

in GENOVA

ANNO 20 - N° 3 - Inverno 2024 - 2025 - Magazine di cultura, informazione e tempo libero - Poste Italiane - Spediziona in abbonamento postale - D.L. 553/2003 (conv. in L. 27/12/2004 N°40) art.1 comma 1 D.C.B. - GENOVA - ut. 594 anno 2006

Enzo Paci

«I MIEI GENOVESI, DA MATTIA PASSADORE
A PAOLO VILLAGGIO»

BERTHE MORISOT
La grande mostra al Ducale
per una protagonista
dell'Impressionismo

LISETTA CARMİ
Il coraggio di una donna
che ha raccontato i dimenticati

FRANCESCO CROCCO
Lo storico «Poldo» riapre
la Pasticceria Svizzera

FAMIGLIA PALLAVICINO
Presentato a Palazzo Interiano
il volume per gli 800 anni

€ 2,50



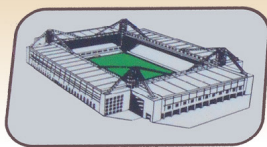
QUANDO C'È UNA
STORIA



QUANDO C'È UNA
STORIA



CARROZZERIA STADIO

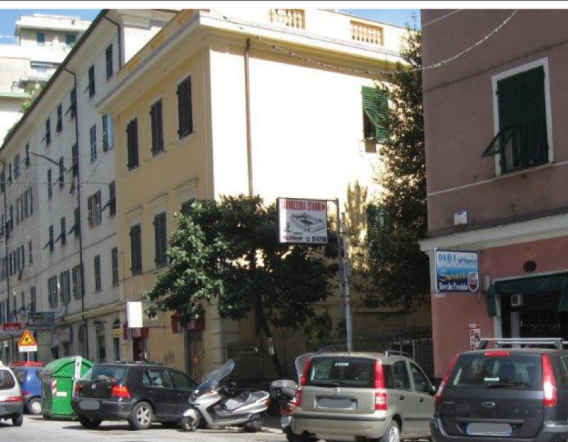


DA OLTRE 40 ANNI ESPERIENZA, TRASPARENZA E CORTESIA AL SERVIZIO DEL CLIENTE

AUTOCARROZZERIA STADIO SAS • RIPARAZIONE AUTO

INDIRIZZO: VIA FEREGGIANO, 113 ABCR / 109R / 111R

CONTATTI: TEL 010 814790 • FAX: 0108398346MAIL • MAIL: INFO@CARROZZERIASTADIO.IT



RECUPERO DANNI

Gestione recupero danni presso le Assicurazioni con o senza legale

GOMMISTA

Servizio a disposizione presso centro convezionato

PREVENTIVI GRATUITI

Preventivi di riparazione danni totalmente gratuiti

SENSORI DI PARCHEGGIO

Installazione sensori di parcheggio

AUTO SOSTITUTIVA

Abbiamo a disposizione dei clienti diverse auto sostitutive

SOSTITUZIONE CRISTALLI

Servizio in loco

BANCO DIMA

Riparazioni veicoli fortemente incidentati

RITIRO E CONSEGNA A DOMICILIO

Ritiro e riconsegna veicoli anche fuori regione

CARROATTREZZI

Servizio recupero veicoli anche fuori regione

VERNICIATURA

Verniciatura a forno di autoveicoli, motoveicoli

PREREVISIONE VEICOLI

Preparazione veicolo per collaudo

LUCIDATURA

Lucidature complete o parziali di qualsiasi veicoli

ELETTRAUTO

Servizio in loco

WRAPPING

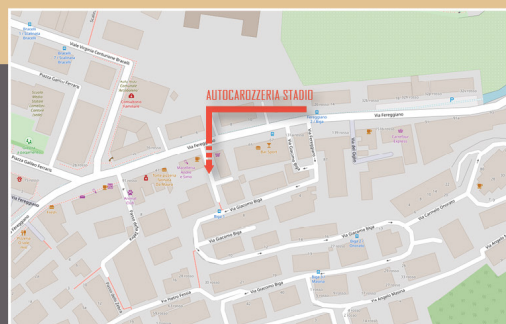
Servizio presso centro specializzato

GARANZIA SU LAVORI

Preparazione veicolo per collaudo

VERNICIATURA SCOOTER

Servizio in loco



ORARIO DI APERTURA:

