

INVERNO 2025-2026

in GENOVA



MATTEO ADDINO

Il successo del "tribuno" genovese
a «Ballando con le stelle»

PALAZZO INTERIANO PALLAVICINO

Nella storica dimora, Genova celebra
la sua tradizione rugbistica

LA CORTE ROMANENGO

Apri il nuovo "salon de thé"
della storica famiglia

BRISTOL PALACE

Torna la Belle Époque
nella festa per i centoventi anni

Francesco Baccini

«LA MIA CANZONE PER MATILDE LORENZI, VENUTA
DIRETTAMENTE DALL'ANIMA»

€ 2,50



QUANDO C'È UNA
STORIA



capurro®
DAL 1901 RICEVIMENTI



QUANDO C'È UNA
STORIA



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



Via Borgoratti, 2g/2h - 16132 Genova
Tel. 010 868 1564 / Cell. 351 5868729
info@smporte.it / www.smporte.it

SERRAMENTI NUOVI? FACILE! ANTICIPI SOLO IL 50%

IL RESTO LO PAGHI CON **UNA RATA
ALL'ANNO A TASSO ZERO**
(TAN 0% / TAEG 0%).

E in più puoi usufruire delle **detrazioni fiscali fino al 50%**.

Agos

[I] WnD
Un mondo di finestre

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. La richiesta del prestito finalizzato Agos One è soggetta all'approvazione di Agos Ducato S.p.A. Esempio rappresentativo riferito alla casistica più ricorrente per il settore "infissi": € 5.000 prezzo del bene; anticipo 50% del valore del bene da parte del cliente; importo totale del credito € 2.500 in 10 rate annuali da € 250. Prima rata a 30 giorni e le successive con scadenza di pagamento annuale. TAN fisso 0,00% TAEG 0,00%. Il TAEG rappresenta il costo totale del credito espresso in percentuale annua e non include alcun costo a carico del cliente - importo totale dovuto €2.500. Per le informazioni precontrattuali richiedere sul punto vendita il modulo "Informazioni europee di base sul credito ai consumatori" (SECCI) e la copia del testo contrattuale. Salvo approvazione Agos Ducato S.p.A. la rete WnD opera quale intermediario del credito NON in esclusiva. Offerta valida fino al 31.12.2025. L'importo del finanziamento dipende dal prezzo del bene come concordato tra cliente e la rete WnD in funzione della possibilità di beneficiare delle detrazioni fiscali/contributi-incentivi statali previsti dalla vigente normativa e di eventuali scontistiche applicate dalla rete WnD per l'adesione ad ulteriori offerte. Per i requisiti di accesso alle agevolazioni, il relativo periodo di validità e le spese ammesse consulta la normativa di riferimento e chiedi sul punto vendita. Il rimborso del finanziamento con scadenza annuale sarà comunque dovuto.

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

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

Internet: www.ingenovamagazine.it

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

In copertina: Francesco Baccini



SOMMARIO

INVERNO 2025/2026

4/ Francesco Baccini torna con "Matilde Lorenzi"

Un nuovo capitolo per il cantautore genovese: un inno alla vita dedicato alla giovane sciatrice recentemente scomparsa, che diventa colonna sonora del docufilm su Kristian Ghedina

12/ Sotto il segno della complessità. Venezia 82 e le nuove geografie del cinema

Tra delitti interiori, epoche che svaniscono, guerre contemporanee e famiglie fratturate, una Mostra che ha ascoltato l'umano in tutte le sue forme

20/ Matteo Addino, un genovese a Rai Uno

Il talento del tribuno di Ballando con le Stelle tra stile, spontaneità e invenzioni diventate cult

24/ Gianfranco Donati, una vita sott'acqua

Il grande campione chiavarese della pesca subacquea si racconta: dagli esordi da bambino ai trionfi, fino alle riflessioni su mare, sicurezza e cambiamenti del nostro ecosistema

32/ Genova, quattro giorni da capitale del gusto

La Festa Nazionale del Cuoco trasforma la città in un grande palcoscenico gastronomico tra prodotti DOP, chef d'eccellenza, eventi, degustazioni e migliaia di visitatori

38/ Il Bristol e i suoi 120 anni di meraviglia

Una festa in pieno stile Belle Époque per l'hotel che continua a raccontare Genova

44/ A Bergamo la grande sfida tra Merlot e cabernet

Dalla Macedonia del Nord all'Italia, 26 Paesi in concorso per celebrare la qualità globale dei vitigni bordeaux nella 21ª edizione di "Emozioni dal Mondo - Merlot e Cabernet Insieme"

48/ La Corte Romanengo apre al pubblico

Il nuovo salone da tè che restituisce a Genova una tradizione di gusto e bellezza

53/ Grande serata Da O Vittorio con Le Donne del Vino

Un incontro tra Liguria e Sicilia nel segno dell'eccellenza enogastronomica: i vini Pellegrino 1880 dialogano con la cucina d'autore del celebre locale recchelino

60/ La Dragonara, la fortezza che difese Camogli e divenne acquario

Dalle incursioni dei pirati al "Piccolo Acquario Tirrenico": la lunga vita del Castello Dragone, simbolo della città e della sua memoria marinara

68/ A Genova il viaggio nei vitigni autoctoni d'Italia

Go Wine porta allo StarHotel President oltre 120 etichette e 55 varietà indigene da 17 regioni

73/ Villa Marigola celebra il Miglior Sommelier del Vermentino e i 60 anni di AIS

Un doppio evento nella splendida dimora lericina per premiare l'eccellenza della sommelierie italiana e ripercorrere la storia dell'AIS in Liguria

78/ A Genova il rugby trova casa a Palazzo Interiano Pallavicino

In uno dei palazzi più affascinanti della Superba, la FIR ha celebrato la memoria del rugby genovese, premiando società centenarie e ricordando i suoi protagonisti

82/ I "Natalin": il sapore del Natale nell'antica Genova e in Riviera

Dalla tradizione del cappon al brodo beneaugurante: storia e ricetta dei maccheroni di Natale, simbolo di prosperità e memoria familiare

84/ Abbiamo perso Flavio Gaggero, un grande genovese

Il dentista dei vip e degli ultimi: una vita dedicata alla solidarietà, alla cultura e alla sua Pegli



FRANCESCO BACCINI

TORNA CON "MATILDE LORENZI"

UN NUOVO CAPITOLO PER IL CANTAUTORE GENOVESE: UN INNO ALLA VITA DEDICATO ALLA GIOVANE SCIATRICE RECENTEMENTE SCOMPARSA, CHE DIVENTA **COLONNA SONORA** DEL DOCUFILM SU **KRISTIAN GHEDINA**

DI LUCA BARTESAGHI





Francesco Baccini ha scelto di tornare sulle scene con un brano che, fin dal primo ascolto, sembra aprire un nuovo capitolo della sua carriera artistica. Si intitola **“Matilde Lorenzi”**, ed esce per Azzurra Music come anteprima del suo prossimo album atteso nel 2026. Una canzone che nasce da una storia dolorosa, ma che Baccini ha trasformato in una luminosa dichiarazione d’amore per la vita, per la passione e per il coraggio di restare fedeli ai propri sogni. Il brano è infatti dedicato a **Matilde Lorenzi**, giovane promessa dello sci alpino scomparsa il 29 ottobre 2024 durante un allenamento in Val Senales, a pochi giorni dal suo ventesimo compleanno. Baccini ha scelto di raccontarla non attraverso il ricordo malinconico, ma attraverso l’energia che la caratterizzava, restituendole quella luce che portava sulle piste e nella vita di chi la conosceva. Non è un lamento, non è una dedica

struggente: è un canto che respira, corre, vola.

Lo si capisce già dai versi centrali del brano:

«E sono libera / Sposa della gravità / Gli occhi brillano / La mia vita è tutta qua».

Parole che sembrano nascere da un dialogo intimo tra l’artista e l’atleta, sostenute da un arrangiamento orchestrale che valorizza la timbrica calda e inconfondibile di Baccini. Il risultato è una ballata intensa ma mai cupa, capace di emozionare senza pesare, come una finestra aperta su un vento leggero.

“Matilde Lorenzi”, però, non rimane confinata al mondo della musica. Il brano è diventato anche la **colonna sonora principale del docufilm “Kristian Ghedina: Storie di Sci”**, diretto da Paolo Galassi, un lavoro che attraversa settant’anni di Olimpiadi italiane e che fa parte del progetto dell’Olimpiade Culturale, dove sport, arte e narrazione si

intrecciano.

Il videoclip ufficiale – firmato dallo stesso Galassi – alterna i primi piani intensi di Baccini a immagini autentiche di Matilde, concesse con generosità dalla famiglia Lorenzi. Un montaggio asciutto, libero da effetti, pensato per lasciare spazio alla verità dei volti e dei gesti.

«Volevamo un video naturale, vibrante, senza artifici», spiega Galassi. E la spontaneità che cercava è arrivata in pieno.

Questa nuova uscita sembra accendere anche un riflettore più ampio sulla figura di Francesco Baccini, capace negli anni di attraversare generi, collaborazioni e stagioni artistiche senza mai perdere autenticità. Nato a Genova, cresciuto tra il pianoforte classico e la canzone d’autore, Baccini ha cominciato a scrivere i suoi primi brani in un momento difficile della sua adolescenza, quando un problema all’anca lo costrinse a restare immobilizzato a lungo. La musica, allora, non fu solo un passatempo: fu un varco, un modo per affrontare il mondo e, allo stesso tempo, per reinventarsi. Da quei primi passi al pianoforte, alle serate nei locali storici della città – come La Panteca – fino alla decisione di abbandonare il lavoro del portuale e trasferirsi a Milano negli anni ’80 per rincorrere la musica: la parabola artistica di Baccini è fatta di coraggio e reinvenzioni, proprio come la storia che racconta oggi.

Il successo arriva nel 1989 con **“Cartoons”**, album d’esordio premiato come rivelazione a Saint Vincent e insignito della Targa Tenco per la migliore opera prima. Seguono **“Il pianoforte non è il mio forte”** – che contiene l’intramontabile **“Le donne di Modena”** – e una serie di collaborazioni preziose, da Fabrizio De André (con cui incide **“Genova Blues”**) a Branduardi, Jannacci, Conte, Dalla. Negli anni ’90 firma brani che segnano



un'epoca, come **"Sotto questo sole"**, vincitore del Festivalbar, e con **"Nomi e cognomi"** consolida la sua identità di cantautore capace di unire ironia, introspezione e varietà musicale.

E poi ancora undici album, una seconda Targa Tenco con **"Baccini canta Tenco"**, il progetto swing **"Chewing Gum Blues"** con Sergio Caputo, la colonna sonora di *Credo in un solo padre*, e un'attività live sempre intensa, culminata di recente nel suo **"Francesco Baccini Live Tour"** prodotto da DM Produzioni.

Oggi, con **"Matilde Lorenzi"**, Baccini torna con una maturità artistica nuova, più profonda e allo stesso tempo più leggera. Forse perché, nel raccontare la storia di Matilde, ha ritrovato anche un pezzo del suo percorso, quella miscela fragile e luminosa di libertà, rischio e passione che da sempre accompagna chi sceglie l'arte.

E proprio da qui prenderà avvio la nostra intervista: dal modo in cui una giovane promessa e un

cantautore affermato si incontrano in una canzone che sembra parlare a entrambi – e, attraverso loro, un po' anche a noi.

Quattro chiacchiere con Francesco Baccini

Sei tornato con un singolo dal sapore decisamente particolare e dedicato a un atleta e a una vita che non c'è più: Matilde Lorenzi. Com'è nato il brano e com'è nata l'idea di proporlo?

«Guarda, stavo scrivendo il mio nuovo album che poi uscirà nel 2026, tra l'altro dopo una vita, perché un album di inediti non lo facevo da un bel po', e mentre stavo preparando, tirando giù i pezzi, le canzoni, mi chiama un regista, Paolo Galassi, e mi dice: "Guarda, io sto facendo un film su Cristian Ghedina e mi piacerebbe che tu mi scrivessi la canzone del film". Gli dico: guarda Paolo, io non sono uno che scrive a comando perché voglio essere libero totale; non riesco a fare le cose su ordinazione,

anche perché son pigrissimo ed è già tanto che faccio quelle che mi arrivano grazie allo Spirito Santo, e gli dico: "Guarda, non ti prometto niente: se mi viene qualcosa te lo dico".

Qualche giorno dopo mi metto al piano, come al solito di notte, perché io scrivo i pezzi di notte; io di notte non dormo mai perché comunque sono una creatura notturna. Mi metto al piano con un giro di accordi che mi girava in testa, con una linea melodica, andavo col pianoforte a ruota libera quando a un certo punto è partita questa idea: mi è venuta in mente la storia di Matilde e di questa ragazza che era all'inizio della sua carriera. Perché era ancora nazionale juniores di sci, ma era già una campionessa italiana di Super G; era una promessa dello sci italiano, forse anche più che una promessa, e in un attimo, a 19 anni, finisce tutto in maniera tragica, in quanto ha un incidente durante un allenamento. Per me, che sono uno che ha sempre fatto sport, solamente l'idea di andare

ad allenarsi e pensare che non torni più a casa è una cosa che non ti è mai sfiorata neanche per l'anticamera del cervello. Anche perché vai a fare la cosa che ti piace di più. E quindi questa storia mi aveva colpito, così come ha colpito tantissimi italiani: sai, quando muori a 19 anni è una cosa contro natura.

Io poi ho un figlio e mi son messo nei panni dei genitori, una cosa assurda, e quindi mi è venuta questa idea e ho cominciato, e la canzone mi è uscita nell'arco della notte. Soprattutto la cosa a cui volevo stare attento è non cadere nella retorica o nella canzone "requiem".

In realtà questa è una canzone positiva, non è una canzone triste. Perché in questa canzone ho voluto raccontare la vita di Matilde e non la morte, perché Matilde comunque è vissuta pochissimo, 19 anni, ma ha avuto 19 anni felici perché lei faceva quello che le piaceva; viveva in una famiglia molto unita: ha vissuto 19 anni benissimo e di punto in bianco si è staccata la spina senza un motivo logico. Quando muori così per un incidente, non è una malattia: è una cosa completamente inaspettata. Questo fa parte della vita; noi tutti pensiamo che moriremo da vecchi nel letto aspettando la morte, e invece tante volte accade improvvisamente che, quando tu meno te l'aspetti, lei, la morte, arriva».

La canzone non ha un tono triste ma celebra la libertà e la gioia di vivere...

«Sì, è la gioia di vivere, e se si vuol parlare di un messaggio, è che innanzitutto bisogna vivere le proprie passioni, sennò non si vive proprio. Se nella vita non hai una passione sei già morto. La vita è cercare, conoscersi e quindi cercare le proprie passioni e poi cercare di metterle in pratica».



Con il testo e la musicalità sei riuscito a trovare l'essenza del brano.

«Volevo fare una canzone che fosse anche un po' epica e ho pensato a uno dei miei cantanti preferiti, anzi

a due dei miei preferiti, che sono Billy Joel e Tom Jones. Se loro avessero avuto questa canzone, come l'avrebbero arrangiata? Sicuramente con un'orchestra vera, con una sonorità acustica

imponente. Mi sono immaginato un'orchestra vera e, grazie al mio amico Mauro Ottolini, che è un direttore d'orchestra, che ha un'orchestra e con cui, tra l'altro, ho fatto l'intero album – che ovviamente non sarà tutto di brani orchestrali – questa canzone, però, necessitava di un'orchestra con gli archi, i fiati e un certo tipo di suono, perché mi piaceva che suonasse un po' come un brano straniero, come poteva farlo Billy Joel, insomma dargli quell'apertura internazionale.

Alla fine è venuto quello che io mi sarei immaginato di sentire, che non è poco, perché tra il dire e il fare c'è sempre di mezzo l'oceano». «Il giorno dopo chiamo il regista e gli dico: “Guarda, ho scritto questa canzone, che comunque avrei fatto uscire al di là del film, però parla di Matilde Lorenzi, non è una canzone su Ghedina o sulle Olimpiadi”, e gli canto la canzone al telefono perché non avevo ancora registrato niente... E il regista dice: “Guarda, ho la pelle d'oca, ti prego: questa è la canzone del film”.

