta un ampio dehor all'aperto nella caratteristica piazzetta genovese con svariati tavolini, ideale per godersi un aperitivo en plain air durante le stagioni più miti. All'interno, l'atmosfera accogliente e raffinata invita alla degustazione di una vasta selezione di vini e piatti tipici. Oltre ai tradizionali servizi di caffetteria e aperitivi, Vinicola23 a Genova propone anche una selezione di piatti da bistrot, wine-bar e wine-shop, offrendo così un'esperienza completa per tutti i sensi.

Eventi e iniziative: nel corso dell'anno, Vinicola23 ha organizzato numerosi eventi, tra cui le "Aperi-Degustazioni", che hanno riscosso grande successo tra gli appassionati. Queste iniziative hanno permesso ai clienti di intraprendere un viaggio nei sapori, scoprendo nuove etichette e abbinamenti gastronomici. «Dopo 5 aperture in Piemonte abbiamo scelto di approdare nel cuore di Genova per far crescere ancor più la nostra realtà imprenditoriale.

Siamo molto soddisfatti della risposta della clientela locale e dei report dei tanti turisti che sono stati a degustare presso la nostra location ligure. – dichiarano Enrico Neroni e Leo Bozzo, proprietari di Vinicola23 – Nel 2025 vi saranno diverse novità di prodotto e di evento che potranno far ancor più conoscere il nostro locale al pubblico genovese ed a coloro che vorranno farsi coccolare dal nostro staff» Vini selezionati, light-lunch di qualità e prelibatezze eno-gastronomiche sono gli ingredienti salienti per farvi assaporare l'offerta nella chiave del claim aziendale: Rinomata Topperia!

IL RITORNO TRIONFALE DELLA VESPUCCI A GENOVA

UN SIMBOLO D'ITALIA CHE HA INCANTATO IL MONDO

DI LUCA BARTESAGHI

La città si è vestita a festa per accogliere il **ritorno** **epico di Nave Amerigo Vespucci**, il veliero icona della Marina Militare italiana, e celebrare contestualmente la **Giornata della Marina Militare**. Un evento di grande risonanza,

che ha visto la partecipazione del Presidente della Repubblica Sergio Mattarella, del Ministro della Difesa Guido Crosetto, del Capo di Stato Maggiore della Difesa Generale Luciano Portolano e del Capo di Stato Maggiore della Marina Ammiraglio Enrico

Credendino, trasformando il porto di Genova in un palcoscenico di emozioni e orgoglio nazionale, un vero spettacolo che ha sigillato la fine di un viaggio straordinario. Questa giornata di festa per la Marina, che commemora l'eroica impresa dell'Azione di Premuda

del 10 giugno 1918, quando i MAS 15 e 21, al comando del capitano di corvetta Luigi Rizzo, affondarono la corazzata austro-ungarica Szent Istvan, sventando una minaccia contro il dispositivo alleato nel Canale d'Otranto, si è arricchita quest'anno di un significato ancora più profondo con il rientro della nave più bella del mondo.

Immaginate il fascino di un veliero che salpa da Genova il 1° luglio 2023 per affrontare un **giro del mondo** senza precedenti, la sua silhouette maestosa che si allontana nel blu del Mediterraneo per affrontare gli oceani più remoti.

La Vespucci, partita per portare un messaggio di formazione, diplomazia e promozione dell'eccellenza italiana, ha toccato 5 continenti, 30 Paesi e 35 porti internazionali, oltre a 18 scali nel Mediterraneo. Un'avventura lunga quasi **50.000 miglia**, più di due volte la circonferenza terrestre,



Dall'alto al basso: Il Presidente della Repubblica Sergio Mattarella e il Ministro della Difesa Guido Crosetto; il Ministro della Difesa Guido Crosetto; Parata Marina Militare





un punto di riferimento per il settore automotive

SERVIZI

- Finanziamenti agevolati
- Leasing
- Noleggio lungo termine
- Assicurazioni
- Acquisto auto usate
- Preventivatore Assicurazioni
- 24h assistance

MOTOR GOOO

IN VIA PRA', 199/R È UNA DITTA SPECIALIZZATA NELLA VENDITA E NELLA PREPARAZIONE DI VEICOLI FUORISTRADA. MOTOR GOOO METTE A DISPOSIZIONE DEI PROPRI CLIENTI L'ESPERIENZA NEL SETTORE VEICOLI NUOVI E USATI PER LE ESIGENZE DI OGNI CLIENTE.

VIA PRA', 199 R. 16157 - GENOVA

CELL: +39 335 7550590

UFF: +39 010 6196516

info@motorgooo.it

amministrazione@motorgooo.it

adamo@motorgooo.it

officina@motorgooo.it

noleggio@motorgooo.it



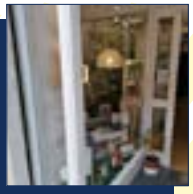


Via Guglielmo Oberdan, 122
Tel. 010 372 8126
lorenzocarli67@gmail.com

LORENZO CARLI

elettricità

NEGOZIO DI VENDITA
materiale elettrico
elettrodomestici
illuminazione



CARTO & SHOP

CARTOLERIA • MODULISTICA • BELLE ARTI
IDEE DA REGALO • PRODOTTI PER UFFICIO

Migliori marche sul mercato
Top della qualità
Vendita al dettaglio e all'ingrosso



Piazza Dante, 18 R, 16121 Genova
Telefono: 010 516 5107 | e-mail: gruppocgsshop@gmail.com



che ha visto il nostro gioiello galleggiante diventare un'ambasciatrice itinerante del "Sistema Italia", un faro di cultura e innovazione. Questo ambizioso **Tour Mondiale Vespucci**, fortemente voluto dal Ministro della Difesa Guido Crosetto e sostenuto dalla Difesa e da ben 12 Ministeri, ha saputo fondere la gloriosa tradizione marinara con una moderna e dinamica promozione del nostro Paese.

La nave non è stata solo un luogo di addestramento per i giovani allievi, un'occasione unica per formare la futura classe dirigente della Marina, ma una vera e propria vetrina itinerante per l'eccellenza italiana in ogni sua sfaccettatura, dalla cultura all'innovazione, dal design all'enogastronomia, in un dialogo costante con le realtà locali e internazionali.

L'approdo della Vespucci a Genova è stato celebrato con una serata indimenticabile, un vero e proprio abbraccio tra il mare, la cultura e l'identità italiana. Sotto un cielo che si faceva sempre più suggestivo, illuminato dalle luci della città e dall'attesa, l'orchestra "Meravigliosa", composta da ben **250 musicisti** provenienti dalle bande delle Forze Armate e della Guardia di Finanza, insieme al coro del Teatro Carlo Felice di Genova, ha incantato il pubblico con un'esecuzione inedita.

Il repertorio spaziava dalle arie più celebri dell'opera italiana, come *Cavalleria Rusticana*, *La Traviata*, *Madame Butterfly* e *Turandot*, alle melodie senza



tempo del maestro Ennio Morricone, rievocando in musica e immagini le tappe salienti di questo viaggio epico e le eccellenze culturali che l'Italia ha portato in scena nei cinque continenti.

La prima parte dello spettacolo, intitolata "Buon Vento Italia" e condotta con la consueta grazia da Antonella Clerici, è stata trasmessa in diretta su Rai Uno e ha anche celebrato la candidatura della Cucina Italiana a patrimonio immateriale dell'UNESCO, un'iniziativa che la Vespucci ha supportato con fierezza come ambasciatrice culturale, mostrando al mondo la ricchezza delle nostre tradizioni culinarie.

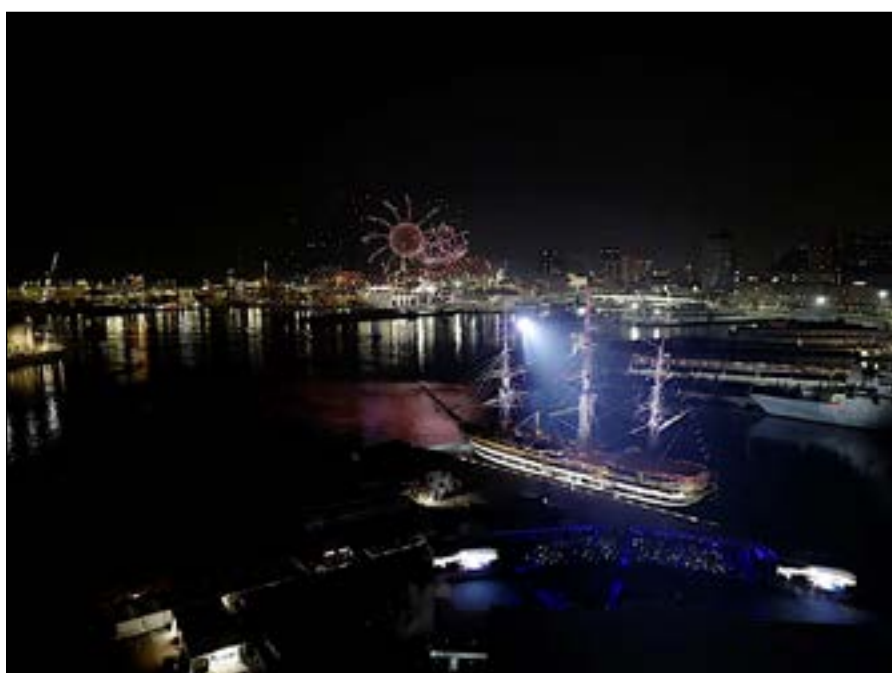
La seconda parte, guidata con brio da Serena Autieri, affiancata da Veronica Maya, entrambe madrine del Tour, ha intrecciato racconti di viaggio e momenti musicali, culminando con il brano inedito "Meravigliosa", un inno vibrante e toccante dedicato all'Amerigo Vespucci, interpretato dalla stessa Autieri.

Il vero culmine della serata è stato lo **show mozzafiato di droni**: ben 1.750 droni hanno illuminato il cielo del porto di Genova, danzando in coreografie tridimensionali che hanno narrato in modo simbolico e commovente il viaggio della nave. Si è visto il profilo della Vespucci emergere dal mare al tramonto, la comparsa dell'Orsa Minore e della Stella Polare, eterne guide dei marinai, un richiamo potente alla tradizione e alla navigazione d'altri tempi.

E poi il motto della nave, "Non chi comincia ma quel che persevera", a testimoniare la forza d'animo e la determinazione che hanno guidato l'equipaggio, e una sequenza di simboli marittimi culminata nel logo ufficiale del Tour, a suggellare il ritorno al porto d'origine.

Realizzato da Artech e Dronisos con oltre 40 professionisti coinvolti, questo spettacolo di alta tecnologia ha lasciato tutti a bocca aperta,





unendo la tradizione del mare all'innovazione più avveniristica in un racconto visivo altamente tecnologico ed emozionante.

Dopo giorni di ammirazione e visite, che hanno visto migliaia di persone salire a bordo per toccare con mano la leggenda, il 15 giugno la Nave Amerigo Vespucci ha levato nuovamente l'ancora dal Porto Antico di Genova, chiudendo ufficialmente il suo tour mondiale proprio lì dove tutto era iniziato due anni fa. La sua silhouette maestosa è scomparsa all'orizzonte verso il Levante ligure, salutata da turisti, cittadini e curiosi che hanno dato il loro ultimo saluto ai protagonisti di quel "viaggio epico", come l'ha definito lo stesso Ministro della Difesa Guido Crosetto, prima che la nave tornasse a "casa" alla Spezia per le necessarie opere di manutenzione.

I marinai, che a bordo di un veliero di 94 anni hanno affrontato sfide titaniche che sembravano impossibili, come Capo Horn o il Mar Rosso, portano negli occhi e nel cuore le emozioni di un viaggio che non è stato solo una missione, ma una vera e propria **immersione nell'anima dell'Italia**. Sfide impresse negli occhi e nel cuore di nocchieri e ufficiali, volontari e comandanti.

La Vespucci non è solo una nave scuola; è un **simbolo senza tempo** che incanta popoli di ogni angolo del globo, rappresentando la nostra nazione con una bellezza e un'eleganza ineguagliabili, un'immagine suggestiva e potente del nostro Paese.

Il successo straordinario del tour, il secondo mai compiuto dall'Amerigo Vespucci nella sua storia, è stato amplificato anche dal **Villaggio Italia**, un'expo itinerante che ha messo in mostra il meglio del nostro Paese trasformandosi in una piattaforma di incontri e scambi culturali, una gigantesca agorà dove conoscersi e scoprire le ricchezze dell'Italia.





FABER S.R.L. NASCE PER DARE PROFONDO VALORE ALLA DEFINIZIONE DI SICUREZZA SUL LAVORO: UN AGGIORNAMENTO OBBLIGATORIO E NECESSARIO PER LE AZIENDE, PER NOI UNO SCOPO CHE SI COSTRUISCE INTORNO ALLA PERSONA E ALL'AMBIENTE NEL QUALE LAVORA, IN CUI DEVE SENTIRSI PROTETTA PER PORTARE AVANTI GLI OBIETTIVI AZIENDALI IN SERENITÀ.

CORSI DI FORMAZIONE PER LA SICUREZZA DEL PERSONALE;
FORNIAMO ANALISI E VALUTAZIONI DEI RISCHI;
CI OCCUPIAMO DI CONSULENZA NEL POTENZIAMENTO DELLE RELAZIONI LAVORATIVE UMANE;
COLLABORIAMO CON AZIENDE ESTERNE PER FORNIRE UN SERVIZIO COMPLETO A SECONDA DELLE ESIGENZE DELLE NOSTRE AZIENDE CLIENTI.



VIA MARCELLO STAGLIENO, 10,
16129 GENOVA
010 303 2029
mail: info@lavoroinsicurezza.eu



*"Prendere per mano le aziende e guidarle
è il nostro compito."*
CEO - Luca Palazzolo

forMoto

VIA MONTEVIDEO 93 R - 16129 Genova
Telefono: 010 313585
WhatsApp: 340 007 6165
Email: info@formoto.it

CONCESSIONARIA RICAMBI ORIGINALI
PIAGGIO E MALAGUTI

Accessori per Vespa d'epoca
Ampia scelta di caschi integrali, jet e modulari
Ricambi originali e after market per scooter e moto

www.formoto.it

COLORIFICIO



— NUOVA —
A.V.E.C.