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



www.carrozzeriastadio.it

in
GENOVA
e Liguria magazine

Direttore Responsabile
Luca Bartesaghi

Direttore Editoriale
Giordano Rodda

Servizi Fotografici
Marcello Rapallino, Gianni Riso

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

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

Internet: www.ingenovamagazine.it

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

In copertina: Enzo Paci



SOMMARIO INVERNO 2024-2025

4/ Enzo Paci, il talento genovese che conquista il cinema italiano
Dal palcoscenico al grande schermo, il percorso di un attore concreto ed "umano"

12/ Impression, Morisot: la grande mostra al Ducale
Genova accoglie la prima grande esposizione italiana dedicata a Berthe Morisot, unica pittrice a esporre il 15 aprile 1874 nello studio del fotografo Felix Nadar, data che ha segnato la nascita dell'Impressionismo

22/ Lisetta Carmi: l'arte di guardare oltre
"Quando mi chiedono 'Chi ti ha insegnato a fotografare?' rispondo 'La vita'."

26/ Cinema e emozioni, Venezia 81 incanta il mondo
Tra grandi ritorni e nuove scoperte, l'ottantunesima Mostra del Cinema celebra il potere della narrazione visiva e riafferma Venezia come cuore pulsante del panorama cinematografico globale

32/ Il Franciacorta a Palazzo Ducale
Tra storia e bollicine: degustazioni, masterclass e incontri con produttori per celebrare l'eccellenza spumantistica italiana

44/ Il genovese Poldo riapre la storica Pasticceria Svizzera
Grazie alla sua esperienza e passione, Francesco Crocco ha riportato in vita un simbolo della dolceria genovese

48/ Fattore Comune: IGP e DOP a Sori e Recco
Quando il prodotto incontra il territorio. Le eccellenze delle regioni italiane assolute protagoniste

54/ Vinix Social Commerce all'AC Hotel di Genova
Un evento dedicato alla scoperta di eccellenze enogastronomiche attraverso degustazioni e acquisti condivisi in cordata

58/ 800 anni di storia della famiglia Pallavicino celebrati in un volume esclusivo
Il volume "I Pallavicino a Genova" con la prefazione di Vittorio Sgarbi e Andrea Lercari presentato a Palazzo Interiano

62/ Recco, i bassorilievi restaurati di Gerolamo Centanaro
Nel Santuario di N.S. del Suffragio, un capolavoro barocco torna al suo antico splendore per il 200° anniversario

64/ L'edizione 2024 di Autoctono si nasce! a Genova
Un viaggio tra oltre 200 vini autoctoni italiani: degustazioni, biodiversità e territori protagonisti dell'evento firmato Go Wine

66/ Un gioiello dei Rolli: palazzo Gio Vincenzo Imperiale
Una testimonianza vivente del passato glorioso di Genova tra arte, fasti nobiliari ed eventi contemporanei

72/ La FIS di Genova presenta i grandi vini di Masciarelli
Dalla biodiversità abruzzese all'arte del vino: il racconto di Masciarelli tra degustazioni e cultura

76/ Abba Festival, il nuovo appuntamento per la subacquea
Nasce in Sardegna un originale festival di archeologia e fotografia subacquea

82/ Scatti d'autore a Zoagli
La cittadina ligure si conferma capitale della fotografia subacquea estemporanea

91/ I curvetti liguri, la pasta con lo stemma
L'antica tradizione rinascimentale di stampare, sulla pasta preparata nelle proprie cucine, il blasone nobiliare del casato



INGENOVA E LIGURIA MAGAZINE

ENZO PACI,

IL TALENTO GENOVESE CHE CONQUISTA IL CINEMA ITALIANO

DAL PALCOSCENICO AL GRANDE SCHERMO,
IL PERCORSO DI UN ATTORE CONCRETO ED “UMANO”

DI LUCA BARTESAGHI



Quando si parla di personaggi legati a Genova, Enzo Paci è un nome che spicca per il suo talento eclettico e la sua capacità di emozionare.