Poi lui, che aveva un contatto con i genitori di Matilde, ha fatto

sentire una versione a loro ed ero curioso di capire la loro reazione, anche perché qui vai sulla sfera personale: non sai mai come una persona possa prenderla. Ed è stato bellissimo perché mi hanno chiamato commossi dicendomi: “Ma questa è Matilde”, nel senso che Matilde era una che non si arrendeva mai, una che non vorrebbe vederci piangere, ma vorrebbe vederci ricordare lei sorridendo e non piangendo. Così ci hanno dato queste immagini private di Matilde – lei da bambina, e quando è un po' più grande – che, legate al testo della canzone, creano un'emozione potente».

Quello che si percepisce non è una commemorazione; piuttosto è un fare rivivere Matilde...

«Quella di Matilde non è una commemorazione: è un continuare a farla vivere, e alla fine le canzoni sono dei pezzetti di immortalità che vanno oltre. Mi piaceva l'idea che questa canzone facesse rivivere per 3 minuti Matilde: ecco, questo era il mio compito che speravo di riuscire a fare.

Tu lanci un messaggio, che è quello di vivere le nostre passioni in modo così totale come ha fatto Matilde, come fanno tanti ragazzi. Avere un interesse, una passione nella vita e seguirla, alla fine, è la cosa che ti rende felice più di tutto.

È il risultato di un qualcosa che arriva dal cuore, che non sempre può arrivare a colpire così tanto le persone: è avere un fuoco dentro che non si spegne mai... L'essenza di Matilde è una canzone che è venuta di getto, è venuta direttamente dall'anima: non c'erano filtri, e credo che poi alla fine si senta, perché quando ti vengono fuori le canzoni così, come è arrivata a me, alla fine arriva anche a tutte le persone».

Questa canzone farà parte di un album in uscita nel 2026. Ci puoi anticipare qualcosa?

«Questa è una sorpresa: non posso spoilerare, sennò la sorpresa non ha più effetto. Hai presente se ti racconto una barzelletta e ti dico già il finale... no!

Il papà e la sorella di Matilde Lorenzi





Quello che dico è che è un album che farà parlare e soprattutto c'è un sacco di musica variegata, perché si va dal jazz alla trap. Perché in tutti i miei album, fin dal primo, non ho mai seguito un genere. Io ho sempre giocato con i generi, addirittura cambiandone due o tre all'interno di una canzone: se prendi *Le donne di Modena*, cambia tre volte... In questo album mi diverto a giocare come sempre con la musica, in maniera forse più approfondita rispetto ai miei altri album.

In questi anni ho comunque sempre cercato di non seguire le mode, e non è facile perché la libertà costa cara. Io, dopo i primi quattro-cinque album, me ne sono andato da una major: sono impazzito e sono andato in un'etichetta indipendente semplicemente perché volevo essere libero di fare

un disco quando e come volevo... Se non mi viene, o non mi piace, io non la incido (la canzone, n.d.r.). E come mi diceva anche Fabrizio De André: se non hai niente da dire è meglio che stai zitto e parli quando hai qualcosa da dire.

La musica, anche se è un lavoro, io non l'ho mai trattata come un lavoro. Per me è un orticello sacro dove non devo far entrare cose che non mi piacciono. Io voglio divertirmi a far musica: non voglio farlo come un impiegato».

Sei legato al gioco del calcio?

«Io giocavo a pallone come Maradona in mezzo alla strada negli anni '60: ero un bambino e facevo i tuffi sull'asfalto manco fossi a San Siro. E allora un giorno un signore ha bussato a casa e dice a mio padre: perché questo non

lo facciamo giocare in Primavera? Però andavamo tutte le domeniche allo stadio: una domenica a vedere il Doria e una domenica a vedere il Genoa».

Sei andato a Milano, ma il tuo legame con Genova è ancora forte.

«Quando ho finito il liceo sono entrato in porto e ci sono rimasto almeno 5-6 anni e poi sono, come si dice, scappato da casa e sono andato a finire a Milano per seguire la musica, e poi ci sono rimasto. Però sono un genovese, perché mi rendo conto che tutti i giorni parlo del Genoa, di Genova e del pesto, e che sembro uno spot della Liguria in giro per il mondo, perché amo Genova».



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

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!*



PIAZZETTA CAMPOPISSANO INFERIORE, 1 - 16128 GENOVA

Tel. 010 092 6796 | Cell./WhatsApp 349 553 6846

<https://www.facebook.com/ilpranzoservito> - menuilpranzoeservito@gmail.com

È GRADITA LA PRENOTAZIONE

ORARIO DI APERTURA

dal lunedì al venerdì: dalle 8.00 alle 17.00

SOTTO IL SEGNO DELLA COMPLESSITÀ. VENEZIA 82 E LE NUOVE GEOGRAFIE DEL CINEMA

TRA DELITTI INTERIORI, EPOCHE CHE SVANISCONO, GUERRE CONTEMPORANEE E FAMIGLIE FRATTURATE, **UNA MOSTRA** CHE HA ASCOLTATO **L'UMANO IN TUTTE LE SUE FORME**

DI NICOLÒ METTI

Ho presenziato a undici delle ultime tredici edizioni della Mostra del Cinema di Venezia e questa, sulla carta ma anche nei fatti, è stata quella con la programmazione più qualitativa e variopinta. In quelle due settimane al Lido, a cavallo

tra fine agosto e inizio settembre, si è spaziato tra ogni stile e genere della settima arte. Dal cinema indipendente di Gus Van Sant, Kathryn Bigelow, Jim Jarmusch (addirittura Leone d'oro), passando per registi più mainstream come Guillermo del





Toro e Luca Guadagnino. Tra i film in concorso c'è stato tantissimo spazio anche per titoli italiani: Gianfranco Rosi con il suo documentario ai piedi del Vesuvio, Franco Maresco con la sua ironia grottesca ma di forte impatto, Pietro Marcello e il suo cinema sperimentale che garantisce sempre uno degli sguardi più innovativi del cinema italiano, ma ancora il maestro Paolo Sorrentino, la giovane e talentuosa Laura Samani, e il cinema di derivazione documentaristica di Leonardo Di Costanzo. Nel tentativo di approfondire alcuni titoli e rendere conto di così tante sfumature, è proprio da quest'ultima opera che voglio partire.

Inutile nascondersi: nel commentare un film come *Elisa*, nuovo lungometraggio del trittico di autori campani Leonardo Di Costanzo (regia), Valia Santella e Bruno Oliviero (sceneggiatura), sono di parte. Santella e Oliviero sono stati i miei docenti di sceneggiatura allo splendido corso dell'Accademia FareCinema, diretta da Marco Bellocchio, e ho perciò potuto apprezzare e in parte interiorizzare la loro visione cinematografica. Un cinema che parte dal reale per raccontare l'essere umano, anche nelle sue sfaccettature più oscure, come nel caso della protagonista di questa pellicola. Una donna ha ucciso sua sorella. Non ricorda nulla, in preda a un'amnesia da "rimozione", e il film si snoda nel percorso riabilitativo che accetta di fare con un criminologo e il suo programma di ricerca. Tessera dopo

Léa Seydoux

(Jacopo Salvi - La Biennale di Venezia - Foto ASAC);

Nella pagina precedente: Jim Jarmusch

(Andrea Avezzi - La Biennale di Venezia - Foto ASAC)

tessera, è costretta — anzi si costringe — a rimettere insieme il mosaico di sentimenti e di traumi che l'hanno portata a un gesto così efferato.

«Volevamo raccontare non una criminale, ma una persona comune» dice Di Costanzo in conferenza stampa, ed è questa la caratteristica principale di questa possente opera. Anche se procede a ritroso nei ricordi, vuole raccontare la costruzione passo dopo passo prima di una piccola bugia, poi di un diversivo, infine di come il terrore di poter essere scoperti dalle persone a cui si vuole bene porti a fare così tanto male. Una discussione sulla gestione di una proprietà immobiliare e un atto notarile variato a proprio guadagno possono essere una piccola miccia di un'esplosione enorme. Il film ci aiuta a comprendere da dove può generarsi un pensiero criminoso, in questo caso dal tradimento della fiducia dei propri familiari e dall'incapacità di ammetterlo prima a sé stessi che agli altri. È una situazione relativamente normale che può progressivamente portare al delirio omicida: la menzogna porta altre menzogne, i coperchi che il diavolo non sa costruire vengono sostituiti da toppe provvisorie, cucite una sopra l'altra, fino allo strappo finale.

A quel punto, per ricucire, non basta una pena — tra



RIPARAZIONE E RECUPERO DI AUTOVEICOLI SINISTRATI

VIA MANSUETO, 24/R - 16159 - GENOVA

TEL. 010 644 3027

email: info@carrozzeriamspauto.it



**LAVORO GARANTITO
E CERTIFICATO**

NOSTRI SERVIZI:

GESTIONE SINISTRI, VERNICIATURA,
RIPARAZIONE, SOCCORSO STRADALE,
LUCIDATURA E SOSTITUZIONE DI VETRI PER AUTOVEICOLI

**LA CARROZZERIA METTE
A DISPOSIZIONE DELLA CLIENTELA
L'AUTO SOSTITUTIVA**



le righe del film noto una certa vena anticacere dove il punto nel trattamento di un criminale non sta nelle sbarre che lo recludono, ma nella riabilitazione che torna a includerlo — ma servono due “sarti” molto esperti: un criminologo che prova senza esagerato successo a equilibrare un sincero aiuto a un malcelato voyeurismo nei confronti della psicologia criminale; e il personaggio forse più rilevante del film, il padre dell’omicida, la persona che ha visto una delle due sue figlie uccidere l’altra e ora, a distanza di anni, gestisce l’evento con una maturità sorprendente. Seguendo i dialoghi fra i tre personaggi, quest’opera ci impone una disgregazione del concetto marmoreo di delitto in favore di una comprensione più malleabile di un fatto che, per quanto efferato e atipico, è pur sempre un fatto umano. Il secondo film italiano in concorso che più mi ha colpito è Duse, di Pietro Marcello, giovane regista presente e futuro del cinema italiano. Si tratta di una pellicola che, pur muovendosi nel territorio del biopic, ne scardina i confini tradizionali per trasformarsi in una meditazione sul tempo, sull’arte e sull’inevitabile decadenza. Dopo Martin Eden e Le vele scarlatte, il regista torna a confrontarsi con una figura letteraria e storica, ma lo fa con un tono più raccolto, quasi elegiaco, costruendo una rêverie sulla fine di Eleonora Duse, l’attrice che per prima fece del teatro un’esperienza interiore e assoluta. La sua parabola, segnata dal ritorno sulle scene nel 1921 dopo anni di silenzio, si intreccia al tramonto di un’epoca: l’Italia postbellica, la crisi del teatro borghese, l’avvento del fascismo. Marcello osserva tutto questo come un affresco crepuscolare, dove vita e rappresentazione si confondono fino a diventare la stessa cosa. La bravissima Valeria Bruni Tedeschi incarna una Duse fragile e febbricitante, divorata dal proprio demone artistico. Il suo corpo diventa lo spazio in cui Marcello indaga l’impossibilità di separare la donna dall’attrice, la vita dal ruolo. Attorno a lei, un mondo che muore: D’Annunzio, Mussolini, le illusioni del progresso e dell’arte “nuova”. Ma Duse non è mai un film didascalico — Marcello preferisce la sospensione, i gesti, i volti, i silenzi — alternando momenti di intimità struggente a improvvise esplosioni di pathos. L’uso di immagini di repertorio, marchio di fabbrica del regista, diventa quindi un dialogo con la morte stessa

dell'immagine, con la memoria che si ossida e si trasforma.

Sotto le nuvole di Gianfranco Rosi segna un ritorno al documentario contemplativo, vero stilema dell'autore. Girato tra il Golfo di Napoli, il Vesuvio e le rovine di Pompei, il film osserva le vite di chi abita e attraversa quei luoghi sospesi tra bellezza e minaccia, tra memoria e precarietà. Con un bianco e nero denso e poetico, Rosi intreccia i volti dei devoti e dei lavoratori, dei turisti e dei sopravvissuti, costruendo un mosaico corale in cui il paesaggio diventa un organismo vivente. Più che raccontare, il regista ascolta: i silenzi, le attese, la lentezza di un Sud che resiste. Il risultato è un film di cenere e luce, dove l'immobilità apparente nasconde un continuo ribollire di vita e di storia.

La Grazia di Paolo Sorrentino riporta il regista napoletano ai temi della fede, del potere e del mistero. Toni Servillo interpreta il Presidente della Repubblica, chiamato a decidere su una richiesta di grazia e su una controversa legge sull'eutanasia. Ma, come sempre in Sorrentino, la trama è solo un pretesto per indagare l'anima di un uomo e di un Paese sospesi tra sacro e profano. L'estetica barocca e la scrittura ironica si fanno più sobrie, quasi penitenti: La Grazia è un film sul dubbio. Il potere politico diventa rito liturgico, un fantasma che attraversa i palazzi e le coscienze.

Con Un film fatto per bene, Franco Maresco torna alla sua Palermo interiore e scomposta, firmando un'opera grottesca, corrosiva e malinconica. Partendo dal tentativo di realizzare un documentario su Carmelo Bene, Maresco racconta invece la crisi del cinema stesso, il fallimento di ogni idea "fatta per bene". Tra interviste impossibili, apparizioni grottesche e confessioni fuori campo, il film si trasforma in un'autopsia del sistema produttivo e dell'ego artistico. L'autore siciliano alterna ferocia e tenerezza, ridicolo



e dolore, costruendo un autoritratto amaro del regista come figura marginale, incapace di conciliare purezza e sopravvivenza.

Infine, pur se non propriamente "italiano" nella lingua o nell'ambientazione, troviamo After the Hunt di Luca Guadagnino, presentato fuori concorso alla Mostra. Con un cast internazionale (tra cui Julia Roberts) e ambientato negli Stati Uniti, il film affronta il tema delle molestie accademiche in epoca #MeToo: una professoressa difende un collega accusato da

una studentessa, e il racconto diventa specchio delle tensioni morali e di genere contemporanee. Guadagnino, pur lontano dal Sud Italia, porta con sé lo sguardo plastico e la tensione interiore che lo contraddistinguono.

Passiamo ora ai titoli più significativi del cinema internazionale, tra cui spicca il nuovo e geniale lavoro della regista premio Oscar Kathryn Bigelow, House of Dynamite, che sta avendo in questi giorni enorme successo su Netflix. Come ci ha abituato con la sua filmografia, la



In alto: Barbara Ronchi in "Elisa", credits Oliver Oppitz;
in basso: Vicky Krieps, Cate Blanchett and Charlotte Rampling
in "Father mother sister brother", credits Yorick Le Saux Vague Notion;
Nella pagina precedente: Official Still "En el camino on the road", credits Animal de Luz



regista torna su temi bellici, critici nei confronti di un'America e di un mondo sempre più sottomessi alle grandi potenze militari, ma questa volta lo fa nella maniera più esplicita possibile. Il film si divide in tre capitoli, legati da uno splendido montaggio che li uniforma: raccontano tre punti di vista (reparto difesa, Pentagono e presidente degli Stati Uniti) su un unico evento, l'avvistamento di un missile nucleare di ignota provenienza che — si scopre man mano — è diretto verso Chicago. Come reagirebbero gli USA? E

soprattutto, come reagirebbero gli esseri umani che, per quanto abbiano cariche di assoluta importanza, restano esseri umani con emozioni, paure e impulsi? La regia è adrenalinica e geniale, viene utilizzato uno stile quasi documentaristico per lasciar fare al cinema ciò che gli viene meglio: empatizzare con diversi punti di vista. Il punto non è l'esplosione della bomba, ma le emozioni delle persone coinvolte nelle operazioni

di difesa dalla catastrofe, mentre capiscono di esserne indirettamente gli artefici. Viviamo in una “casa piena di dinamite”, come recita il titolo, ed è pronta a esplodere. Un mondo con più di dodicimila testate nucleari. Ne siamo davvero consapevoli? E siamo pronti ad accettarne le conseguenze sui nostri Stati e ancora di più sulle nostre famiglie?

