

PRIMAVERA 2026

in GENOVA

SAYF

Parla urban e rap
la nuova scuola genovese

VAN DYCK

A Palazzo Ducale
il viaggio di un genio

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

A Genova si celebra
il riconoscimento dell'UNESCO

EVOÈ FESTIVAL

A Recco va in scena
l'eccellenza del gusto ligure

Fiorella Mannoia

«GRAZIE A DE ANDRÉ E FOSSATI
MI RIBUTTO NEL MARE DEL CANTAUTORATO»

www.dibuenpasso.com

€ 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



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
CERTENZA 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

Direttore Responsabile
Luca Bartesaghi

Direttore Editoriale
Giordano Rodda

Servizi Fotografici
Marcello Rapallino, Gianni Risso

Hanno collaborato:
Antonio Bovetti, Ilva Mazzocchi, Virgilio Pronzati, Marcello Rapallino, Gianni Risso, Nicolò Metti.

Stampa
Pressup S.r.l.

Distribuzione
Potete trovare InGenova e Liguria Magazine nelle edicole della provincia di Genova e nelle edicole più importanti di Genova (piazza Martinez; incrocio via Malta e via Cesarea; incrocio c.so Torino e c.so Buenos Aires; piazza Corvetto; piazza Mannin; di fronte alla chiesa di San Nicola; piazza Guicciardini; piazza Leopardi; corso Gastaldi; piazza Solari; Galleria Mazzini; via Roma, di fronte alla Prefettura; piazza Carignano; via Galata; Mondadori di via XX settembre; Feltrinelli; piazza Fontane Marose; piazza De Ferrari; via Gramsci; piazza Principe; piazza Acquaverde; 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: Fiorella Mannoia



SOMMARIO

PRIMAVERA 2026

4/ Fiorella Mannoia: Genova inaugura il tour che celebra De André e Fossati

Due serate da brivido all'Arena del Mare per «Fiorella canta Fabrizio e Ivano: Anime Salve»

10/ ArteGenova 2026, vent'anni di mercato e visioni contemporanee

Al Padiglione Blu di Genova cresce il pubblico e si consolida il ruolo della fiera tra maestri del Novecento e nuove tendenze artistiche

16/ Sayf, l'onda nuova di Genova che va oltre Sanremo

Dalla tromba ai beat, dalle periferie di Genova all'Ariston: Adam Sayf Viacava ha portato la musica urban al centro della scena italiana

20/ Van Dyck a Genova, il viaggio europeo di un genio

Un'esposizione internazionale a Palazzo Ducale riunisce capolavori da tutta Europa

28/ Il grande rilancio della subacquea parte da Bologna, al 31o EUDI Show

Record di presenze, novità tecnologiche e una community in crescita: Bologna si conferma capitale europea della subacquea

34/ La cucina italiana è patrimonio immateriale dell'umanità UNESCO

Dal riconoscimento di New Delhi alla cena ecumenica: Genova festeggia con l'Accademia Italiana della Cucina

40/ EVOÈ Festival, Recco celebra l'eccellenza del gusto ligure

Tra tradizione, showcooking e prodotti certificati, due giorni di pubblico e protagonisti per una manifestazione sempre più centrale nel panorama enogastronomico

46/Trofeo Fotosub Città di Camogli: grande successo per la prima edizione

Cinquanta fotografi, trecento scatti e un castello sul mare: Camogli celebra i fondali di Portofino

54/ Tutti i colori del bianco 2026

Dieci anni di vino bianco italiano a Genova: trentasei cantine, diciotto regioni e oltre centoventi etichette allo Starhotels President

61/ Dolceacqua: il più francese dei vini italiani

Storia, carattere e crus del Rossese: il primo Doc ligure che dialoga con la Provenza e sfida il Pinot Nero

65/ La Sacripantina: storia del dolce genovese ispirato all'Ariosto

Dalla Circassia a San Francisco, il viaggio di una torta diventata simbolo della pasticceria italiana nel mondo

68/ Vini del Cuore 2026, Genova capitale dell'enoturismo d'eccellenza

Cinquanta cantine, tre masterclass e una delegazione georgiana: al Palazzo della Borsa il vino d'autore incontra la biodiversità mediterranea

72/ Le trofie, piccole spirali di Liguria

Dal Golfo Paradiso al mondo: la storia della pasta che ha conquistato i palati grazie all'ingegno e alle mani delle donne liguri

76/ VinNatur 2026 al Porto Antico di Genova: un ampio e meritato successo

Duemila visitatori, trecento vini, ottanta viticoltori: ai Magazzini del Cotone il vino naturale trova la sua piazza ideale

81/ Chianti Classico Collection 2026

Trentatré anni alla Stazione Leopolda: 223 produttori, 551 etichette e una denominazione che non smette di crescere



INGENOVA E LIGURIA MAGAZINE

FIGRELLA MANNOLA: GENOVA INAUGURA IL TOUR CHE CELEBRA DE ANDRÈ E FOSSATI

DUE SERATE DA BRIVIDO ALL'ARENA DEL MARE PER «FIGRELLA
CANTA FABRIZIO E IVANO: ANIME SALVE»

DI LUCA BARTESAGHI

Giugno a Genova si colora di musica: Fiorella Mannoia arriva sul palco dell'Arena del Mare con due

imperdibili concerti, il 27 e il 28 giugno, per il nuovo progetto «Fiorella canta Fabrizio e Ivano: Anime Salve». La seconda data

è stata aggiunta a sorpresa, vista la domanda travolgente dei fan. Genova non è solo una tappa: è il punto di partenza simbolico





di questo omaggio a Fabrizio De André e Ivano Fossati, scelto nell'anno in cui *Anime Salve* compie trent'anni. Come spiega Letizia d'Amato, ufficio stampa dell'artista: «Da Genova doveva partire questo viaggio... e così sarà».

Lo spettacolo è un viaggio tra melodie senza tempo: accanto ai brani iconici di *Anime Salve* — premiato con la Targa Tenco — Fiorella ripropone grandi classici di De André e Fossati già nel suo repertorio e offre inedite riletture, con sensibilità interpretativa e rispetto filologico. Il progetto celebra un legame artistico consolidato con i due cantautori, fatto di collaborazioni, emozioni condivise e affinità musicali profonde.

Prevendite aperte su Ticketone e nei circuiti abituali. Info sui canali ufficiali di Friends & Partners, promotore del tour.

QUATTRO CHIACCHIERE CON FIORELLA MANNOIA

Che significato ha per te riportare sul palco *Anime Salve* a trent'anni dalla sua uscita?

«È una bella responsabilità, ma quando ho capito che *Anime Salve* quest'anno compie 30 anni, mi sono detta che forse è necessario riportarlo in vita, farlo ascoltare. È un disco scritto a quattro mani da Fabrizio e da Ivano, e i temi che tocca sembrano scritti ieri: credo sia questo il momento necessario».

Che rapporto hai con il mondo musicale legato a De André e Fossati?

«Sono ben felice di rituffarmi nel mio mare — a proposito di Genova

Presentazione di "Anime Salve" a Genova

— perché Ivano ha collaborato con me più di chiunque altro. Fabrizio l'ho conosciuto: è come ributtarmi in un mare che conosco, quello del cantautorato, dove sono praticamente nata. Interpretaré buona parte di *Anime Salve*, ma non solo: il concerto è lungo e spazierò nel repertorio di entrambi».

Come nasce il tuo sodalizio artistico con Ivano Fossati?

«Avevamo in comune un amico, Roberto Galanti, direttore artistico di una casa discografica. Chiese una canzone per me e Ivano gliela mandò. Quando l'ho ascoltata, abbiamo subito pensato di portarla a Sanremo. Ivano però, sapendo questo, inizialmente non voleva più darmela: abbiamo contrattato un po', poi ha accettato. Da lì non ci siamo più

lasciati. Anche quando ho iniziato a scrivere testi, gliene mandai uno chiedendo un parere. Mi disse: «Guarda, è talmente accettabile che la musica te la scrivo io». È stata una grande soddisfazione».

Ricordi il primo incontro con la musica di De André?

«Avevo 13 anni, ero a casa di amici. Misero sul giradischi *Tutti morimmo a stento* e rimasi folgorata, immobile. Sentire quella voce che cantava di prostitute, drogati e assassini: era come se una ragazzina scoprisse l'altra metà della luna».

Quanto è importante per te affrontare temi sociali

attraverso la musica?

«A me viene naturale dire ciò che penso. Ho sempre sofferto le ingiustizie e ho pensato che non siamo solo cantanti: oltre alle emozioni, regaliamo pensieri. In questo momento storico non ci si può tirare indietro: quello che sta succedendo nel mondo è spaventoso».

Qual è oggi il ruolo degli artisti rispetto alla libertà di espressione?

«Dobbiamo fare in modo che le voci del dissenso non vengano zittite. Chi ha qualcosa da dire deve dirlo adesso, non domani. L'insegnamento di Fabrizio è

stato proprio questo: dare voce a chi non ha voce e affrontare temi che nessuno vuole toccare. In quel disco si parla di rom, di persone trans: argomenti spesso evitati».

Il tour

Dopo Genova, le tappe principali: 7 luglio — Marostica (VI), Piazza Castello, Marostica Summer Festival Volksbank 9 luglio — Cernobbio (CO), Villa Erba, Lake Sound Park 14 luglio — Asti, Piazza Alfieri, Asti Musica 15 luglio — Vigevano (PV), Castello Sforzesco, Vigevano In Castello 23 luglio — Palmanova (UD), Piazza Grande, Estate di Stelle 24 luglio — Villafranca (VR), Castello Scaligero, Villafranca





Festival 2026 2 agosto — Alghero (SS), Anfiteatro Ivan Graziani, Alguer Summer Festival 7 agosto — Castiglioncello (LI), Castello Pasquini, Castiglioncello Festival 9 agosto — Forte dei Marmi (LU), Villa Bertelli, Villa Bertelli Live

19 agosto — Cirò Marina (KR), Arena Saracena, Krimisound Festival 23 agosto — Catania, Villa Bellini, Sotto il Vulcano Fest 27 agosto — Barletta (BT), Fossato del Castello 29 agosto — Cattolica (RN), Arena della Regina 30

agosto — Macerata, Sferisterio 2 settembre — Brescia, Piazza della Loggia, Brescia Summer Music 4 settembre — Roma, Cavea, Roma Summer Fest 7 settembre — Caserta, Reggia di Caserta, Piazza Carlo di Borbone.





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



ARTEGENOVA 2026, VENT'ANNI DI MERCATO E VISIONI CONTEMPORANEE

AL **PADIGLIONE BLU** DI GENOVA CRESCE IL PUBBLICO E SI CONSOLIDA IL RUOLO DELLA FIERA TRA **MAESTRI DEL NOVECENTO** E **NUOVE TENDENZE** ARTISTICHE

DI LUCA BARTESAGHI

A distanza di un mese, la ventesima edizione di ArteGenova resta tra gli appuntamenti più significativi della stagione culturale ligure. La mostra

mercato dedicata all'arte moderna e contemporanea, ospitata dal 13 al 15 febbraio al Padiglione Blu della Fiera di Genova, ha confermato una crescita di pubblico e interesse,

attirando collezionisti, appassionati e operatori del settore da diverse regioni italiane.

L'edizione 2026 ha segnato un incremento del 15% delle presenze





nei tre giorni di apertura rispetto all'anno precedente. Ancora più marcata la partecipazione al vernissage inaugurale del 12 febbraio, che ha registrato un aumento del 40%. Al taglio del nastro hanno preso parte il

presidente della Regione Liguria Marco Bucci, la vicepresidente e assessore alla cultura Simona Ferro e il vicesindaco di Genova Alessandro Terrile. Nel cuore della manifestazione, 150 gallerie hanno esposto oltre 15mila

opere, offrendo una panoramica ampia e trasversale del mercato artistico. Il pubblico ha potuto confrontarsi con capolavori del Novecento firmati da Andy Warhol, Giorgio de Chirico, Pablo Picasso, Lucio Fontana e René Magritte,



V S

**VALENTINA
SOLERA**
ARCHITETTO



Valentina Solera
ARCHITETTO Phil Yacht DESIGN
architettura e design factory

Dalla distribuzione degli spazi alle **pratiche edilizie** e paesaggistiche, dal **design su misura** degli interni residenziali a quelli **nautici** progetto ambienti che funzionano, **trasformando ogni spazio** in un'esperienza di vita.



STUDIO & SHOWROOM

Via Cecchi 46 - 48 R, 16129 Genova
mobile: +39 3496346466
valentinasolera3@gmail.com
valentina.solera@archiworldpec.it
Albo Architetti prov. GE - n°4719
P.I.: 02024980993

METAL DESIGN

FABBRICA SERRAMENTI

Dal 1980

Corso Sardegna, 136/138/R
16142 Genova Marassi (Ge)
Tel. 010 505738
metaldesign.snc@gmail.com
www.metaldesign-Ge.it



Ci occupiamo di qualunque lavorazione riguardante i serramenti in alluminio e in altri materiali

I PRODOTTI:

FINESTRE | PORTE AUTOMATICHE | CASSONETTI
IN ALLUMINIO | PERSIANE | ZANZARIERE |
CANCELLI DI SICUREZZA | PORTE BLINDATE
VERANDE E VETRINE | TAPPARELLE
PORTE INTERNE | PORTONI IN ALLUMINIO

Da noi sono possibili agevolazioni fiscali pari al 50%, come previsto dalle norme vigenti. È inoltre possibile richiedere sopralluoghi e preventivi gratuiti telefonici.



accanto a proposte contemporanee e linguaggi emergenti.