COLORI E VERNICI PER OGNI ESIGENZA

Via del Commercio 13r, Genova
Tel. +39 010 372 6231
WhatsApp +39 3343985982
Email: nuova-avec@libero.it
P.IVA 00451800106
www.colorificionuovaavec.com

Da oltre 50 anni
direttamente dal produttore
al consumatore colori, vernici,
accessori e affini per edilizia

SERVIZIO TINTOMETRICO
E NOLEGGIO POMPE PER
IDROPITTURE, STUCCHI
E GUAINA



Da Los Angeles a Gedda prima, da Trieste a Genova poi, in quel Tour Mediterraneo che ha animato le coste italiane in un virtuale lunghissimo “bentornato” al veliero della Marina, il Villaggio ha accolto oltre **1,2 milioni di visitatori**, un affetto universale che dimostra quanto la Vespucci sia amata e riconosciuta come un’eccellenza italiana nel mondo, dalle Americhe all’Australia, dal Friuli Venezia Giulia alla Liguria.

Questo “esperimento”, ideato dal Ministro Crosetto e realizzato da Difesa Servizi, la società in-house della Difesa, apre le porte a futuri modelli di promozione e diplomazia culturale, con ogni probabilità potrà diventare in futuro un modello per altre iniziative di questo tipo. Ciò che resta di questo lungo viaggio sono le innumerevoli foto, i commenti entusiasti, i sorrisi e gli sguardi di chi ha vissuto e reso possibile quest’impresa, di chi, a suo modo, è stato parte di un **pezzo di storia**.

Il libro di bordo raccoglie le foto e le dediche delle





centinaia di autorità accolte nella suggestiva sala consiglio, mentre il resto lo raccontano le parole di chi quell'esperienza l'ha vissuta e l'ha resa possibile. Tanto altro, invece, è impresso nei loro sguardi, quelli di chi è stato, a suo modo, parte di un pezzo di storia.

La Nave Amerigo Vespucci è tornata, ma il suo messaggio e la sua intramontabile bellezza continueranno a navigare nei cuori e nella memoria di tutti noi, ispirando nuove generazioni e portando il fascino dell'Italia in ogni angolo del globo.



Nuovo Punto Auto

AUTOFFICINA MULTIMARCA A GENOVA

SIAMO IL PUNTO DI RIFERIMENTO PER GLI AUTOMOBILISTI, OFFRENDO UN SERVIZIO COMPLETO E ALL'AVANGUARDIA PER LA MANUTENZIONE E LA RIPARAZIONE DEI VEICOLI.



DA OLTRE 30 ANNI



Via Trento, 44/A/R - 16145 Genova (GE) | Tel. (+39) 010 317 568 | Cell. (+39) 331 104 3761
info@nuovopuntoauto.it | www.nuovopuntoauto.com

La nostra officina combina l'esperienza maturata in tre decenni con attrezzature di ultima generazione, garantendo diagnosi accurate e interventi tempestivi su ogni tipo di vettura.

I NOSTRI SERVIZI:

- ✓ OFFICINA MECCATRONICA E ELETTRAUTO
- ✓ RIPARAZIONI MECCANICHE AUTO
- ✓ MANUTENZIONI E CHECK-UP COMPLETI
- ✓ DIAGNOSI ELETTRONICA AVANZATA
- ✓ REVISIONE TURBINE, MOTORI E CAMBI
- ✓ COLLAUDI E REVISIONI AUTO (DI LEGGE)
- ✓ RICARICA E ASSISTENZA CLIMATIZZATORI
- ✓ RIPARAZIONE E SOSTITUZIONE PNEUMATICI
- ✓ GOMMISTA PER AUTO, MOTO E SCOOTER
- ✓ OFFICINA MULTIMARCA
- ✓ CENTRO CONVENZIONATO ARVAL E UNIPOL RENTAL



Affidati alla nostra esperienza: prenditi cura della tua auto con Nuovo Punto Auto!

Tel. 010 317 568
Cell. 331 104 3761

PERCHÉ SCEGLIERE LA NOSTRA OFFICINA?

- ✓ INTERVENTI SU TUTTE LE CASE AUTOMOBILISTICHE
- ✓ ATTREZZATURE DI ULTIMA GENERAZIONE
- ✓ SERVIZIO RAPIDO E PROFESSIONALE

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.



Sono molti i personaggi dello spettacolo, dello sport, della politica, diventati suoi fedeli clienti e molte le onorificenze che riceve negli anni, a riconoscimento dei risultati raggiunti. Many are the personalities of the show, sport, and politics society that become Zeffirino's loyal customers and as well as many are the honors the family receives over the years, in recognition of the results achieved.

DINING



Belloni
TIPICA CUCINA ITALIANA

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

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.



+++++
Zeffirino[®]
RISTORANTE 1939

L'occasione d'Oro

Via SS. Giacomo e Filippo, 33/R, 16122 Genova

Tel: 010.831.8857 Cell: 366 .992.2997

loccasionedorogenova@gmail.com



SIAMO SPECIALIZZATI NELL'ACQUISTO DI:

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

SERVIZI:

Valutazioni gratuite
Riparazioni di qualunque natura
Serieta' e massima trasparenza
Pagamento subito e in contanti

MOBY DICK, LA BALENA BIANCA APPRODA A PALAZZO DUCALE

VIAGGIO NEI MITI, NEI MARI E NELLA COSCIENZA A PALAZZO
DUCALE, APPARTAMENTO E CAPPELLA DEL DOGE **DA OTTOBRE
2025 A FEBBRAIO 2026**



C'è una balena bianca, gigantesca, enigmatica, che da secoli abita l'immaginario collettivo. È **Moby Dick**, creatura di carta e abisso, mostro e metafora, protagonista dell'infinito romanzo di **Herman Melville**, pubblicato nel 1851 e diventato nel tempo un oggetto di culto per lettori, studiosi, artisti e visionari. Proprio a lei, alla Balena con la B maiuscola, è dedicata la grande mostra "**Moby Dick – La Balena**", che si apre a **Palazzo Ducale di Genova** nell'**Appartamento e Cappella del Doge** da ottobre 2025 a febbraio 2026. Ma non aspettatevi una semplice esposizione. Quella che prende forma a Genova è una vera e propria immersione, un viaggio multisensoriale e multidisciplinare tra arte, letteratura, mito, biologia marina, storia della navigazione, teatro, cinema e scienza. A orchestrarla è la curatrice **Ilaria Bonacossa**, in collaborazione con **TBA21–Ocean Space**, con il contributo di artisti contemporanei internazionali e il sostegno di studiosi e istituzioni culturali.



Janaina Tschäpe;
Nella pagina precedente: Emilio Isgrò Whale (2023)

Visitare la mostra significa, innanzitutto, confrontarsi con un testo letterario dalla struttura labirintica, in cui si incontrano diario di bordo, saggio scientifico, epica e filosofia. Melville non ci ha lasciato soltanto la storia della vendetta ossessiva del Capitano Achab contro il leviatano degli abissi, ma anche una riflessione sull'animo umano, sul nostro rapporto con la natura e sul mistero dell'esistenza. Su questa ricchezza si innesta l'allestimento, che si sviluppa in diverse sezioni tematiche: dalla storia e rappresentazione delle balene nell'arte – dipinte, incise su osso, scolpite nel legno o su lastre di ferro – al racconto biblico di Giona e il mostro marino, dalla "Bianchezza della Balena" come simbolo dell'ambiguità del male alla dimensione cosmica del tramonto e delle stelle che guidano la navigazione. E poi "Lo squartamento", "Il calamaro", "Il suono delle balene": ogni capitolo trasfigura un elemento narrativo in stimolo visivo, poetico, talvolta disturbante, ma sempre potentemente evocativo. Non è un caso che questa mostra arrivi proprio a Genova. Città marinara per eccellenza, crocevia di rotte e racconti, Genova dialoga da secoli con il mare e ne conosce sia la bellezza che la violenza. Qui, **il mito di Moby Dick si intreccia con il paesaggio reale del Mar Ligure**, con il **Santuario dei Cetacei**, con la cultura portuale e con l'Ottocento romantico, periodo in cui Genova si è affermata come capitale intellettuale e artistica. La mostra, infatti,



VIA DEL COMMERCIO, 71, 16167 GENOVA
TEL. 010 4550581 / CELL. 347 3369355
E-MAIL: INFO@FFEDILIZIA.IT

LA NOSTRA REALTÀ SI OCCUPA DI TUTTO QUELLO CHE CONCERNE
I LAVORI DI EDILIZIA, SIA INTERNA SIA ESTERNA. FORNIAMO
SERVIZI SPECIFICI SIA PER PRIVATI SIA PER AZIENDE, PUNTANDO
SEMPRE SULLA QUALITÀ DEI PRODOTTI E L'ESECUZIONE DI TUTTI
I LAVORI A REGOLA D'ARTE.

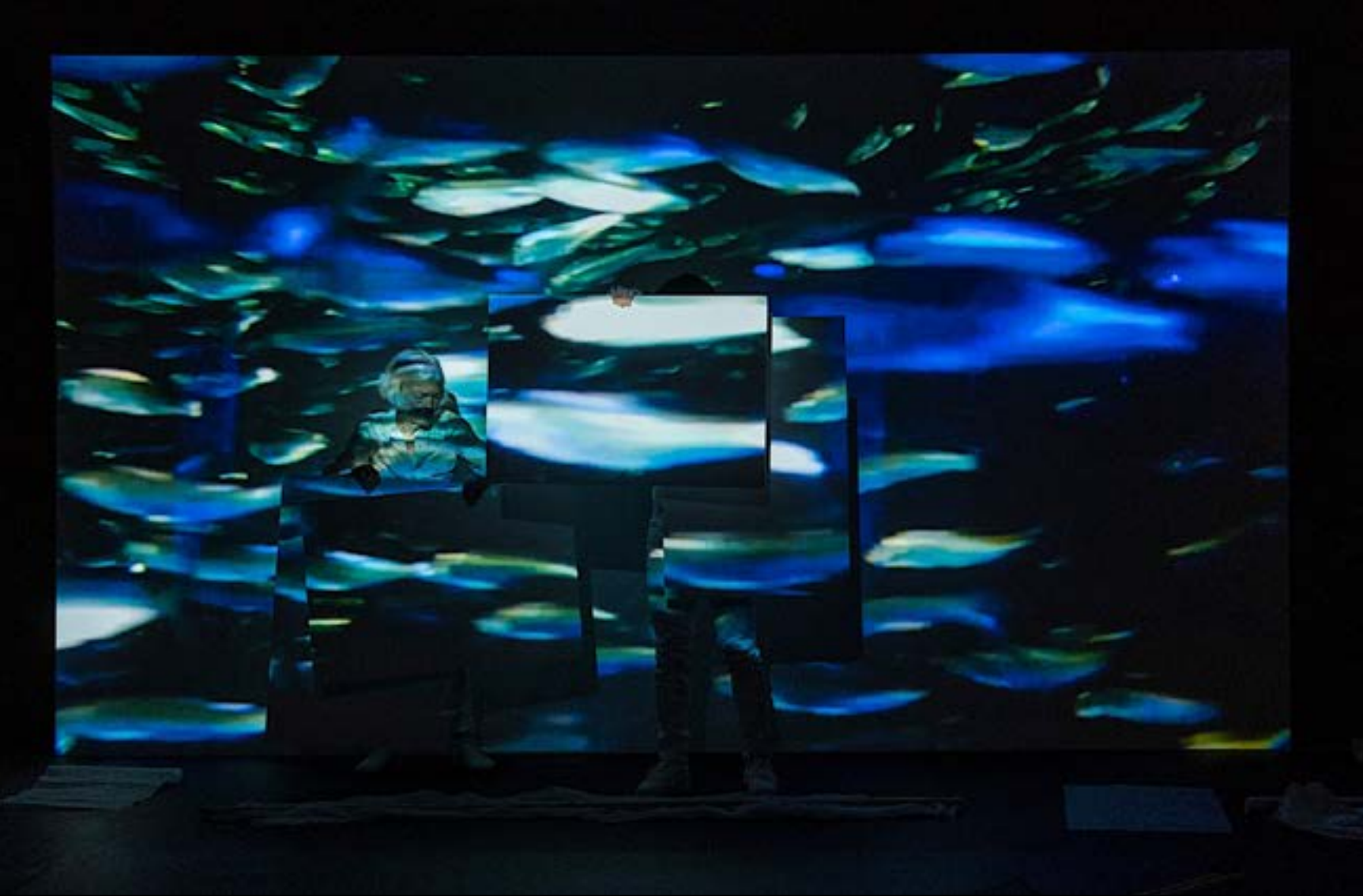


- ✓ **RISTRUTTURAZIONE DI INTERNI**
Ristrutturazione appartamenti Rifacimento bagni
Restauro pavimenti Impianti elettrici e idraulici
- ✓ **RISTRUTTURAZIONE DI ESTERNI**
Impermeabilizzazione Rifacimento tetti
- ✓ **SERVIZI AGGIUNTIVI**
Ancoraggio muri Coloriture Videoispezioni