Rimanendo sul cinema americano, sebbene di tutt'altro stampo, il Leone d'Oro *Father Mother Sister Brother* di Jim Jarmusch propone anch'esso un trittico narrativo che esplora, con la sua inconfondibile lentezza e ironia, i rapporti familiari adulti: un padre e i figli negli Stati Uniti, una madre e le figlie in Irlanda, due gemelli a Parigi. Ciascun episodio rivela crepe e silenzi nella relazione tra fratelli, sorelle e genitori, in spazi domestici che paiono teatri minimi di verità nascoste. Il regista usa dettagli rituali — il tè, il brindisi, l'orologio finto — come simboli di un tempo bloccato, di un'affinità che non si esplicita mai del tutto. Nonostante la struttura episodica rischi di

**In alto: Rebecca Ferguson in "A house of dynamite", credits Netflix 2025;
in basso: Motaz Malhees in "The Voice of Hind Rajab"**





**Valeria Bruni Tedeschi and Fanni Wrochna
in "Duse", credits Erika Kuenka**

frammentare il racconto, la poesia del quotidiano fa la fortuna del film. Avvolto in un'estetica sobria e inquadrature misurate, il film ribadisce che la distanza affettiva non si cancella con le parole, e che la famiglia rimane un concetto perennemente da esplorare.

La voce di Hind Rajab della regista tunisina Kaouther Ben Hania, meritato Leone d'Argento, è un intervento potente e urgente sul conflitto israelo-palestinese, attraverso la storia vera di una bambina palestinese uccisa a Gaza e la registrazione della sua chiamata d'aiuto. Il film è stato accolto con una standing ovation di ventiquattro minuti alla proiezione veneziana e, schivando la regalità dei red carpet, impone il vero grido della piccola Hind come testimonianza dell'orrore e della memoria. Nel mescolare docudramma e ricostruzione, Ben Hania costruisce un dispositivo che costringe lo spettatore a confrontarsi con il trauma collettivo senza filtri. È un cinema che non si nasconde dietro la forma, che usa la finzione e l'archivio come strumenti di denuncia, creando una ferita visiva e morale che resta impressa.

En el camino di David Pablos, vincitore della sezione Orizzonti, è ambientato nel contesto duro e ipermascolinizzato dei camionisti del nord del Messico, seguendo il giovane Veneno e il più maturo Muñeco in un viaggio che è al tempo stesso fisico e interiore: tra autostrade, soste notturne e paure invisibili, il film rompe il cliché del road movie tradizionale. La fragilità

delle identità queer si fa spazio in una realtà dove machismo, violenza e solitudine si intrecciano. Pablos non edulcora né il rapporto che nasce tra i due, né il contesto in cui nasce: mostra il desiderio, il conflitto, la fuga, l'intimità su strade contaminate da contrabbandieri e cocainomani. Una regia estrosa e una costruzione narrativa intensa trasformano il viaggio in una metafora di libertà, ma anche di pericolo da cui smarcarsi. Un film che affronta le regole rigide della mascolinità senza cedere al sentimentalismo e, per questo, è un perfetto esempio dell'originalità del cinema contemporaneo.

A conclusione di questa rapida carrellata che tenta, senza successo, di restituire una parte della bellezza visiva e narrativa goduta al Lido, mi permetto di sottolineare come ancora una volta il cinema si dimostra motore di empatia e di dialogo fra culture. Saltando da un fratricidio al capo del Pentagono, da una bambina che sta per morire sotto le bombe a un ragazzino messicano che sfida la società patriarcale, ci si rende conto una volta in più di quanto il cinema e la narrazione visiva in generale ci permettano di acquisire conoscenze su mondi, spazi e persone che mai avremmo potuto incontrare — o perlomeno mai tutte insieme in una sola, splendida, settimana di celebrazione della settima arte.

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



SCHEDA PRODOTTI

Vasto assortimento di pasticceria fresca e secca

Produzione artigianale di torte di pasticceria fresca (su prenotazione qualsiasi tipo di torta cake design)

La "bella di torriglia", torta tipica con ricetta brevettata a base di mandorle disponibile in tre differenti formati

Il canestrelletto classico, canestrelli al cacao, tradizionali ricoperti di cioccolato fondente o cioccolato bianco, i delirio, cioè canestrelli al cacao ricoperti di cioccolato fondente, ed infine i nuovi nati, i canestrelli al cappuccino

Pandolce genovese antico o pandolce genovese lievitato disponibili nei formati da 500 g., 750 g., 1000 g.

I famosi "lulù": mega bignè ripieni di panna fresca (disponibili nei weekend e nei giorni festivi)



MATTEO ADDINO, UN GENOVESE A RAI UNO

IL TALENTO DEL TRIBUNO DI **BALLANDO CON LE STELLE** TRA
STILE, SPONTANEITÀ E INVENZIONI DIVENTATE CULT

DI LUCA BARTESAGHI

Dalla Liguria agli studi televisivi più seguiti d'Italia: la nuova avventura di Matteo Addino è iniziata col botto e, a distanza di alcune settimane dal debutto, continua a regalare colore, creatività e quel tocco di genialità che ormai lo contraddistingue. Il giovane ballerino e coreografo genovese, reduce da anni di lavoro dietro le quinte e da una lunga esperienza che l'ha portato a dirigere anche una delle realtà di danza più vivaci del panorama italiano, è approdato nella prima serata di Rai Uno come uno dei protagonisti più sorprendenti di *Ballando con le Stelle*.

Milly Carlucci lo ha voluto nel ruolo di "tribuno del popolo", una figura speciale, libera di osservare, commentare, ironizzare e leggere le performance con uno sguardo fresco, competente e sempre pronto alla battuta. E Matteo, fin dal primo istante, ha mostrato di essere perfettamente a suo agio. Al debutto si è presentato con un vestito tempestato di cuori dedicato a Barbara D'Urso, un gesto affettuoso e coloratissimo che è immediatamente rimbalzato sui social. Il pubblico ha capito subito che sarebbe stato impossibile ignorarlo: Addino non passa inosservato, per fortuna.

Con quella spontaneità tutta sua, ha sorriso dicendo: «Le farfalle c'è chi le ha nello stomaco, chi



sull'inguine: io le ho in testa!». Una frase che sembra uscita da uno spettacolo teatrale e che fotografa perfettamente il suo modo di stare in scena: leggero, spiazzante, un po' visionario e decisamente irresistibile. Ogni sua apparizione diventa un momento atteso, perché dietro a un look, a una frase o a un'espressione si nasconde sempre un mondo di fantasia.

Da un omaggio dark-pop a Rosa Chemical fino ai costumi più teatrali, passando per bigodini, corone, palline da tennis e cuori: tutto è scelto con cura, tutto ha un senso, tutto è un piccolo atto d'amore verso la danza e verso i concorrenti del programma. È come se Addino dipingesse con il proprio corpo e i propri abiti un quadro in movimento che cambia a ogni puntata, un modo unico di raccontare la televisione e di lasciare un segno.

E non c'è solo *Ballando con le Stelle*. In queste settimane Matteo è stato ospite anche di *Domenica In* con Mara Venier e spesso il lunedì in diretta con Caterina Balivo a *La Volta Buona*. Ovunque vada, porta quella capacità rara di unire spontaneità e professionalità, ironia e dolcezza, tecnica e passione. Davanti alle telecamere è naturale quanto lo è in sala prove: un artista che conosce bene il proprio mestiere e che sa comunicare senza mai perdere leggerezza.

Chi lo segue da tempo sa che Matteo Addino è molto più di un volto televisivo. La sua formazione, la sua storia nella danza, la sua crescita all'interno del panorama coreografico italiano emergono in ogni commento, in ogni gesto e in ogni sorriso. Il palcoscenico di *Ballando* gli sta restituendo ciò che per anni ha costruito con impegno: la possibilità di raccontare la danza come energia viva, come linguaggio universale che parla a tutti, anche a chi abitualmente non frequenta teatri e accademie.

Oggi Addino è uno dei protagonisti più amati di questa edizione. Ci si affeziona ai suoi look, si ascoltano i suoi commenti, si aspettano le sue trovate. Ma soprattutto ci si lascia trascinare dalla sua gioia: quella stessa gioia che rende la danza un'arte capace di emozionare e unire. In un sabato sera che alterna competizione, spettacolo e divertimento, Matteo porta il suo tocco: un mix di colore, ironia e poesia che sa rendere tutto più leggero e sorprendente.

E, a giudicare dall'affetto del pubblico, questa è solo l'inizio di una storia che promette molte altre coreografie, molte altre invenzioni e ancora più farfalle... rigorosamente in testa.



In alto: Matteo Addino e Milly Carlucci



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



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



ESAMI EMATOCHIMICI IN FARMACIA

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

REPARTO INTEGRATORI
 VASTO ASSORTIMENTO

REPARTO COSMESI
 BAKEL | CAUDALIE FILORGA | NUXE
 ...e molti altri

PRENOTAZIONI CUP





EMUAGE

UN MINI LABORATORIO INNOVATIVO



MADE IN FRANCE



Create cosmetici su misura con
3 CAPSULE



TEXTURE
1 capsula

+



ATTIVI
1 - 2 capsule

+



PROFUMO
1 capsula
(facoltativo)

*Crea un'ampia
gamma di
trattamenti
personalizzati su
richiesta*

1

Seleziona gli ingredienti:
- Texture
- Attivi
- Profumo

2

La macchina scansiona le
capsule e crea il trattamento
personalizzato in pochi minuti.

3

Trattamento preparato in
un flacone airless
pronto all'uso!

Un'innovazione
doppiamente
premiata al CES
di Las Vegas

Formulazione brevettata dalla tecnologia Emuage
COMPOSIZIONE Istantanea

*Più di 3000 trattamenti cosmetici unici personalizzati
Ottima efficacia grazie all'aggiunta di acqua all'ultimo momento
(i risultati dei test clinici effettuati, in rispetto al benchmark, sono disponibili su richiesta)*

GIANFRANCO DONATI, UNA VITA SOTT'ACQUA

IL GRANDE **CAMPIONE CHIAVARESE** DELLA PESCA SUBACQUEA
SI RACCONTA: DAGLI ESORDI DA BAMBINO AI TRIONFI, FINO ALLE
RIFLESSIONI SU MARE, SICUREZZA E CAMBIAMENTI DEL NOSTRO
ECOSISTEMA

DI GIANNI RISSO

FOTO DI GIANNI RISSO E GIANFRANCO DONATI



È un personaggio davvero eccezionale del mondo subacqueo. Io lo chiamo affettuosamente “matusa”: oggi ha 79 anni e partecipa ancora con lo stesso entusiasmo e lo stesso impegno alle gare di pesca subacquea. E la cosa sorprendente è che continua anche a vincerle, come fa da decenni.

Ma ecco chi è il nostro protagonista. Gianfranco Donati è nato a Chiavari il 26 marzo 1946. È sposato con Grazia Carbone, che ancora oggi – dopo sessant’anni – continua a fargli da barcaiola. Risiede tuttora a Chiavari, dove ha svolto la professione di professore di ginnastica.

Ed ora lasciamo la parola a lui.

«Il motivo per cui ho iniziato a fare pesca subacquea ormai nemmeno lo ricordo, posso dirti che la mia passione per il mare e la pesca è cominciata molto presto.

A sei / sette anni già mi divertivo, con una fiocina montata su un manico di scopa, a pescare qualche polpo.

A dieci o undici mi regalarono il primo fuciletto a molla per insidiare triglie e pescetti vari.

A quattordici anni le prime gare. Due o tre anni di gavetta e finalmente i primi risultati: 1° assoluto al Campionato Ligure Individuale; poco dopo la qualificazione ai Campionati di Seconda Categoria, e a venti sono in Prima Categoria. In tutto saranno 12 Campionati di Prima e tre di Seconda.

Nel 1980 partecipo, sia pure come riserva, ai Campionati Europei in Portogallo. A 37 anni rinuncio alle gare di prima categoria, ma ancora oggi alla soglia degli ottanta anni continuo a partecipare alle gare regionali.»

Il motivo per cui ho iniziato a fare pesca subacquea ormai nemmeno lo ricordo, posso dirti che la mia passione per il mare e la pesca è cominciata molto presto.



IL PARADISO
DELLA BRUGOLA

02 281788

393262725

COLORI - IDRAULICA - ELETTRICITÀ -
SOLITUDINE E MANUTENZIONE SCARICHI
DUPPLICAZIONE CHIAVI
MONTAGGIO DAZZARRE DI MONTA

Genova Quarto dei Mille

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



Gian Donati riemerge con un bel sarago.

A sei / sette anni già mi divertivo, con una fiocina montata su un manico di scopa, a pescare qualche polpo.

A dieci o undici mi regalarono il primo fuciletto a molla per insidiare triglie e pescetti vari.

A quattordici anni le prime gare. Due o tre anni di gavetta e finalmente i primi risultati: 1° assoluto al Campionato Ligure Individuale; poco dopo la qualificazione ai Campionati di Seconda Categoria, e a venti sono in Prima Categoria. In tutto saranno 12 Campionati di Prima e tre di Seconda.

Nel 1980 partecipo, sia pure come riserva, ai Campionati Europei in Portogallo. A 37 anni rinuncio alle gare di prima categoria, ma ancora oggi alla soglia degli ottanta anni continuo a partecipare alle gare regionali.

Gli ricordo allora un risultato davvero straordinario, che ben pochi hanno eguagliato: in un anno riuscì a vincere **tre selettive**. Un'impresa quasi unica. E in un'altra stagione, sempre a Chiavari, catturò una ricciola da **27 kg** fuori dalla diga. Gli chiedo quindi quali siano state le motivazioni che lo hanno sostenuto negli anni.

«Innanzitutto perché mi diverto ancora, ed anche per il piacere di rincontrarmi con i tanti amici, giovani e meno giovani, che questo sport mi ha fatto conoscere.»

Gli pongo poi una domanda inevitabile: perché da anni i pesci lungo le coste liguri continuano a diminuire?

«La diminuzione del pesce lungo le coste liguri è un dato di fatto. Le cause sicuramente sono molteplici, a mio avviso al primo posto dobbiamo indicare l'ipersfruttamento delle risorse ittiche da parte della Pesca Professionale che oggi dispone di mezzi nautici e attrezzature tecnologiche che permettono il prelievo di quantità di pescato nettamente superiori alla capacità di riprodursi dei pesci. Anche se in misura minore





pure l'inquinamento danneggia l'ecosistema marino. Diverso è il problema del riscaldamento climatico, almeno qua da noi più che di una diminuzione del pesce in generale dovremmo parlare di un cambiamento degli equilibri, in pratica alcune specie sono aumentate a discapito di altre, ad esempio sono aumentate le cernie, i serra, i barracuda, i balestra; sono invece diminuiti spigole cefali e pesce bianco in genere.

Credo anche che la drastica diminuzione che ha colpito i polpi, negli ultimi anni, non solo nell'area marina di Portofino debba essere attribuita prevalentemente al fatto che da 7/8 anni a questa parte vengono calati in mare lunghissimi palamiti che al posto degli ami montano centinaia e centinaia di piccole nasse di rete metallica che attraggono in modo irresistibile i poveri polpi che

rimangono intrappolati molto prima che possano raggiungere le scogliere del sottocosta. Io stesso ho visto una sola imbarcazione scaricare più di 160 kg. di polpi. Non a caso l'inizio di questo tipo di pesca irresponsabile corrisponde esattamente con l'inizio del drammatico calo dei polpi.

È evidente che la pesca nelle aree marine protette dovrebbe essere interdetta anche ai professionisti, almeno nelle basse profondità del sottocosta, come avviene in Francia e in Spagna, purtroppo in Italia spesso le scelte politiche prevalgono su quelle tecniche».

A un certo punto la conversazione torna sulla tecnica, in particolare sulla pesca in tana, una delle sue specialità.