Nato nel 1973, Paci, per gli amici “Enzino”, è riuscito a unire la sua naturale verve comica a una solida abilità drammatica, guadagnandosi un posto di rilievo nel panorama cinematografico italiano.

Gli inizi teatrali e la carriera in crescita

Il suo amore per la recitazione inizia negli anni '90, quando partecipa alla Compagnia Goliardica Ciccio Parisi. Dopo essersi diplomato nel 2000 alla scuola di recitazione del Teatro Stabile di Genova, Paci dà avvio alla sua carriera teatrale.

Recita in opere come *Il Gabbiano* (2001) e *La Chiusa* (2006) con la regia di Valerio Binasco. Marco Sciaccaluga lo sceglie per il *Don Giovanni di Molière* (2000), *Morte di un Commesso Viaggiatore* (2005) e *La Mandragola* (2006). L'attore si fa notare in spettacoli che mescolano ironia e osservazione critica, diventando presto un volto noto tra gli

amanti della scena ligure. Con Luca Ronconi va in scena in *La Centaurea* (2005). Recita anche in *La notte in cui Oscar tornò a casa* (2009) di Matteo Monforte per la regia di Lazzaro Calcagno. Per lo Stabile di Genova, nel 2013, scrive e recita con Tullio Solenghi e Maurizio Lastrico in *Attenti a quei tre*.

Ma Enzo Paci non è solo teatro: la sua capacità di trasformare ogni personaggio in una figura vivida e autentica lo ha portato rapidamente al successo anche nel mondo della televisione e del cinema.

Il passaggio al cinema e alla televisione

Dopo le esperienze a teatro, Paci ha fatto il grande salto verso la televisione, esibendosi in programmi comici come *Colorado* (2007) e *Zelig* (2009-2013), dove ha conquistato il pubblico con il personaggio di Mattia Passadore, regalando momenti di irresistibile simpatia.

La sua carriera televisiva ha poi preso una svolta drammatica con ruoli in produzioni come *Mia Martini* (2018), dove ha interpretato il cantautore Bruno Lauzi, e *Don Matteo 13* (2021). È stato anche parte del cast della serie *Il Grande Gioco* su Sky Atlantic e della popolare produzione Prime Video *Sono Lillo* (2022-2023). Tuttavia, è con il ruolo del commissario Bacigalupo nella serie *Blanca* che si è confermato un interprete capace di fondere con maestria ironia e dramma.

Nel 2023, Paci ha interpretato Paolo Villaggio nel film tv *Come è umano lui*, diretto da Luca Manfredi e trasmesso su Rai 1. Un omaggio sentito e coinvolgente, che ha messo in luce la sua profonda sensibilità e la capacità di rendere giustizia a un'icona della comicità.





Il cinema e il riconoscimento del pubblico

L'attore ha dimostrato di saper interpretare una vasta gamma di ruoli, portando sul grande schermo personaggi complessi e mai scontati. Tra le sue performance ricordiamo i film con Alessandro Siani, come *Il Giorno più bello del Mondo* (2018) e *Tramite Amicizia* (2022), dove ha saputo unire la sua naturale ironia a una presenza scenica incisiva.

Altre interpretazioni significative includono *Loro chi?* (2015) di Francesco Miccichè e il recente *La fortuna è in un altro biscotto* (2024) di Marco Placanica. Una delle sue ultime fatiche è stata il film *L'amore vince la guerra* (2024), diretto da Marco Pollini, in cui interpreta Marcello, il proprietario di un negozio di musica. Ancora una volta, Paci dimostra la sua versatilità e il suo impegno nel portare sullo schermo personaggi sfaccettati.