PIÙ DI 50 ANNI DI ESPERIENZA NEL SETTORE EDILE E
UN'AMPIA GAMMA DI SERVIZI COMPLETI

WWW.FFEDILIZIA.IT

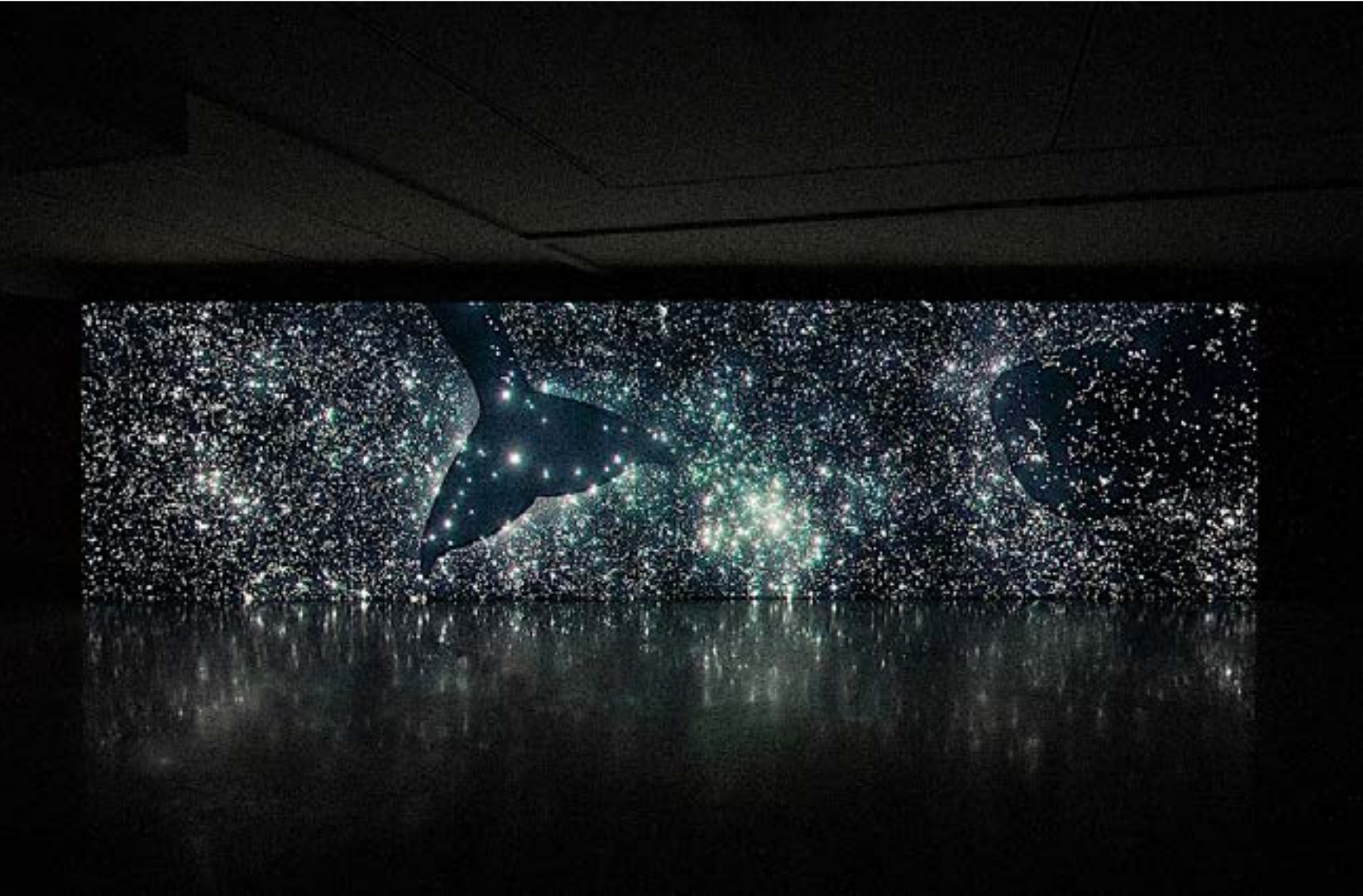


si inserisce nel ciclo “**Genova e l'Ottocento**” promosso dal Comune, offrendo una chiave di lettura originale sul rapporto tra letteratura e paesaggio culturale. Tra gli artisti in mostra troviamo nomi di assoluto rilievo nel panorama internazionale: **John Akomfrah, Wu Tsang's, Guy Ben-ner, Mark Dion, Roni Horn, Teresa Solar, A Constructed Word, Joan Jonas, Roberto Cuoghi, Adriana Varejão, Laurie Anderson, Marzia Migliora, Ayman Zedani, Janaina Tschape e Emilio Isgrò**, solo per citarne alcuni. Le loro opere, installazioni, video e sculture interagiscono con materiali storici, oggetti votivi,

arpioni, mappe nautiche, in un continuo scambio tra passato e presente, realtà e finzione, immaginazione e denuncia. “**Moby Dick – La Balena**” non è un percorso da osservare in silenzio, ma una mostra da **attraversare con tutti i sensi**. Ci saranno **laboratori educativi per famiglie e studenti, conferenze di approfondimento, visite guidate tematiche**, e anche un **volume pubblicato da Marsilio**, pensato come strumento di approfondimento che raccoglierà contributi trasversali: dalla biologia marina alla filosofia, dalla semiotica alla storia dell'arte. Come ha sottolineato la direttrice

Bonacossa, «questa mostra non vuole solo rendere omaggio all'eredità di Melville, ma **stimolare una riflessione sul nostro tempo**: sul rapporto predatorio che l'uomo ha con l'ambiente, sul senso del viaggio e della scoperta, sul confine fragile tra conoscenza e distruzione». In fondo, proprio come la lettura del romanzo, anche la visita di questa esposizione sarà un'impresa: non tanto faticosa, quanto trasformativa. Un percorso che non lascia come si era entrati, che chiede attenzione, stupore, domande. E che, come ogni grande racconto, ha il potere di condurci un po' più in profondità, dentro noi stessi, e dentro l'oceano del mondo.

Nella pagina precedente in alto:
Joan Jonas "Ocean Space";
in basso: Wu Tsang, "Of Whales", 2022, Installation.



TELEGESTIONE IN REMOTO 24/7
PRONTO INTERVENTO RAPIDO
E QUALIFICATO

BRUCIATORI CENTRALI TERMICHE IMPIANTI TERMIDRAULICI PER IL TUO CONDOMINIO

Da oltre 30 anni installiamo, gestiamo e ripariamo centrali termiche e impianti di riscaldamento nei condomini di Genova

PREVENTIVO IMMEDIATO | SOPRALLUOGO GRATUITO

SISTEMA CERTIFICATO
ISO 9001:2015



ASSISTENZA
MANUTENZIONE
RIPARAZIONE

MABIE

Via Fratelli Canepa, 54, Castagna, Genova
Telefono: 010 302 6210 | Cell. 348 261 1937
E-mail: info@mabie.it | www.mabie.it

p.iva/ c.f. 02069950992 C.C.I.A.A. REA 457458





ph. Enrico Dal Zotto Studio - Firenze

Il futuro è negli occhi di chi guarda.

Vedere Oltre è un'attitudine, per questo partiamo da ciò che ancora non si vede. Creiamo soluzioni per porte che ridefiniscono gli spazi di domani.



Scopri le soluzioni per porte scorrevoli a scomparsa e battenti dal nostro rivenditore di fiducia:



RAO COMMERCIALE | Via G. Adamoli, 421 - Genova | Tel. 010 83 64285 | info@raocommerciale.it | www.raocommerciale.it

TRE CONCORSI SUBACQUEI ACCENDONO LA LIGURIA

FOTOGRAFIA, MARE E TUTELA AMBIENTALE: TRE EVENTI
IMPERDIBILI TRA **CAMOGLI, PORTOFINO E ZOAGLI** NEL 2025

DI GIANNI RISSO

La Liguria è la culla di tutte le attività subacquee: dalla nascita all’evoluzione, dalla produzione alla conquista del mercato mondiale, dalla protezione dell’ambiente sommerso alla creazione delle aree marine, fino alla ricerca scientifica e agli sviluppi militari. La regione ha sempre primeggiato anche nell’agonismo della fotografia subacquea e quest’anno segna un nuovo primato difficilmente superabile: nella ristretta area del Promontorio di Portofino e del Golfo del Tigullio si terranno ben **tre concorsi di fotografia subacquea** aperti a tutti gli appassionati.

TROFEO COMUNE DI CAMOGLI
Il più prestigioso è organizzato dal **Manta Sub di Recco**, in collaborazione con il **Comune di Camogli** e con il patrocinio dell’**AMP di Portofino**. A sostenere l’iniziativa anche **Cressi, Maggi Officine e Sunline**, che mettono in palio premi in attrezzatura e un orologio M3 capace di resistere a 1000 metri di profondità. Il concorso, intitolato “**Trofeo Comune di Camogli**”, propone tre temi:

- *Meraviglie sommerse*
- *A caccia dell’invisibile*
- *Mare minacciato* (per il Trofeo AMP Portofino)



La partecipazione è gratuita e aperta a tutti. Si possono inviare **massimo 5 foto per tema** entro il **15 ottobre 2025** a rissohub@gmail.com. Due le categorie: “Amatori” e “Master” (riservata ai fotografi già vincitori di concorsi o campionati italiani). La mostra fotografica si terrà nel suggestivo **Castel Dragone di Camogli** e la premiazione avverrà a novembre. Maggiori informazioni sulla pagina Facebook “1 Trofeo Comune di Camogli di Fotografia Subacquea”. Il sindaco di Camogli, **Giovanni Anelli**, ha dichiarato: «Non solo il legame di Camogli con il mare ma anche l’attenzione costante dell’Amministrazione per la salvaguardia dei fondali. Sono alcune delle motivazioni che ci hanno spinti a patrocinare, insieme all’Area marina protetta di Portofino, con cui sviluppiamo progetti per la tutela del mare e

dei suoi abitanti, il concorso di fotografia subacquea organizzato dal Manta Sub di Recco». Così il Sindaco del Comune di Camogli, Giovanni Anelli, che sottolinea l’aspetto della tutela ambientale e quello dell’uso della fotografia nel trofeo Comune di Camogli «come strumenti capaci di rendere concretamente, con le immagini, la bellezza dell’habitat marino e di trasmettere messaggi per la protezione dei tesori, in questo caso sommersi, che fanno parte del patrimonio naturale camogliese, sempre meritevoli di essere scoperti e valorizzati».

PORTOFINO BLU – DIVING GROUP PORTOFINO
Sempre all’interno dell’Area Marina Protetta, il **Diving Group Portofino** – con sedi a Rapallo e Santa Margherita – lancia la **prima edizione del suo concorso fotografico**, che

si articola in due categorie:

- *Portofino Blu: la magia del mare protetto*
- *SOS Mare: segnali d’allarme dal profondo*

Ogni partecipante può inviare fino a **5 foto per categoria** entro il **30 settembre 2025** a concorso@dgportofino.com. Il concorso è riservato a chi effettua immersioni nel 2025 con il Diving Group Portofino. Il **monte premi** è offerto da **Mares, Red Sea Dive & Cruise, Orange Shark Malta, Sinai Dive Club e DG Portofino**. La premiazione è fissata per il **15 novembre** all’**Acquario di Genova**, durante l’evento “Echi dal Mare”.

TROFEO COMUNE DI ZOAGLI 2025
Terzo appuntamento, ma non meno importante, è lo storico **Trofeo Comune di Zoagli**,



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



concorso estemporaneo gratuito che si svolge ininterrottamente dal 1997 con il patrocinio del Comune, guadagnandosi il titolo di più longevo d'Italia.

Due le categorie in gara: "Master" e "Amatori". Il tema è dedicato a *Fauna e flora dei fondali di Zoagli e Golfo del Tigullio* (massimo 5 foto per tema). Sono ammesse immagini modificate e realizzate con qualsiasi tecnica, a conferma della volontà degli organizzatori di valorizzare la fotosub come forma artistica libera e creativa.

Il sindaco di Zoagli, **Fabio De Ponti**, ha dichiarato: "L'Amministrazione comunale di Zoagli sostiene fortemente la realizzazione di concorsi fotosub in quanto ritiene che la fotografia subacquea artistica sia un ponte potente tra il mondo sommerso, spesso inaccessibile, e il grande pubblico. Oltre al suo valore documentaristico per il censimento delle specie, la componente artistica delle immagini subacquee gioca un ruolo cruciale nella divulgazione e sensibilizzazione ambientale.

Proprio da questo importante argomento, punto focale dell'Amministrazione Comunale, nasce la realizzazione nel mese di luglio del primo censimento delle specie ittiche presenti nell'ambito marino afferente al Comune di Zoagli in modo di documentare in modo non invasivo la vita sottomarina, fornendo dati preziosi sulla presenza e la varietà delle specie. Questo approccio a "impatto zero" contribuisce alla ricerca scientifica, offrendo un monitoraggio dettagliato delle condizioni ecologiche e della salute degli ecosistemi marini. Il censimento delle specie ittiche, supportato anche da queste iniziative, è fondamentale per identificare eventuali specie alloctone e monitorare gli effetti dei cambiamenti climatici sull'ambiente marino".

Il ricco **monte premi** è offerto da Cressi, Maggi Officine, Comune di Zoagli, Sunline, Dimensione Diving Lavagna e Apneaworld.com.