«Spesso pesco in tana lungo le barriere di massi frangiglutti o le franate. Uso un fucile corto con la

fiocina. Se l'acqua è torbida monto l'arpione. Non si deve usare la lampada. Si guarda verso l'interno delle tane passanti; quelle più belle sono ampie. Si attende silenziosi e immobili che passino i saraghi, cefali e spigole. Servono molti tuffi ma ne vale la pena. E' una pesca che rende spesso più della pesca infruttuosa tana per tana».

E infine, parlando di sicurezza, gli chiedo quali pericoli possa presentare questa pratica.

«A parte l'incoscienza di chi si infila in cunicoli profondi da solo, senza un compagno che lo osservi, non vedo pericoli. Posso solo consigliare l'uso di pinne corte in quanto quelle lunghe possono intralciare i movimenti e sollevare polveroni pericolosi».

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



TUTTO IL BUONO DELLA CUCINA LIGURE

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

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



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

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».



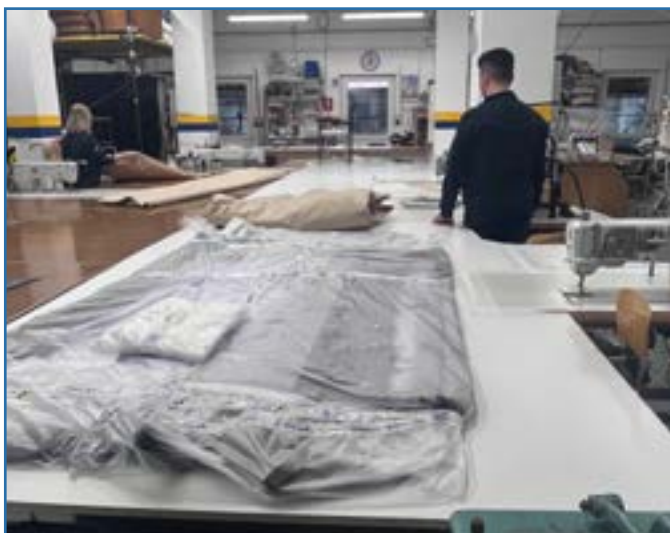
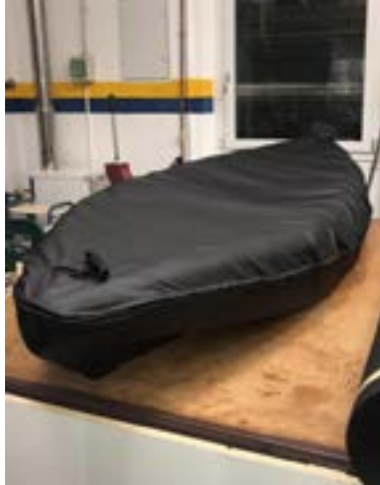
L'Azienda genovese guidata da Renato De Pascale è leader nel settore dei tessuti e tappezzerie per la nautica e non solo. Una storia di successo nata da una grande passione



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**



GENOVA, QUATTRO GIORNI DA CAPITALE DEL GUSTO

LA FESTA NAZIONALE DEL CUOCO TRASFORMA LA CITTÀ IN UN GRANDE **PALCOSCENICO GASTRONOMICO** TRA PRODOTTI DOP, CHEF D'ECCELLENZA, EVENTI, DEGUSTAZIONI E MIGLIAIA DI VISITATORI

DI VIRGILIO PRONZATI

Con la Festa Nazionale del Cuoco, Genova per quattro giorni è assurta a capitale gastronomica d'Italia. Oltre

mille partecipanti tra cuochi, delegati nazionali e stranieri hanno realizzato e valorizzato il gotha della cucina italiana. Il

tutto siglato dall'inconfondibile aroma del basilico genovese. Una inedita e golosa kermesse promossa dal dinamico





presidente dell'Unione Cuochi Liguri Alessandro Dentone, con la collaborazione della Federazione Italiana Cuochi presieduta da Rocco Pozzullo e il sostegno di Confcommercio Genova e Liguria, Comune e Regione Liguria. In primo piano anche i prodotti agroalimentari DOP e IGP che da sempre caratterizzano la cucina genovese e ligure.

Un accordo firmato lo scorso anno al Palazzo della Borsa di Genova tra l'Unione Cuochi Liguri e i Consorzi di tutela dell'olio extravergine di oliva Riviera Ligure e del Basilico Genovese DOP prevedeva l'utilizzo delle DOP non solo come elemento di caratterizzazione e valorizzazione della cucina regionale, ma dell'intero territorio. La gastronomia rappresenta un sicuro e proficuo indotto turistico ed economico che unisce saldamente produttori, ristoratori, consumatori e turisti. Basta pensare che la delegazione di Prà, grazie al suo pregiato basilico, vanta una notorietà turistica superiore a quella di rinomate cittadine delle due riviere.

Ma quali sono i cinque prodotti liguri certificati dall'Unione Europea? L'Olio extravergine di oliva DOP Riviera Ligure, il Basilico Genovese DOP, la Focaccia di Recco col formaggio IGP, le Acciughe sotto sale del Mar Ligure IGP e le Olive taggiasche liguri IGP. A questa scala reale vanno aggiunti i vini DOP e IGP della Liguria. Ma ci sarebbe molto di più: per ignoranza e miopia degli enti preposti non sono tutelati altri numerosi prodotti agroalimentari di grande notorietà, come il famoso pesto genovese! Genova è infatti l'unica,

**Il Villaggio dei Cuochi nella Piazza delle Feste al Porto Antico;
Nella pagina precedente: Il Presidente dei Cuochi Liguri Alessandro Dentone mentre premia il Presidente della Regione Marco Bucci**

GRANDI SPAZI
ATMOSFERA EASY
ENERGIA POSITIVA



ALLA PIAZZA **RISTORANTE**

Viale Brigata Bisgano 8R, Genova

Per info e prenotazioni:

TEL. 010 817 9574

CELL. 366 270 0719

ALL YOU CAN EAT A BUFFET

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.



WWW.ALLAPIAZZA.IT





**In alto: Stefano Bruzzone, patron dell'Azienda Agricola Le Serre sul Mare a Prà;
in basso: Da sinistra: l'executive chef Mauro Manfredi con Riccardo Collu,
Delegato provinciale ONAF;
a destra: Il piatto vincitore del 24° Premio Ferrer**

o quasi, grande città d'Italia priva di una De.Co. (Denominazione Comunale, attuata in quasi tutti gli 7.896 comuni italiani). E non solo: la De.Co. rappresenta il migliore e più efficace marketing territoriale, a costo zero.

Un esempio: il Pesto Genovese De.Co. L'unica salsa al mondo, e per di più storica, prodotta con i tradizionali sette ingredienti, di cui ben quattro DOP! Se si realizzasse la DOP o l'IGP dell'Aglio di Vessalico, gli ingredienti certificati salirebbero addirittura a cinque.

Tornando alla Festa del Cuoco, gli eventi che hanno coinvolto piacevolmente la città si sono tenuti in tre carismatiche e centrali location: Porto Antico, Palazzo Ducale e Palazzo della Borsa. La prima, nella Piazza delle Feste e alla presenza del Presidente della Regione Marco Bucci, ha presentato uno straordinario Villaggio del Cuoco, dove professionali e creativi chef hanno intrattenuto e deliziato migliaia di visitatori con numerosi cooking show dei cuochi di Genova e Liguria Gourmet, degustazioni di prodotti DOP, IGP e tipici regionali (street food, specialità salate e dolci, oli extravergini di oliva, vini liguri di pregio e distillati), talk-show e la seguita gara per cuochi professionisti "Premio Ferrer", giunta alla 24ª edizione e dedicata all'omonimo e compianto chef, vinta da Alessandro Dessì.

Dalle ore 20 del secondo giorno, nei fastosi saloni del Maggior e del Minor Consiglio di Palazzo Ducale si è tenuta la Cena di Gala: un inno



alla cultura del cibo. Dalla prima sala, varie postazioni con i rispettivi cuochi deliziavano gli invitati con antipasti, primi, secondi e dessert sia di semplice (ma saporosa) sia di raffinata matrice, abbinati al meglio dell'enologia ligure e nazionale. Nel Minor Consiglio, un ricco banco offriva altre specialità genovesi e liguri, distillati, cocktails serviti da provetti barman, eccellenti gelati artigianali e bio, e ottimo caffè.

Una chicca gradita e da record: nell'atrio di Palazzo Ducale, una rappresentazione scenica con protagonista il Basilico Genovese DOP dell'azienda agricola Le Serre sul Mare di Prà. Lo stesso basilico è stato utilizzato per decorare la Cattedrale di San Lorenzo in occasione della Santa Messa dedicata a tutti i cuochi. Per adornare entrambe le storiche location sono stati impiegati quindicimila bouquet di basilico, pari a ben cinquantaseimilasettecento mazzetti.

L'ultimo giorno, alla Camera di Commercio e al Palazzo della Borsa, si sono tenuti rispettivamente l'interessante convegno "I giovani e il mestiere di cuoco: quale futuro per la cultura gastronomica italiana?" e il Buffet delle Regioni, nel quale i cuochi di venti regioni hanno presentato un piatto tipico della propria terra. Ospite d'onore il mitico chef pluristellato (ben 15 stelle Michelin) Enrico Bartolini, patron del tristellato Mudec di Milano.

Tra le iniziative collaterali: visite alle serre di basilico a Prà e a Villa Sauli Podestà con la pièce teatrale *Pesto* del Teatro del Piccione; il giro delle Botteghe Storiche genovesi; e il gran finale all'Istituto Alberghiero Marco Polo con un esclusivo workshop con lo chef Bartolini.

Una manifestazione di assoluto rilievo che premia la sinergia tra prodotti, produttori, cuochi, ristoratori e istituzioni.



**In alto: Intervento del Presidente della Regione Marco Bucci durante la presentazione della Festa del Cuoco nella Sala della Trasparenza;
in basso: Cena di Gala nel Salone del Maggior Consiglio di Palazzo Ducale**



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



IL BRISTOL E I SUOI 120 ANNI DI MERAVIGLIA

UNA FESTA IN PIENO **STILE BELLE ÉPOQUE** PER L'HOTEL CHE
CONTINUA A RACCONTARE **GENOVA**

DI LUCA BARTESAGHI



Quando un albergo compie 120 anni, non si spegne una semplice candelina. Si accende un racconto. E al Bristol Palace di Genova, icona di via XX Settembre e simbolo dell'ospitalità d'eccellenza ligure, quel racconto è stato celebrato con una serata che i suoi 120 ospiti ricorderanno a lungo. Un evento che ha trasformato uno dei palazzi più amati della città in un teatro diffuso fatto di musica, cultura, memorie e charme Belle Époque.

Il Bristol, con la sua facciata Liberty e il celebre scalone ellittico che avvolge chi lo sale come una spirale scenografica, ha aperto le sue porte a rappresentanti istituzionali e personalità del mondo culturale: dal direttore Giovanni Ferrando ai vertici del Gruppo Duetorrihotels Giovanni Paolo e Franco Vanetti, dall'Arcivescovo Marco Tasca al presidente della Regione Liguria Marco Bucci. Un parterre che raccontava, da solo, il prestigio del luogo.

Gli invitati sono stati accolti in un percorso artistico che ha messo in scena l'anima più creativa dell'hotel: letture recitate dall'attore Igor Chierici, interventi musicali del Conservatorio Niccolò Paganini, coreografie contemporanee firmate da Simone Maier e Nicola Marrapodi. Dal Ristorante Giotto alla Suite La Superba, fino al monumentale scalone che Alfred Hitchcock osservò con stupore e che lo ispirò per alcune sequenze di *Vertigo*, ogni ambiente si era trasformato in un palcoscenico a sé, un microcosmo di suggestioni. Durante i saluti istituzionali, l'Arcivescovo Tasca e il governatore Bucci hanno ricordato quanto il Bristol Palace rappresenti un tassello fondamentale della storia della città. Bucci ha sottolineato che «il Bristol è la dimostrazione di come Genova sappia accogliere con eleganza, raccontando al mondo la bellezza del territorio». Parole



GERBI TAPPETI ORIENTALI



Via Anton Maria Maragliano, 32R - Genova
Contattaci per appuntamento: 335 699 7187
Facebook: Gerbi tappeti
Instagram: @gerbi_tappeti
APERTO MATTINA

VENDITA tappeti persiani tradizionali,
tappeti anatolici e nomadi,
mezzeri genovesi e complementi d'arredo,
oggetti antichi e dipinti

SERVIZI DI RESTAURO e LAVAGGIO MANUALE
per i tappeti che richiedono cure particolari



che, dentro quelle sale ricche di stucchi e memorie,
assumevano un significato ancora più profondo.
La serata è stata anche l'occasione per presentare il
volume celebrativo *Hotel Bristol Palace. Un Secolo*

PASTIFICIO



ARTIGIANALE DI CANNETO

PASTA ARTIGIANALE DI NOSTRA PRODUZIONE
DISONIBILE PER ACQUISTO O DA MANGIARE SUL POSTO

VIA DI CANNETO IL CURTO, 49 R
TELEFONO: 010 302 0423

e Venti. *Storie e personaggi nella memoria di Genova*, edito da Minerva e curato da Edoardo Meoli: un libro di 208 pagine illustrate che ripercorre la vita dell'hotel come fosse un lungo album fotografico. Le conferenze internazionali, le visite dei reali, l'eco dei passi di star come Louis Armstrong, Carla Fracci e lo stesso Hitchcock: tutto riaffiora nelle pagine come in un romanzo collettivo della città.

A suggellare l'atmosfera, il gran finale ha riportato gli ospiti nel cuore della Belle Époque. Il *Cocktail Gran Buffet*, con il suo risotto allo champagne, il salmone in bellavista e una selezione di piatti raffinati come si usavano nelle grandi feste dei primi del Novecento, era accompagnato da musica swing dal vivo e dalle danze anni Venti dei ballerini della scuola Mash Up di Genova. Il marmo brillante dei saloni, il tintinnio dei calici, le note allegre: tutto sembrava un piccolo viaggio nel tempo.

Inaugurato nel 1905 e annoverato tra i Locali Storici d'Italia, il Bristol Palace è molto più che un hotel di lusso. È un pezzo della storia di Genova: salotti Napoleone III, pavimenti in marmo policromo, il soffitto affrescato del Ristorante Giotto, un'eleganza che non ha mai smesso di parlare alla città. Qui sono passati scrittori, ambasciatori, artisti, viaggiatori che cercavano un rifugio raffinato e, al tempo stesso, profondamente ligure.

Oggi il Bristol vive una nuova stagione all'interno del Gruppo Duetorrihotels, che custodisce gioielli dell'hôtellerie italiana a Bologna, Verona e Firenze. Un gruppo che porta avanti una visione internazionale ma radicata nei valori della tradizione, e che considera i suoi hotel non solo dimore di lusso, ma ambasciatori culturali delle città che li ospitano.

E così, a 120 anni esatti dalla sua apertura, il Bristol Palace continua a fare ciò che ha sempre fatto: accogliere, stupire, raccontare. E soprattutto ricordare a Genova, e a chi la visita, che l'ospitalità, quando è autentica, non invecchia mai.





RISTORANTE



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

Tel. +39 010 292 3529 Cell. +39 328 858 4880
Sito-web: ristoranteiporticigenova.eatbu.com FB: Ristorante I Portici
wangalfio@gmail.com

I PORTICI

Specialità Pesce



EVENTI PRIVATI ~ TAKE AWAY ~ DIETE PARTICOLARI

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

A BERGAMO LA GRANDE SFIDA TRA MERLOT E CABERNET

DALLA MACEDONIA DEL NORD ALL'ITALIA, **26 PAESI IN CONCORSO** PER CELEBRARE LA QUALITÀ GLOBALE DEI VITIGNI BORDOLESI NELLA **21ª EDIZIONE** DI "EMOZIONI DAL MONDO – MERLOT E CABERNET INSIEME"

DI VIRGILIO PRONZATI

Il Concorso Enologico Internazionale «Emozioni dal Mondo – Merlot e Cabernet Insieme» rappresenta non solo il vertice nazionale nel suo settore, ma si posiziona tra i migliori a livello mondiale.