Proprio sul dialogo tra consolidato ed emergente si è sviluppata una delle direttrici più evidenti dell'edizione. La sezione Contemporary Art Talent Show, giunta alla tredicesima edizione, ha raccolto opere accessibili entro i 5mila euro, valorizzando artisti, collettivi e associazioni provenienti da tutta Italia. Un segmento che ha continuato ad attirare nuovi collezionisti, contribuendo ad ampliare il pubblico della fiera.

«Questa ventesima edizione si è chiusa con un bilancio nettamente positivo – ha commentato Nicola Rossi, presidente di Nord Est Fair, ideatore e organizzatore dell'evento –. Abbiamo registrato cessioni importanti, con grande interesse per le opere dei big, da Schifano a Warhol a Boetti, e per gli artisti emergenti del Contemporary Art Talent Show». Rossi ha inoltre sottolineato il crescente interesse per alcune correnti storiche, evidenziando «un trend in crescita per il futurismo, a partire da Depero».

Accanto alla dimensione commerciale, ArteGenova ha mantenuto uno spazio di riflessione sui linguaggi





contemporanei. Tra gli appuntamenti collaterali, ha suscitato attenzione la presentazione del movimento “Imperfezionismo”, creato dall’artista e performer Teorema Fornasari. La corrente propone una rilettura dei processi creativi, ponendo al centro l’errore, l’irregolarità e la non finitezza come elementi identitari dell’opera.

Il confronto, arricchito anche dall’intervento del critico d’arte Alberto Moioli, ha approfondito le prospettive di questa ricerca, inserendola nel più ampio dibattito

sui linguaggi contemporanei e sulle nuove traiettorie dell’arte.

La manifestazione, promossa da Nord Est Fair con il sostegno di Banca Mediolanum, ha così ribadito il proprio ruolo nel panorama fieristico nazionale. Un appuntamento che, anche nella sua ventesima edizione, ha saputo unire mercato, divulgazione e scoperta, guardando già alla prossima edizione prevista nel febbraio 2027.



Richiedi un preventivo

 **800 033 622**

**Via Piandilucco, 32/R
16155 Genova (GE)**

**Tel. +39.010.0016329
Cell. +39.388.8345561**

info@granditraslochisicuri.it



Traslochi privati, case e appartamenti

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

Traslochi e trasferimenti aziendali

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

Servizi di imballaggio e stoccaggio merci

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

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



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

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



www.granditraslochisicuri.it



SAYF, L'ONDA NUOVA DI GENOVA CHE VA OLTRE SANREMO

DALLA TROMBA AI BEAT, DALLE PERIFERIE DI GENOVA ALL'ARISTON:
ADAM SAYF VIACAVA HA PORTATO LA **MUSICA URBAN**
AL CENTRO DELLA SCENA ITALIANA

DI LUCA BARTESAGHI

C'è una linea sottile che unisce i vicoli stretti di Genova al palco dell'Ariston. Non è solo geografica, ma culturale, sonora, identitaria. Su quella

linea oggi cammina Adam Sayf Viacava, classe 1999, secondo classificato al Festival di Sanremo 2026 con "Tu mi piaci tanto". Un risultato che va oltre la classifica

e racconta l'arrivo definitivo di una nuova generazione musicale capace di parlare a tutti senza rinunciare alle proprie radici.



La sua storia non nasce sotto i riflettori. Cresce tra periferie e centro, tra il mare e i quartieri popolari, in una città che ha fatto della musica una forma di racconto civile. Genova, da sempre patria dei cantautori, cambia pelle ma non perde la voce. Sayf ne raccoglie l'eredità e la trasforma. Dove prima c'erano chitarre e parole scolpite, oggi ci sono beat, flow e contaminazioni. Ma il principio resta lo stesso: raccontare la realtà, restituire autenticità.

suggerzioni nordafricane legate alle sue origini. Non è una costruzione a tavolino, ma il riflesso naturale di un'identità complessa e contemporanea.

Il percorso si sviluppa senza accelerazioni forzate. I primi lavori circolano nella scena urban, costruendo una credibilità solida. Le collaborazioni con artisti già affermati contribuiscono ad ampliare il pubblico, mentre la dimensione live diventa un banco di prova fondamentale.

sentimentale viene trattato senza cliché, filtrato attraverso uno sguardo urbano che evita l'enfasi e privilegia la misura. La costruzione musicale unisce elementi pop, sfumature jazz e una base ritmica contemporanea, mantenendo una forte riconoscibilità.

Sul palco dell'Ariston, Sayf sceglie la sottrazione. Niente sovrastrutture, nessun eccesso scenico. Solo presenza, voce e controllo. Una cifra stilistica che si distingue in un contesto spesso



Prima del rap c'è la musica studiata. La tromba, imparata da giovanissimo, gli dà struttura e disciplina, un dettaglio non secondario in un panorama spesso dominato dall'improvvisazione. Poi arriva la scrittura, quella vera, che prende forma tra collettivi, crew e produzioni indipendenti. È in quel contesto che nasce un linguaggio personale, capace di fondere italiano, inflessioni dialettali e

Il 2025 rappresenta una fase di consolidamento, con l'uscita dell'EP "Se Dio vuole" e l'attenzione crescente da parte di piattaforme internazionali che lo inseriscono tra i nomi emergenti più interessanti.

Il salto avviene con Sanremo. "Tu mi piaci tanto" è un brano che gioca su un equilibrio sottile: immediato, ma non banale; accessibile, ma coerente. Il tema

orientato allo spettacolo più che all'essenza. La sua performance si regge sulla credibilità, e proprio per questo arriva.

Il secondo posto non è solo un piazzamento. È un segnale. Il linguaggio urban entra definitivamente nel cuore della musica italiana, non più come fenomeno parallelo ma come parte integrante del sistema. Sayf diventa così uno dei volti di questa

ELCAR



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

trasformazione, capace di tenere insieme mondi diversi senza perdere coerenza.

Nel frattempo, il suo percorso prosegue oltre il Festival e guarda già alla dimensione dal vivo. A ottobre partirà il "Santissimo Tour", una serie di concerti che lo porteranno in diverse città italiane. Prima di quella tournée, però, l'artista tornerà a esibirsi proprio nella sua città con una data speciale a Genova il 18 luglio, un appuntamento atteso anche dal pubblico che lo ha seguito fin dagli inizi.

La crescita passa anche da qui, dal rapporto diretto con chi ascolta la sua musica e dal modo in cui le canzoni prendono forma sul palco. Il live, per un artista nato nella scena urban, resta uno spazio decisivo per consolidare identità e linguaggio.

Parallelamente, l'attenzione resta alta sui prossimi progetti discografici. Il percorso intrapreso lascia intravedere sviluppi che potrebbero ampliare ulteriormente la sua proposta, mantenendo quel dialogo costante tra tradizione melodica italiana e influenze globali che caratterizza il suo stile.

Tornato a Genova, Sayf non rappresenta solo un risultato personale. Porta con sé un'immagine nuova della città. Una Genova che continua a produrre musica, ma che oggi parla con accenti diversi, più aperti, più contaminati. Una città che, come il suo porto, non è mai stata un punto di arrivo, ma sempre un luogo di passaggio.

E forse è proprio questa la chiave della sua forza: restare ancorato alle proprie radici senza trasformarle in un limite. Perché, per navigare lontano, serve sapere da dove si parte.

BOXRETAIL
SEWING & RETAIL STORES
SINCE 1999

CASHMERE...
DONNA E UOMO

ORARI:
DALLUNEDÌ
AL VENERDÌ
DALLE 15 ALLE 19
ANCHE SU APPUNTAMENTO

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



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

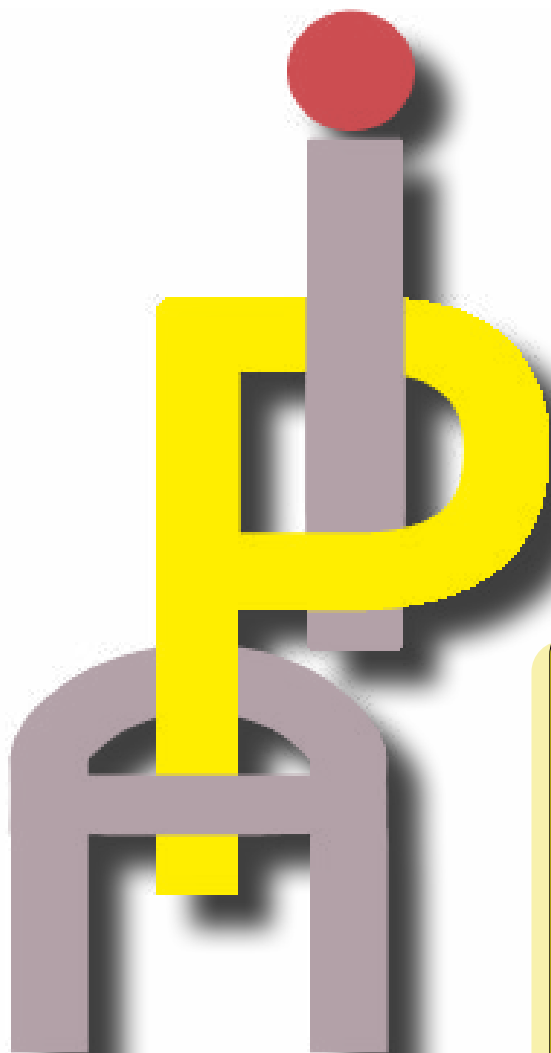
I.P.A. è un'impresa di pulizie fra le più note di Genova, specializzata in pulizie civili ed industriali. Pulizie non eseguite in maniera standardizzata ma secondo le specifiche di ogni cliente. L'azienda artigiana si è affermata per serietà e professionalità nel panorama genovese grazie ad un know how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



VAN DYCK A GENOVA, IL VIAGGIO EUROPEO DI UN GENIO

UN'ESPOSIZIONE INTERNAZIONALE A PALAZZO DUCALE RIUNISCE
CAPOLAVORI DA TUTTA EUROPA

DI LUCA BARTESAGHI

C'è un momento nella storia dell'arte in cui le rotte commerciali diventano anche rotte culturali. Nel Seicento, Genova è uno di questi crocevia.

È qui che Antoon Van Dyck trova uno dei contesti più fertili per la sua evoluzione artistica, ed è proprio da questa consapevolezza che prende forma la grande mostra ospitata a Palazzo Ducale dal 20 marzo al 19 luglio

2026. “Van Dyck l'Europeo. Il viaggio di un genio da Anversa a Genova e Londra” non è soltanto un'esposizione, ma un racconto visivo che attraversa geografie e linguaggi, restituendo la complessità di uno dei protagonisti assoluti della pittura barocca.

Il progetto, curato da Anna Orlando e Katlijne Van der Stighelen, riunisce circa sessanta opere provenienti da alcune delle più

importanti istituzioni museali europee. Il risultato è un percorso articolato che evita una lettura lineare e cronologica, preferendo invece accostamenti tematici capaci di mettere in luce continuità, variazioni e adattamenti. Ne emerge il ritratto di un artista profondamente europeo, in grado di attraversare contesti diversi mantenendo una coerenza stilistica sorprendente.

Genova, in questo itinerario, non



è una semplice tappa ma un vero punto di svolta. Durante il soggiorno tra il 1621 e il 1627, Van Dyck entra in contatto con l'aristocrazia locale, una delle più influenti del tempo.

Le grandi famiglie genovesi, protagoniste della finanza e della politica internazionale, affidano al pittore numerose commissioni. Nasce così un nuovo modello di ritratto: elegante, teatrale, costruito su pose studiate e su una raffinata resa dei tessuti e della luce. È un linguaggio che anticipa sviluppi futuri e che troverà piena maturazione negli anni londinesi, quando l'artista diventerà pittore di corte.

Camminando tra le sale del Palazzo Ducale, il visitatore è invitato a cogliere queste trasformazioni attraverso confronti diretti. Opere provenienti dal Louvre, dal Museo del Prado, dalla National Gallery, dal Kunsthistorisches Museum e dalla Galleria degli Uffizi dialogano nello stesso spazio, restituendo una visione trasversale dell'opera di Van Dyck.

La qualità dei prestiti, rara per ampiezza e livello, consente di osservare da vicino capolavori che difficilmente si incontrano riuniti in un unico contesto.

Ad aprire il percorso è uno dei primi autoritratti conosciuti, proveniente dall'Accademia di Belle Arti di Vienna. L'immagine colpisce per la sicurezza dello sguardo e per la maturità tecnica, già evidente in una fase giovanile. Da qui si sviluppa un racconto che alterna ritratti e opere religiose, due ambiti nei quali l'artista dimostra una straordinaria capacità di modulare il proprio stile.