ORGANIZZAZIONE



ENTI PATROCINANTI



SPONSOR



TROFEO DI FOTOGRAFIA SUBACQUEA
"COMUNE DI CAMOGLI 2025"

1 GIUGNO - 15 OTTOBRE 2025

PREMIAZIONE E MOSTRA FOTOGRAFICA
CAMOGLI - CASTEL DRAGONE - NOVEMBRE 2025

CATEGORIE	LE FOTOGRAFIE PRESENTATE DOVRANNO NECESSARIAMENTE ESSERE STATE SCATTATE NELL'ANNO 2025 NELLE ACQUE DELL'AREA MARINA PROTETTA DI PORTOFINO	LA PARTECIPAZIONE AL CONCORSO È GRATUITA E CONSENTITA A FOTOGRAFI ITALIANI E STRANIERI	PER MAGGIORI INFORMAZIONI
MERAVIGLIE SOMMERSE			
A CACCIA DELL'INVISIBILE			
MARE MINACCIATO			

le fotografie andranno inviate
a rissosub@gmail.com





IL PRANZO E' SERVITO



CUCINA CASALINGA

ti stè chi a mangià ò ti-o gùsti a ca

CATERING PRIVATI E AZIENDALI

RISTORAZIONE • CONSEGNE A DOMICILIO E ASPORTO

*Cucina casalinga!
Ogni giorno un menù diverso!*



VIA SAN VINCENZO, 116 R - 16121 GENOVA - TEL. 349 553 6846

www.pranzoesservitoge.altervista.org - menuilpranzoesservito@gmail.com

ORARIO DI APERTURA

dal lunedì al venerdì: dalle 8.00 alle 17.00



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

ESAMI EMATOCHIMICI IN FARMACIA

ANALISI CHIMICA GENERALE | PROFILO LIPIDICO COMPLETO

FUNZIONALITÀ EPATICA | FUNZIONALITÀ RENALE

...e molte altre analisi

REPARTO INTEGRATORI

VASTO ASSORTIMENTO

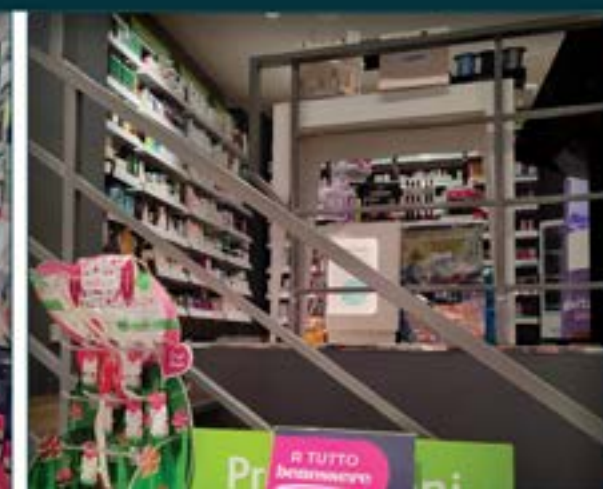
PRENOTAZIONI CUP

REPARTO COSMESI

BAKEL | CAUDALIE

FILORGA | NUXE

...e molti altri



I PRIMI 70 ANNI DELLA DELEGAZIONE GENOVESE DELL'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

UN **ANNIVERSARIO** TRA STORIA, CULTURA GASTRONOMICA E
CELEBRAZIONI DEDICATE ALL'**OLIO EXTRAVERGINE LIGURE**

DI VIRGILIO PRONZATI – FOTO DI ANASTASIA PAVLOVA

In settant'anni accadono migliaia di eventi belli e brutti. Restando ai primi, e in particolare per buongustai e gourmet, il 1955 fu, come si suol dire, un buon anno: venne inaugurata la prima metropolitana italiana, fu presentata la Fiat 600, l'Italia entrava a far parte dell'Onu e, a Genova,

nasceva la Delegazione dell'Accademia Italiana della Cucina. Un sodalizio eminente, finalizzato a difendere e valorizzare il nostro grande patrimonio gastronomico regionale e nazionale. Ogni piatto racconta una storia. Se la gastronomia è considerata un'arte, allora è paragonabile alla

musica: entrambe sono linguaggi universali. Le note musicali di una canzone, come i sapori di un piatto, ci permettono di riconoscerne subito identità e origini.

Per festeggiare al meglio l'anniversario, l'avvocato Manuel Macrì, Delegato di Genova dell'Accademia Italiana della Cucina, ha ideato e organizzato un seguitissimo convegno incentrato su uno dei prodotti agroalimentari più preziosi della Liguria: l'olio extravergine d'oliva. L'evento, dal titolo *"L'Oro della Liguria: cultura, territorio e innovazione dell'olio extravergine"*, si è svolto il 14 giugno scorso nel salone di Palazzo Grimaldi della Meridiana. Nonostante il caldo, il pubblico è stato numeroso e attento.

L'incontro, aperto da Manuel Macrì, è stato condotto dal giornalista e scrittore Paolo Lingua, già Delegato e accademico di lungo corso. Nella sua introduzione, Lingua ha trattato con profondità il tema, illustrandone i molteplici aspetti: storico-culturale, botanico-paesaggistico, gastronomico-salutistico, produttivo-qualitativo ed economico-sostenibile. A seguire, gli interventi di tecnici del settore, esperti accademici, produttori e giornalisti hanno suscitato l'interesse del pubblico, che ha partecipato con domande e riflessioni.

La serata è proseguita con un ricco aperitivo nel giardino del palazzo, seguito da una cena che sembrava una scena del film *Il Gattopardo*, nello splendido salone affrescato da Luca Cambiaso, tra i più celebri pittori liguri di sempre. I piatti preparati dal team di Pippo

In alto: L'avv. Manuel Macrì e il giornalista e scrittore Paolo Lingua;
in basso: Laura Gambardella Segretaria Delegazione genovese dell'Accademia Italiana della Cucina;
Nella pagina precedente: Cena di Gala a Palazzo Grimaldi della Meridiana



OFFICINA RICCARDO
AUTO - MOTO - ELETTRAUTO - GOMMISTA

- MOTO / SCOOTER / SPECIALISTI BNW
- MECCANICO / ELETRAUTO
- CAMBI AUTOMATICI / GOMMISTA
- CENTRO GIAGNOSI / DIESEL 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 lunedì al venerdì:
8.00 - 19.00
sabato: 9.00 - 13.00
domenica chiuso





BENVENUTI NEL NOSTRO SITO
WWW.LANTERNATAEKWONDOGENOVA.IT

VIA BELVEDERE FIRPO 2 BOCCADASSE
327 368 6590



Traverso hanno espresso stile ed armonia: un classico risotto Carnaroli, un filetto con salsa di melanzane e una torta per celebrare i 70 anni della Delegazione genovese. Durante la cena, il Delegato Manuel Macri ha premiato con targa e distintivo l'accademico Valentino Bottari per i suoi 40 anni di appartenenza all'Associazione. Inoltre, per suggellare la ricorrenza, a tutti i convenuti è stata donata una pregevole oliera dipinta a mano. Un plauso sincero e doveroso è andato a Manuel Macri e Laura Gambardella per la perfetta regia dell'evento.

Note sull'olio extravergine di oliva
L'olio extravergine d'oliva è il più sano e gradevole tra tutti i grassi alimentari. Se ne comprende oggi, più che mai, il crescente consumo non solo in Italia e nei Paesi mediterranei – sua zona elettiva – ma anche

in tutto il mondo, dalle Americhe all'Australia, fino al Giappone. Resistente alle alte temperature (fritture e piatti al forno), facilmente digeribile, calorico ma benefico per i grassi ematici grazie all'acido linoleico, è versatile in cucina, base di moltissime salse e capace di caratterizzare i piatti, esaltandone aromi e sapori, sia a caldo che a crudo. La qualità e l'impiego dipendono da cultivar, terroir, epoca di raccolta e metodo di frangitura:

- **Oli dal fruttato tenue:** ideali a crudo per salse da mortaio (pesto, agliata, machetto, marò, salsa di noci, verde, maionese, aioli, tartara e molte altre), per condire insalate di mare, carpacci di pesce, pesci lessi o al vapore, zuppe di mitili, molluschi e crostacei, formaggi freschi e a pasta molle. In cottura, perfetti per farinata, focaccia, stufati di verdure, carni bianche, fritti di frattaglie, pesci, funghi, ortaggi e frutta.
- **Oli dal fruttato medio:** ottimi per insalate di funghi, carpacci



di carne o di pesce affumicato, ortaggi lessi, crostacei bolliti o a vapore, pasta e riso in bianco, formaggi stagionati; in cottura, per zuppe di funghi o cipolle, minestre, torte di verdura, spiedini di pesce e molluschi, pesci al forno, scaloppine di carni bianche.

- **Oli dal fruttato intenso:** indicati a crudo per insalate estive, uova sode, bruschette, pinzimonio, zuppe di cereali e legumi, legumi bolliti, sformati e puree; in cottura per carni rosse e selvaggina, spiedini e grigliate.

In alto: Il competente pubblico di Accademici provenienti da tutta la regione; in basso: Il tavolo dei relatori; Nella pagina precedente: La torta del 70° anniversario



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*

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

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



I invitati del 70° anniversario della Delegazione di Genova dell'Accademia Italiana della Cucina

La maionese

Ingredienti e dosi: 5 dl di olio extravergine d'oliva delicatamente fruttato, 5 tuorli d'uovo freschi, il succo filtrato di mezzo limone, 1 cucchiaino di aceto di vino bianco, mezzo cucchiaino di senape, un pizzico di sale.

Preparazione: porre in un'insalatiera concava di vetro i tuorli, la senape, il succo di limone e il sale. Frullare energicamente per circa 5 minuti; continuando a frullare, versare lentamente l'olio. Quando la salsa è quasi montata, aggiungere l'aceto e tre cucchiaini di acqua calda (mantengono la consistenza e riducono il rischio che "impazzisca"). Alcune versioni prevedono pepe bianco macinato, altre escludono la senape. È importante evitare un olio troppo fruttato (da olive verdi), che renderebbe la salsa amara a causa dei polifenoli.

La nascita della maionese risale a oltre due secoli fa: secondo la tradizione, fu inventata durante l'assedio di Port Mahon (isola di Minorca, 1756), quando il cuoco del duca di Richelieu creò una salsa "a freddo" per evitare fumi che avrebbero attirato l'attenzione nemica. Da qui il nome "mahonnaise", divenuto poi "mayonnaise". Altri la fanno risalire a Bayonne ("bayonnaise").

Dalla maionese sono derivate numerose varianti: aioli, andalusa, chantilly, Escoffier, indiana, maltese, orientale, rosa, rémoulade, suédoise, tartara e molte altre.

iMPRESA PULIZIA ARTIGIANA

I.P.A. è un'impresa di pulizie fra le più note di Genova, specializzata in pulizie civili ed industriali. Pulizie non eseguite in maniera standardizzata ma secondo le specifiche di ogni cliente. L'azienda artigiana si è affermata per serietà e professionalità nel panorama genovese grazie ad un know how maturato in 35 annidi attività che è uno dei pilastri su cui viene costruito ogni giorno il servizio al cliente.

VIA DEL MONTE, 25 | GENOVA MARASSI

Tel. +39 339 721 8036

E-mail: ipagenova@fastwebnet.it

Sito web: www.ipagenova.it



PULIZIE CONDOMINI PULIZIE UFFICI
PULIZIE NEGOZI PULIZIE INDUSTRIALI

LUCIDATURA PAVIMENTI LAVAGGIO MOQUETTE
DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE AMBIENTI
LAVAGGIO VETRI E VETRATE



**RICHIEDI UN SOPRALLUOGO
ED UN PREVENTIVO GRATUITI**

I "CRISTI" DELLA TRADIZIONE LIGURE: LA STORIA DEI "CRISTEZANTI" DI RECCO

UN RITO SECOLARE DI FEDE, SACRIFICIO E MEMORIA COLLETTIVA CHE ANCORA OGGI **UNISCE COMUNITÀ E GENERAZIONI**

DI ANTONIO BOVETTI

Tra le tradizioni più radicate della Liguria, la solenne processione dell'8 settembre a Recco, in onore della Madonna del Suffragio, si distingue per la presenza dei "Cristi": imponenti crocifissi lignei portati a spalla dai confratelli dell'Arciconfraternita Nostra Signora del Suffragio. Queste figure caratteristiche, chiamate "cristezanti", sono i protagonisti di un antico rito che richiama la Passione di Cristo. I ruoli principali sono quelli dei "portoei" o "camalli", che portano la croce in processione, sostenendola per lunghi tratti "in crocco", cioè inserita in una speciale imbracatura di cuoio che distribuisce il peso su spalle e schiena. Quando il portatore si affatica e deve riposare, subentrano gli "strameoei", che con equilibrio e precisione passano la croce da un confratello all'altro, reggendola con la sola forza delle braccia. Una volta che la croce è ben ferma, viene fissata nel crocco di un nuovo portatore, fresco e riposato. Solo quando si trova il giusto equilibrio tra la persona e la croce, la processione può riprendere. Il numero dei portatori varia in



base alle dimensioni e al peso del Crocifisso: da un minimo di quattro fino a una quindicina di uomini sono necessari per affrontare l'intero percorso, che si snoda tra le vie del centro cittadino, tra la folla e i fuochi pirotecnici dei Quartieri.

Tra i "cristezanti" storici di Recco si ricordano con affetto i fratelli Gitto e Titta Rosaguta, che per oltre cinquant'anni hanno contribuito a mantenere viva questa tradizione. Oggi il testimone è passato a nuove generazioni di confratelli, tra cui Vittorio Crovetto, Nanni Vullo e Tonino Rosaguta, che continuano l'opera con lo stesso spirito di dedizione.

La Confraternita di Recco custodisce due Crocifissi principali: il "Cristo Bianco", dal peso di circa 80 chilogrammi, e il più imponente "Cristo Moro", di proprietà del Santuario. Quest'ultimo ha una storia particolare: fu acquistato nel 1927 da Antonio Ageno, G. B. Capurro, Bartolomeo Capurro e Mario Rosaguta con un contributo personale di 6.000 lire, come riportato nel documento di donazione del 20 ottobre 1983. In origine pesava 128 kg, ma dopo un

GRANDI SPAZI
ATMOSFERA EASY
ENERGIA POSITIVA

ALLA PIAZZA
RISTORANTE

Viale Brigata Bisgano 8R, 16129 Genova
Per info e prenotazioni:
Tel. 010 817 9574 - Cell. 366 270 0719

Proponiamo una selezione di piatti che spaziano dalle raffinatezze giapponesi ai sapori intensi della cucina cinese, passando per le classiche delizie italiane e innovative creazioni fusion. Ogni piatto è preparato con ingredienti freschi e di alta qualità, per offrirvi un'esperienza gastronomica indimenticabile.

ALL YOU CAN EAT - A BUFFET

WWW.ALLAPIAZZA.IT

NUOVA SAPCI s.n.c.
Prodotti professionali

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

VIA BORZOLI, 162/DR - 16153 GENOVA
TELEFONO - 010.614.3139
E-MAIL INFO - info@nuovasapci.it
E-MAIL ORDINI - ordini@nuovasapci.it



importante restauro negli anni Ottanta e l'aggiunta di decori in argento, ha raggiunto i 148 kg. Anche la Confraternita di San Michele di Recco possiede un Crocifisso di grande pregio, che sfila ogni anno insieme ai Cristi delle confraternite del levante ligure, da Camogli a Sori, da Pieve Ligure fino a Chiavari. Il Crocifisso più pesante, tuttavia, appartiene alla Confraternita dell'Annunziata di Ruta di Camogli e raggiunge i 183 chilogrammi.