Da ben ventuno anni Bergamo valorizza e diffonde il meglio dell'enologia internazionale imperniata sui vini Merlot e Cabernet, derivati dai vitigni omonimi. Vitigni bordolesi che, rispettivamente, danno origine

ai famosi Château del Pomerol e del Médoc. Non solo: gli stessi vitigni siglano alcuni tra i vini più complessi e blasonati dei maggiori Paesi vitivinicoli. Non a caso, anche celebri e ricercati vini italiani sono prodotti con questi stessi vitigni. Appurato il loro livello qualitativo e "intelligente", sono oggi tra i più diffusi al mondo.

Secondo i dati risalenti a una decina d'anni fa dell'Università australiana di Adelaide, che ha censito in tutto il mondo 1.271 varietà di vitigni

(su un totale di oltre 6.000, molte delle quali coltivate in Italia), i due vitigni più diffusi al mondo sono il Cabernet Sauvignon e il Merlot, seguiti dall'Airén, dal Tempranillo e dallo Chardonnay. Nei primi venti anche i nostrani Sangiovese, Montepulciano e Barbera, rispettivamente nono, quindicesimo e diciannovesimo.

Questa edizione del Concorso Enologico Internazionale "Emozioni dal Mondo – Merlot e Cabernet Insieme", tenutasi dal 16



Fratelli Peloso

**FINESTRE / SISTEMI OSCURANTI
PORTE PER INTERNI / PORTE BLINDATE
CANCELLI E GRATE**

**OLTRE 40 ANNI DI ESPERIENZA
NELLA COSTRUZIONE ED INSTALLAZIONE
DI SERRAMENTI ED INFISSI DI OGNI TIPO**

- ✓ Il 31.12 scadono le detrazioni fiscali al 50% e scendono le aliquote di detrazione
- ✓ Sopralluogo sempre effettuato dai titolari
- ✓ Posa qualificata eseguita da personale dipendente
- ✓ Finanziamenti personalizzabili
- ✓ Disbrigo di tutta la parte burocratica per poter accedere ai bonus compresa pratica enea gratuita

**FRATELLI PELOSO SRL
ESPOSIZIONE E VENDITA**

**VIA G. OBERDAN 265 ROSSO 16167 NERVI GENOVA
TEL 010.8991489 / CELL 345 075 3071 / 338 681 7989**

SEGUICI:



al 18 ottobre 2025 nel Bergamasco, ha confermato la sua internazionalità sotto ogni aspetto.

Ben 243 i vini iscritti, prodotti in 26 nazioni. Rilevante il livello qualitativo dei vini in gara, con l'assegnazione di 2 Gran Medaglie d'Oro e 71 Medaglie d'Oro. Di queste, 29 assegnate a vini italiani, di cui 12 lombardi. A sottolineare l'importanza produttiva e qualitativa dei

**In alto: Il benvenuto del Presidente di Vignaioli Bergamaschi Sergio Cantoni ai commissari provenienti dai cinque continenti;
in basso: Un presidente di giuria mentre verifica un campione anonimo prima di farlo servire alla commissione;
Nella pagina precedente: Quattro delle sette commissioni.**



In alto: Due delle molte commissarie estere: Adriana Harandzova (Slovacchia) e Nan-Young Baek (Corea del Sud); in basso: Il nostro Pronzati al lavoro, mentre digita sul tablet il punteggio di un campione di vino.

partecipanti, spiccano le due Gran Medaglie d'Oro, entrambe attribuite a vini della Macedonia del Nord: il *Cuvée de Prestige Oak Aged 2022* di Chateau Kamnik (94/100) e

l'*Alšar Grand Reserve VKP 2016* di Lazar Winery (93/100).

Al vertice per numero di medaglie d'oro, l'Italia con 29 riconoscimenti, tra cui il punteggio più alto, 92/100,

assegnato al friulano *Casali Roncali Merlot* di Cantina di Bertiole e al veneto *Cabernet Boccon Riserva* dell'Azienda Vitivinicola Parco del Venda. Benissimo la Lombardia con 12 medaglie, di cui ben 9 a vini bergamaschi. Per il Premio Roberto Vitali, riservato ai giornalisti, sono stati premiati ex aequo ventisei vini. Già noto come il concorso con il più alto rapporto vini/giudici, presenta anche altre particolarità. Le sette commissioni, formate da settantasei commissari, sono composte da 49 stranieri e 27 italiani provenienti dai seguenti Paesi: Croazia, Cuba, Francia, Georgia, Germania, Giappone, Gran Bretagna, Grecia, India, Israele, Italia, Malta, Moldavia, Montenegro, Macedonia del Nord, Nuova Zelanda, Paesi Bassi, Polonia, Portogallo, Repubblica Ceca, Romania, Serbia, Slovacchia, Slovenia, Spagna, Sud Corea, Svezia, Turchia, Ungheria e Stati Uniti. I 243 vini in concorso provenivano da 26 Paesi: Argentina, Australia, Austria, Bosnia ed Erzegovina, Brasile, Canada, Croazia, Francia, Georgia, Germania, Giappone, Grecia, Italia, Israele, Macedonia del Nord, Malta, Moldavia, Montenegro, Repubblica Ceca, Romania, Serbia, Slovacchia, Slovenia, Stati Uniti, Sudafrica e Turchia.

Ogni anno cambia la sede delle degustazioni, passando da storiche ville e centri polivalenti a moderne aziende, come l'OverMedia di Ugnano. Dinamica agenzia creativa di comunicazione e marketing, ha ospitato una vivace serata ispirata agli anni Cinquanta, con tanto di auto di *Ritorno al Futuro* e balli scatenati. Ma "Emozioni dal Mondo – Merlot e Cabernet Insieme" non è solo degustazione: è anche e soprattutto un momento di incontro e confronto. L'attesa tavola rotonda sul tema *Il Futuro del vino*, animata da grandi esperti di varie nazionalità, ha richiamato enologi, buyer, degustatori e stampa.



*La macchina di Ritorno al Futuro
con tanto di effetti speciali*

Significativo il commento di Sergio Cantoni, Presidente di Vignaioli Bergamaschi e moderatore: «Il futuro del vino dipenderà dalla nostra capacità di ricostruire una relazione quotidiana con il consumatore. Non solo con chi cerca l'esperienza o la narrazione, ma anche con chi cerca semplicemente il piacere del bere. Dobbiamo tornare a rendere il vino accessibile, piacevole, vicino. Solo così potremo davvero parlare di un futuro sostenibile, culturale e umano per il mondo del vino».

Al termine dell'interessante convegno, l'immane annuncio dei vini premiati. Vini di pregio che tutti hanno potuto apprezzare al grande banco d'assaggio presso la Rocca Albani di Ugnano. Per l'occasione il Consorzio Tutela Valcalepio ha organizzato "Emozioni di Valcalepio": una rappresentanza delle aziende produttrici di Valcalepio DOC e Terre del Colleoni DOC ha presentato vini e raccontato le proprie storie. Interessanti anche le visite a due stabilimenti rappresentativi della storia e dell'economia lombarda. La prima, all'azienda VetroBalsamo di Sesto San Giovanni, ha offerto uno straordinario percorso sulla lavorazione del vetro: qui si realizzano bottiglie di ogni tipologia. Non meno coinvolgente la seconda visita, alla Lanzeni Marmi di Brignano Gera d'Adda, vicino a Bergamo: un'immersione nel variegato mondo del marmo, con decine di splendidi materiali provenienti dal Bergamasco e da vari Paesi, utilizzati per arredare e impreziosire ville e residenze.

I vini premiati

<https://www.emozionidalmondo.it/it/vincitori>



Cantine Gatti & Giugnoli

Via Giovanni Torti, 35R ~ 16143 ~ Genova

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

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



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

VINO SFUSO • BAG IN BOX • BOTTIGLIE



LA CORTE ROMANENGO APRE AL PUBBLICO

IL NUOVO **SALONE DA TÈ** CHE RESTITUISCE A GENOVA UNA
TRADIZIONE **DI GUSTO E BELLEZZA**

DI LUCA BARTESAGHI



A Genova c'è un nuovo luogo dove il tempo sembra rallentare, i profumi diventano ricordi e la dolcezza si fa esperienza. Ha infatti inaugurato La Corte Romanengo, il nuovo *Salon de Thé* adiacente alla storica Confetteria Romanengo di via Soziglia, nel cuore pulsante della città antica.

L'inaugurazione, avvenuta lo scorso 8 ottobre, ha restituito alla città un luogo che non è soltanto nuovo, ma in qualche modo ritrovato: un piccolo scrigno nascosto, ora aperto a tutti, dove la dolcezza diventa un gesto culturale.

Sin dall'ingresso, la serata inaugurale restituiva l'impressione di entrare in un racconto. Fiori dai toni caldi dell'autunno disposti come piccoli *tableaux vivants*, frutta candita trattata come gioielli antichi, acquerelli realizzati "in diretta" ispirati ai classici dolci Romanengo, e un vero e proprio *Flower Bar* dove ogni ospite poteva ricevere un omaggio floreale personalizzato. La cura dei dettagli parlava una lingua precisa: quella di una casa che, da quasi 250 anni, coltiva il sentimento della bellezza con la stessa attenzione con cui seleziona la qualità delle materie prime.

Il nuovo salone, ricavato in ambienti che un tempo erano riservati a pochi, ha mantenuto tutta la sua aura storica. Gli antichi arredi dialogavano con la facciata in marmo, mentre le luci morbide



**SPECIALISTI IN ELETTRONICA
CENTRO SERVIZI SKY - TELEFONIA - LUCE E GAS**

VIA CARLO BARABINO, 112/R 16129 GENOVA • TEL. 010 564 042
INFO.ELCAR@FASTWEBNET.IT • WWW.ELCARGENOVA.COM

DA ELCAR PUOI TROVARE
RADIOCOMANDI
PER OGNI CANCELLO
E TELECOMANDI
PER TUTTE LE MARCHE TV



Siamo un punto di riferimento per:
antenne satellitari e digitali terrestri,
linea internet e wifi, servizi Sky e telefonia,
illuminazione e cancelli, antifurti, sistemi di allarme
e videosorveglianza.

I MIGLIORI MARCHI DEL SETTORE
LA MASSIMA QUALITÀ AI PREZZI PIÙ CONVENIENTI



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

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

Tel. +39 010 375 9725

WhatsApp: +39 345 919 6544



ArteDisegno nasce come cartoleria, copisteria, stamperia e negozio di modellismo sito nel centro storico di Genova.

La realtà artigianale e familiare dell'attività viene riproposta anche nel negozio ONLINE: siamo a Vostra disposizione per aiutarvi al meglio a scegliere i prodotti più adatti alle Vostre esigenze.

SEGUICI:

www.artedisegnosnc.it



E-MAIL

artedisegnosnc@gmail.com
info@artedisegnosnc.it

ORARI DI APERTURA:

dal lunedì al venerdì:

8:00 - 19:00

sabato: 9:00 - 12:00

Chiusi sabato pomeriggio
e domenica



restituivano alla sala il fascino dei decenni in cui Romanengo ha ospitato personalità illustri — e si racconta che, tra quelle pareti, si fossero accomodati anche Giuseppe Verdi e la principessa Ira von Fürstenberg. Quella sera, però, era Genova la vera ospite d'onore: istituzioni, giornalisti, clienti affezionati e curiosi si sono ritrovati insieme per celebrare un'apertura che sapeva di rinascita.

Quando è intervenuto, Pietro Romanengo ha scelto parole cariche di emozione:

«Siamo particolarmente felici di inaugurare la nostra nuova caffetteria e sala da tè, integrata nell'antica confetteria di via Soziglia, luogo simbolo della nostra storia dal 1814. Con questo progetto vogliamo continuare a esprimere la nostra identità: un sapere artigianale che si rinnova nel tempo e celebra l'eccellenza dolciaria genovese nel mondo. La Corte è un invito a entrare in un luogo di calma, di gusto e di memoria, restituendo a Genova un pezzo della nostra storia condivisa».

Accanto a lui, l'Amministratore Delegato Violante Avogadro di Vigliano ha ampliato la visione:

«Genova è la nostra casa, il cuore pulsante del nostro marchio dal 1780. Con La Corte desideriamo offrire un luogo in cui la nostra storia e la nostra cultura possano essere vissute, non solo osservate. La qualità richiede tempo, e noi crediamo profondamente che il tempo sia un lusso moderno che va restituito alle persone. Il nostro *Salon de Thé* è un omaggio alla cultura europea del gusto e della conversazione: un ambiente dove accogliere con eleganza, senza fretta, e dove ogni dettaglio è pensato per valorizzare la tradizione Romanengo».

Nei giorni successivi all'inaugurazione, la città ha risposto con affetto. Ogni mattina

La Corte si è riempita di clienti attratti da un'idea semplice e al tempo stesso preziosa: iniziare la giornata con un gesto autentico. Tra un espresso profumato alle bacche rosa, un orzo preparato con acqua distillata di fiori d'arancio e uno shakerato arricchito con lo sciroppo alle rose, si ritrovava il piacere del “bere bene”, accompagnato da focaccia genovese, croissant, *pain au chocolat* e girelle con canditi e uvetta, preparati con farine locali e una cura quasi familiare.

A pranzo, le proposte leggere e stagionali restituivano una pausa gustosa ma discreta, coerente con l'idea di un luogo che non vuole mai essere invadente. Il pomeriggio, invece, era il regno del *tea time*: torte morbide, piccola pasticceria, cioccolata calda, infusi e tè scelti con una sensibilità che unisce Francia, Inghilterra e Mediterraneo. Qui, nel cuore della giornata, si ritrova tutto ciò che Romanengo rappresenta: il rispetto per la tradizione, l'arte dolciaria, la convivialità senza eccessi.

Romanengo, del resto, non è semplicemente un marchio: è parte integrante del paesaggio culturale di Genova. Fondata come bottega di speziale nel 1780 da Antonio Maria Romanengo, si era presto evoluta in un laboratorio di frutta candita, confetti e pasticceria fine, un'arte che aveva saputo accogliere influenze francesi pur mantenendo l'anima ligure. Con la bottega di via Soziglia del 1814, ancora oggi intatta nei suoi marmi e nei suoi banconi, la casa è diventata un punto di riferimento cittadino, un luogo dove ogni oggetto racconta una storia.

La Corte, riportata alla sua vocazione originaria di salone d'incontro, è oggi un ponte tra quel passato illustre e un presente che ha bisogno — più che mai — di autenticità. Non è un locale “nuovo”, ma un pezzo di memoria rimesso in circolo. Un posto dove sedersi senza fretta, lasciandosi avvolgere da un'eleganza discreta, quasi domestica. Dove assaporare la bellezza di ciò che scorre lentamente, come una glassa lucente versata con pazienza. Dove Genova ritrova un angolo della sua anima più dolce, e lo offre al mondo con un sorriso gentile.





Panificio Elettrico

PANIFICIO PASTICCERIA GASTRONOMIA A GENOVA



Via Quinto 50/52 R Genova

Tel. 010 323 599

Cell. 347 788 9356

panificioelettrico1997@gmail.com



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



GRANDE SERATA DA O VITTORIO CON LE DONNE DEL VINO

UN INCONTRO TRA **LIGURIA E SICILIA** NEL SEGNO DELL'ECCELLENZA
ENOGASTRONOMICA: I **VINI PELLEGRINO 1880** DIALOGANO CON LA
CUCINA D'AUTORE DEL CELEBRE LOCALE RECCHELINO

DI VIRGILIO PRONZATI

FOTO DI MARA DANIELA MUSANTE

L'Italia, si sa, è da tempo il maggiore produttore di vino al mondo. La produzione di qualità dei nostri vini è spesso premiata nei più importanti concorsi enologici internazionali e recensita sulle più autorevoli guide del settore. C'è di più: il nostro Paese vanta l'unica, più grande e importante associazione

enoica al femminile, con oltre mille socie.

L'Associazione Nazionale *Le Donne del Vino* fu costituita nel 1988, nell'ambito del Vinitaly, dalla dinamica produttrice toscana Elisabetta Tognana. Ne fanno parte produttrici, enologhe, sommelier, giornaliste, ristoratrici ed enotecarie, con

l'obiettivo di diffondere la cultura e la conoscenza del vino attraverso la formazione e la valorizzazione del ruolo della donna nel settore vitivinicolo. Dopo Donatella Colombini Cinelli, oggi è guidata da Daniela Mastroberardino, il cui lavoro ha dato grande notorietà ai pregiati vini dell'Avellinese.