Un attore autentico, un genovese nel cuore

Oltre alle sue indiscutibili capacità artistiche, Enzo Paci è noto per la sua personalità calorosa e alla mano. Chi ha avuto il piacere di incontrarlo lo descrive come un uomo semplice e genuino, sempre pronto a condividere una risata sincera. Con la sua innata simpatia e l'espressività naturale, Enzo Paci continua a essere una presenza amata e ammirata nel mondo dello spettacolo italiano.

QUATTRO CHIACCHIERE CON ENZO PACI

La tua prima esperienza in teatro?

Se non ricordo male, la mia prima esperienza teatrale risale al

lontano 1993. Entrai a far parte, grazie al grande e compianto Marco Biancalana, noto comico della Compagnia Goliardica Mario Baistrocchi, in una compagnia da lui fondata a memoria di un altro grande personaggio del panorama goliardico genovese, Ciccio Parisi. Prodotta proprio da te, Luca! Fu un'esperienza carica di entusiasmo. Ne ho sempre un ricordo genuino e puro. La prima volta non si scorda mai.

Qual è stata la leva, la motivazione per incominciare a fare teatro e cosa consiglieresti a un giovane per iniziare?

Beh, ogni percorso inizia con un primo passo, uno qualsiasi. Basta iniziare. Il mondo dell'arte esige preparazione ed esperienza. Ma da qualche parte si deve pur cominciare. Oggi ci sono molti corsi di teatro da poter frequentare. Inizierei dallo studio. Capire subito che quello che vediamo fare dagli attori, quelli bravi, e che potrebbe sembrare semplice, non lo è affatto, è fondamentale!

Quanto ha influenzato Genova nella sua vita lavorativa?

Beh, tenendo presente che il personaggio cabarettistico che mi ha permesso di accedere in tv, in prima serata, è Mattia Passadore, un genovese molto particolare. Che la prima fiction che mi ha dato notorietà è stata quella di Blanca ambientata a Genova e, infine, l'onore di aver interpretato in un film la storia del più celebre comico italiano e genovese, Paolo Villaggio, direi moltissimo, quasi tutto.





Chi è Mattia Passadore?

Mattia Passadore è il personaggio che ho portato in tv nella trasmissione Colorado. Lo considero un parente ormai. Devo molto a lui e al suo maglione a rombi.

Cabaret e spettacoli: quanto sono “vere” le tue storie? Sembrano quasi spezzoni di vita.

Per quanto riguarda i monologhi attingo dalla mia esperienza di vita a piene mani, per quanto



riguarda i personaggi invece sono un esercizio di fantasia! Ma poi credo ci sia sempre una parte inconscia che ugualmente porti in scena quello che vedo o che vivo.

Il commissario Mauro Bacigalupo della serie Blanca, burbero e ruvido in apparenza, ma con buoni sentimenti. Sei così anche nella tua vita?

Spero profondamente di essere meno rabbioso e più simpatico. Quindi direi di no. Dopodiché probabilmente ho dei lati del mio carattere che, se stimolati in modo adeguato, possono somigliare a quelli di Bacigalupo.

Interpretare Paolo Villaggio è stato sicuramente un grande onore, ma anche una responsabilità.

Beh, sì. Dopo la grande e naturale felicità provata nell'apprendere che avrei interpretato quello che reputo un genio assoluto e al quale molti di noi hanno dedicato parte della nostra memoria per ricordare le sue battute più celebri, non posso negare che alla felicità è immediatamente subentrata una certa preoccupazione! Ma poi, con l'umiltà dell'attore, mi sono messo al lavoro e fidandomi ciecamente



del regista Luca Manfredi e dei miei meravigliosi compagni di viaggio, ho cercato di dare una mia interpretazione di quel colosso culturale che risponde al nome di Paolo Villaggio. Prezioso per la costruzione del personaggio è stato chiacchierare con i figli di Paolo, Elisabetta e Pierfrancesco.

Quanto è “umano” Enzo Paci?