Questa tradizione ligure ha oltrepassato i confini nazionali: nel 1997 il "Cristo Bianco" ha partecipato alla solenne processione del Venerdì Santo detta del "Cristo Morto" a Toronto, in Canada, ricevendo l'applauso commosso della comunità ligure e italiana della metropoli. Nel 2001 e 2002, in occasione del gemellaggio con la cittadina spagnola di Benidorm, il "Cristo Bianco" ha preso parte alla processione in onore di Nostra Signora del Suffragio, patrona locale, accompagnato da una delegazione della Confraternita, dei Quartieri e dal rettore del Santuario.

La processione dei Cristi è una tradizione religiosa molto seguita, per la sua forza simbolica e il suo straordinario impatto visivo, ed è una delle espressioni più autentiche della religiosità popolare ligure. I "cristezanti" non sono solo portatori di un peso materiale: sono custodi di una memoria collettiva e di una fede trasmessa di generazione in generazione, tra sudore, silenzio, fatica e applausi.

Una tradizione che continua a parlare il linguaggio universale della devozione e del sacrificio, e che ogni anno, a Recco, si rinnova come un rito senza tempo.



AUTOCARROZZERIA RODI

Via Rodi, 11, 16145 Genova
Tel. 010.316.647 Cell. 348.541.8112
patrizio@netunion.it



AUTOCARROZZERIA RODI S.R.L.S.
di Palmese Patrizio

**RECUPERO SINISTRI
SOCCORSO STRADALE
AUTO DI CORTESIA
ASSISTENZA LEGALE SINISTRI GRATUITA**

CALYPSO TERRAZZA MARE: UNA SERATA GOURMET E DI SOMMELLERIE

ELEGANZA, ALTA CUCINA E CONFERIMENTI UFFICIALI PER
CELEBRARE I **NUOVI SOMMELIER FISAR** A VARAZZE

DI VIRGILIO PRONZATI – FOTO FISAR

Il sommelier è una figura altamente qualificata, capace di presentare, raccontare e abbinare al meglio il vino. Indispensabile nell’alta ristorazione, è presenza gradita anche in enoteche e locali di pregio. In Italia, probabilmente il primo sommelier della storia fu Sante Lancerio, bottigliere di fiducia di Papa Paolo III. Nei secoli, la figura ha avuto diversi nomi: “bottigliere” o “coppiere” in epoche moderne, “shagù” in Mesopotamia, “arcante” in Grecia, “rex bibendi” nell’antica Roma. Oggi diverse associazioni nazionali formano professionisti del settore. Tra queste spicca la **Fisar** (Federazione Italiana Sommelier Albergatori Ristoratori), nata a Pisa nel 1972, che conta oltre 12.000 associati distribuiti in tutte le regioni. In Liguria, oltre alle delegazioni provinciali, c’è quella



di Varazze, aperta nel 2015, nota per la sua vivace attività: corsi, degustazioni e viaggi studio. L’ultimo evento organizzato da Fisar Varazze si è svolto il 9 luglio 2025 al **Calypso Terrazza Mare** di Arenzano, una location raffinata con caletta privata e splendida vista sul Golfo di Genova. La serata, con cena gourmet firmata dallo chef stellato **Luca Collami**, ha visto anche la cerimonia di conferimento del **tastevin** a tredici nuovi sommelier, la consegna dell’ambito **Calice d’argento** alla sommelier **Patrizia Marcato** e una targa al marchese **Giacomo Cattaneo Adorno**, produttore dei vini della Valpolcevera (Villa Cambiaso) e del Monferrato (Castello di Gabiano).

Il menu della serata: aperitivo con sfiziose golosità sulla terrazza panoramica abbinata a Gabbiano Brut e Champagne brut Haton & Filles. A tavola, tortello di gambero con il suo crudo, crema di ricotta e lime, in abbinamento al Valpolcevera Doc Bianchetta Genovese; sorbetto al limone; agnello a bassa temperatura su rōsti di patate, insalata di germogli e gremolade con ristretto di Coronata, accompagnato dal Valpolcevera Doc Coronata di Villa Cambiaso; millefoglie con chantilly e frutti di bosco, abbinata alla Malvasia di Casorzo Doc *Il Giardino di Flora* della Tenuta Castello di Gabiano.

I nuovi sommelier: Ambrogino Bartoccini, Fabio Beni, Cecilia Bianco, Giorgia Cossetta, Cristian

In alto: La Delegata Fisar Donatella Ribaudò, il marchese Giacomo Cattaneo Adorno e il Consigliere Fisar Roberto Marioli;
in basso: Donatella Ribaudò mentre premia col Calice d’argento la collega Patrizia Marcato
Nella pagina precedente in alto: 16 ottobre 1980. La regina Elisabetta II durante la sua visita a Genova ha incontrato la marchesa Carlotta Cattaneo Adorno;
in basso: I neo sommelier con la Delegata Donatella Ribaudò ed alcuni associati



LA SUPERBA

BAR • PIZZERIA

PIAZZA DELLA MERIDIANA, 14/16R, GENOVA

☎ 010.774.6850



Di Maio, Alessia Fancello, Federico Ferraro, Marta Germano, Edoardo Grassia, Susanna Pelizza, Federico Presicci, Isabella Roba, Simona Scarano, Ilenia Sclavo.

Consiglio della Delegazione Fisar Varazze

Delegata: Donatella Ribaudo – Segretario: Alessandro Parino – Tesoriere: Enrico Benzi

Consiglieri: Gianluca Bommarito (responsabile squadra sommelier ed eventi), Federico Di Maggio (responsabile comunicazione e social media), Roberto Marioli (responsabile locali associati), Andrea Meli (responsabile rapporti istituzionali), Pierfrancesco Scarrone (responsabile eventi), Enrico Siri (responsabile eventi).



MS GRUPPO

SEI ALLA RICERCA DI UN NUOVO ABITO PER LA TUA CASA? MS GRUPPO HA LA SOLUZIONE GIUSTA PER TEI

TI SEGUIAMO DALLA PROGETTAZIONE ALLA SCELTA DEI MATERIALI, FINO AL TRASLOCO NELLA TUA NUOVA CASA. OPERATIVI DA PIU' DI 20 ANNI, CI TROVI IN VIA DON LUIGI ORIONE 6, CANCELLO, A GENOVA. POSSIBILITA' DI AVERE FINANZIAMENTI PERSONALIZZATI E DETRAZIONI ATTUALI. PENSIAMO A TUTTO NOI!

📍 Via Don Luigi Orione, 6n canc, Genova

CONTATTACI:

☎ 010 301 28 13

☎ 340 009 02 99

✉ info@msgruppo.com

🌐 www.msgruppo.com



OTTICA SPARVIERO

GENOVA | VIA SAN LORENZO, 103R
(a 5 minuti da P.zza De Ferrari)



LUNEDÌ: 14.00 – 20.00
MARTEDÌ/SABATO: 9.00 – 20.00
(ORARIO CONTINUATO)

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

MUSEI DI NERVI: ARTE, STORIA E... OROLOGI TRA VILLE E GIARDINI

UN **AFFASCINANTE ITINERARIO** NEL CUORE DEI PARCHI
GENOVESI, DOVE DIMORE STORICHE E COLLEZIONI
RACCONTANO **SECOLI DI CULTURA E BELLEZZA**

ANTONIO BOVETTI



Nel cuore dei Parchi di Nervi, i Musei rappresentano un suggestivo connubio tra patrimonio artistico e paesaggio naturale. Le storiche ville che li ospitano costituiscono un complesso di ispirazione romantica immerso nella tipica flora mediterranea: Villa Saluzzo Serra, Villa Grimaldi Fassio, Villa Luxoro e la Wolfsoniana si affacciano su uno scenario di rara bellezza, a pochi passi dal mare. Un percorso espositivo articolato ma armonico guida il visitatore tra arte, storia e collezionismo, spaziando dal Seicento al Novecento. Ogni tappa arricchisce la visita con identità proprie e collezioni uniche: dalla Galleria d'Arte Moderna di Genova, rinnovata negli spazi di Villa Saluzzo Serra, alle raffinate opere della Belle Époque delle Raccolte Frugone, ospitate in Villa Grimaldi Fassio; dagli ambienti originari e dalle arti decorative di Villa Luxoro alla ricca selezione di arredi, vetri, argenti, dipinti e sculture della Wolfsoniana, allestita in un edificio razionalista degli anni Sessanta. Tra le tappe imperdibili spicca Villa Giannettino Luxoro, autentico gioiello del polo museale, che offre l'esperienza unica di un museo-dimora. Situata nel parco municipale di Nervi, la villa in stile genovese sei-settecentesco fu donata nel 1945 al Comune di Genova dalla famiglia Luxoro,

insieme alle sue straordinarie collezioni.

Il museo conserva circa 2.500 oggetti, testimoni della raffinata sensibilità collezionistica di una famiglia dell'alta borghesia genovese. Di particolare rilievo la collezione di statuine da presepe dei secoli XVII-XIX, con esemplari attribuiti a Pasquale Navone, e la raccolta di orologi notturni, tra cui spiccano i modelli monumentali realizzati dalla celebre bottega dei Campani alla fine del Seicento.

Non mancano dipinti di rilievo, tra cui opere di Alessandro Magnasco, Giovanni Bernardo Carbone, Antonio Travi e altri maestri della scuola genovese, oltre a pregevoli arredi, ceramiche liguri e cinesi, argenti, cornici intagliate e tessuti



antichi. L'allestimento delle sale, curato originariamente da storici dell'Ufficio Belle Arti del Comune, ha rispettato le volontà testamentarie mantenendo intatta

l'atmosfera domestica. Il visitatore è così accolto come ospite in una dimora ottocentesca, dove ogni ambiente racconta una storia. Il polo dei Musei di Nervi non è





Figura 1



Figura 2

solo una meta culturale, ma un'esperienza coinvolgente tra arte e natura. Camminando tra ville e giardini, tra una collezione e uno scorcio sul mare, prende forma un itinerario unico e affascinante che unisce il fascino della storia al piacere della scoperta.

Descrizione e storia dei tre orologi

Figura 1

Orologio notturno dei Campani, Roma, seconda metà del XVII secolo

Questo monumentale orologio notturno, attribuito alla bottega dei fratelli Campani, si distingue per l'eleganza dell'intaglio e per il valore tecnico e artistico dell'apparato decorativo. È legato alla figura di Giuseppe Campani, maestro orologiaio attivo a Roma verso il 1750, celebre per l'invenzione degli orologi notturni, concepiti per rendere leggibile l'ora anche al buio grazie a un sistema luminoso interno.

La cassa in ebano intagliato presenta una struttura architettonica elaborata: un basamento articolato sostiene la mostra rettangolare incorniciata da colonne tortili e mensole a voluta, mentre nella parte superiore spicca un frontone spezzato con un'edicola centrale che ospita una piccola Madonna con Bambino in bronzo dorato. Questo complesso apparato riflette il gusto barocco per la teatralità e la sacralità.

La mostra dipinta raffigura San Bruno in preghiera in un paesaggio severo e spoglio, realizzata nello stile di Pier Francesco Mola. L'opera pittorica è stata attribuita a Giovanni Battista Gaulli, detto il Baciccio, noto per la sua pittura intensa, espressiva e luminosa.

Il meccanismo prevede un disco rotante per la lettura delle ore notturne, retroilluminato da una candela, secondo la tecnica sviluppata dai Campani. Questo esemplare, di grande pregio, fu acquisito dal Comune di Genova nel 1945 grazie alla donazione di Matteo Luxoro e rappresenta uno dei vertici della collezione di orologi storici del Museo Giannettino Luxoro.

Figura 2

Orologio notturno-diurno dei Callin, Roma, seconda metà del XVII secolo

Attribuito a Giovanni Battista Callin, questo orologio appartiene alla tradizione degli esemplari notturno-diurni sviluppati a Roma tra Sei e Settecento. La cassa in pero ebanizzato si distingue per la ricca decorazione plastica:

quattro satiri in bronzo ornano gli spigoli del basamento, mentre tre putti dorati coronano il frontone superiore.

L'apparato centrale include una lamina sbalzata in bronzo e una mostra dipinta con putti e ghirlande floreali, forse riferibile a Giovanni Lorenzo Bertolotto. Il quadrante presenta una finestra trapezoidale per la lettura notturna, mentre l'orologio diurno, con cifre romane dipinte in bianco, include uno sveglarino in metallo dorato.

Parte della raffinata collezione donata dai Luxoro al Comune di Genova nel 1945, questo esemplare rappresenta un perfetto equilibrio tra meccanica, decorazione e pittura barocca.

Figura 3

Orologio notturno-diurno a proiezione, ambito di Carlo Maratta, Roma, ultimo quarto del XVII secolo

Questo straordinario orologio a proiezione, di gusto monumentale, presenta una cassa architettonica con colonne, timpano curvilineo e un'alta edicola centrale. Al suo interno si cela il dispositivo notturno, simile a una lanterna magica, ideato da Giuseppe Campani per proiettare le ore su una parete. In un secondo momento il meccanismo fu arricchito con uno sveglarino da Ganzinotto, probabilmente al momento del suo arrivo a Genova. La mostra in rame dipinto raffigura una scena mitologica densa di simbolismo: il Tempo indica Minerva, dea della sapienza, mentre Venere, seduta, rappresenta la bellezza terrena. Quattro testine dei venti agli angoli soffiano nel cielo, conferendo dinamismo alla composizione. La mano pittorica è riconducibile all'ambiente romano di Carlo Maratta, di cui riflette il gusto classico e la raffinata gamma cromatica.



Figura 3

BRICCO DELLA GALLINA

Antico ristoro ed enoteca



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

email: briccodellagallina@gmail.com
Sito-web: www.briccodellagallina.com
Facebook: Bricco della Gallina



lunedì e martedì chiuso
mercoledì e giovedì 19:30-23:30
venerdì, sabato e domenica
12:30 - 14:30 / 19:30 - 23:30
GRADITA LA PRENOTAZIONE



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 Breccanacca, frazione di Cogorno. Benché non più a Chiavari, Breccanacca 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.