Se i ritratti restituiscono il volto pubblico dell'Europa aristocratica, la produzione sacra rivela una

Antoon Van Dyck, *King Charles I of England and his wife Queen Henrietta Mary*, Archbishopric of Olomouc – Archdiocesan Museum in Kroměříž KE 2372, O 406, 1632-1634, olio su tela, CM 104 x 176, Archbishopric of Olomouc



Antoon Van Dyck, *Self-portrait*, RH.S.216, 1616-1617, olio su tavola, cm 36,5 x 25,8, Rubenshuis, City of Antwerp





Antoon Van Dyck, *Study of an old man*, c.1615-1618, olio su tela su carta, 95,5 x 68,7 x 3,3 cm, ©The Phoebus Foundation, Antwerp



Antoon Van Dyck, *Portrait d'un homme âgé*, inv. 6858, 1613, olio su tela, cm 63 x 43,5, Musées royaux des Beaux-Arts de Belgique, Bruxelles, photo: J. Geleyns



Antoon Van Dyck, *The Mocking of Christ ('Ecce Homo') - Christ as a man of sorrows robed by a tormentor*, inv. 2520, olio su tela, cm 143 x 107, Private collection



Antoon Van Dyck, *Sileno ebbro - Der trunkene Silen*, inv. Gal-Nr. 1017, 1619-1620 ca., olio su tela, cm 107 x 91,5; © Gemäldegalerie Alte Meister, Staatliche Kunstsammlungen Dresden. Photo: Elke Estel/Hans-Peter Klut



**Antoon Van Dyck, *Samson and Delilah*,
inv. DPG127, 1618-1620 ca., olio su tela, cm 152,3 x 232, Dulwich Picture Gallery, London**



**Antoon Van Dyck, *Portrait of Alessandro, Vincenzo and Francesco Maria Giustiniani Longo (?)*,
NG 6502, 1626-1627, olio su tela, cm 219 x 151;
© The National Gallery, London.**



**Antoon Van Dyck, *Saint Rosalie crowned by two Angels - Santa Rosalia incoronata da due angeli*,
inv. WM. 1651-1948, 1625 ca., olio su tela, CM 117,2 x 86 The Wellington Collection, Apsley House. Historic England Archive**



**Antoon Van Dyck, *I pittori Lucas e Cornelis De Wael*,
inv. PC 71, 1627, olio su tela, cm 120 x 10; Roma, Musei Capitolini,
Pinacoteca Capitolina - Archivio Fotografico dei Musei Capitolini;
© Roma, Sovrintendenza Capitolina ai Beni Culturali**



**Antoon Van Dyck, *Los desposorios místicos de santa Catalina*,
inv. n. P001544, 1618-1620, olio su tela, cm 122,5x173,7;
© Photographic Archive. Museo Nacional del Prado. Madrid**



**Antoon Van Dyck, *Le quattro età dell'uomo*,
inv. A-288, 1625-1627, olio su tela, cm 117 x 164;
Musei Civici di Vicenza - Museo Civico di Palazzo Chiericati;
© Vicenza, Museo Civico di Palazzo Chiericati**



**Antoon Van Dyck, *Cristo portacroce*,
PR52, 1618-20 ca, tavola, cm 66,5 x 51,8 x 4,
Genova, Musei di Strada Nuova - Palazzo Rosso,
© Musei di Strada Nuova (foto Luigino Visconti)**

dimensione più intima e drammatica. Dipinti come il “San Sebastiano” o il “Matrimonio mistico di Santa Caterina” mostrano una pittura intensa, costruita su contrasti luminosi e su una forte partecipazione emotiva. In questo dialogo si inserisce anche la Crocifissione proveniente dalla chiesa di San Michele di Pagana a Rapallo, unica grande pala pubblica realizzata da Van Dyck in Liguria, testimonianza diretta del suo rapporto con il territorio.

La mostra si espande idealmente oltre le sale espositive, coinvolgendo anche i Musei di Strada Nuova e i Musei Nazionali di Genova. Qui sono conservate altre opere dell'artista e di pittori nordici, offrendo ulteriori livelli di lettura e permettendo di comprendere meglio il dialogo tra Van Dyck e la città.

Questo intreccio tra esposizione temporanea e patrimonio permanente rafforza l'identità di Genova come luogo chiave nella geografia artistica europea del Seicento.

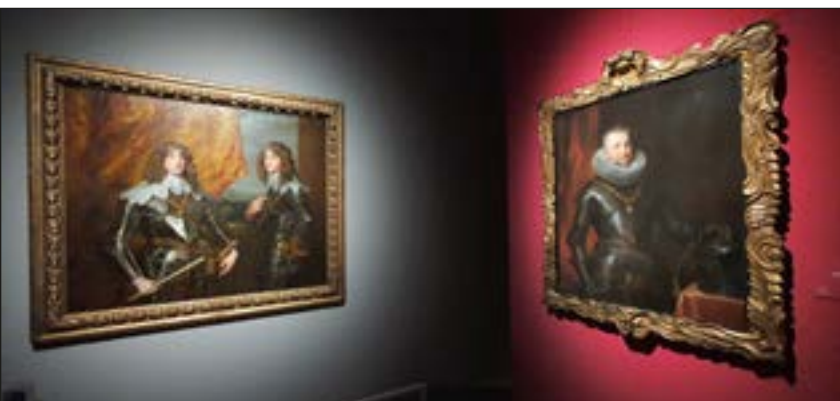
L'allestimento privilegia un equilibrio tra rigore scientifico e chiarezza visiva. I confronti sono immediati, le relazioni tra le opere emergono senza forzature, mentre la narrazione accompagna il visitatore senza sovraccaricarlo. Ne risulta un'esperienza che parla a pubblici diversi, dagli studiosi agli appassionati, fino a chi si avvicina per la prima volta alla pittura barocca.

In questo percorso, Van Dyck appare non solo come un grande maestro, ma come un interprete sensibile di un'Europa in trasformazione.

I suoi dipinti raccontano il potere, la fede, l'identità, ma anche il movimento continuo delle idee e delle persone. E Genova, con il suo porto aperto e la sua storia di scambi, torna a essere il luogo ideale per riscoprire questo viaggio.

La mostra è visitabile con orari differenziati nel corso della settimana. Il lunedì l'apertura è prevista dalle 14 alle 19, mentre da martedì a domenica dalle 10 alle 19, con prolungamento fino alle 20 nella giornata di venerdì.

Il biglietto intero è di 15 euro, con riduzioni disponibili per diverse categorie di pubblico.



**AFFIDARSI A NOI VUOL DIRE
VENDITA CERTA E SICURA!**

Sono Alessandro Rapisarda, Titolare e Fondatore dello Studio Immobiliare Alessandro Rapisarda. Dopo anni di esperienza maturata sul “campo” cercando di osservare, ascoltare e capire tutta la clientela che nel tempo si è affidata a me, ho potuto realizzare quello che da tempo era il mio sogno, ovvero creare uno studio che potesse soddisfare a 360 gradi le esigenze di tutti coloro che compiono il grande passo di vendere, affittare, comprare o prendere in locazione un immobile. Infatti, avendo creato una rete di collaborazione sinergica con diverse figure professionali, ad oggi sono in grado di essere il mezzo per raggiungere il proprio obiettivo.

Essere un professionista Immobiliare non è soltanto mediare, ma è anche essere una presenza fondamentale e risolutiva in ogni circostanza, sia per una compravendita che per una gestione del patrimonio immobiliare e condominiale, perché per me NULLA DEVE ESSERE LASCIATO AL CASO.

Sono anche il fondatore e referente per Genova e Liguria del progetto contro l'esercizio abusivo della professione dell'agente immobiliare e la pubblicazione dell'elenco degli iscritti nelle camere di commercio italiane grazie ad Agentiimmobiliariabilitati.it.

I NOSTRI SERVIZI

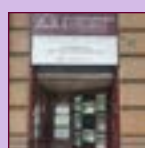
- △ HOME STAGING △ ASSISTENZA PRE E POST VENDITA
- △ STIME IMMOBILIARI △ COSULENZA IMMOBILIARE
- △ CLASSIFICAZIONE ENERGETICA
- △ COMPRAVENDITA E LOCAZIONE



Corso Torino, 21R - 16129 Genova
Tel.: + 39 348 600 1357
www.rapisardaimmobiliare.it
Email: info@rapisardaimmobiliare.it



ORARI DI APERTURA:
9:30-12:30/15:00-19:00
DA LUNEDÌ A VENERDÌ





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)*

IL GRANDE RILANCIO DELLA SUBACQUEA PARTE DA BOLOGNA, AL 31° EUDI SHOW

RECORD DI PRESENZE, **NOVITÀ TECNOLOGICHE** E UNA COMMUNITY IN CRESCITA: BOLOGNA SI CONFERMA **CAPITALE EUROPEA DELLA SUBACQUEA**

DI GIANNI RISSO

FOTO: MARIE VERNETTI, PAOLA GAZZOLA, WILLY GUGLIELMINO

Il 23 febbraio si è conclusa con risultati eclatanti la 31ª edizione di EUDI Show, che nel corso di tre intense giornate ha trasformato Bologna nel centro della subacquea internazionale. La manifestazione ha registrato un incremento del 4% di visitatori rispetto al 2025 e ha proposto un palinsesto senza precedenti: 200 eventi in tre giorni, con l'89% degli appuntamenti a tutto esaurito. Numeri che

testimoniano una comunità viva, creativa ed entusiasta.

Il padiglione 30 della Fiera di Bologna ha ospitato circa 300 espositori, quasi il 20% dei quali esteri, a confermare lo status di EUDI Show come punto di riferimento europeo e internazionale del settore.

Tra le iniziative più apprezzate, i visori 3D presso lo stand del Raggruppamento Subacquei

ed Incursori Teseo Tesei (COMSUBIN), che hanno permesso a un folto pubblico — moltissimi giovani — di vivere un'esperienza immersiva in alcune situazioni operative tipiche degli Incursori e dei Palombari: l'immersione, la guida di veicoli tattici fuoristrada, il lancio con il paracadute.

Tra le novità di questa edizione, il debutto del 1° Sport Boat Show — Boating, Fishing & Diving





Experience, nuova area tematica dedicata alla nautica da diporto, alla pesca sportiva e alle esperienze outdoor legate al mare. Un ampliamento strategico che ha creato un hub capace di integrare tecnologia, sostenibilità e passione. Da segnalare anche l'aumento della permanenza media dei visitatori in fiera, dato che conferma la qualità complessiva dell'offerta.

L'appuntamento è ora fissato per la prossima edizione, dal 19 al 21 febbraio 2027 a Bologna Fiere.

Cressi: ottant'anni e una collection in giallo

Tra le novità presentate agli stand, spicca quella della Cressi, che festeggia gli 80 anni dalla fondazione con «Dive Yellow»: una collection in edizione limitata di undici prodotti che rende omaggio alla sua storia e al colore che più la contraddistingue. La ditta genovese, fondata nel 1946 dai fratelli Egidio e Nanni Cressi, è rimasta sempre in mano alla famiglia — il testimone è passato ad Antonio e di recente al figlio Marco — ed è oggi uno dei marchi più riconosciuti al mondo nel settore subacqueo, con decine di prodotti che hanno segnato l'evoluzione del settore, dalle prime pinne e maschere fino alle attrezzature più avanzate.

Le voci dalla fiera

Per restituire il clima di EUDI Show 2026, abbiamo raccolto alcune testimonianze dirette.

Paola Gazzola, medico e agonista di fotosub: «Ho passato una giornata intera in fiera e mi sono divertita, ancora più del 2025. Ho incontrato molti amici da tutta Italia. Non ho visto grandi novità nelle attrezzature, ma molte cose nuove nell'abbigliamento. Tornerò sicuramente l'anno prossimo.»

Bruno Ortolani, Manta Sub Recco: «Ho visto un buon afflusso di visitatori e molti stand con tante novità interessanti. Apprezzabili le nuove mute di Cressi; notevole anche il nuovo secondo stadio Mares senza molla interna e un piccolo rebreather della Halcyon davvero innovativo.»

Dario Ricci, titolare di Sopras: «È

dal 2006 che partecipo quasi ogni anno. Sono di Genova e vivo a Praga dal 1997. Bella fiera, tanto interesse e sempre più contatti. In quanto ad affari conclusi, ho registrato incrementi a due cifre. Farò anche il 2027, ma esporrò pure alle fiere specializzate di Barcellona e Parigi per allargare la mia penetrazione sul mercato europeo.»

Pietro Pederzoli, Dimensione Diving di Lavagna e didattica tecnica TSA-Trimix, presente con tre stand e dodici collaboratori: «Sono molto soddisfatto per il notevole afflusso di subacquei, molti dei quali davvero interessati. Abbiamo registrato tanti nuovi "cross over" — istruttori provenienti da altre didattiche — e moltissime prenotazioni per le immersioni nell'AMP di Portofino e sui relitti. Ho già prenotato gli stand per



Delù Daniele CONSEGNA ACQUA E BEVANDE A DOMICILIO

Acque * Bibite * Birre * Vini



Consegna acqua e bevande a domicilio? La spesa che pesa, direttamente a casa tua!

L'azienda effettua consegne a domicilio, anche in giornata, in tutta Genova e provincia. Se abiti in un condominio o lavori in un ufficio consegniamo al piano senza costi aggiuntivi. Chiamaci per ricevere maggiori informazioni sui servizi e conoscere i prodotti proposti.