Grino: I vini Pellegrino felicemente sposati ai piatti di Da O Vittorio



Ogni regione d'Italia ha una sua Delegazione. D'estate si rinnovano appuntamenti enogastronomici che portano sulle tavole delle ristoratrici di varie regioni vini d'eccellenza del panorama nazionale. Tra questi spicca il goloso incontro delle Donne del Vino con il mitico ristorante Da O Vittorio di Recco, appartenente all'Associazione Locali Storici d'Italia.

Una serata speciale in cui i prestigiosi vini siciliani dell'azienda Pellegrino 1880 hanno incontrato i piatti d'autore del ristorante Da O Vittorio: una sorta di gemellaggio enogastronomico tra Liguria e Sicilia, siglato dall'incontro tra Paola Bisso del ristorante e Paola Alagna di Pellegrino 1880. Non solo: entrambe le aziende sono ultracentenarie. Pellegrino è uno dei grandi alfieri dei vini siculi nel mondo e, insieme a Woodhouse, Ingham, Florio e Rallo, ha reso imperitura fama al Marsala.

Dopo la presentazione del convivio da parte di Daniela Bernini (PR del Consorzio Focaccia di Recco IGP e Donna del Vino), sono seguiti gli apprezzati interventi di Paola Bisso sui piatti, di Paola Alagna su Pellegrino e, durante la cena, della preparatissima Daniela La Porta (area manager Nord-Est Pellegrino) sui vini e sui rispettivi terroir.

Ecco l'esclusivo e ricco menù. Aperitivo di benvenuto con stuzzichini siciliani di Casa Pellegrino: *spitini*, crocchette di latte, arancine bianche e involtini di peperoni, abbinati a **La Grande Famille Brut**, metodo classico da Pinot Nero.

Dal alto al basso: Daniela Bernini e l'intervento di Paola Bisso, Donna del Vino e sommelier del ristorante Da O Vittorio; l'intervento di Paola Alagna, Donna del Vino e patronne di Pellegrino; Daniela Bernini, Paola Bisso, Paola Alagna e l'intervento di Daniela La Porta



Gli storici stuzzichini siciliani



I ghiotti taglierini



L'irrinunciabile Focaccia di Recco IGP



Rombo e caponatina

Irrinunciabile la Focaccia di Recco col formaggio IGP, sposata al sapido, minerale e iodato **Il Salinaro**, Sicilia DOC 2024 da uve Grillo.

Ghiotti taglierini all'ortica con burro aromatizzato alle acciughe affumicate, capperi di Pantelleria e scorza di cedro, accoppiati all'aromatico e sapido **Ilesi**, Bianco di Pantelleria DOC 2024.

Rombo con caponatina palermitana e crumble al

peperoncino, mirabilmente accompagnato da **Junco**, Frappato Terre Siciliane IGT 2023 (uno dei pochi rossi da pesce perché poco tannico).

Dulcis in fundo, Crostata delle Donne del Vino al cioccolato, ganache al fondente e lamponi, servita con **Uncle Joseph**, Marsala Superiore Rubino Dolce DOC 2016, vino dalle affinità con Porto e Malaga.

Paradiso dei bimbi
giocattoli

**VIENI A TROVARCI NELLA
NUOVA SEDE
IN SALITA DELLA TOSSE 1R
(DIETRO TEZENIS)**

**NUOVO INDIRIZZO
STESSA MAGIA.**



Messaggi WhatsApp
+39 371 4374083

+39 010 562491

paradisodeibimbigiocattoli

paradisodeibimbigenova



il Mondo a Colori
agenzia viaggi

Via Lungomare di Pegli 53R 16155 Genova

+39 347 3319356 - +39 010 6972392

marco@ilmondoacolori.it - www.ilmondoacolori.it



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

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

facebook: Cartoleria Minerva • instagram: @cartoleriaminerva

email: cartoleriaminervage@gmail.com

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



Crostata delle Donne del Vino

Le Donne del Vino liguri

Laura Angelini – La Pietra del Focolare di Luni (SP)
Daniela Bernini – Dimensione Riviera Promozioni di Recco (GE)

Paola Bisso – Ristorante Albergo Da O Vittorio di Recco (GE)

Maria Pia Bogazzi – Ristorante Sottosale, Hotel San Pietro Palace di Finale Ligure (SV)

Sabrina Botti – Sommelier di La Spezia

Veronika Crecelius – Giornalista di Imperia

Lorena Germano – Ristorante Quintilio di Altare (SV)

Fiammetta Malagoli – Avvocato di Genova

Cinzia Mattioli – Ristorante DOC di Borgio Verezzi (SV)

Marisa Musetti – Sommelier di Pontremoli (MS)

Laura Oliveri – Azienda Agricola Durin di Ortovero (SV)

Barbara Piaggio – Trattoria Ligagin di Lumarzo (GE)

Gioconda Pomella – Giornalista di Genova

Bianca Rizzo – Azienda Agricola Laura Aschero di Pontedassio (IM)

Paola Rogai – Sommelier di Torino

Olga Sofia Schiaffino – Sommelier di Zoagli (GE)

Pervinca Tiranini – Ristorante A Spurcacciuna di Savona

Cinzia Tosetti – Giornalista di Cairo Montenotte (SV)

Sara Zoppi – Enoteca Nessun Dorma di Manarola (SP)

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

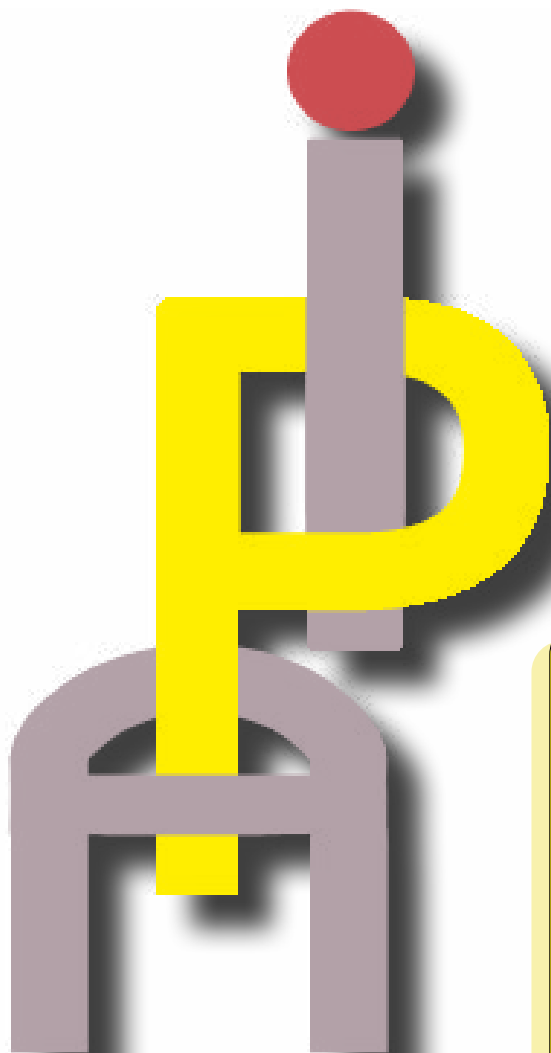
I.P.A. è un'impresa di pulizie fra le più note di Genova, specializzata in pulizie civili ed industriali. Pulizie non eseguite in maniera standardizzata ma secondo le specifiche di ogni cliente. L'azienda artigiana si è affermata per serietà e professionalità nel panorama genovese grazie ad un know how maturato in 35 anni di 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



**RICHIEDI UN SOPRALLUOGO
ED UN PREVENTIVO GRATUITI**

**PULIZIE CONDOMINI PULIZIE UFFICI
PULIZIE NEGOZI PULIZIE INDUSTRIALI**

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





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 dehors 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!



LA DRAGONARA, LA FORTEZZA CHE DIFESE CAMOGLI E DIVENNE ACQUARIO

DALLE INCURSIONI DEI PIRATI AL “PICCOLO ACQUARIO TIRRENICO”: LA LUNGA VITA DEL **CASTELLO DRAGONE**, SIMBOLO DELLA CITTÀ E DELLA SUA **MEMORIA MARINARA**

DI ANTONIO BOVETTI

Sospeso tra mare e cielo, il Castello della Dragonara, conosciuto anche come Castel Dragone, domina l’“Isola” di Camogli. Qui un fitto intreccio di case, separate da vicoli strettissimi, si raccoglie attorno alla maestosa Basilica di Santa Maria Assunta, edificio barocco celebre per le

ricche decorazioni interne e per la posizione panoramica che domina il mare. Ma il castello, oggi silenzioso e suggestivo, ha alle spalle una storia movimentata, fatta di assedi, ricostruzioni e rinascite, che raccontano la tenacia degli abitanti del borgo.

Secondo le fonti storiche, il maniero

risale alla prima metà dell’XI secolo, anche se la data esatta della sua costruzione rimane incerta. Il castello sorgeva come postazione di avvistamento e difesa del borgo e del tratto di mare sottostante, ma presto divenne anche luogo di riunione e rifugio per la comunità camogliese, minacciata dai pirati





che solcavano il Tirreno.

Nel XIV secolo la Repubblica di Genova fornì al paese armi e rinforzi per proteggerlo, ma la Dragonara fu più volte assediata: prima da Gian Galeazzo Visconti, poi da Nicolò Fieschi nel 1366. Gli abitanti, però, non si arresero mai. Tra il 1428 e il 1430 ampliarono e fortificarono il castello, compresa la torre di avvistamento, rendendolo nuovamente operativo.

Nel 1438 le truppe del Ducato di Milano assediaron e smantellarono il maniero, ma i camogliesi lo ricostruirono di tasca propria, spendendo, secondo un documento dell'epoca, 450 soldi o lire genovesi.

Dieci anni più tardi, nuovi contrasti con Genova e Recco portarono a un ordine di demolizione, subito eseguito; ma nel 1454 la cittadinanza ricostruì ancora una volta la Dragonara e la consegnò al Doge di Genova, che ne assunse la gestione.

Nel 1461 si tornò a parlare di distruzione, poi scongiurata

BOXRETAIL
SEWING & RETAIL STORES
SINCE 1909

CASHMERE...
DONNA E UOMO

ORARI:
DAL LUNEDÌ
AL VENERDÌ
DALLE 15 ALLE 19
ANCHE SU APPUNTAMENTO

VIA ARNALDO DA BRESCIA 13/AR
16146 GENOVA
T010 362 14 71
SHOP@BOXRETAIL.IT

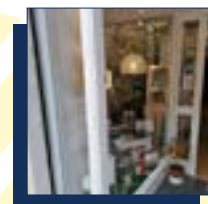


Via Guglielmo Oberdan, 122
Tel. 010 372 8126
lorenzocarli67@gmail.com

LORENZO CARLI

elettricità

NEGOZIO DI VENDITA
materiale elettrico
elettrodomestici
illuminazione



COLORIFICIO



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

COLORI E VERNICI PER OGNI ESIGENZA

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

SERVIZIO TINTOMETRICO
E NOLEGGIO POMPE PER
IDROPINTURE, STUCCHI
E GUAINA

grazie a delicate trattative politiche: segno che il castello, seppur piccolo, era un simbolo troppo prezioso per essere cancellato.

Nel XVI secolo la fortezza perse definitivamente la sua funzione militare e fu trasformata in prigione. Solo quattro secoli dopo, negli anni Settanta del Novecento, la Dragonara ritrovò nuova vita: restaurata e riaperta, ospitò il Piccolo Acquario Tirrenico, gestito dall'Azienda Autonoma di Soggiorno di Camogli.

Le sue vasche, alimentate da

acqua di mare, ospitavano pesci e crostacei tipici della zona: murene, aragoste, paguri e soprattutto una grande cernia, attrazione principale dell'acquario. Gli impianti furono realizzati con il contributo determinante di Giuliano Moretti che, con Giuliano Borghi e Paolo Cioffi, creò l'acquario Ludovico Mares del CI.CA.SUB di Bogliasco. Il custode, figura leggendaria per molti camogliesi, si occupava di procurare personalmente gli esemplari da esporre.

Alla chiusura della struttura, gli

animali furono trasferiti al nascente Acquario di Genova, quasi a passare il testimone tra due epoche della storia marina ligure: quella eroica, del fortino sul mare, e quella moderna, della scienza e della divulgazione.

Glossario

Testone da 20 soldi o lira, battuto da Gian Galeazzo Maria Sforza, Signore di Genova dal 1488 al 1494 – quindi in piena epoca colombiana.





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

Zeffirino®

RISTORANTE 1939



Zeffirino
arte, gusto, atmosfera

*Zeffirino art, taste,
atmosphere*

Entrare da Zeffirino è molto più che sedersi a tavola: è vivere un'esperienza che coinvolge tutti i sensi. Ogni dettaglio, dall'accoglienza al servizio, dall'arredo alla mise en place, è pensato per trasmettere calore, equilibrio ed eleganza. Le sale, intime e luminose, offrono un'atmosfera senza tempo, dove la luce naturale si intreccia con il profumo del basilico e il silenzio è rotto solo dal suono leggero della cucina. Ogni ospite è accolto con discrezione e cura, in uno spazio ideale per cene riservate, eventi speciali e momenti da ricordare. È questa attenzione ai particolari che ha reso Zeffirino un punto di riferimento, non solo a Genova, ma anche a Parigi, Monte-Carlo e Istanbul, dove la filosofia di ospitalità si rinnova con la stessa passione.

Entering Zeffirino is much more than just sitting down to eat: it's an experience that engages all the senses. Every detail, from the welcome to the service, from the decor to the table setting, is designed to convey warmth, balance, and elegance. The intimate and bright dining rooms offer a timeless atmosphere, where natural light intertwines with the scent of basil and the silence is broken only by the gentle sound of cooking. Each guest is welcomed with discretion and care, in a space ideal for intimate dinners, special events, and memorable moments. It's this attention to detail that has made Zeffirino a landmark, not only in Genoa, but also in Paris, Monte Carlo, and Istanbul, where the philosophy of hospitality is renewed with the same passion.



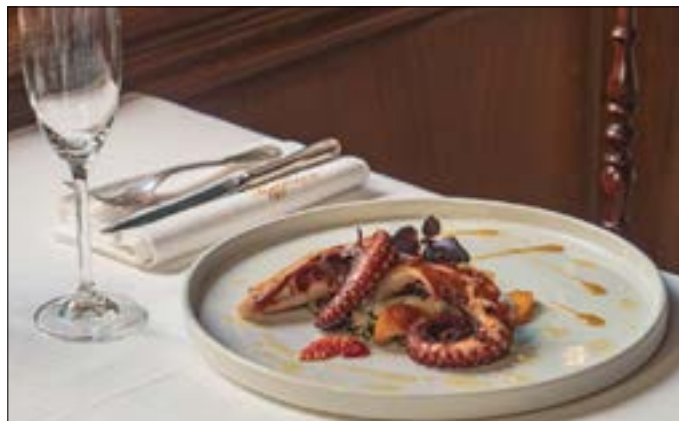
Zeffirino

la cucina oggi

La cucina oggi è affidata ad un team giovane e dinamico che ha raccolto il memorabile bagaglio di esperienze e conoscenze trasmesso loro dai membri anziani della famiglia.

Il menu offre un giusto connubio tra tradizione e innovazione ed impiega materie prime altamente selezionate e rispettose dell'offerta stagionale, mentre lo staff di sala offre un'accoglienza e un servizio attento alle esigenze degli ospiti.

The kitchen is now run by a young and dynamic team, drawing on the memorable wealth of experience and knowledge passed down from the older family members. The menu offers a perfect blend of tradition and innovation, using carefully selected, seasonal ingredients. The dining room staff offers a warm welcome and attentive service to guests' needs.