Menù

La trattoria immersa nel verde con affascinante vista sul Golfo del Tigullio, tra Chiavari e Lavagna, dal giugno 2017 è il regno di Enrico Boitano.

Sceltissime basi alimentari e spesso del territorio, rigorosamente stagionali, piatti tipici e innovativi di rara armonia che appagano i sensi.

Antipasti

Acciughe fritte e ripiene
Capon 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

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
Ravioli Antica Genova au tuccu.

Secondi piatti

Bagnun di acciughe spinate
Sgombro gratinato
Stoccafisso brandacujun
Catalana di pescatrice
Pescato del giorno in vari modi.

Dolci

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

La Carta dei Vini

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



30^a EDIZIONE DEL PREMIO LEIVI

IL CONCORSO OLEARIO PIÙ LONGEVO DELLA LIGURIA
CELEBRA LA QUALITÀ, LA TRADIZIONE E IL FUTURO DELL'OLIO
EXTRAVERGINE LIGURE

DI VIRGILIO PRONZATI – FOTO COMUNE DI LEIVI



Il concorso
Con le sue trenta edizioni, il Premio Leivi si conferma il più longevo e autorevole concorso oleario della Liguria e, per anzianità, è terzo in Italia dopo l'Orciolo d'Oro (34^a edizione) e l'Ercole Olivario (33^a). Nato quasi in sordina nel 1995 e promosso dal Comune di Leivi con il sostegno della Camera di Commercio di Genova, il Premio è testimonianza della forte vocazione olivicola del territorio. Dopo pochi anni l'iniziativa, con l'adesione di Genova e La Spezia, è diventata interprovinciale. Ha inoltre contribuito concretamente al miglioramento della produzione olearia, alla salvaguardia ambientale e alla prevenzione del degrado idrogeologico, finalità che nel Comune di Leivi sono particolarmente evidenti. Le radici storiche della produzione oleicola locale sono profonde: già nell'Ottocento gli oli di Leivi ottenevano premi in mostre ed esposizioni nazionali. A dimostrarlo, il numero di frantoi presenti: dietro a Chiavari, che contava ben 113 frantoi, c'era Leivi con 80, seguita a distanza da Lavagna, Cogorno e altri comuni. Una crescita costante che ha portato Leivi a entrare di diritto tra le **Città dell'Olio**.

L'appello di Vittorio Centanaro

Durante la cerimonia della 30^a edizione, l'ex sindaco di Leivi Vittorio Centanaro ha lanciato un deciso appello ai politici presenti – dai deputati ai consiglieri regionali del Tigullio – esortandoli a risolvere al più presto le criticità legate alla produzione agricola e alla tutela ambientale. Tra le priorità: sostenere il progetto delle terrazze olivetate per il recupero delle fasce, arginare l'abbandono, offrire un aiuto concreto ai giovani che vogliono intraprendere la carriera di imprenditori agricoli, alleggerire burocrazia e costi per le aziende già attive, e contrastare i danni causati da cinghiali e caprioli ai muretti a secco e alle coltivazioni.

Gli oli in lizza

L'annata 2024 è stata tra le migliori dell'ultimo ventennio: ottima qualità e buona quantità. Ventidue gli oli presentati.



In alto: Da six Il Consigliere Regionale Giovanni Boitano e Vittorio Marcenaro già sindaco di Leivi;
in basso: Premio Leivi 2025, panoramica con pubblico e relatori;
Nella pagina precedente: Solari Massimo e Michele di Leivi vincitori del Concorso Miglior Oliveto di Leivi premiati da Andreino Canepa Consigliere di Leivi





FERRAMENTA
IL PARADISO DELLA BRUGOLA
DI GABRIELE ALESSIO

SERVIZIO RAPIDO, SICURO E PROFESSIONALE!

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

Via Gabriele Rossetti 19 R Genova
Tel. +39 010 385 788
Cell. +39 393 265 2725

www.ilparadisodellabrugola.ferramentagenova.it
IG: _ilparadisodellabrugola_
FB: Ferramenta Il Paradiso della Brugola - Genova Quarto dei Mille



Classifica oli DOP Riviera di Levante

- 1° Sergio Barbieri – Barbieri Piero e C. SNC, Chiavari (84,3) – premiato da Luigi Attanasio, presidente CCIA Genova
- 2° Olivicoltori Sestresi Soc. Coop. Agr., Sestri Levante (83,4)
- 3° Az. Agr. Lavagnina, Lavagna (81,3)
- 4° Az. Agr. S. Barbara, Santa Margherita Ligure (78,8)
- 5° Coop. Agr. Rur. Isola di Borgonovo, Mezzanego (78,1)
- 6° La Favola della Mignola, Lavagna (77,3)
- 7° Orti di Staglieno, Genova (76,7)
- 8° Muzio Aldo, Sestri Levante (75,1)
- 9° Az. Agr. Solari Massimo, Chiavari (72,6)
- 10° Lucchi e Guastalli, Santo Stefano Magra (71,2)
- 11° Sanguineti Elisabetta, Sestri Levante (70,3)
- 12° Az. Agr. Terre Verae, Neirone (68,8)
- 13° Lucchi e Guastalli, Santo Stefano Magra (71,2)

Classifica oli extravergini

- 1° Az. Agr. Bartolucci, Calice al Cornoviglio (84,09) – premiato dalla vicesindaco di Leivi Paola Bacigalupo
- 2° La Sarticola, Luni (81,49)
- 3° Az. Agr. Torchiana Attilia, Sarzana (79,91)
- 4° Az. Agr. Belfiore, Castelnuovo Magra (78,64)
- 5° Soc. Coop. Agr. Olivicoltori Sestresi, Sestri Levante (78,12)
- 6° Rue de Zerli, Ne (77,18)
- 7° Korf Astrid Cristina, Portofino (76,36)
- 8° Richard Wolman, Portofino (72,91)
- 9° Solari Massimo, Chiavari (62,42)



Categoria Hobbisti

- 1° Bruzzese Filippo Cosimo, Lavagna (8,35) – premiato dall'assessore di Leivi Roberto Copello e dal consigliere Massimo Merciarì
- 2° D'Amico Maria, Ne (8,20)
- 3° Oneto Carla, Chiavari (8,05)
- 4° Sanguineti Carlo, Leivi (7,95)
- 5° Podestà Marisa, Carasco (7,85)
- 6° Canepa Elio, Leivi (7,80)
- 7° Raffo Maurizio, Carasco (7,60)
- 8° pari merito: Solari Michele

e Massimo, Leivi (7,50) e Isola Paolo, Recco (7,50)

Concorso “Miglior Uliveto” – Comune di Leivi

1° classificato: Solari Massimo e Michele – premiati da Andreino Canepa, consigliere di Leivi.

Sergio Barbieri di Chiavari vincitore cat. Oli DOP premiato da Luigi Attanasio presidente CCIA di Genova
Nella pagina precedente in alto: Filippo Cosimo Bruzzese di Lavagna vincitore cat. hobbisti premiato dall'assessore di Leivi Roberto Copello e il Consigliere Massimo Merciarì;
in basso: Luca Bartolucci vincitore cat. Extravergini di calice al Cornoviglio premiato dalla vicesindaco di Leivi Paola Bacigalupo



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



Si.Lo. SRL
ASSICURAZIONI

📍 Mura delle Cappuccine, 37/2 - 16128 Genova

☎ Tel. + 39 010 565 562

✉ 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

GRAN DECENNALE DI MARE&MOSTO – LE VIGNE SOSPESE

IL MEGLIO DELL'ENOLOGIA E DELL'OLIO LIGURE
IN UN **EVENTO UNICO**

DI VIRGILIO PRONZATI – FOTO DI MAGDALENA KACZOWKA

Mare&Mosto sempre più interessante e completo. Una manifestazione giunta alla sua decima edizione che rappresenta il meglio dell'enologia e degli oli della Liguria. Un piccolo Vinitaly organizzato da AIS Liguria in collaborazione con Regione Liguria e Comune di Sestri Levante ed altre aziende, che ha superato ampiamente il successo

delle edizioni precedenti. Alcune migliaia i visitatori, di cui molti del settore, hanno gremito per due giorni saloni e salette del Convento dell'Annunziata, allestiti con banchi d'assaggio contenenti l'eccellenza enologica e olearia regionale e altri con scelte basi alimentari e golosità spazianti dal salato al dolce. Il tutto in una location esclusiva, incastonata nella suggestiva Baia

del Silenzio della solare Sestri Levante. Convegni su enogastronomia, turismo e sostenibilità, tavole rotonde con il vicepresidente della Regione Liguria Alessandro Piana, masterclass tenute da Marco Rezzano, Giorgio Baccigalupi, Jacopo Fanciulli e Augusto Manfredi, e decine di degustazioni guidate hanno evidenziato la crescita culturale e commerciale

non solo del settore vinicolo e oleario, ma anche del consumatore. Un meritato successo che deriva dal gran lavoro della delegazione ligure dell'AIS che da anni trasmette la conoscenza sul vino attraverso i continui corsi professionali per divenire sommelier. Una figura che non dovrebbe mancare nella ristorazione di qualità. Ospite e gradita novità, il Bio in Tour: banchi d'assaggio con vini e oli anche di altre regioni. Ma quello che ha più colpito è stato l'interesse dei visitatori che, oltre agli assaggi, dialogavano con i produttori. Anche l'olio extravergine ligure ha riscosso un meritato successo. Non solo. In diretta la realizzazione e l'assaggio di autentiche golosità come la focaccia con l'olio di Ezio Rocchi, le trofiette di Sori del Pastificio Novella e il pesto al mortaio di Maurizio Valle. Tra un assaggio e l'altro, le golosità gastronomiche liguri proposte da Pastificio Dasso,

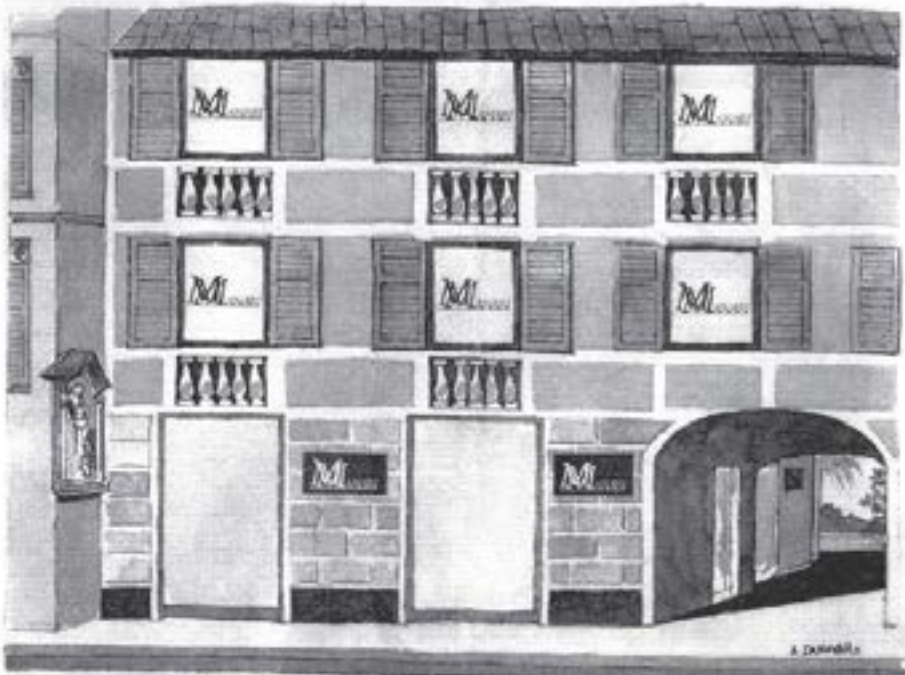


Norcineria Armando, U Bagnun, La Sciamadda dei Vinaceri e Gelato 100% Naturale. Oltre a tutto questo, l'evento culturale *Storie di uomini e di vini* scritto e interpretato dal bravissimo Pino

**Banchi d'assaggio con i primi enoappassionati;
Nella pagina precedente:
Tutti i sommelier di Mare&Mosto 2025**



MANARI
PRÊT-À-PORTER



VIA OBERDAN, 269/R
Tel. 010 ▪ 3724044

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



Petruzzelli, accompagnato dalle note del violinista Eliano Calamaro. Passando al concorso oleario dell'olio Dop Riviera Ligure, "L'oro di Liguria", primo classificato il Riviera dei Fiori dell'Azienda Agricola Sant'Andrea; al secondo posto il Riviera Ligure dell'Azienda Agricola Santa Barbara; in terza posizione il Riviera Ligure di Terre

del Solaro di Alessio Casaretto. Circa settanta le aziende liguri presenti con circa quattrocento vini delle DOC delle quattro province liguri: Dolceacqua, Pornassio, Riviera Ligure di Ponente, Valpolcevera, Golfo del Tigullio-Portofino, Colline di Levante, Cinque Terre e Colli di Luni. Gran finale di questa intensa due giorni,



l'atteso concorso del Miglior Sommelier della Liguria, vinto dalla genovese Alessia Bondanza che andrà di diritto alle semifinali nazionali per il Miglior Sommelier d'Italia. Secondo classificato Andrea Monaco della delegazione Ais di Imperia, in terza posizione Marta Bertazzoni della delegazione Ais di Genova. La vincitrice, oltre al titolo, ha ottenuto una borsa di studio del valore di 800 euro finalizzata alla specializzazione professionale; 400 euro al secondo classificato e 200 alla terza.