CELL.393.597.0345

email: servizioacquadomicilio@gmail.com



www.consegnaacquaadomiciliogenova.it



il 2027. Unica nota stonata: ho contato più di cento eventi sui palchi e spesso il frastuono non permetteva di lavorare tranquilli.»

Una proposta

L'osservazione di Pederzoli suggerisce una riflessione. Perché dalla prossima edizione non spostare le presentazioni in salette nel padiglione confinante? Si guadagnerebbe in qualità acustica e si libererebbe spazio per ulteriori stand commerciali. La soluzione delle sale decentrate è una tradizione collaudata in molti saloni, compreso il Salone Nautico di Genova. Vale la pena meditarci.

La 32^a edizione di EUDI Show si svolgerà a Bologna dal 19 al 21 febbraio 2027.



CARPENTERIA METALLICA
CANCELLI E AUTOMAZIONI
OPERE EDILI
PROGETTAZIONE STRUTTURALE E ARCHITETTONICA



Sede operativa: Via Evandro Ferri, n° 34; Sede legale: Piazza della Vittoria, 12/19
Tel. 010 74 11614; e-mail: info@ivecal.it; tecnico@ivecal.it; ive.cal@pec.it

L'azienda IVE.CAL S.r.l. offre alla clientela un servizio completo dalla progettazione alla costruzione e messa in opera di manufatti metallici ed impianti, mettendo a disposizione personale specializzato fornito di attrezzature, mezzi necessari ed officina, tecnici preparati in grado di consigliare e progettare quanto di meglio si possa richiedere.

CERTIFICAZIONI:

La società IVE.CAL S.r.l. è in possesso di:

- Attestazione di qualificazione SOA cat. OS 18-A classe 1
- Certificato di conformità del controllo di produzione di fabbrica UNI EN 1090 - 1:2012



ICE THERM 7/6



CAPPUCCIO SEPARATO
INCLUSO



TASCA CON CERNIERA E ANELLI
ELASTICI ALL'INTERNO



GUARNIZIONI ALLA
CANADESE



CERNIERA T-ZIP
IMPERMEABILE



FODERA FELPATA



GINOCCHIERE IN SUPRATEX



La muta semi-stagna ICE THERM 7/6 mm di Mares unisce i materiali innovativi al design smart per rispondere alle esigenze dei subacquei che si immergono in acque fredde e che chiedono calore, flessibilità e durabilità alla propria muta.

Realizzata con una combinazione di neoprene standard e neoprene super-elastico disposto in pannelli posizionati strategicamente, questa muta è pensata per garantire una vestibilità ottimale e grande libertà di movimento. La fodera felpata posta in determinate zone aumenta il comfort termico.

Questa muta presenta una cerniera posteriore orizzontale T-ZIP impermeabile con un rivestimento in TPU resistente all'idrolisi: il risultato è una cerniera duratura, che non subisce le problematiche di invecchiamento riscontrabili nelle cerniere in TPU standard.

SPECIFICHE TECNICHE:

- Struttura in neoprene 7/6 mm per comfort termico
- Pannelli super-elastici per vestibilità e mobilità ottimali
- Cerniera T-ZIP orizzontale impermeabile, resistente all'idrolisi, per una durata superiore
- Guarnizioni in Glideskin sul collo, per aumentare il comfort e ridurre l'ingresso di acqua
- Guarnizioni alla canadese su polsini e caviglie per aumentare l'isolamento
- Cappuccio separato incluso, rivestito totalmente in Glideskin, per una vestibilità facile e aderente
- Tasca sulla coscia integrata e chiusa con cerniera, dotata di anelli elastici interni per fissare potenziali accessori
- Zone antiscivolo sui polsini per tenere fermi gli accessori
- Ginocchiere rinforzate con pannelli in Supratex anti-abrasione

Progettata per le acque fredde, la muta ICE THERM fornisce il comfort termico di una semi-stagna senza rinunciare alle prestazioni e alla flessibilità che contraddistinguono i prodotti Mares.

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».



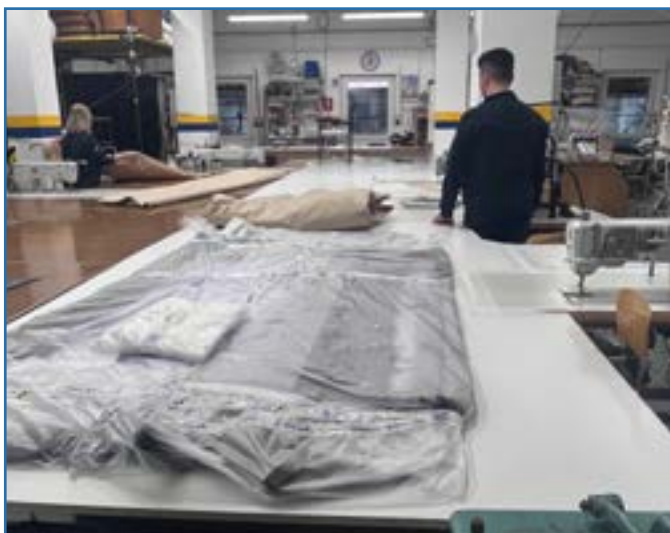
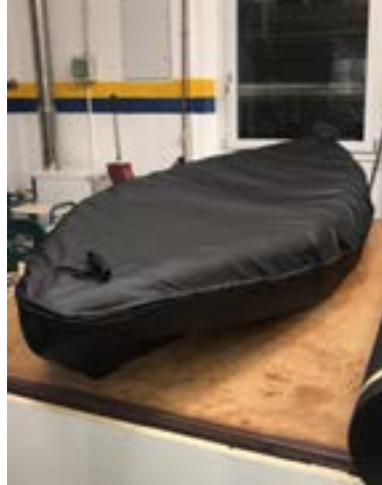
L'Azienda genovese guidata da Renato De Pascale è leader nel settore dei tessuti e tappezzerie per la nautica e non solo. Una storia di successo nata da una grande passione



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**



LA CUCINA ITALIANA È PATRIMONIO IMMATERIALE DELL'UMANITÀ UNESCO

DAL RICONOSCIMENTO DI NEW DELHI ALLA CENA ECUMENICA:
**GENOVA FESTEGGIA CON L'ACCADEMIA ITALIANA
DELLA CUCINA**

DI VIRGILIO PRONZATI

FOTO: LAURA GAMBARDILLA



Dal 10 dicembre 2025 la cucina italiana è entrata ufficialmente nella lista UNESCO del patrimonio culturale immateriale dell'umanità. Il riconoscimento – di straordinaria importanza e senza precedenti nel suo genere – è stato emesso dal Comitato intergovernativo dell'UNESCO riunito a New Delhi dall'8 al 13 dicembre scorso.

L'UNESCO (United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization), con sede a Parigi, tutela dal 1945 non solo i beni fisici ma anche il patrimonio immateriale: tradizioni, saperi artigianali, pratiche sociali e conoscenze trasmesse di generazione in generazione. Nel 2010, sotto la spinta di un gruppo di esperti guidati dal professor Pier Luigi Petrillo, l'organizzazione aveva già inserito nella propria lista la Dieta mediterranea, condivisa con Spagna, Portogallo, Marocco, Grecia, Cipro e Croazia; erano seguiti il riconoscimento delle cucine tradizionali messicana e giapponese, dell'Arte del Pizzaiolo napoletano e della Cerca e cavatura del tartufo.

Il percorso verso questo traguardo è stato avviato nel 2023 dal comitato promotore formato dall'Accademia Italiana della Cucina, dalla

Fondazione Casa Artusi e dalla rivista *La Cucina Italiana* (diretta da Maddalena Fossati Dondero, prima ideatrice della proposta). L'Italia è l'unica nazione al mondo ad aver ottenuto questo riconoscimento per la propria cucina nazionale: perché la cucina italiana non è solo un insieme di ricette, ma cultura, tradizione, saperi conviviali e sociali, uno stile di vita fondato sulla condivisione e sul rispetto degli ingredienti, tramandato da generazioni di massaie, cuochi e gastronomi.

La cena ecumenica

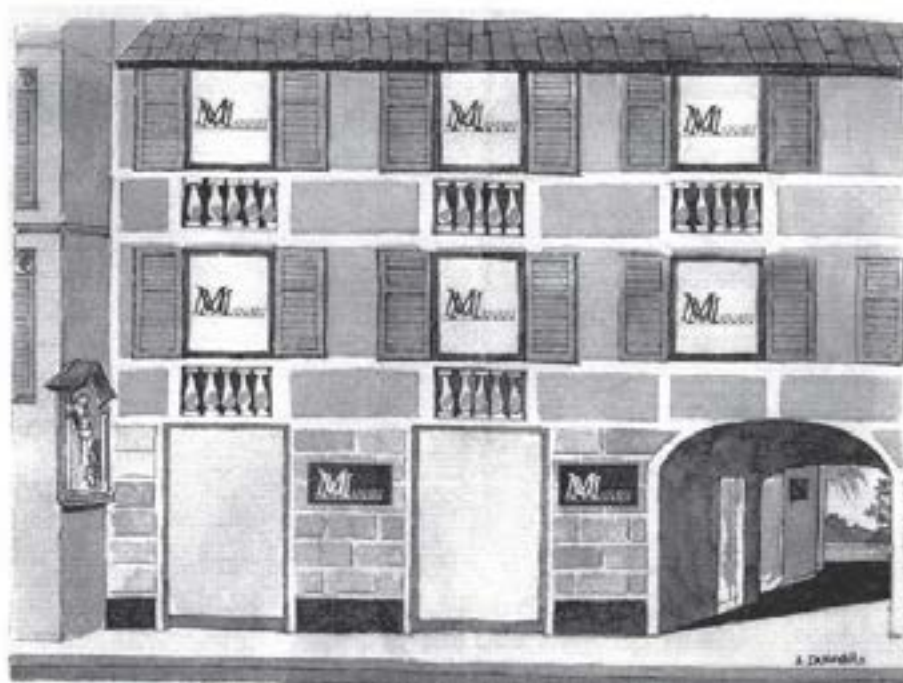
Per celebrare il riconoscimento, l'Accademia Italiana della Cucina

L'intervento del noto giornalista Marco Benvenuto; nella pagina precedente: I fratelli Gianni e Giulio Vaccaro con Laura Gambardella e Manuel Macrì



MANARI

PRÊT-À-PORTER



VIA OBERDAN, 269/R
Tel. 010 ▪ 3724044

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

ha promosso il 19 marzo — festa del papà — una cena ecumenica straordinaria in tutte le 320 delegazioni presenti nel mondo, ciascuna con un menu costruito prevalentemente sui piatti tipici del proprio territorio.

La Delegazione di Genova,

presieduta dal delegato Manuel Macrì con la collaborazione della segretaria Laura Gambardella, ha scelto come sede l'elegante ristorante Ippogrifo — uno dei punti di riferimento della ristorazione genovese, gestito da oltre quarant'anni dai fratelli Gianni

A sinistra in alto: L'intervento del noto giornalista Marco Benvenuto; in basso: L'intervento di Virgilio Pronzati; A destra in alto: L'Avv. Manuel Macrì mentre illustra il tema della speciale serata; in basso: L'intervento dell'Assessore comunale Tiziana Beghin



e Giulio Vaccaro. Dopo l'intervento dell'avv. Macri sul percorso che ha portato al riconoscimento, hanno preso la parola l'assessore comunale all'Artigianato, Commercio e Turismo Tiziana Beghin e i giornalisti Marco Benvenuto e Virgilio Pronzati. Nel corso della serata, il delegato Macri ha ufficialmente intronizzato due nuovi accademici: Riccardo Gambino e Andrea Silvestri.

Un plauso alla maîtresse Giovanna De Torris per il perfetto servizio e al cuoco Thiagarajah Thijagalingam per la saporosa armonia dei piatti. Il menu: aperitivo Giotto con focaccine, friscu e Spumante Brut – cappon magro in versione amalfitana – risotto al limone di Amalfi e gambero di Santa Margherita Ligure – pescato del giorno con carciofo violetto di Albenga – pastiera della tradizione. In abbinamento, Riviera Ligure di Ponente Doc Pigato 2024 di Laura Aschero.