Zeffirino - Parigi

A due passi dagli Champs-Élysées, Zeffirino Parigi rappresenta una sintesi perfetta tra eleganza francese e autenticità italiana. Il design, firmato da Cédric Capron, omaggia l'estetica dell'Italia degli anni Venti e Settanta, combinando boiserie, marmi pregiati, sedute in piuma d'oca e arredi su misura in un'atmosfera calda e raffinata. In cucina, lo chef Thierry Paludetto reinterpreta i piatti storici della famiglia Belloni con un tocco contemporaneo, mantenendo vivo il legame con la tradizione. Il celebre Pesto Genovese, preparato secondo la ricetta originale, è il simbolo di una proposta gastronomica che racconta storia, passione e bellezza.

Just steps from the Champs-Élysées, Zeffirino Paris represents the perfect blend of French elegance and Italian authenticity. The design, by Cédric Capron, pays homage to the aesthetics of 1920s-1970s Italy, combining wood paneling, fine marble, goose-down seating, and custom furnishings in a warm and refined atmosphere. In the kitchen, Chef Thierry Paludetto reinterprets the Belloni family's signature dishes with a contemporary twist, maintaining a strong connection to tradition. The renowned Pesto Genovese, prepared according to the original recipe, epitomizes a gastronomic offering that speaks of history, passion, and beauty.



Zeffirino - Monte-Carlo

Nel cuore del Principato, a pochi passi dal Carré d'Or, Zeffirino Monte-Carlo accoglie gli ospiti in un ambiente che fonde lo stile italiano con l'eleganza monegasca. Il design essenziale e curato mescola materiali naturali, legno, marmo, canna, ottone spazzolato, con toni rilassanti e luci soffuse, dando vita a uno spazio intimo, sofisticato e accogliente. La cucina rende omaggio alla tradizione ligure con piatti iconici come la pasta fresca fatta in casa, le specialità di mare e il celebre Pesto di basilico di Prà, preparato secondo l'antica ricetta di famiglia. Ogni sera, la musica dal vivo arricchisce l'atmosfera, trasformando ogni cena in un momento da ricordare.

In the heart of the Principality, just steps from the Carré d'Or, Zeffirino Monte-Carlo welcomes guests to a setting that blends Italian style with Monegasque elegance. The minimalist and refined design blends natural materials - wood, marble, cane, and brushed brass - with soothing tones and soft lighting, creating an intimate, sophisticated, and welcoming space. The cuisine pays homage to Ligurian tradition with iconic dishes such as fresh homemade pasta, seafood specialties, and the renowned Prà basil pesto, prepared according to an ancient family recipe. Every evening, live music enhances the atmosphere, transforming every dinner into a memorable experience.

Zeffirino - Istanbul

All'interno del Radisson Blu Hotel, Zeffirino Istanbul propone un'autentica esperienza italiana nel cuore di una metropoli vibrante e internazionale. Il progetto d'interni firmato da Cédric Capron unisce terrazzo, travertino e legno lucidato con richiami alla cultura turca, creando un ambiente elegante, luminoso e ricco di carattere. La proposta gastronomica riflette la filosofia Zeffirino: pasta fresca fatta in casa, dolci della tradizione e il celebre Pesto Genovese, preparato con ingredienti selezionati secondo la ricetta storica della famiglia Belloni. Un luogo dove il gusto italiano si incontra con l'accoglienza orientale, tra atmosfere raffinate e sapori autentici.

Located within the Radisson Blu Hotel, Zeffirino Istanbul offers an authentic Italian experience in the heart of a vibrant, international metropolis. The interior design by Cédric Capron combines terrazzo, travertine, and polished wood with references to Turkish culture, creating an elegant, bright, and characterful atmosphere. The culinary offering reflects the Zeffirino philosophy: fresh homemade pasta, traditional desserts, and the renowned Pesto Genovese, prepared with select ingredients according to the Belloni family's historic recipe. A place where Italian taste meets Eastern hospitality, amidst a refined atmosphere and authentic flavors.





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

A GENOVA IL VIAGGIO NEI VITIGNI AUTOCTONI D'ITALIA

GO WINE PORTA ALLO STARHOTEL PRESIDENT **OLTRE 120
ETICHETTE** E 55 VARIETÀ INDIGENE DA **17 REGIONI**

DI VIRGILIO PRONZATI

I vitigni autoctoni non sono solo di moda: sono l'espressione più vera della vitivinicoltura di un territorio. Tutte le regioni

italiane, chi più chi meno, hanno vini derivati da questi vitigni. E i vini che ne derivano possiedono sempre l'imprinting del territorio

d'appartenenza.

Un capitale ampelografico costituito da ben 545 varietà, di cui oltre 350 a bacca nera, che —





In alto: Torraccia del Piantavigna – Ghemme (NO): Vini del Novarese e Vercellese; in basso: Castello di Luzzano Fugazza – Rovescala (PV): Vini dell'Oltrepò Pavese e del Piacentino;
Nella pagina precedente: Massimo Corrado, presidente di Go Wine, presenta l'atteso tasting

com.im

L'ARIA COMPRESSA INDUSTRIALE IN LIGURIA

Via Borzoli, 39 - 16153 Genova

Telefono: 010 653 3029

info@comim-ge.it www.comim-ge.it

**VENDITA E ASSISTENZA COMPRESSORI
REALIZZAZIONE IMPIANTI ARIA
MISURAZIONI ENERGETICHE**



LA LANTERNA
Trattoria



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

**PESCE FRESCO
TUTTI I GIORNI**



insieme alla produzione vinicola — pone l'Italia al vertice enologico mondiale. A valorizzare e diffondere al meglio la biodiversità vitivinicola nazionale è *Go Wine*, l'associazione nazionale che promuove da anni la cultura del vino.

Non solo: lo fa in sei grandi città italiane, con un tour annuale che tocca Roma, Torino, Genova, Bologna, Firenze e Milano. Un irrinunciabile appuntamento per tutti gli appassionati di vino e non solo. La tappa di Genova del 9 ottobre scorso è stata un'occasione che genovesi e liguri non si sono lasciati sfuggire, affluendo numerosi allo StarHotel President, sede carismatica delle iniziative genovesi firmate Go Wine.

Oltre sessanta le varietà rappresentate da cantine provenienti da ben diciassette regioni italiane. Uno straordinario *tasting*: oltre centoventi etichette, tra quelle dei banchi d'assaggio e dell'enoteca, provenienti da tutto l'enoico Stivale. Tanti vini blasonati, famosi e poco noti ma di elevata qualità. Ecco gli oltre cinquantacinque vitigni autoctoni incontrati nel calice.

Le cantine presenti e i principali vitigni presentati

ASSULI – Mazara Del Vallo (TP)

Catarratto Lucido, Grillo, Nero d'Avola, Perricone

CASTELLO DI LUZZANO

FUGAZZA – Rovescala (PV)

Bonarda, Malvasia, Ortrugo

LA ROMIGLIA – Verona

Corvina, Corvinone, Rondinella

LA SOURCE – Saint-Pierre (AO)

Dal alto al basso: Assuli – Mazara del Vallo (TP): Vini della Sicilia;

La Romiglia – Verona: Vini del Veronese;

Nella pagina precedente: Massimo Corrado, presidente di Go Wine, presenta l'atteso *tasting*



A sinistra: La Source – Saint-Pierre (AO): Vini della Valle d'Aosta;
A destra in alto: Professionali onaviste, sommelier e wine lover;
in basso: Terre Rosse Vallania – Zola Predosa (BO): Vini del Bolognese

Cornalin, Petite Arvine, Petit Rouge
MAZZONE – Ruvo di Puglia (BA)
 Bombino Bianco, Malvasia, Minutolo, Nero di Troia
PASETTI VINI – Francavilla al Mare (CH)
 Montepulciano, Pecorino
PIACENTINI F.lli – Ziano Piacentino (PC)
 Barbera, Bonarda, Malvasia di Candia
TERRE ROSSE VALLANIA – Zola Predosa (BO)
 Pignoletto
TORRACCIA DEL PIANTAVIGNA – Ghemme (NO)
 Nebbiolo, Vespolina
VILLA CERRUTI – Avolasca (AL)
 Barbera, Timorasso

Partecipazioni speciali
CONSORZIO COCCONATO RIVIERA DEL MONFERRATO
 Albarossa, Barbera, Bonarda, Nebbiolo

Le degustazioni in enoteca





BP Autoservice 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:



VILLA MARIGOLA

CELEBRA IL MIGLIOR SOMMELIER DEL VERMENTINO E I 60 ANNI DI AIS

UN **DOPPIO EVENTO** NELLA SPLENDIDA DIMORA LERICINA
PER PREMIARE L'ECCELLENZA DELLA SOMMELLERIE ITALIANA E
RIPERCORRERE LA **STORIA DELL'AIS** IN LIGURIA

DI VIRGILIO PRONZATI

FOTO: AIS

Nella settecentesca Villa Marigola di Lerici, luogo di singolare fascino per splendidi giardini e vista sui golfi di Lerici e della Spezia, che hanno incantato i visitatori nel corso di

oltre due secoli, si sono tenuti due attesi eventi organizzati dall'AIS Liguria. Il primo, il tradizionale concorso per il *Miglior Sommelier del Vermentino*; il secondo, un viaggio a tappe nella storia

sessantennale dell'AIS in Liguria. Il Concorso Nazionale del Miglior Sommelier del Vermentino, giunto alla sua decima edizione, è una delle manifestazioni di maggior successo a livello nazionale.



AGIFORM

Azienda Genovese di Formazione

ECDL & EUCIP & INGLESE

AFFIDATI A NOI. STUDIA CON NOI. MIGLIORA CON NOI.

Corsi di informatica e di lingua inglese e di preparazione per gli esami ECDL ed EUCIP e INGLESE

Certificazioni ECDL – EUCIP – INGLESE

Formazione finanziata
Formazione aziendale
tramite i fondi professionali.

- ✓ OTTieni DEI PUNTEGGI IN PIÙ PER ESAMI DI Maturità, ESAMI UNIVERSITARI.
- ✓ LE CERTIFICAZIONI SONO INDISPENSABILI E DANNO PUNTEGGI PER I CONCORSI PUBBLICI.
- ✓ ARRICCHISCONO IL TUO CURRICULUM E LE TUE CONOSCENZE.



AGIFORM

VIA TRENTO 41/INTERNO A - GENOVA 16145

TEL. 331 13 21 575

info@agiform.com (per informazioni generali)

certificazioni@agiform.com (per prenotazioni esami e skill card)

WWW.AGIFORM.COM



L'atteso concorso, riservato a tutti i sommelier AIS d'Italia, è suddiviso in due parti: la prima consisteva nella prova scritta, la seconda nella prova pubblica dei concorrenti che avevano ottenuto il punteggio più alto nello scritto. Dei cinque preparati sommelier in lizza per l'ambito trofeo, sono emersi i tre finalisti. A giudicarli,

In alto: Ottobre 1986 in Prefettura: pranzo in onore della Regina Elisabetta II. Al tavolo: il Cardinale Siri, la Regina Elisabetta II, il Ministro Darida, il Principe Filippo di Edimburgo e la signora Darida. Al servizio vini: i sommelier Pino Camicio, Virgilio Pronzati, Luciano Dausci e Pino Sola.

Nella pagina precedente: Da sinistra: Virgilio Pronzati, Giorgio Grai, Luigi Veronelli e Giancarlo Notari

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

una rigorosa giuria presieduta dal Presidente Regionale dell'AIS Marco Rezzano.

Sottolineando l'ottima preparazione e professionalità dei finalisti, la giuria ha proclamato vincitrice la sommelier **Ilaria Lorini**, di AIS Toscana – Delegazione di Firenze. Non solo: Ilaria, trentenne e agronoma, nel 2024 si era già aggiudicata sia il titolo di *Miglior Sommelier della Toscana* sia quello del *Rossese di Dolceacqua*.

Al secondo posto **Alessandro Frasca**, di AIS Liguria – Delegazione di Imperia e già Miglior Sommelier della Liguria nel 2024.

Al terzo posto **Sara Calimari**, di AIS Toscana – Delegazione di Firenze.

Da oltre un decennio le concorrenti donne salgono sempre più spesso sul podio. Oltre al diploma, i tre finalisti sono stati premiati rispettivamente con assegni da mille, cinquecento e trecento euro. Nel corso della giornata si sono tenuti altri due interessanti incontri aperti al pubblico. Al mattino, il dibattito tra produttori di Vermentino *“Generazioni a confronto: il futuro del vino nelle mani dei giovani”*. Un confronto aperto e approfondito tra diverse generazioni del mondo del vino, incentrato su vari temi: tradizione, sostenibilità, nuovi linguaggi, consumo consapevole e il vino inteso come eredità culturale da custodire e reinventare.

Nel pomeriggio, l'evento **“AIS Nazionale festeggia 60 anni e la storia di AIS Liguria”**, con la consegna di riconoscimenti ai vari fiduciari (oggi presidenti) che hanno fatto la storia di AIS Liguria. La targa del Sessantesimo è stata conferita a Marco Rezzano, Alex Molinari e, alla memoria, a Mario Sanguineti, vincitore nel 1977 del titolo nazionale di Miglior Aspirante Sommelier.

Fondata a Milano il 7 luglio 1965 e riconosciuta con decreto del Presidente della Repubblica nel



1973, l'Associazione Italiana Sommelier è il più grande e qualificato ente di formazione per sommelier in Italia e nel mondo. Come Ente del Terzo Settore, persegue finalità di utilità sociale promuovendo la cultura del vino,

dell'olio e del cibo. Con circa 50.000 soci e una presenza capillare garantita dalle sue associazioni regionali, AIS è un punto di riferimento per professionisti e appassionati.

«Sessant'anni fa il nostro fondatore

In alto: Ilaria Lorini con Marco Rezzano di Ais Liguria; in basso: I tre finalisti: Alessandro Frasca, Ilaria Lorini e Sara Calimari.

POLCEVERA GOMME

TEL. 010 740 8465



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

SIAMO APERTI

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

PNEUMATICI DELLE MIGLIORI MARCHE

*Dal 1991 la professionalità
al servizio dell'automobilista*

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

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



Prima foto: Pino Sola, Pino Camicio, Giovanni Carbone e Virgilio Pronzati;

Seconda foto (in prima fila): Franco Tommasi Marchi, Pino Sola, Virgilio Pronzati, Mario Sanguineti e Giuseppino Roberto, Segretario Generale della Fiera Internazionale di Genova

Jean Valenti ebbe una visione di libertà, creando un'associazione indipendente il cui unico scopo fosse la cultura» ha dichiarato Sandro Camilli, Presidente Nazionale AIS. «Oggi quella visione è la nostra identità, rafforzata dallo status di Ente del Terzo Settore. Affidiamo i festeggiamenti alla forza delle nostre sedi regionali, cuore pulsante della nostra comunità».

L'AIS in Liguria nacque a Genova nel 1971 per merito di **Pino Sola**, patron dell'allora mitico *Bar Sola* in piazza della Vittoria. Oltre a essere il fondatore, Sola ne fu il primo Fiduciario, seguito da:

- Virgilio Pronzati (1976–1985)
- Mauro Montaldo (pro tempore 1986–1989)
- Gianni Ferrando (1990–1993)
- Antonello Maietta (1994–1996, poi Presidente Nazionale AIS per 12 anni)
- Eliseo Gardella (1997–1999)
- Marcello Destrero (2000–2006)
- Marino Giordani (2007–2010)
- Alex Molinari (2011–2021)
- Marco Rezzano (dal 2022)

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

SERVIZI:

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

A GENOVA IL RUGBY TROVA CASA A PALAZZO INTERIANO PALLAVICINO

IN UNO DEI **PALAZZI PIÙ AFFASCINANTI** DELLA SUPERBA, LA FIR HA
CELEBRATO LA **MEMORIA DEL RUGBY GENOVESE**, PREMIANDO
SOCIETÀ CENTENARIE E RICORDANDO I SUOI PROTAGONISTI

DI LUCA BARTESAGHI

Genova si è svegliata con il passo leggero delle grandi occasioni, nel giorno della sfida Italia-Cile al “Luigi Ferraris”. Una partita che avrebbe infiammato gli spalti e sorriso agli Azzurri, vittoriosi 34 a 19, ma che già prima del fischio d’inizio aveva un cuore pulsante altrove: tra gli affreschi, gli stucchi e i silenzi solenni di Palazzo Interiano Pallavicino. Lì, come in un quadro d’altri tempi, la Federazione Italiana Rugby ha raccolto amici, istituzioni e storie per un *Committee Lunch* che aveva il sapore dell’incontro e della memoria.