Mare&Mosto 2025 ha ricevuto il patrocinio di Commissione Europea, Masaf – Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, Camera di Commercio di Genova, Camera di Commercio Riviere di Liguria, Città del Vino, Fepag – Federazione dei pubblici esercizi genovesi,

In alto: Il grande attore Pino Petruzzelli; in basso: Alessia Bondanza è la Miglior Sommelier della Liguria 2025

Confcommercio Genova, Solidus, Distretto Florovivaistico della Liguria, Enoteca Regionale della Liguria, Olio Dop Riviera Ligure e Basilico Genovese Dop. L'evento è stato realizzato grazie al supporto di Bormioli Rocco, Pastificio Novella, Accessori da Vino, TecnoClinic, Acqua Calizzano e Piavettini, con la partecipazione di Mediaterreano, Amorim Cork Italia, Bio in Tour, Distretto Sardegna Bio, Accademia del Turismo, Olio Officina. Media partner: Rai Liguria e Il Secolo XIX.

I produttori

Agricoltura di Riomaggiore, Manarola, Corniglia, Vernazza e Monterosso, Azienda Agricola A. Maccia, Azienda Agricola Menconi Luca, Azienda Agricola Massimo Alessandri, Azienda Agricola I Cerri, Azienda Agricola Angelini Laura, Azienda Agricola Bruna di Francesca Bruna, Azienda Agricola Cattaneo Adorno Giustiniani s.s.a., Azienda Agricola Daniele Ronco, Azienda Agricola Deperi, Azienda Agricola Fontanacota & C. SSA di Marina Berta & C., Arrigoni Società Agricola sas, Azienda Agricola Federici La Baia del Sole, Azienda Agricola Lucchi e Guastalli, Azienda Agricola Albana La Torre di Beghi Maria, Azienda Agricola "Da U Cantin" di Penco Maria Teresa, Azienda Agricola Biologica Stella di Lemmen di Bruzzzone Lucia, Azienda Agricola Cà du Ferrà di Zoppi Davide, Azienda Agricola CheO di Bertram Lise Charlotte, Azienda Agricola Dell'Erba Giulia, Azienda Agricola Enrico Dario, Azienda Agricola Giacomelli, Azienda Agricola Il Mulino di Barry di Pellicchia Barbara, Azienda Agricola La Felce, Azienda Agricola Lagazio Valentina, Azienda Agricola Luciano Capellini, Azienda Agricola Maria Donata Bianchi, Azienda Agricola Mònte d'Arvi di Pierluigi Chiassoni, Azienda Agricola Possa, Azienda Agricola Saglietto di Guglielmi Tiziana, Azienda Agricola Terre di Levante, Azienda Agricola



Roberta Dasso tra due amici e gourmet

Vio Giobatta, Azienda Biologica Boriassi, Ca di Frei Società Semplice Agricola, Cantina Sassarini Natale di Sassarini Giancarlo, Azienda Agricola Linero di Catia Cesare, Azienda Agricola Maneterra di Claudio Felisso, Azienda Agricola Mauro Zino, Azienda Agricola Ottaviano Lambruschi, Azienda Agricola Ramoino, Azienda Agricola Spagnoli, Azienda Agricola U Lüstru di Mozzachiodi Danilo, Azienda Agricola Zangani sas, Azienda Vitivinicola Cantine Litán, Cantina del Rossese F.lli Gajauda snc, Cantine Levante di Segarini Dorella, Cantine Lunae Bosoni srl, Casa del Diavolo Soc. Agricola, Cascina Nirasca, Enoteca di Bruzzzone Andrea, Il Baggio Pellegrino, La Cappuccina Soc. Agricola arl, Luna Mater s.a.s., Peq Agri Società Agricola arl, Soc. Agricola Giorgi srl,

Società Agricola La Ghiaia, Società Semplice Agricola Lorenzo Ramo, Tenute MFR soc. agr. a resp. limit., Viticoltori Ingauni, Consorzio per la tutela dei vini DOP e IGP Colli di Luni, Cinqueterre, Colline di Levante e Liguria di Levante, Finis Terrae ssa di Pagliari Luca, Il Chioso dei Conti Picedi Benettini, La Polenza di Stefania Basso, Messer Manuelin snc di Chiesa Emanuele e Franceschini Maria, Poggi dell'Elmo, Società Agraria Buranco srl, Società Agricola Viarzo di Tavella e Parenti, Tenuta Maffone Soc. Agricola sas di Pollero Bruno e Maffone Eliana, Terre delle Vigne Soc. Agricola.



Richiedi un preventivo
☎ 800 033 622

Via Piandilucco, 32/R
16155 Genova (GE)

Tel. +39.010.0016329
Cell. +39.388.8345561

info@granditraslochisicuri.it



Traslochi privati, case e appartamenti

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

Traslochi e trasferimenti aziendali

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

Servizi di imballaggio e stoccaggio merci

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

SOCIETÀ NATA PER RIVOLUZIONARE IL MONDO DEL TRASLOCO PER PRIVATI E AZIENDE



Mettiamo a disposizione del cliente un team dedicato, esperto e competente. Proponiamo soluzioni su misura per tutte le tipologie di trasloco. Pianifichiamo con cura l'intervento, ottimizzando le tempistiche e garantendo un servizio di prima qualità. Attenzione e professionalità al tuo servizio, durante ogni fase dei traslochi a Genova e Milano.

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



www.granditraslochisicuri.it



LAVAGNA: TORNEO DI PESTO AL MORTAIO 2025 BIS

GIOVANI ALLIEVI IN GARA PER CELEBRARE LA TRADIZIONE LIGURE E VALORIZZARE IL TERRITORIO CON GUSTO E PROFESSIONALITÀ

DI VIRGILIO PRONZATI – FOTO DI MARIA GRAZIA MAINERI

Con *Pesto & Dintorni* Lavagna è stata per dieci anni la capitale del pesto genovese. I migliori produttori artigianali genovesi e liguri di questa tipica salsa ne sono stati il traino. Sul pesto si sono succeduti affollati convegni, tavole rotonde, dimostrazioni continue sulla sua preparazione e su altre storiche salse liguri fatte al

mortaio. Non solo: pregiati oli extravergini, vini, dolci, frutti, ortaggi, salumi, formaggi e distillati liguri completavano la ricca rassegna agroalimentare. Questa solare cittadina, oltre a vantare belle spiagge, un efficiente porto turistico e un suggestivo entroterra, custodisce ortaggi di pregio tutelati con le rispettive

De.Co. e una rinomata Accademia del Turismo, dove da anni si formano figure qualificate che contribuiscono a valorizzare il settore alberghiero e ristorativo cittadino e regionale. Con lo scopo di promuovere al meglio la gastronomia tipica, l'Accademia del Turismo di Lavagna, in collaborazione con il Consorzio Centro Storico cittadino, ha organizzato di recente un torneo di pesto al mortaio che ha visto protagonisti undici dei suoi allievi più bravi. Sede della competizione è stata la centralissima piazza Vittorio Veneto, gremita di cittadini e turisti. Prima della gara, Roberta Dasso, dell'omonimo e noto Pastificio Artigianale Dasso, ha illustrato ai concorrenti le finalità dell'iniziativa, pensata per valorizzare ulteriormente il territorio. Al termine della combattuta e leale sfida, durata poco più di venti minuti, una qualificata giuria presieduta da chi scrive e composta da un'insegnante dell'Accademia, un rappresentante del Comune



Samuele Stefan, il vincitore del torneo



di Lavagna, un imprenditore, un gastronomo e una giornalista ha assegnato il primo posto a **Samuele Stefan**, seguito nell'ordine da **Christian De Crescenzo** e **Stela Xhaferaj**. Oltre al diploma e alla medaglia, i tre finalisti sono stati premiati con una divisa professionale

A sinistra in alto: Christian De Crescenzo, secondo classificato; in basso: Stela Xhaferaj, terza classificata; a destra: Le ambite medaglie in palio



da servizio. Agli altri otto concorrenti, giudicati a pari merito, è stata conferita la medaglia della manifestazione. **I concorrenti:** Riccardo Armanino, Cecilia Camisa, Eraldo Cobo, Federico Cordi, Carla Di Pasquale, Ilaria Facciolo, Kevin Jucja, Cintia Salazar. La classe coinvolta è stata la prima del corso di formazione triennale *Operatore della ristorazione*, finalizzato alla qualifica professionale.

cartoleria
Bertani

Via Agostino Bertani, 8 R / Telefono: +39 347 091 0261
info@cartoleriagenova.it / www.cartoleriabertani.it

ACCESSORI • AGENDE • ASTUCCI • CANCELLERIA •
DIARI SCOLASTICI • IDEE REGALO •
PENNE VINTAGE • PER LA SCUOLA • CANDELE •
PER L'UFFICIO • ARTICOLI DA DISEGNO

SEGUICI SU:  



GENOVA WINE FESTIVAL 2025

UN SUCCESSO CRESCENTE TRA **GRANDI VINI**, INCONTRI E TRADIZIONI ENOGASTRONOMICHE

DI VIRGILIO PRONZATI

Sempre meglio. Questo evento enoico, giunto alla terza edizione, si conferma tra i più importanti del settore a Genova e tra i migliori dell'intera regione. Anche la sede si è rivelata ideale: dall'imponente Palazzo Ducale il trasferimento a Villa Durazzo Bombrini è stato un passo meditato e vincente.

Villa Durazzo Bombrini, a Cornigliano, è infatti uno dei più preziosi esempi di architettura residenziale francese del XVIII secolo presenti a Genova. Nel tempo ha ospitato papi, monarchi e illustri esponenti del mondo della cultura e dell'industria. Acquistata nel 2008 da Società per Cornigliano Spa, dopo un accurato restauro è stata destinata a iniziative culturali, economiche e sociali del quartiere. Da qualche anno ospita l'Enoteca Regionale di Genova, collocata proprio nella zona della Doc Valpolcevera Coronata, l'antico vino dei genovesi. Raggiungere la villa è stato semplice: l'Associazione Culturale Papille Clandestine, organizzatrice dell'evento, ha messo a disposizione una navetta da piazza della Vittoria. Per chi non l'ha utilizzata, nessun problema: comodi parcheggi e collegamenti frequenti con autobus e treni hanno reso l'accesso agevole anche ai visitatori provenienti da altre regioni. Già all'ingresso, l'impatto visivo è stato notevole: due file di tavole con panche accoglievano i visitatori intenti a gustare le specialità proposte dalle aziende gastronomiche presenti. All'interno delle eleganti sale del piano terra e del primo piano, compresi i terrazzi, erano disposti circa cinquanta banchi d'assaggio con i rispettivi produttori. Oltre al meglio dell'enologia ligure, erano presenti vini pregiati di 54 aziende provenienti da 11 regioni italiane: in testa il Piemonte, seguito da Liguria, Toscana, Lombardia, Veneto, Sardegna, Alto Adige, Valle d'Aosta, Emilia-Romagna, Lazio e Calabria. In totale circa 350 etichette di tutte le tipologie, disponibili non solo per la degustazione, ma anche per l'acquisto diretto presso alcuni produttori. A completare l'offerta, specialità gastronomiche genovesi e liguri e laboratori tematici dedicati al vino. La risposta del pubblico è stata entusiasta: circa tremila visitatori, tra appassionati, turisti e curiosi, hanno affollato i banchi d'assaggio. Attente degustazioni, domande ai produttori e confronti hanno scandito le due giornate. Particolarmente significativa la numerosa presenza di giovani, in gran parte donne: un segnale positivo che conferma il crescente interesse femminile verso un consumo consapevole del vino. Non a caso, oltre un terzo delle aziende vinicole italiane oggi è gestito da donne. Il merito dell'organizzazione va all'Associazione Culturale Papille Clandestine (nata nel 2015), presieduta



dal giornalista Alessandro Ricci (vicepresidente Giulio Nepi, tesoriere Daniele Miggino), con la collaborazione di Fiorenzo Sartore e Pietro Stara della "colonna genovese" di Intravino. Da sottolineare che l'intera macchina organizzativa, come sempre, è stata gestita in forma volontaria e senza scopo di lucro da oltre 30 volontari. Lo stesso avverrà per il Genova Beer Festival, previsto in ottobre sempre a Villa Bombrini. Molto seguiti anche i seminari e i laboratori gratuiti, che hanno animato entrambe le giornate:

Sabato 17 maggio
ore 12.00: *Bianchi di Piemonte* (Danilo Albanese e Alessandro Ricci)
ore 13.30: *Nizza, come dire Barbera* (Elena Benacchio e Alessandro Ricci)
ore 15.00: *Rossi per l'estate* (Jacopo Fanciulli)
ore 16.30: *Ora di merenda* (Fiorenzo Sartore e Valentina Ferrari)
ore 18.00: *Cinque Terre. La denominazione più eroica*

Domenica 18 maggio
ore 12.00: *La curiosa storia di una onlus che produce Franciacorta* (Fiorenzo Sartore)
ore 13.30: *La nuova via del Grignolino spumantizzato* (Pietro Stara e Fiorenzo Sartore)
ore 15.00: *Il vino e la storia* (Michele Fino)
ore 16.30: *Ora di merenda: formaggio e Sangiovese* (Fiorenzo Sartore e Valentina Ferrari)
ore 18.00: *Vite spericolata* (Fiorenzo Sartore)

Produttori presenti
Alto Adige: Weinhof Kobler. Emilia Romagna: Luretta. Liguria: Andrea Bruzzzone, Cà du Ferrà, Cantina Capellini, Cantina Ferrari, Fontanacota, Innocenzo Turco, Ka Manciné, La Felce, La Ricolla Daniele Parma, Possa. Lombardia: Distretto del vino di qualità dell'Oltrepò Pavese, Consorzio Club del Buttafuoco

Samuele Bonanini col suo straordinario Cinque Terre Sciacchetrà; Nella pagina precedente in alto: Andrea Bruzzzone autore del Valpolcevera Coronata e Livia Merlo; in basso: Pubblico inizialmente frammentato poi folto e continuo



B&B SERVIZI S.N.C.
LA B&B SERVIZI SNC
dal 2010 gestisce ogni tipo
di impianto termico a Genova

PIAZZA NICOLÒ BARABINO, 35/R,
16149 GENOVA | TEL. 010 857 5103
bbservizisas@gmail.com

LA PIÙ GRANDE RETE
DI PROFESSIONISTI IN ITALIA

IL nostro obiettivo è
il miglioramento continuo della
qualità della vita, rendendo più
vivibile il pianeta oggi e per
le generazioni future.