*Risotto al limone di Amalfi
e gambero di Santa Margherita Ligure*



*Pescato del giorno
e carciofo di Albenga*



Cappon magro

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**



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:

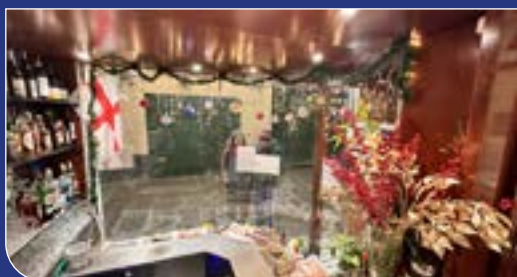
- oro, argento e diamanti
- orologi di prestigio
- gioielli e pietre preziose
- monete e medaglie
- oggetti d'epoca e collezioni

SERVIZI:

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



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

I PORTICI

Specialità Pesce



EVENTI PRIVATI ~ TAKE AWAY ~ DIETE PARTICOLARI

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

EVOÈ FESTIVAL, RECCO CELEBRA L'ECCELLENZA DEL GUSTO LIGURE

TRA TRADIZIONE, SHOWCOOKING E PRODOTTI CERTIFICATI, **DUE GIORNI DI PUBBLICO** E PROTAGONISTI PER UNA MANIFESTAZIONE SEMPRE PIÙ CENTRALE NEL **PANORAMA ENOGASTRONOMICO**

DI LUCA BARTESAGHI

Recco ha accolto anche nel 2026 l'energia e i profumi di EVOÈ Festival, confermandosi per due giorni capitale della cultura gastronomica ligure. In piazza Nicoloso, tra il 14 e il 15 marzo, la manifestazione ha riunito chef, produttori, autori e pubblico in un racconto corale fatto di

sapori, tradizioni e identità. Nonostante una prima giornata segnata dalla pioggia, l'affluenza non è mancata e, con il ritorno del sole, la piazza si è trasformata in un palcoscenico animato e partecipato, capace di restituire appieno il valore dell'iniziativa. Al centro dell'evento, una struttura coperta allestita davanti al palazzo

comunale ha ospitato show cooking, interviste e incontri, diventando il fulcro di un programma che ha intrecciato divulgazione, spettacolo e promozione del territorio. Qui si sono alternati ristoratori liguri, professionisti del settore e ospiti, coinvolgendo il pubblico in dimostrazioni dal vivo e momenti di confronto diretto. La cucina,



eseguita e raccontata in tempo reale, ha rappresentato uno dei fili conduttori della manifestazione, capace di avvicinare appassionati e curiosi a tecniche e ingredienti della tradizione.

Accanto al palco, il mercato delle eccellenze ha dato forma a un percorso tra prodotti certificati DOP e IGP e specialità Genova Gourmet. Le aziende presenti hanno portato a Recco una selezione ampia e qualificata, con una forte identità ligure ma anche aperture verso altre realtà italiane. Formaggi, salumi, olio extravergine Riviera Ligure DOP, dolci tipici e prodotti agricoli trasformati hanno costruito un mosaico di sapori che ha raccontato, in modo concreto, la ricchezza del patrimonio agroalimentare.

Protagonista indiscussa è stata la Focaccia di Recco col formaggio IGP, simbolo della città e motore dell'intera manifestazione. Il Consorzio, insieme ai ristoratori locali, ha animato momenti molto seguiti, tra preparazioni dal vivo e degustazioni che hanno coinvolto centinaia di visitatori. Intorno a questo prodotto identitario si è sviluppata una narrazione più ampia, capace di collegare tradizione e contemporaneità.

Il programma ha alternato con naturalezza contenuti diversi. Le presentazioni editoriali hanno portato sul palco autori come Michele Brambilla e Duccio Forzano, mentre la presenza di Dario Vergassola ed Enrique Balbontin ha introdotto una dimensione più leggera e ironica, in dialogo con il racconto gastronomico. In questo intreccio di linguaggi si è riconosciuta una delle caratteristiche distintive di EVOÈ Festival: la capacità di costruire un contenitore aperto, capace di parlare a pubblici differenti.



**Dall'alto in basso:
Dario Vergassola e Lucio Bernini;
Michele Brambilla;
Sindaco Carlo Gandolfo e Daniele Bernini**



Dall'alto in basso a destra:
Daniela Bernini e Enrique Balbontin;
Roberto Panizza e Paolo Corsiglia; Enrique Balbontin

«Che cos'è Evoè Festival? È un Festival che pone al centro la promozione delle realtà locali, la gastronomia espressa dai ristoranti alla portata di tutti», ha spiegato Lucio Bernini, tra gli organizzatori della manifestazione insieme a Daniela Bernini. «Questa edizione ha mostrato ricette semplici, riproducibili anche a casa, ma anche proposte più complesse, capaci di raccontare il lavoro dei professionisti».

Bernini ha sottolineato il senso complessivo dell'iniziativa: «Il nostro obiettivo è creare un evento che sia un contenitore di momenti diversi, dalla cultura



Dal 1979
la nostra Autocarrozzeria è a
disposizione dei clienti per fornire
il migliore servizio

**SCOPRI I NOSTRI SERVIZI
E RICHIEDI UN APPUNTAMENTO:**

CARROZZERIA - AUTOFFICINA
MECCATRONICA - SOCCORSO STRADALE
GOMMISTA - LEVABOLLI
SOSTITUZIONE E RIPARAZIONE CRISTALLI
SANIFICAZIONE - GESTIONE SINISTRI
AUTO SOSTITUTIVA - NOLEGGIO AUTO
CARROZZERIA APPROVATA VOLKSWAGEN
PREMIUM CENTER ARVAL



SERVIZIO PROFESSIONALE ED AFFIDABILE

Costituita nel 1979, svolge attività inerenti la riparazione della carrozzeria di autoveicoli, motoveicoli e di mezzi da trasporto leggeri e commerciali.

L'azienda fornisce un servizio completo alla clientela e si avvale di fornitori e tecnici specializzati e qualificati.

Sestricar è dotata delle più avanzate attrezzature per garantire al Cliente un servizio di assistenza completo ed accurato.

Siamo in possesso di una rete informatica attrezzata con i migliori programmi di gestione pratiche e preventivi.



alla parte più divertente, fino alla promozione delle eccellenze e delle ricette dei cuochi del territorio». Non è mancato un riferimento alle difficoltà legate al meteo: «La prima giornata è stata complicata, ma nonostante la pioggia il pubblico era presente. Con il bel tempo la partecipazione è cresciuta e ciò che ci soddisfa di più è la qualità dell'offerta».

Lo sguardo resta rivolto al futuro, con una linea chiara: «Vogliamo continuare a promuovere la ristorazione ligure nelle sue massime potenzialità, puntando su prodotti simbolo come il pesto genovese e la focaccia di Recco. Il nostro obiettivo è la qualità, più che i numeri».

Tra i momenti più seguiti si è inserita anche l'EVOÈ Challenge, competizione che ha rappresentato l'ultima occasione per accedere al Campionato mondiale del pesto genovese al mortaio. I partecipanti si sono confrontati davanti al pubblico, contribuendo a rafforzare il legame tra la manifestazione e una delle tradizioni più riconosciute

**Dall'alto in basso:
Bisso e Dario Vergassola; Chef Dentone e Enrique Balbontin; Selezione del Campionato Mondiale Pesto al mortaio, assaggio giurati**





La giuria del Campionato mondiale di Pesto con mortaio

della Liguria.

La presenza istituzionale ha confermato il valore dell'evento nel panorama regionale. L'assessore al Turismo Luca Lombardi ha evidenziato l'importanza della manifestazione: «Non potevo mancare a Evo Festival. Ho portato il sole e l'allegria e qui ho trovato

qualità e voglia di raccontare i prodotti, in particolare liguri, ma anche di altre regioni. Recco è sempre nel cuore e la sua focaccia è un simbolo immediato della città».

Anche il sindaco Carlo Gandolfo ha rimarcato la riuscita dell'edizione 2026: «Un evento di grande successo. Nonostante il maltempo iniziale abbiamo visto tanta partecipazione, mentre la seconda giornata ha registrato





un'affluenza molto elevata. Piazza Nicoloso si è riempita di prodotti IGP e DOP e di operatori qualificati». Il primo cittadino ha sottolineato anche il valore delle iniziative collaterali: «Il Campionato del pesto al mortaio è stato un momento molto apprezzato. La manifestazione continua a crescere e siamo già al lavoro per la prossima edizione». Tra cucina, racconto e intrattenimento, EVOÈ Festival

ha confermato la sua capacità di mettere in relazione produttori, ristoratori e pubblico, offrendo una fotografia dinamica della gastronomia ligure contemporanea. In piazza Nicoloso si è così rinnovato un appuntamento che, anno dopo anno, rafforza il dialogo tra tradizione e promozione territoriale, con al centro il valore condiviso del cibo come espressione culturale.



TROFEO FOTOSUB CITTÀ DI CAMOGLI: GRANDE SUCCESSO PER LA PRIMA EDIZIONE

**CINQUANTA FOTOGRAFI, TRECENTO SCATTI E UN CASTELLO SUL
MARE: CAMOGLI CELEBRA I FONDALI DI PORTOFINO**

DI ILVA MAZZOCCHI

Si è conclusa il 17 gennaio, nella splendida cornice di Castel Dragone a Camogli, la prima edizione del concorso di fotografia subacquea «Trofeo Fotosub Città di Camogli».

La manifestazione, promossa dal Comune con l'obiettivo di valorizzare i fondali dell'AMP di Portofino e sensibilizzare al rispetto dell'ambiente sommerso, si è chiusa con una cerimonia

di premiazione che ha visto la partecipazione di 27 dei 30 premiati — un'affluenza record che testimonia il successo dell'iniziativa.

Il concorso, organizzato dalle





associazioni Manta Sub di Recco e Apneaworld di Bogliasco con il patrocinio del Comune di Camogli e dell'Area Marina Protetta di Portofino, ha coinvolto oltre 50 fotografi subacquei, chiamati a confrontarsi su tre temi: «Ambiente sommerso», «Piccole meraviglie» e «Mare minacciato». La giuria, presieduta dall'ex campione mondiale di fotografia subacquea Pierfranco Dilenge, ha valutato oltre 300 fotografie nelle categorie Master e Amatori.

Nella categoria Master, il tema «Ambiente sommerso» è andato a Santo Tirnetta di Sciacca, autore di una dinamica istantanea di tartaruga; «Piccole meraviglie» al genovese Alessandro Grasso; «Mare minacciato» al savonese Massimo Corradi. Tra gli Amatori, Alessandro Marcenaro di Sestri Levante si è aggiudicato «Ambiente sommerso» con uno scatto della bocca spalancata di una cernia; Gianni Miloro ha vinto «Piccole meraviglie» con



**AMPIA VARIETÀ DI PIANTE A GENOVA-NERVI
DAL 1989**

PIANTE VERDI E FIORITE PER INTERNO ED ESTERNO
CENTRO BONSAI

CONFEZIONI ORIGINALI PER REGALO E CERIMONIE
ALLESTIMENTI E REALIZZAZIONI DI GIARDINI,
TERRAZZI ED AIUOLE

ALBERI DA FRUTTO, PIANTE AROMATICHE E ORTAGGI



e-mail: lsavarese9@gmail.com

FB: Vivaio Luca Savarese



una fotografia di due nudibranchi; «Mare minacciato» è andato al savonese Cristiano Ferraro.

Alla cerimonia è intervenuto anche il sindaco di Camogli Giovanni Anelli, che si è congratulato con i fotografi e ha espresso piena soddisfazione per il raggiungimento degli obiettivi dell'amministrazione. Gianni Riso, che ha collaborato all'organizzazione insieme a Bruno Ortolani del Manta Sub di Recco, ha sottolineato come l'evento abbia saputo nobilitare «l'arte della fotografia subacquea».

La riuscita dell'evento è stata possibile anche grazie al contributo di AMP Portofino, Cressi, Sun Line, Chesterton, Editrice La Mandragora, IRECO e Maggi Officine Ilva.







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 sconti 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.



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!



TUTTI I COLORI DEL BIANCO 2026

DIECI ANNI DI VINO BIANCO ITALIANO A GENOVA: **TRENTASEI CANTINE**, DICIOOTTO REGIONI E **OLTRE CENTOVENTI ETICHETTE** ALLO **STARHOTELS PRESIDENT**

DI VIRGILIO PRONZATI



La prima edizione di «Tutti i colori del bianco» nella città della Lanterna risale al 2016, promossa dall'associazione Go Wine d'intesa con il Consorzio Tutela Vini Soave e Recioto di Soave. Dieci anni dopo, il traguardo del decennale conferma la solidità di un progetto che ha superato le più rosee previsioni. Go Wine, nata ad Alba nel 2001 e presieduta dall'avvocato Massimo Corrado, ha costruito nel tempo un vero e proprio forum nazionale sul vino bianco italiano, capace di coniugare valorizzazione del prodotto e turismo enologico. Le sue manifestazioni periodiche in location di prestigio nelle principali città italiane richiamano ormai un pubblico delle grandi occasioni.

Nell'edizione genovese di gennaio, trentasei aziende di diciotto regioni — dieci con la presenza diretta dei produttori, le restanti rappresentate al banco dell'enoteca — hanno proposto oltre centoventi vini selezionati: profumi ampi e persistenti, sapori secchi e dolci, fermi e spumanti, non pochi di sicura longevità. A conferma di quest'ultima qualità, tredici aziende hanno messo a confronto vini della stessa tipologia in annate diverse. La degustazione si è svolta nelle sale dello Starhotels President di Corte

Lambruschini.

Al banco d'assaggio con i produttori

Cantina di Tortona — Tortona (AL): Colli Tortonesi Favorita, Cortese, Timorasso e Timorasso Riserva. Castello di Gabiano — Gabiano (AL): Piemonte Chardonnay Castello e Sauvignon Corte. Contini Attilio — Cabras (OR): Vermentino di Sardegna e Vernaccia di Oristano. Fattoria di Poggiopiano — Fiesole (FI): Verdicchio di Toscana e olio EVO. La Sabbiona — Faenza (RA): vini romagnoli da antichi vitigni. Mazzoni Sabrina — Grondona (AL): spumanti freschi e sapidi. Poderi Vaiot — Montà (CN): due Roero Arneis. Sandri Paolo — Castagnito (CN): Langhe Arneis, Favorita e Roero Arneis. Villa Cambiaso — Serra Riccò (GE): Valpolcevera Coronata, Bianchetta Genovese e Vermentino; Colline del Genovesato Pigato. Villa Cerruti — Avolasca (AL): Colli Tortonesi Timorasso Siur A e Tell.