Il Principe Domenico Antonio Pallavicino, padrone di casa, e Claudio Senzioni, in nome dell’associazione Pallavicino & Friends, hanno accolto gli ospiti come si fa con chi porta con sé un pezzo di città. E Genova c’era: nelle parole della sindaca Silvia Salis e dell’assessore allo Sport Simona Ferro, negli imprenditori che ne animano il tessuto, nei rappresentanti dei club che da decenni fanno correre la palla ovale tra campi verdi e cieli di periferia.

Il presidente federale Andrea Duodo ha consegnato i *cap* celebrativi alle società che nel 2025 spegneranno anniversari importanti, dai quaranta ai cento anni. Non semplici cappelli, ma piccoli scrigni di ricordi: mani sporche di fango, vittorie mai dimenticate, pacche sulle spalle, riunioni di spogliatoio in cui passano saggezze che non si trovano sui manuali.

Tra quei momenti sospesi che solo i palazzi antichi sanno custodire, il pranzo ha avuto anche una pausa di commozione. È stato ricordato Vincenzo Ieracitano, medico dell’Ospedale San Martino e collaboratore FIR, scomparso nel 2022. La Federazione gli ha dedicato una donazione annuale destinata allo studio sulla riduzione dei fattori di rischio per gli infortuni muscoloscheletrici negli atleti di rugby. Quest’anno il riconoscimento è stato assegnato al dottor Filippo Cotellessa, premiato da Duodo, dal direttore generale Marco Damonte Prioli e





dai familiari Ieracitano: un gesto semplice, ma pieno di gratitudine.

La voce della sindaca Salis ha riportato tutti indietro nel tempo, fino al 1929, quando la Nazionale partì proprio da Genova per il suo primo test match contro la Catalogna. Da quel giorno, il filo tra la città e il rugby non si è più spezzato, intrecciandosi con i passi di figure come Marco Bollesan, unico rugbista nella Walk of Fame del CONI, e con le traiettorie di giocatori come Marco Rivaró e Tommaso Castello, che hanno portato un pezzo di Genova tra le nebbie dei derby accademici di Cambridge e Oxford.

Salis ha ricordato che, dal 2000, Genova ha accolto sulle sue braccia le nazionali più nobili: gli All Blacks, l'Australia, l'Argentina, il Sudafrica campione del mondo. Ora anche il Cile entra in questo album di fotografie che profumano di erba bagnata, di abbracci di fine partita e di "terzo tempo".

L'assessora Ferro ha ricordato quanto sia speciale ospitare un test match nell'anno in cui la Liguria è Regione Europea dello Sport. La celebrazione dei club storici, ha sottolineato, va oltre il fatto atletico: è un modo per restituire valore al territorio, alla sua comunità, a tutte quelle storie che si intrecciano dentro e fuori dal campo. E Palazzo Interiano Pallavicino, con la sua eleganza discreta, sembrava fatto apposta per questo.

Claudio Senzioni ha ribadito l'impegno dell'associazione

Pallavicino & Friends nel sostenere e promuovere eventi che raccontano la città attraverso lo sport, ricordando la tappa genovese di Ocean Race Europe e già guardando al 2026, anno in cui nuove iniziative apriranno ancora di più le porte della città alla sua gente.

A chiudere la giornata sono state le parole di Andrea Duodo, che ha definito il *Committee Lunch* un momento destinato a diventare memoria collettiva. Genova e il rugby, ha detto, camminano affiancati da quasi un

SERVIZI
Consulenza Finanziaria
Indipendente ed Educazione Finanziaria

SPECIALIZZAZIONE
Analisi di Portafoglio
Gestione Passiva
Fondi Pensione Negoziati



ALESSIO ROSSIN
Consulente ed Educatore
Finanziario Indipendente
iscritto Albo OCF matricola 225681
delibera n. 1692 del 17/06/20



Corso Torino, 42R - Genova
Tel. 335 743 9073
info@alexssiorossin.it
www.alexssiorossin.it

📱 📧 🌐 📺



secolo, e la prima sfida Italia-Cile disputata proprio qui aggiunge un tassello prezioso a questo percorso. Il presidente ha ringraziato il Principe Pallavicino per l'ospitalità in un luogo che profuma di storia e di cultura, dove il riconoscimento alle società storiche ha assunto un valore ancora più intenso.

E mentre il pomeriggio scivolava verso la partita, nelle sale del palazzo restava una sensazione lieve: quella dei giorni che non si dimenticano, in cui lo sport incontra la città e insieme costruiscono un racconto che vale la pena tramandare.

IL MAESTRO GIOVANNI LO PICCOLO

VIA VICENZA, 1R - 16151 GENOVA SAMPIERDARENA / TEL. +39 349 2725 620



La volontà del Maestro Lo Piccolo è quella di accompagnare gli allievi nello studio e nella pratica delle arti marziali non solo come sport, ma soprattutto come stile di vita e come mezzo per approfondire la conoscenza di se stessi e trovare un più stabile equilibrio psico-fisico

La storia inizia nel 1975 quando il Maestro Giovanni Lo Piccolo partecipa lo studio delle Arti Marziali con il Karate Shotokan.

Dal 1981 si dedica al Kung Fu e nasce la grande passione per l' Hung Gar. Uno stile di Kung Fu del sud della Cina, decisamente duro, affascinante, con alti valori morali.

Nel 1989 inizia l'insegnamento nella sede storica dell'A.S.D. Karate Team Bruno Da Boit.

Nonostante la passione più grande del M.° Lo Piccolo sia l' Hung Gar, arricchisce il suo bagaglio tecnico con varie altre discipline affini diventando Campione Italiano WKC di Kick Boxing nel 1992. Pratica la boxe con il M.° Sbardella e consegue il diploma di insegnante di pugilato ad Assisi con il M.° Nazzareno Mela. Nello stesso anno inizia la collaborazione con il M.° Mario Pasotti, insegnante di Kung fu wu shu.

La volontà di approfondire costantemente i suoi studi lo porta a viaggiare in Cina e a praticare con maestri di fama internazionale. Da anni spesso si reca ad Hong Kong dove pratica con i maestri di fama mondiale quali Cheung Hee Keong (diretto discendente del grande Chan Hon Chun) del quale segue fedelmente tutte le forme tradizionali; Wong Yun Fan esperto di stili interni (tai Chi, Pa Kua ecc).



Nel 2009 da un'iniziativa del Maestro a Genova nasce la società Team Kung Fu Hung Gar A.S.D. con lo scopo di creare un gruppo di studio delle arti marziali tradizionali, ed in particolare dello stile Hung Gar. All'interno della palestra la pratica delle arti marziali viene articolata su un preciso programma tecnico, che prevede lo studio delle tecniche dello stile in forme sia a mano nuda che con l'impiego di armi tradizionali. Nel corso degli anni il Maestro partecipa con i suoi allievi a varie manifestazioni e competizioni che si svolgono in ambito nazionale ed internazionale.



I “NATALIN”: IL SAPORE DEL NATALE NELL’ANTICA GENOVA E IN RIVIERA

DALLA TRADIZIONE DEL CAPPONE AL BRODO BENE AUGURANTE: STORIA E RICETTA DEI **MACCHERONI DI NATALE**, SIMBOLO DI PROSPERITÀ E MEMORIA FAMILIARE

DI ANTONIO BOVETTI

Nel Genovesato, come in tutta la Liguria, il giorno di Natale era un momento speciale, scandito da riti familiari, profumi di cucina e un piatto che non poteva mancare sulla tavola: i “Natalin”, chiamati anche maccheroni di Natale.

Erano lunghi circa venti centimetri, simili ai maccheroni ma più sottili, e venivano serviti in un brodo di cappone ricco e profumato, arricchito da piccole polpettine di carne o rondelle di salsiccia. Secondo la tradizione popolare, queste palline di salsiccia simboleggiavano le monete, un augurio di prosperità per l’anno nuovo. Era il segno di una cucina che univa gusto e significato, economia domestica e speranza. Durante l’anno si risparmiava su tutto, ma a Natale nulla doveva mancare.

In molte famiglie, accanto ai ravioli conditi con il celebre “tuccu”, si portavano in tavola anche i natalin, quasi a voler raddoppiare gli auspici di fortuna. Un gesto che smentisce i luoghi comuni sulla parsimonia genovese: come ricordava Gilberto Govi, i liguri non erano tirchi, ma semplicemente “previdenti”.

Oggi i maccheroni di Natale si trovano facilmente sugli scaffali dei supermercati, soprattutto in questo periodo dell’anno, ma un tempo erano fatti a mano, con pazienza



e sapienza tramandata. La pasta veniva arrotolata attorno a un ferro simile a quello per lavorare a maglia e poi tagliata di sbieco, per ottenere le tipiche estremità inclinate. Infine si stendevano i maccheroni su cannicci di bambù ad asciugare. La proporzione tra fecola e farina era essenziale: se sbilanciata, i natalin non reggevano la cottura e si rompevano.

Il brodo è l'anima del piatto. Nella ricetta autentica si prepara contrettipidicarne: cappone, manzo (otrippa, nella versione più antica) e salsicce di carne di maiale. L'arte sta nell'equilibrio: nessun sapore deve prevalere sull'altro. Tra le spezie, immancabili i chiodi di garofano, da dosare con attenzione, e una spolverata di pepe bianco al momento di servire.

La preparazione del cappone è un rito a sé: va pulito con cura, privato della pelle, tagliato in pezzi e immerso in acqua bollente con una cipolla steccata con un chiodo di garofano, una carota e, se gradito, un gambo di sedano. Dopodue ore di cottura, il brodo deve ridursi a circa due litri. La trippa, tagliata a listarelle sottili, si fa "dare l'acqua", poi si ripassa in un soffritto di cipolla e carota, con un filo d'olio e burro, e infine si sfuma con vino bianco secco. Quando il brodo è pronto, si aggiungono cardi bolliti e tagliati a pezzetti, le trippe ben scolate e, a metà cottura dei maccheroni, le polpettine di salsiccia.

Il tocco finale è la generosa pioggia di formaggio grana grattugiato, perché, come ricorda la tradizione, "a Natale, abbondare è un dovere".

Questo è un piatto che racchiude sapienza antica, affetto familiare e identità ligure. Oggi come allora, i natalin raccontano la storia di un Natale fatto di gesti semplici, profumi veri e memoria condivisa.

Ingredienti per sei persone

1 cappone intero
400 g di trippa già cotta
250 g di salsiccia
300 g di maccheroni di Natale (natalin)
1 cipolla, 1 carota, 1 gambo di sedano o cardo bianco
150 g di formaggio grana grattugiato
20 g di burro, olio extravergine d'oliva
1 bicchiere di vino bianco secco
Chiodi di garofano, pepe bianco, sale



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



ABBIAMO PERSO FLAVIO GAGGERO, UN GRANDE GENOVESE

**IL DENTISTA DEI VIP E DEGLI ULTIMI: UNA VITA DEDICATA ALLA
SOLIDARIETÀ, ALLA CULTURA E ALLA SUA PEGLI**



È mancato un grande genovese: Flavio Gaggero, il dentista dei vip e degli ultimi. Spesso si dice che i dentisti, dopo aver messo le mani in bocca al paziente, gliele affondino nelle tasche. Non è il caso di Flavio Gaggero. Anzi: oltre a lavorare con straordinaria passione e professionalità, dedicava parte del suo tempo a curare persone indigenti e a realizzare manifestazioni e spettacoli a favore di persone disagiate, con handicap, residenti in quartieri difficili e perfino poveri immigrati. Non solo: Gaggero, pegliese DOP, ha sempre contribuito all'ottenimento di apparecchiature mediche per la comunità e al ripristino di monumenti e opere che caratterizzano la sua delegazione. Il suo studio a Pegli è stato frequentato da autentiche celebrità come Beppe Grillo, Gino Paoli, Adriano Celentano, Renzo Piano, Anna Proclemer, Giorgio Albertazzi, Ornella Vanoni e tantissimi altri. Tra chi non c'è più, anche l'amico fraterno Don Andrea Gallo, cui Flavio Gaggero dedicò le ultime manifestazioni pegliesi. Alcuni, come Paoli e Piano, Gaggero li conosce sin da ragazzo, frequentando la stessa scuola. Personaggi e amici che Flavio Gaggero ha coinvolto nelle sue iniziative benefiche.

Con la somma ricavata dalla



vendita dei biglietti delle varie manifestazioni, sempre con la presenza gratuita di notissimi artisti, Gaggero — a ottantasette anni compiuti — continuava a realizzare opere, aiuti e sostegni per la comunità. Eventi che gli valsero la nomina a presidente onorario della Croce Verde e della Pro Loco di Pegli. Da prima pagina la manifestazione a favore degli alluvionati genovesi, organizzata alcuni anni fa da Carlo Besana con la regia di Gaggero al CEP di Prà. Un quartiere popolare con forti tensioni sociali, dove Gaggero riuscì addirittura a far cantare Adriano Celentano (dopo anni) e Biagio Antonacci.

Poi le serate “Stelle sotto le Stelle” a Pegli. Nel 2003 Beppe Grillo, Gino Paoli e Carola Stagnaro entusiasmarono il pubblico presentando, da par loro, Arnaldo Bagnasco e Attilio Corsini. In tempi più recenti, e dedicata a Don Gallo, un'altra serata si svolse all'insegna

della musica e della gastronomia, con artisti genovesi e non, applauditi da migliaia di persone. Come di consueto, l'incasso fu destinato in beneficenza.

Un altro evento voluto da Gaggero, che sarà ricordato a lungo, è il *Memorial Arnaldo Bagnasco* al Politeama Genovese, con la straordinaria performance di Beppe Grillo e Gino Paoli e la presenza di numerosi artisti venuti a rendere omaggio all'amico maestro Arnaldo Bagnasco. In quell'occasione, la somma ricavata servì per l'acquisto di alcuni defibrillatori destinati alle Pubbliche Assistenze genovesi.

A questa serata se ne aggiunsero altre, tra cui una memorabile, all'insegna dell'amicizia e della solidarietà come avrebbe

voluto Don Gallo: tanta musica, gastronomia e un grande spettacolo con il popolare comico Fabrizio Casalino, il bravo tenore del Carlo Felice Daniele Facci e, per i più giovani (e non solo), il dinamico e simpatico rapper Luca Caviglia. Non ultima, la partecipazione de I Trilli.

Chiudendo il pezzo e parlando del dottor Gaggero, mi vengono spontanee due cose. La prima è il piacere di aver conosciuto una persona di straordinaria sensibilità, bontà e onestà intellettuale. La seconda, data la sua proverbiale modestia, è il suo immaginario rimprovero per aver scritto più di lui che degli altri.

A sinistra in alto: Flavio Gaggero con i suoi cari; in basso: Flavio Gaggero con Don Gallo; a destra: Flavio Gaggero tra Arnaldo Bagnasco e Beppe Grillo. Nella pagina precedente: Il dottor Flavio Gaggero in occasione della benedizione della nuova ambulanza



"EPHEMERA"

Photographer: Marcello Rapallino
Models: Alessia Labarca
Lucia Merlo
Hair: FabioeAngela
Make up: Alessandra Scala
Styling: Rachele Ansaloni





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.





ph. Enrico Dal Zotto Studio - Firenze

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

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







SARA DELLEPIANE

Miss Liguria 2025
finalista nazionale Miss Italia 2025

Photographer: Marcello Rapallino
Model: Sara Dellepiane
Make up: Alessandra Scala





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](https://www.instagram.com/Bonafechurrascaria)

I NOSTRI ORARI:

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

Camicie e Cravatte personalizzate

FABIO PARDINI

Camicie a Genova da 20 anni



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.

**SOLO SU APPUNTAMENTO
CONTATTARE 010 545 1683**

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

LIAPULL

Cashmere



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

WWW.LIAPULL.IT