- Caldaie
- Sistemi ibridi
- Pompe di Calore
- Aria calda
- Scalda acqua
- Solare termico
- Condizionamento
- Bruciatori

ENERGY
for life

SEGUICI:
 WWW.RIELLO.IT
 RIELLO ITALIA

**CENTRO
TECNICO
VEICOLI**

REVISIONI AUTO/MOTO/CICLOMOTORI
GOMMISTA E PICCOLA OFFICINA

Via Miltedo di Pegli 2G/R,
Sestri Ponente, Genova
Tel. Fax. **010.600.1587**
WhatsApp **380.758.0355**
PEC ivanetv@cert.cna.it
Email: ivan@centrotecnicoveicoli.it

www.centrotecnicoveicoli.it

**PESCHERIE
DAVIDE**

Via di Sottoripa, 97 R - Genova
Contattaci: 010 796 4034

Storico, Clarabella Franciacorta. Piemonte: Consorzio Colline del Monferrato Casalese con Canato, Gaudio, Hic et Nunc, Il Mongetto, La Scamuzza, Vicara, La Cà Nova; Adriano Marco e Vittorio, Canato Marco, Cascina Barisel, Cascina Garitina, Cascina Guido Berta, Cascina Melognis, Cecilia Monte, Daglio Vigneti, Eraldo Revelli, Franco Roero, Fratelli Aimasso, Fratelli Rosso, Il Poggio di Gavi, Il Vigneto di Taricco Andrea, Giuseppe Principiano, Claudio Mariotto, Olek Bondonio, Paschetta, Produttori del Barbaresco, Poderi Cellario. Valle d'Aosta: La Source. Veneto: Miotto, La Dama. Toscana: Castello della Paneretta, Fattoria di Cinciano, Fattoria di Bacchereto, La Mirandola. Lazio: Podere Puellae. Calabria: L'Arciglione di Cataldo Calabretta. Sardegna: Cantina Melis, Tenute Dettori.



Prodotti gastronomici

Lavagè Az. Agr., Camugin, Macelli 44, Pane dell'anno Mille, Il Genovese, Tenuta Golfo Paradiso.

GWF Off

Il "fuori festival" ha portato le cantine partecipanti nei locali della città, con incontri, degustazioni, aperitivi e cene che hanno animato numerosi spazi genovesi.

Mercoledì 14 maggio

ore 20.00 – *I Cuochi* con la Cantina Poggio di Gavi (Vico del Fieno 18r – tel. 320 2151001)

Venerdì 16 maggio

ore 18.20-20.30 – *Altivini* con la Cantina Cascina Melognis (Via Interiano 11r – tel. 340 7842355)

ore 18.30 – *Maninvino* con la Cantina Dettori (Piazza Manin 2a – tel. 010 0897423)

ore 19.00 – *Mellon* con la Cantina Andrea Bruzzone (Via Fieschi 148r – tel. 347 0451653)

ore 19.30 – *Les Rouges* con la Cantina Podere Puellae (Piazza Campetto 8a – tel. 329 3490644)

ore 19.30 – *Vinea* con la Cantina Aimasso (Via C. Corradi 22r – tel. 349 6356568)

ore 20.00 – *Fela* con la Cantina L'Arciglione di Cataldo Calabretta (Vico dietro al Coro S. Cosimo 6r – tel. 349 8766633)

ore 20.00 – *La Brinca* con la Cantina La Felce (Via Campo di Ne 58 – Ne – tel. 0185 337480)

ore 20.00 – *Baccin du Caru* con la Cantina Mariotto (Via Fado 115 – Mele – tel. 349 7513942)

Sabato 17 maggio

ore 19.30-21.00 – *Altivini* con la Cantina La Source (Via Interiano 11r – tel. 340 7842355)

ore 20.00 – *A Ribotta* con la Cantina La Ricolla (Salita S. Gerolamo 2r – tel. 010 2513828)

ore 20.00 – *Cantina Clandestina* con la Cantina Cecilia Monte (Sal. Pallavicini 25r – tel. 392 6247124)

ore 20.00 – *La Voglia Matta* con la Cantina Kobler (Via Cerusa 63r – tel. 010 6101889)

ore 20.30 – *Cantine Matteotti* con la Cantina Adriano Vini (Archivolto Balliano 4r – tel. 010 8687000)

Domenica 18 maggio

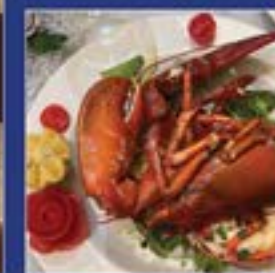
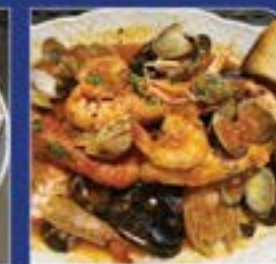
ore 21.30 – *Malkovich* con la Cantina Produttori Grignolino Spumantizzato (Via ai Quattro Canti di S. Francesco 32r – tel. 393 0110393).

In alto: Guido Berta e signora. Classico il suo Barbera d'Asti; in basso: Maurizio Anfoso e signora. Uno dei migliori portabandiera del Dolceacqua



RISTORANTE I PORTICI

Specialità Pesce



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

EVENTI PRIVATI ~ TAKE AWAY ~ DIETE PARTICOLARI

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

Tel. +39 010 292 3529 Cell. +39 328 858 4880

Sito-web: ristoranteporticigenova.eatbu.com



NAIMA ACADEMY

Il più grande centro di formazione artistica in Liguria, dove i tuoi sogni diventano realtà



Naima Academy situata nel cuore di Genova, è un vero e proprio punto di riferimento per chi desidera trasformare il proprio talento in una carriera artistica, o semplicemente coltivare la propria passione in un ambiente stimolante e professionale.

La nostra offerta

- *Spazi ampi e attrezzati:* 1200 metri quadri dedicati alla danza, al canto e alla recitazione, con sale prova, sala canto e sala recitazione.
- *Staff altamente qualificato:* I nostri insegnanti sono professionisti diplomati con una vasta esperienza nel mondo dello spettacolo, pronti a guidarti e a supportarti nel tuo percorso formativo.
- *Ampia scelta di stili:* Dai classici come danza contemporanea e classica, all'energia dell'hip-hop e del moderno, fino a l'acrobatica e alla danza latino-americana, offriamo corsi per tutti i livelli e tutte le età.
- *Un ambiente accogliente:* Naima Academy è più di una scuola, è una comunità dove potrai condividere la tua passione con altri studenti, crescere artisticamente e creare legami duraturi.
- *Zona ristoro:* Per una pausa tra una lezione e l'altra, potrai rilassarti e socializzare nella nostra zona ristoro.

La nostra missione

Vogliamo essere il trampolino di lancio per i tuoi sogni, offrendoti una formazione completa e di alta qualità che ti permetta di esprimere al meglio il tuo talento. Che tu voglia diventare un ballerino professionista, un cantante affermato o un attore di successo, Naima Academy ti darà gli strumenti necessari per raggiungere i tuoi obiettivi.

Vieni a conoscerci

Ti invitiamo a visitare la nostra scuola e a scoprire di persona la nostra offerta formativa. Saremo lieti di rispondere a tutte le tue domande e di aiutarti a scegliere il percorso più adatto alle tue esigenze.



EXPERIENCE DANCE COMPANY



La Danza che Racconta, Emoziona e Trasforma

La danza è molto più di un movimento: è un linguaggio universale che racconta storie, emoziona e lascia un segno. **Experience Company**, diretta dal visionario coreografo **Matteo Addino**, è una compagnia di giovani talenti (dagli 11 ai 22 anni) che trasforma ogni esibizione in un'esperienza immersiva e coinvolgente.



Con spettacoli che affrontano temi sociali profondi—dal bullismo alla ricerca di sé stessi, fino alla celebrazione del coraggio di sognare—Experience Company porta in scena la vita, le sue sfide e le sue emozioni più autentiche.

Un Percorso di Eccellenza e Innovazione

Dalla TV al teatro, dai musei agli eventi di arte e moda, **Experience Company** si distingue per la capacità di adattare la danza a ogni contesto, creando performance che incantano e coinvolgono il pubblico. La compagnia è protagonista di:

✓ Spettacoli teatrali e show immersivi

✓ Performance dal vivo in location esclusive (musei, eventi artistici, dinner show)

✓ Videoclip e produzioni per il mondo della moda e della musica

✓ Corpo di ballo per programmi televisivi di successo

I nostri talenti hanno calcato palcoscenici prestigiosi e lavorato nei più importanti show televisivi italiani, tra cui **Il Cantante Mascherato** su Rai 1 condotto da Milly Carlucci per quattro stagioni di fila dal 2020/2023.

La compagnia ha danzato davanti a **Papa Francesco** allo **Stadio Olimpico di Roma** per la Giornata Mondiale dei Bambini 2024. in diretta su Rai 1



Un Vivaio di Stelle della Danza

Experience Company ha formato alcuni dei più brillanti ballerini del panorama televisivo e teatrale:

corpo di ballo della trasmissione di **Viva Rai 2025** condotta da **Fiorello 2025**

Luca Callà – ballerino per **Giuliano Peparini** e per il tour di **Claudio Baglioni**

Beatrice Coari – **Velina di Striscia la Notizia 2025**

Nicholas Borgogni – **Amici 2024** e ballerino per il tour di **Laura Pausini**

Nikita Ferotti & Sofia Berto – **Giovani insegnanti di Ballando con le Stelle** su Rai 1

Maddalena Svevi & Megan Ria – **Amici 2023**, concorrenti di **Pechino Express 2024**

Eleonora e Veronica Gaggero - attrici ed influencer

Tommaso Stanzani Ballerino di **Amici** e cantante

Giulia Peraghetti – Ex **Velina di Striscia la Notizia**

Campioni di Talento e Determinazione



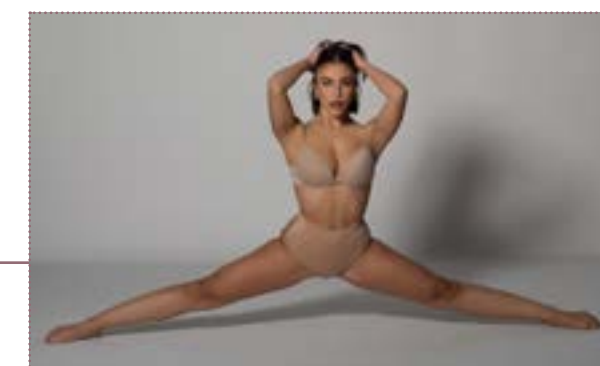
I nostri ballerini di punta, **Alessandro Ronchetti** e **Aurora Scarsi**, vantano successi straordinari:

Vincitori per due anni consecutivi del prestigioso **World of Dance Italy (2023/2024)**

Campioni in carica di **"Balla con te"** su Rai 1 con l'iconico passo a due **Trema al buio**

Oltre la Danza, un'Esperienza Unica

Experience Dance Company non è solo una compagnia, ma una vera fucina di talenti pronti a conquistare il mondo della danza, del teatro e della televisione. Con passione, innovazione e una visione artistica sempre all'avanguardia, continuiamo a scrivere nuove pagine di spettacolo ed emozione.





Modella: **VIOLA PIGOLA**
Fotografo: MARCELLO RAPALLINO
Truccatrice: LETIZIA DEBILIO



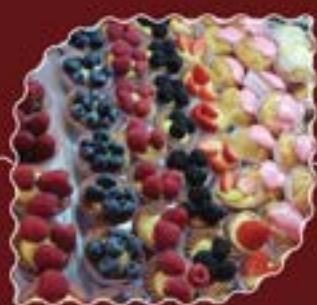
Pasticceria Guano

...dal 1958



*Famiglia di Pasticcieri: sono grandi classici della pasticceria tradizionale e ricette dell'antichità locale, con l'innovazione della più recente arte del cake design.
La pasticceria vi accoglie tutti i giorni dell'anno con il suo personale gentile, sapendo esaudire tutte le vostre più particolari richieste. Siamo entusiasti di trasformare le tue idee in realtà dolci e scenografiche.*

Piazza Cavour 2R, Torriglia
Telefono: 010.944.290 | Cell. 339.6944.693

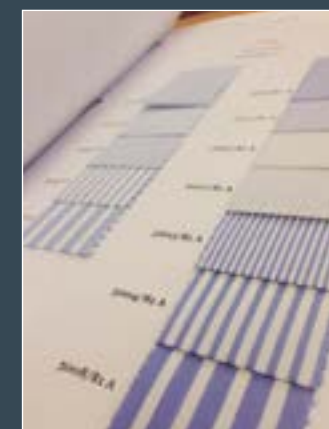
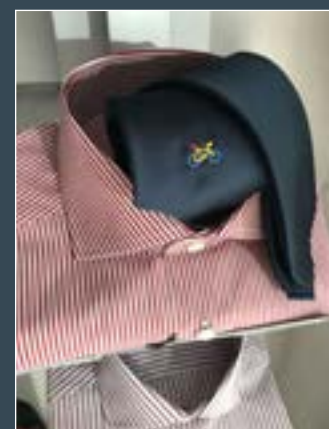


Camicie e Cravatte personalizzate FABIO PARDINI



Fabio Pardini camicie e cravatte personalizzate su misura per uomo e donna.
Produzione di camiceria e vendita di camicie e cravatte confezionate e di prima qualità. L'esperienza ed i rapporti stretti e duraturi con i clienti sono i punti di forza di questa attività genovese.
I nostri clienti? I più eleganti perchè Fabio Pardini garantisce personalmente i suoi prodotti e si offre per consulenze e consigli in materia di eleganza e stile.

Camicie a Genova da 20 anni



Via Malta 65/R - 16121 Genova (GE) - Tel. 010 545 1683 - fpardini.ge@gmail.com



LIAPULL

Cashmere

VIA FRA' VINCENZO DA FIOREZZUOLA 76, GENOVA
010.86.81.785-393.95.02.863

WWW.LIAPULL.IT