Ai banchi dell'enoteca

Ai Galli — Pramaggiore (VE): Lison Pramaggiore Friulano 2023. Broglia — Gavi (AL): Gavi del Comune di Gavi Bruno Broglia 2020 e 2016. Cantina San Paolo — Appiano (BZ): Alto Adige Pinot Bianco Plotzner 2024. Cantina Santadi — Santadi (CA): Nuragus di Cagliari Pedraia 2024 e 2023; Valli di Porto Pino IGT Case delle Fate 2023; Latinia 2019 e 2017. Cantina Tramin — Terreno (BZ): Alto Adige Gewürztraminer Nussbaumer 2023 e 2018. Carlin de Paolo — San Damiano (AT): Terre Alfieri Arneis Macadì 2024.

Dall'alto in basso: Il Presidente di Go Wine Massimo Corrado mentre presenta il tasting; Claudia Paracchini e il marchese Giacomo Cattaneo Adorno presentano i vini del Castello di Gabiano e di Villa Cambiaso; Contini, Vini di Sardegna



MANUZIO P R A T I C H E AUTO

📍 Via Aldo Manuzio 114/R, Genova

☎ +39 010.3514664

☎ +39 347.7859388

✉ mpapraticheauto@libero.it

I NOSTRI SERVIZI:



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

🌐 www.manuziopratich eauto.it



Dall'alto in basso: Cantina di Tortona, Timorasso e C°; Fattoria di Poggiopiano, un inedito Verdicchio di Toscana; Da sinistra, Fabrizio Carletti, Pier Paolo Baudino e Anita Maninchedda



SISTEMI SERVICE Srl

Un unico partner, molte soluzioni

Via Borzoli 135-137, 16161 Genova

Tel. - 010 659 1518

Mail - info@sistemiservice.net

LinkedIn - Sistemi Service S.r.l.

www.sistemiservice.net

OFFRIAMO SERVIZI COMPLETI E PROFESSIONALI PER AZIENDE, NEGOZI ED INDUSTRIE, GARANTENDO QUALITÀ, EFFICIENZA E CONTINUITÀ OPERATIVA.

Le nostre attività:

- Facility management – gestione e manutenzione di impianti negli edifici
- Impiantistica civile ed industriale – fornitura, progettazione, installazione e manutenzione
- Stampa digitale – produzione di materiali dedicati alla promozione dell'identità aziendale

Casa Cecchin — Montebello Vicentino (VI): Veneto IGT Durello Pietraluna 2023 e 2022. Castello di Luzzano Fugazza — Rovescala (PV): Colli Piacentini Malvasia Tasto di Seta 2024 e 2022. Castello di Spessa — Capriva del Friuli (GO): Collio Friulano Rassauer 2023. Cieck — San Giorgio Canavese (TO): Erbaluce di Caluso Vigna Misobolo 2022 e 2019. Colle Manora — Quargnento (AL): Monferrato Bianco Mimosa 2024 e 2023. Marisa Cuomo — Furore (SA):

Costa d'Amalfi Furore Bianco Fiorduva 2023 e 2022. Il Feuduccio di Santa Maria d'Orni — Orsogna (CH): Terre d'Abruzzo IGT Pecorino Feuduccio 2024 e 2023. Pasetti Vini — Francavilla al Mare (CH): Abruzzo Pecorino Collecivetta 2024 e 2023. F.lli Piacentini — Ziano Piacentino (PC): Colli Piacentini Ortrugo Frizzante 2023. Planeta — Menfi (AG): Menfi Alastro 2024. Ricchi F.lli Stefanoni — Monzambano (MN): Spumante Pas Dosé Essenza o 2016. Scarpello — San Pancrazio Salentino (BR): Salento IGT Chardonnay Estrà 2024. Scubla — Premariacco (UD): Colli Orientali del Friuli Bianco Pomèdes 2023 e 2020. Stanig — Prepotto (UD): Colli Orientali del Friuli Malvasia 2023 e Ribolla Gialla 2024. Verdi Bruno — Canneto Pavese (PV): Oltrepò Pavese Riesling Vigna Costa 2023. Villa Simone — Monte Porzio Catone (RM): Frascati 2024 e Frascati Superiore Villa dei Preti 2024.



A sinistra dall'alto in basso: Villa Cerruti, Colli Tortonesi Timorasso; Sandri Paolo, Langhe Arneis e Favorita e Roero Arneis; a destra dall'alto in basso: La Sabbiona. Vini romagnoli da vitigni antichi; Poderi Vaiot, il Roero Arneis e l'Alta Langa; Sabrina Mazzoni, Invitanti e sapidi spumanti

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.



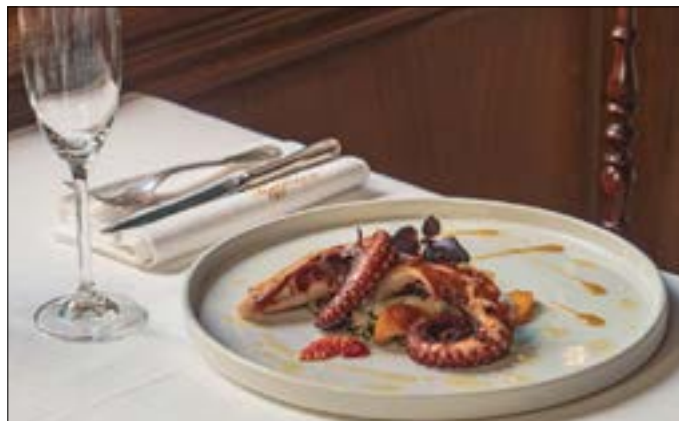
Zeffirino

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.



DOLCEACQUA: IL PIÙ FRANCESE DEI VINI ITALIANI

**STORIA, CARATTERE E CRUS DEL ROSSESE: IL PRIMO DOC LIGURE
CHE DIALOGA CON LA PROVENZA E SFIDA IL PINOT NERO**

DI VIRGILIO PRONZATI

Se il tema di questa trentatreesima edizione è «vino è cultura», non poteva esserci sede migliore. La Toscana è un museo a cielo aperto, e vite e vino ne sono i testimoni più antichi e fedeli: opere di letterati, pittori e scultori ne raccontano da secoli un patrimonio non solo culturale ma identitario, che rende questa regione unica al mondo.

Non tutti sanno che la prima denominazione di origine al mondo è nata proprio qui. Nel 2016 sono stati celebrati i trecento anni del Chianti Classico: confini, vitigni, comuni e tutela di questa grande zona furono definiti nei bandi emessi dal Granduca Cosimo III de' Medici nel 1716 — i primi modelli di un disciplinare d'origine e di un consorzio di tutela. In tempi più recenti, il Decreto Ministeriale del 31 luglio 1932 ha aggiunto il suffisso

«Classico»; è seguita la Doc con il DPR del 9 agosto 1967, la Docg con il DPR del 2 luglio 1984 e, nel 1996, il Chianti Classico è diventato una Docg autonoma.

L'area di produzione si estende tra Firenze e Siena, nei comuni di Castellina in Chianti, Gaiole in Chianti, Greve in Chianti e Radda in Chianti per intero, e in parte in quelli di Barberino Val d'Elsa, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi, San Casciano Val di Pesa e Tavarnelle Val di Pesa.

La piramide della qualità

Al vertice, il Chianti Classico Gran Selezione: vini prodotti da una singola vigna o dai vigneti più vocati dell'azienda, con un minimo di 30 mesi





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



d'invecchiamento (di cui almeno 3 d'affinamento in bottiglia), gradazione alcolica minima del 13%, acidità totale minima di 4,5 g/litro e estratto non riduttore minimo di 26 g/litro. Nel mezzo della piramide, il Chianti Classico Riserva: due anni d'invecchiamento, tre mesi d'affinamento in bottiglia dal 1° gennaio dell'anno successivo alla vendemmia, gradazione minima del 12,5%. Alla base, il Chianti Classico Annata, immesso al consumo dal 1° ottobre dell'anno successivo alla vendemmia, con gradazione minima del 12%. In vigna: Sangiovese 80-100%, altri vitigni a bacca rossa ammessi dalla Regione Toscana fino al 20%, resa massima di 75 quintali per ettaro.

La Collection 2026

La due giorni del 16 e 17 febbraio 2026 alla Stazione Leopolda di Firenze ha stabilito nuovi record: 223 produttori e 551 Chianti Classico in degustazione nelle tipologie Annata, Riserva e Gran Selezione, serviti da



una brigata di oltre cinquanta sommelier. Ai banchi dei produttori, ulteriori vini bianchi, rossi e Vin Santo Doc, per un totale di 680 etichette: la più grande degustazione di Chianti Classico al mondo.

Nel dettaglio, i 547 Chianti Classico assaggiati (quattro non erano disponibili) erano così suddivisi:

Annata: 71 del 2024 (42 da botte); 95 del 2023 (47 da botte); 40 del 2022 (17 da botte); 9 del 2021; 2 del 2020; 4 del 2019; 1 del 2018.

Riserva: 1 del 2024; 35 del 2023 (17 da botte); 66 del 2022 (33 da botte); 39 del 2021 (13 da botte); 16 del 2020 (7 da botte); 4 del 2019 (2 da botte); 2 del 2018; 1 del 2017; 1 del 2016.

Gran Selezione: 16 del 2023 (7 da botte); 54 del 2022 (29 da botte); 57 del 2021 (29 da botte); 16 del 2020 (9 da botte); 12 del 2019 (4 da botte); 6 del 2018 (3 da botte); 1 del 2017; 1 del 2016.

Una nota tecnica: per Riserve e Gran Selezione di cinque o sei anni, sarebbe preferibile non porre in degustazione le versioni da botte.

Le valutazioni

Globalmente, i Chianti Classico di ogni categoria si sono espressi al meglio delle rispettive annate, con particolare pregio per i 2022, 2020, 2019, 2018 e 2016. Le annate più recenti acquisiranno ulteriore armonia nel tempo. Il

90% delle Riserve e Gran Selezione si attesta dall'ottimo all'eccellente. Buoni anche i sette Vin Santo di diverse annate e i dieci Olio Extravergine del Chianti Classico 2025.

Il primo giorno ha ospitato la conferenza stampa del Presidente Giovanni Manetti e la nomina a Chianti Classico Ambassador ad Honorem del polacco Tomasz Prange-Barczynski. In serata, la cena con i produttori al Teatro del Maggio Fiorentino.

Ottima come sempre l'ospitalità. Un ringraziamento a Massimo Rossi, Delegato AIS di Arezzo e responsabile del servizio vini alla Leopolda, per aver messo a disposizione le sommelier Alessandra Mantilli e Catalina Tudose.



Delucchi. colori

DAL 1902. #TUTTOILCOLORECHEVUOI

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

SETTORI

Industria e nautica - Ship & cruise supply
Fai da te - Edilizia professionale - Attrezzature
Restauro del legno - Laminati e pvc per pavimenti
Efficientamento energetico - Vernici ignifughe
Decoupage - creatività



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



COMPRA VENDITA NOLEGGIO
GARANTITO

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:



OFFICINA



MANUTENZIONE
PNEUMATICI



RIPARAZIONI
MECCANICHE



CARROZZERIA



DIAGNOSI
ELETTRONICA



VOLTURA
PRATICHE AUTO

LA SACRIPANTINA: STORIA DEL DOLCE GENOVESE ISPIRATO ALL'ARIOSTO

DALLA CIRCASSIA A SAN FRANCISCO, IL VIAGGIO DI UNA TORTA
DIVENTATA **SIMBOLO DELLA PASTICCERIA ITALIANA NEL MONDO**

DI ANTONIO BOVETTI

La Sacripantina, celebre torta a cupola di pan di Spagna e creme, fu ideata dal pasticcere Giovanni Preti a Genova nel 1851. Fin dalle prime preparazioni conquistò i genovesi, diventando uno dei patrimoni dolciari della città. Oggi la sua fama ha superato i confini liguri: la Sacripantina

viene preparata nelle pasticcerie di tutto il mondo e reinterpretata nelle cucine di grandi chef.

Questo dolce ha avuto un illustre predecessore: il Sacripante, un dolce di alta pasticceria dell'Ottocento, basso e quadrato, composto da pan di Spagna imbevuto di rum e marsala, ricche creme e una sottile copertura di

cioccolato fondente.

Per capire l'origine del nome bisogna sfogliare i classici della letteratura cavalleresca: l'*Orlando Innamorato* di Matteo Maria Boiardo e l'*Orlando Furioso* di Ludovico Ariosto, pubblicato a Ferrara nel 1516. Sacripante è un personaggio complesso: re di Circassia, abile guerriero e



Il Sacripante di Preti 1851



innamorato di Angelica, per la quale compie imprese ardite pur di sottrarla agli altri eroi. Baldanzoso e un po' spavaldo, affascinò Preti al punto da ispirargli il nome di un dolce sontuoso.

In una città dove la tradizione dolciaria era già raffinata — basti ricordare il genovese Giovan Battista Cabona, attivo a Madrid e considerato l'inventore del pan di Spagna — Preti trasformò la ricetta originale in una torta a cupola ispirata nella forma alle gonne delle dame ottocentesche: dischi di pan di Spagna bagnati al marsala, crema al burro e cacao, profumo di rum e una copertura di briciole di pan di Spagna.

La propensione al viaggio dei genovesi ha contribuito alla diffusione della Sacripantina ben oltre i confini liguri. Generazioni di migranti l'hanno portata fino a San Francisco, dove lo Stella Pastry



Dall'alto in basso: La sede di Preti in una foto d'epoca; La Sacripantina di Preti 1851; La Sacripantina di Stella Pastry e Caffè



& Café si definisce «Home of the Sacripantina». Numerose sono le varianti anche in America Latina, dove la sua notorietà rivaleggia con quella del tiramisù: a San Paolo del Brasile, il ristorante di cucina genovese Zena la propone stabilmente nel menù.

In Italia, il dolce ha stimolato la creatività di molti chef: il genovese Ivano Ricchebono la arricchisce con piccoli pezzi di cioccolato; il campano Sal De Riso la reinterpreta con crema allo zabaione; Carlo Cracco ha creato una versione con pan di Spagna al maraschino, crema pasticciera e confettura di albicocche.

La Sacripantina continua così il suo viaggio tra tradizione e innovazione, rimanendo uno dei simboli più amati della pasticceria genovese.



PESTO FRESCO
FATTO A MANO TUTTI I GIORNI



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

VIA DI CANNETO IL CURTO, 49 R

www.pastificioartigianaledicanneto.it

VINI DEL CUORE 2026, GENOVA CAPITALE DELL'ENOTURISMO D'ECCELLENZA

CINQUANTA CANTINE, TRE MASTERCLASS E UNA DELEGAZIONE GEORGIANA: AL PALAZZO DELLA BORSA IL VINO D'AUTORE INCONTRA LA BIODIVERSITÀ MEDITERRANEA

DI VIRGILIO PRONZATI

FOTO: LAURA BIANCHI, MARIA GRAZIA MAINERI



La quinta edizione de «I Vini del Cuore», presentata il 26 febbraio presso la Sala della Trasparenza della Regione Liguria alla presenza dell'assessore all'Agricoltura Alessandro Piana e di Monica Dellepiane della CCIAA di Genova, ha segnato un importante cambio di passo: il quartier generale si è spostato nella Sala delle Grida del Palazzo della Borsa, cornice d'eccezione per una manifestazione che cresce di edizione in edizione.

Inaugurata alla presenza delle autorità locali e del Console della Georgia, Natalia Kordzaia, la kermesse ha accolto l'8 e il 9 marzo una platea selezionata di professionisti: sommelier, ristoratori, esperti, appassionati e stampa specializzata.

Un viaggio tra biodiversità e culture millenarie

L'edizione 2026 ha ospitato circa cinquanta aziende medio-piccole, con una forte impronta legata alla sostenibilità e al biologico. La Liguria ha giocato il ruolo di protagonista con 15 cantine; il panorama nazionale ha visto la partecipazione di 15 regioni, dalle Marche al Piemonte, dalla Toscana alla Calabria. Il tocco internazionale è arrivato dall'Oriente e dal Mediterraneo: dieci cantine georgiane, portavoce di una tradizione millenaria, e tre aziende greche selezionate per la loro eccellenza.

Le masterclass

Il cuore formativo dell'evento si è articolato in tre momenti di alto livello. *L'Ellade nel Calice*: Olga Sofia Schiaffino (Presidente Ampelos APS) ed Emanuele Omodei (ONAV) hanno guidato un viaggio sensoriale tra le perle dell'enologia greca. *Il Buio e il Carattere*: Mihaela Cojocaru (DipWSET) ha sfidato i sensi dei partecipanti con un tasting alla cieca di quattro grandi rossi. *L'Anima della Georgia*: un focus tecnico condotto dalla Wine Ambassador



Tamar Tchitchiboshvili e dal Miglior Sommelier della Georgia, Jaba Dzimistarishvili, sulla viticoltura ancestrale in anfora.

Nel corso della manifestazione, Olga Sofia Schiaffino ha premiato il giornalista Marco Signori e Catia Cesare, patronne dell'Az. Agr. Linero, per aver valorizzato



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*





rispettivamente l'enogastronomia e i vini dei Colli di Luni. Da segnalare anche il contributo degli studenti dell'Istituto Bergese di Genova, che hanno garantito un servizio professionale e impeccabile per tutta la durata dell'evento.

Oltre alle etichette già presenti nella guida social «I Vini del Cuore», il pubblico ha potuto votare tramite cartolina le 10 aziende che entreranno di diritto nelle prossime edizioni.

A sinistra in alto: Olga Sofia Schiaffino mentre premia la produttrice Catia Cesare (Az. Agr. Linero); in basso: Andrea Bruzzone e Livia Merlo, la Valpolcevera in bottiglia; A destra in alto: Olga Sofia Schiaffino e la Console della Georgia Natalia Kordzaia mentre taglia il nastro; in basso: La giovane Giulia Facchineri al banco di Cà Lunae Bosoni



I produttori

Delegazione georgiana (L'Anfora Wine): Dekanozishvili, Akureli, 8000 History, 6000 B.C., Bediani, Peradze, Gvazi, Gvinia, Villa Mosavali.

Grecia: selezione curata dall'e-commerce Vinostrano.

Liguria e Italia: Stefano Milanese Enoartigiano (Lombardia), Faralli Vini (Toscana), Iuzzolini (Calabria), Ka' Mancinè (Liguria), Donatella Cinelli Colombini (Toscana), Podere dell'Angelo (Emilia Romagna), Cantine Levante (Liguria), Wine Excel Association – Tenuta Santo Stasi, Funiati Viticoltori, Leone de Castris e Apollonio (Puglia), Ca' du Ferrà (Liguria), Andrea Bruzzone (Liguria), Cantina Fortuna (Lazio), Castello di Viscogliosi (Toscana), Fontanacota (Liguria), Az. Agr. Linero (Liguria), Vigna delle Sanzioni (Toscana), Vini Moras (Campania), Gionata Cognata (Liguria), Antonio Giglioli Il Casale Bio (Toscana), Rosanatale (Veneto), Az. Agr. Tiberi (Marche), Tenuta Maffone (Liguria), Bio Vio (Liguria), Liquorificio Fabbri (Liguria), Il Masoè (Piemonte), Podere Sabbioni (Marche), Montelio (Lombardia), Pino Gino (Liguria), Mancinelli Stefano (Marche), U Cantin (Liguria), Criolin (Piemonte), Gagliardi (Marche), La Salceta (Toscana), Tropolthof (Trentino-Alto Adige), Root Winery (Marche), Villa Cambiaso (Liguria), Cantina Ninni (Umbria), Il Baggio Pellegrino (Liguria), Matteo Ciccone (Abruzzo), Enotria Tellus (Veneto), Camerlengo (Basilicata), Tenuta Bricco San Giorgio (Piemonte), Cascina Mogliasacco (Piemonte), Underwater Wines, Crotin (Piemonte), Ca' Lunae (Liguria), Amaro Sarvaego e Prebugin – Brain Fusion (Liguria).



In alto a sinistra: Olga Sofia Schiaffino mentre premia il giornalista Marco Signori; a destra in alto: l'esperto importatore e distributore di vini greci Ilias Papatryfon; in basso: La sommelier e blogger Claudia Paracchini al banco di Villa Cambiaso

LE TROFIE, PICCOLE SPIRALI DI LIGURIA

DAL GOLFO PARADISO AL MONDO: LA STORIA DELLA PASTA CHE **HA CONQUISTATO I PALATI** GRAZIE ALL'INGEGNO E ALLE MANI DELLE DONNE LIGURI

DI ANTONIO BOVETTI

Ci sono piatti che nascono poveri e diventano nobili per vocazione. Le trofie ne sono l'esempio perfetto. Nate nelle cucine dove le donne

sapevano trasformare acqua e farina in piccoli riccioli, non ne esistevano due identiche: ogni famiglia aveva il proprio tocco nel sagomarle, più lunghe o più corte,

più sottili o più robuste. Eppure tutte racchiudevano quel sapore di quotidianità che è l'anima della cucina ligure.

Fino a una cinquantina d'anni fa





erano un piatto strettamente locale: si trovavano fresche nelle trattorie, nei negozi dei paesi del Golfo Paradiso o direttamente nelle case delle donne che le producevano per i cosiddetti «raccoltori» — figure oggi scomparse ma fondamentali in quell'antica economia domestica. Il meccanismo era semplice: il raccogliatore forniva la farina alle casalinghe e tornava dopo qualche giorno a ritirare le trofie pronte, lasciando in cambio farina per un nuovo ciclo. Un sistema regolato solo dalla fiducia e dal ritmo delle stagioni.

Negli anni Sessanta la domanda esplose anche a Genova, dove fino ad allora il termine indicava semplicemente gli gnocchi. Il successo fu immediato, e la produzione artigianale non riusciva più a reggere i ritmi. Fu allora che Bacci Cavassa, genero di Natale «Mario» Novella del celebre Pastificio Novella di Sori, decise di tentare l'impresa: costruire una macchina capace di riprodurre la manualità delle donne liguri. Ci vollero mesi di prove ed errori, ma alla fine Bacci riuscì. Nacque così il



AZIENDA ARTIGIANA DAL 1992

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

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

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

**Via Voltorno, 14/R
16129 Genova**

idrotermicapinasco@gmail.com
facebook@IDROTERMICAPINASCO

TAEKWONDO PER AGONISTI E AMATORI • CORSI DI TAEKWONDO PER BAMBINI, RAGAZZI E ADULTI

A.S.D. LANTERNA TAEKWONDO GENOVA

BENVENUTI NEL NOSTRO SITO
WWW.LANTERNATAEKWONDOGENOVA.IT

**VIA BELVEDERE FIRPO 2 BOCCADASSE
327 368 6590**

E-mail: lanternataekwondo@libero.it
Facebook: A.S.D. Lanterna Taekwondo Genova

태권도
Tae Kwon Do



Mediterranea
Porte e Finestre

Via San Giovanni d'Acqui, 19
Tel. +39 010 0993428
Cell. +39 351 3232511
WhatsApp. +39 351 3232511
mediterraneapf.2023@gmail.com

**Mediterranea: esperienza e competenza
nei tunnel fissi e serramenti a Genova**

Finestre in PVC - WnD
Finestre in alluminio - WnD
Portoncini in alluminio - WnD
Porte interne - FerreroLegno
Porte blindate - Vighi
Porte in vetro - HenryGlass
Grate e inferriate - Erreci
Persiane in alluminio - Tecnoper
Zanzariere - Teknika

OLTRE A PROPORRE OSCURANTI, PORTE E
FINESTRE A GENOVA REALIZZATE DALLE
PIÙ IMPORTANTI AZIENDE DEL SETTORE,
ABBIAMO NESSO A PUNTO UN PACCHETTO
DI SERVIZI TARATO SULLE ESIGENZE PIÙ
FREQUENTI DEI NOSTRI CLIENTI.

ORARI DI APERTURA
Lunedì-Venerdì dalle 09:00 alle 13:00
e dalle 15:00 alle 19:00
Sabato dalle 09:00 alle 13:00

I nostri partner

Teknika, Tecnoper, Erreci, Ferrero, HenryGlass, Vighi, WnD

VISITA IL NOSTRO SITO:
www.serramentieportegenova.it



primo prototipo che avrebbe dato il via alla produzione meccanica delle trofie: un'innovazione che non tradiva la tradizione, ma la moltiplicava.

Oggi il Pastificio Novella utilizza macchinari moderni evoluti proprio da quel progetto, fedeli nella sostanza al gesto originario delle mani che arrotolano la pasta sul piano di legno. Nel frattempo, Recco viveva la sua rinascita gastronomica del dopoguerra: le trofie, insieme alla focaccia al formaggio, divennero protagoniste della ristorazione locale e poi nazionale. Furono i ristoratori, insieme ai produttori, a definire lo «stile» moderno: più piccole, omogenee, aggraziate nella forma, perfette per una cottura uniforme.

Il passo successivo fu la versione secca, destinata ai mercati nazionali e internazionali. Da lì, il connubio con il pesto fece il resto: le trofie al pesto — con patate e fagiolini, come da tradizione — sono oggi forse il piatto più rappresentativo della Liguria nel mondo. Un piccolo miracolo di semplicità diventato immagine del Levante ligure.

La ricetta

Trofie al pesto con patate e fagiolini (per 4 persone)

400 g di trofie · 200 g di patate · 150 g di fagiolini · 100 g di pesto genovese · olio extravergine d'oliva · sale grosso
Tagliate le patate a dadini e pulite i fagiolini. In una pentola capiente portate a bollire l'acqua salata, versate prima le patate e i fagiolini, poi le trofie. Cuocete finché la pasta è al dente, scolate e condite con il pesto diluito con un cucchiaino di acqua di cottura e un filo d'olio.

Il vero pesto non ha bisogno di formaggio aggiunto: basta il profumo del basilico.

I produttori

Oltre al Pastificio Novella di Sori, alcune realtà storiche mantengono viva l'anima originaria delle trofie liguri. Nel savonese, il Pastificio La Ginestra di Millesimo propone anche la versione con farina di castagne; il Raviolificio San Giorgio di Ceriale ne offre una variante al nero di seppia; il Pastificio Alta Valle Scrivia dei fratelli Minaglia, a Montoggio, esporta questo piccolo capolavoro della tradizione in tutto il mondo.



GAILLI MARKET

Via Trebisonda 56C • 16129 Genova
Tel. +39 010 587147
E-mail: gaillimarket@gmail.com
FB: Gailli Market IG: gaillimarket

Più che un semplice supermercato, Gailli Market è il cuore pulsante del gusto a Genova, dove la passione di una famiglia incontra l'eccezionale alimentare dal 1850. Scopri il piacere di mangiare bene, scegliendo chi da oltre settant'anni mette la freschezza e alta qualità al primo posto.

VASTA GAMMA DI PRODOTTI DI ALTA QUALITÀ
OFFERTE GIORNALIERE
BUONI REGALO

www.gaillishop.it

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



VINNATUR 2026 AL PORTO ANTICO DI GENOVA: UN AMPIO E MERITATO SUCCESSO

DUEMILA VISITATORI, **TRECENTO VINI**, OTTANTA VITICOLTORI: AI **MAGAZZINI DEL COTONE** IL VINO NATURALE TROVA LA SUA PIAZZA IDEALE

DI VIRGILIO PRONZATI

La sesta edizione di VinNatur, svoltasi l'8 e il 9 febbraio 2026 ai Magazzini del Cotone del Porto Antico,

ha superato il successo delle precedenti, richiamando circa duemila visitatori. Un pubblico in gran parte competente —

sommelier, enotecari, ristoratori, appassionati — con una presenza significativa di giovani. In tempi non facili per il vino, il crescente





In alto: Lucasio e Giovanna Venturini, i patrons di Rocca Rondinaria;
in basso: Giovanni e Meri Batacchi dell'Az. Agr. Pian del Pino col
rappresentante Giuliano Fiorentini



interesse delle nuove generazioni per i prodotti biologici è un segnale confortante. Il tasting si è distribuito su numerosi banchi d'assaggio con oltre 300 vini prodotti da circa ottanta viticoltori aderenti all'Associazione Viticoltori Naturali: l'unica al mondo che bandisce l'uso di pesticidi, diserbanti e altri prodotti nocivi per la salute dell'uomo e dell'ambiente, e che adotta rigorosi miglioramenti tecnici sia in vigna che in cantina.

Il vino naturale: una filosofia produttiva

Se qualche anno fa i cosiddetti vini naturali erano poco conosciuti, oggi, sensibilmente migliorati, riscuotono un interesse crescente. Il termine «naturale» non è riconosciuto dalla legge, ma rende chiaro il concetto:



Via Cantore, 47R (Sampierdarena)
Via Ettore Vernazza, 6 (Centro città)
Cell. +39 346.218.0613

RICERCHIAMO VANI 6 IN VENDITA
PER NOSTRA SELEZIONATA CLIENTELA
ZONE CARIGNANO, CENTRO STORICO E CENTRO CITTÀ



www.faberworksafety.it

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

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



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



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



In alto: Il presidente di VinNatur Angiolino Maule col noto ristoratore Sergio Circella;
in basso: L'importatore e distributore Enrico Cresta e la produttrice Marinella Camerani

produrre vino nel pieno rispetto del territorio, della vite e dei cicli naturali, limitando attraverso la sperimentazione l'uso di agenti chimici e tecnologici, prima in vigna e poi in cantina. Scelte consapevoli ma onerose: nelle annate difficili, i costi possono raddoppiare rispetto a quelle favorevoli, con rese drasticamente ridotte.

Sul piano organolettico, le differenze rispetto ai vini convenzionali sono percepibili soprattutto al naso: i naturali offrono profumi piacevoli, immediati e varietali; i convenzionali tendono a maggiore complessità e struttura. In bocca i primi sono generalmente invitanti, con retrogusto fruttato e un'acidità volatile in diminuzione rispetto al passato; i secondi, se di qualità, esprimono maggiore articolazione. Alla vista si equivalgono, pur con qualche differenza di limpidezza.

VinNatur: l'associazione

Fondata nel 2006 e presieduta da Angiolino Maule, VinNatur è l'unica associazione ad avere un protocollo (dal 2016), un piano controlli (dal 2019) e ad analizzare i vini degli associati per rilevare residui di pesticidi e livelli di SO₂. Con 300 viticoltori provenienti da 12 paesi, è tra le principali realtà mondiali del settore. Scopo dell'associazione è valorizzare i propri vignaioli, promuovere la ricerca scientifica e diffondere le tecniche naturali e innovative.

Il tasting

I vini in degustazione provenivano da diciassette regioni italiane e dalla Baviera. Gran parte — certamente migliori rispetto a qualche anno fa — si è attestata su un livello medio-buono, con molti capaci di esprimere vitigno e territorio. Una parte ha mostrato

armonia e qualità; circa un quarto si è distinto per una piacevole semplicità. Pochi i difetti; non mancavano gli ottimi e gli eccellenti.

Particolarmente apprezzate le tre masterclass: *Alterazioni microbiche dei vini*, curata da Giacomo Buscioni; *Vini rifermentati*, condotta da Giampaolo Giacobbo; e la divertente *T'indovino*, gara di degustazione alla cieca.

Genova, piazza amica

«Genova per noi è un appuntamento molto importante» ha dichiarato il presidente Angiolino Maule. «Una piazza amica che ci riserva sempre grandi soddisfazioni. Da quest'anno l'appuntamento diventerà biennale e si alternerà con quello di Roma. Resterà invece annuale la manifestazione di Villa Favorita.»

Durante la manifestazione, in un'apposita sala, sono state offerte autentiche golosità: formaggi e salumi di Valli Unite, il Bistrot Acciughetta, le pinse di Farina, le acciughe di Delicius, le birre del Birrificio Agricolo Sorio, il cioccolato di Passion Cocoa e vari prodotti analcolici di Amore Liquido. Un elogio meritato agli allievi dell'IPSSAR Marco Polo di Genova per la professionale collaborazione. In parallelo, in venti locali genovesi, esperti e appassionati hanno potuto incontrare i vigneron di VinNatur abbinando i loro vini a aperitivi e piatti della tradizione locale.



Per il food, Roberto Grattone e Agata Marchesotti, titolari del caseificio La Tula di Grondona

Le mani di Michela

di Michela Mantova

VIA CESAREA, 3/1B, 16121 GENOVA
Tel. 342 747 4449



Nails specialist & beauty



"Le mani di Michela" è un piccolo centro estetico al 1° piano di un signorile palazzo in via Cesarea nel Centro di Genova.

Ci occupiamo di estetica tradizionale con un occhio di riguardo al benessere di mani e piedi. In un ambiente discreto ma anche allegro e gioviale.

Le Mani Di Michela
le_mani_di_michela

Per tutte le lettrici di "In Genova"
sconto del 10% su un trattamento a piacere.



MS GRUPPO

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

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

Via Don Luigi Orione, 6n canc, Genova

CONTATTACI:

010 301 28 13
340 009 02 99
info@msgruppo.com
www.msgruppo.com





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

CHIANTI CLASSICO COLLECTION 2026

TRENTATRÉ ANNI ALLA STAZIONE LEOPOLDA: 223 PRODUTTORI, 551 ETICHETTE E UNA DENOMINAZIONE CHE NON SMETTE DI CRESCERE

DI VIRGILIO PRONZATI

Se il tema di questa trentatreesima edizione è «vino è cultura», non poteva esserci sede migliore. La Toscana è un museo a cielo aperto, e vite e vino ne sono i testimoni più antichi e fedeli: opere di letterati,

pittori e scultori ne raccontano da secoli un patrimonio non solo culturale ma identitario, che rende questa regione unica al mondo.

Non tutti sanno che la prima denominazione di origine al

mondo è nata proprio qui. Nel 2016 sono stati celebrati i trecento anni del Chianti Classico: confini, vitigni, comuni e tutela di questa grande zona furono definiti nei bandi emessi dal Granduca Cosimo III de' Medici nel 1716 —





i primi modelli di un disciplinare d'origine e di un consorzio di tutela. In tempi più recenti, il Decreto Ministeriale del 31 luglio 1932 ha aggiunto il suffisso «Classico»; è seguita la Doc con il DPR del 9 agosto 1967, la Docg con il DPR del 2 luglio 1984 e, nel 1996, il Chianti Classico è diventato una Docg autonoma. L'area di produzione si estende tra Firenze e Siena, nei comuni di Castellina in Chianti, Gaiole in Chianti, Greve in Chianti e Radda in Chianti per intero, e in parte in quelli di Barberino Val d'Elsa, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi, San Casciano Val di Pesa e Tavarnelle Val di Pesa.

La piramide della qualità

Al vertice, il Chianti Classico Gran Selezione: vini prodotti da una singola vigna o dai vigneti più vocati dell'azienda, con un minimo di 30 mesi d'invecchiamento (di cui almeno 3 d'affinamento in bottiglia), gradazione alcolica minima del 13%, acidità totale minima di 4,5 g/litro e estratto non riduttore minimo di 26 g/litro. Nel mezzo della piramide, il Chianti Classico Riserva: due anni d'invecchiamento, tre mesi d'affinamento in bottiglia dal 1° gennaio dell'anno successivo alla vendemmia, gradazione minima del 12,5%. Alla base, il Chianti Classico Annata, immesso al consumo dal 1° ottobre dell'anno successivo alla vendemmia, con gradazione minima del 12%. In vigna: Sangiovese 80-100%, altri vitigni a bacca rossa ammessi dalla Regione Toscana fino al 20%, resa massima di 75 quintali per ettaro.

La Collection 2026

La due giorni del 16 e 17 febbraio 2026 alla Stazione Leopolda di Firenze ha stabilito nuovi record: 223 produttori e 551 Chianti Classico in degustazione nelle tipologie Annata, Riserva e Gran Selezione, serviti da una brigata di oltre cinquanta sommelier. Ai banchi dei produttori, ulteriori vini bianchi, rossi e Vin Santo Doc, per un totale di 680 etichette: la più grande degustazione di Chianti Classico al mondo. Nel dettaglio, i 547 Chianti Classico assaggiati (quattro non erano disponibili) erano così suddivisi: *Annata*: 71 del 2024 (42 da botte); 95 del 2023 (47 da botte); 40 del 2022 (17 da botte); 9 del 2021; 2 del 2020; 4 del 2019; 1 del 2018. *Riserva*: 1 del 2024; 35 del 2023 (17 da botte); 66 del 2022 (33 da botte); 39 del 2021 (13 da botte); 16

In alto: Il Presidente del Consorzio Chianti Classico Giovanni Manetti; **in basso:** Le cinquecentocinquanta bottiglie di Chianti Classico in degustazione

del 2020 (7 da botte); 4 del 2019 (2 da botte); 2 del 2018; 1 del 2017; 1 del 2016.

Gran Selezione: 16 del 2023 (7 da botte); 54 del 2022 (29 da botte); 57 del 2021 (29 da botte); 16 del 2020 (9 da botte); 12 del 2019 (4 da botte); 6 del 2018 (3 da botte); 1 del 2017; 1 del 2016.

Una nota tecnica: per Riserve e Gran Selezione di cinque o sei anni, sarebbe preferibile non porre in degustazione le versioni da botte.

Le valutazioni

Globalmente, i Chianti Classico di ogni categoria si sono espressi al meglio delle rispettive annate, con particolare pregio per i 2022, 2020, 2019, 2018 e 2016. Le annate più recenti acquisiranno ulteriore armonia nel tempo. Il 90% delle Riserve e Gran Selezione si attesta dall'ottimo all'eccellente. Buoni anche i sette Vin Santo di diverse annate e i dieci Olio Extravergine del Chianti Classico 2025.

Il primo giorno ha ospitato la conferenza stampa del Presidente Giovanni Manetti e la nomina a Chianti Classico Ambassador ad Honorem del polacco Tomasz Prange-Barczynski. In serata, la cena con i produttori al Teatro del Maggio Fiorentino.

Ottima come sempre l'ospitalità. Un ringraziamento a Massimo Rossi, Delegato AIS di Arezzo e responsabile del servizio vini alla Leopolda, per aver messo a disposizione le sommelier Alessandra Mantilli e Catalina Tudose.

A sinistra: La continua affluenza di pubblico

A destra dall'alto in basso: Il mitico Massimo Rossi Delegato Ais di Arezzo e responsabile del servizio vini alla Leopolda; La freelance e sommelier Claudia Paracchini e la sommelier Catalina Tudose; I noti giornalisti Alessandra Piubello e Roberto Giuliani







"AUTUMNALES"

FOTOGRAFO	MARCELLO RAPALLINO
ABITI	GIUSEPPE D'URSO
MODELLE	REBECCA RUFFINI
	GIULIA BERTONE
MAKE UP	GLITTERMANIACMAKEUP
ASSISTENTE	GIORGIO SCARFI'









"SIREN SLIM"

FOTOGRAFO

MARCELLO RAPALLINO

MODELLA

GRETA CAULA

HAIR&MAKE UP

VALENTINA BAKH

ASSISTENTE

GIORGIO SCARFI'





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.



~ 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



LIAPULL

Cashmere

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

WWW.LIAPULL.IT