Dovremmo chiederlo a chi mi conosce. Da parte mia ci

provo. È un mondo che tende a disumanizzarci, a dividerci, quando invece si è tanto più umani quanto più si sta insieme. Credo.

La vita lavorativa quanto impatta sulla vita personale e affettiva?

Quando sto via per lunghi periodi mi manca molto Romina, ma fortunatamente faccio un lavoro atipico che mi permette, quando ci sono, di esserci al 100%.

Prossime avventure lavorative?

In autunno riprenderò a girare Blanca per la terza stagione. E poi spero di tornare in teatro, che è stata la mia prima casa e dove è sempre bello ritornare.

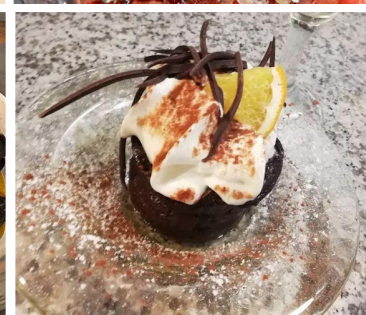


Via di Canneto Il Lungo, 33R/35R
(centro storico di Genova)

Telefono: 010.3009.400

Cellulare: 342.982.3462

Email: vincechefsavino@gmail.com



ESSENZIALMENTE - UNA CITY SPA NEL CUORE DI GENOVA

ESSENZIALMENTE, BEAUTY CENTER & CITY SPA, si trova nel cuore di Genova, in Via Carlo Barabino 1R, un ambiente esclusivo dove vivere **un'esperienza unica di bellezza e benessere**



Chiara Mazzetta, CEO del Centro, ha un percorso professionale importante, che comprende una Laurea in chimica, e ha concepito **EssenzialMente** con la Mission di fornire la cura del corpo, nella sua totalità, perché parte integrante della percezione di se stessi; proprio per questo motivo, all'interno del Centro è stata creata una **City SPA**: *"il mio concetto di "Estetica" ha un valore più ampio del semplice trattamento e riconduce ad un percorso individuale profondo, volto alla riscoperta dell'amore verso se stessi e dell'equilibrio psico-fisico"*.

Questo approccio, tipico dell'aspetto Olistico si traduce nell'attenzione al benessere globale del cliente che, in un ambiente accogliente e

raffinato, trova un'offerta variegata di trattamenti per il viso e per il corpo, pratiche estetiche avanzate, innovative e specialistiche e una consulenza specifica anche in ambito aromaterapico.

EssenzialMente, per potenziare il valore della sua Mission, ospita il **sistema innovativo di beauty/wellness Nuvola Experience** per accompagnare i propri clienti in un percorso che unisce il trattamento estetico al piacere sensoriale, per offrire un'unica emozionante ed innovativa esperienza olistica di bellezza e benessere.

EssenzialMente è l'unico centro, presente in Liguria, con questa tipologia di spazio e servizi per la "Remise en form" psicofisica e, la sua posizione nel centro di una città, la rende funzionale a chiunque voglia concedersi un momento di benessere senza dover fare chilometri e ritagliarsi giornate dedicate.

Grazie alla pratica su Nuvola del floating, il cliente potrà galleggiare, levitare, su 400 litri d'acqua, mantenuti a temperatura corporea, in un ambiente protetto e liberarsi da tutte le tensioni, che sembreranno un ricordo lontano. La totale assenza di stimoli sensoriali

condurrà l'ospite in una dimensione inedita di rilassamento profondo, uno stato di completa rigenerazione fisica e mentale liberandosi da tutte le tensioni.

La City Spa diventa un rifugio per la mente, un conforto del corpo dal peso della gravità e, in questo spazio sospeso, avvolgente come un riparo sicuro, la mente potrà affrancarsi dal logorio della vita quotidiana.

Il sistema Nuvola Experience è formato da 4 elementi, Nuvola, Soffio, Battista e Wellness Coach ed è collocato in uno spazio silenzioso ed appartato, confortevole e favorevole al recupero del proprio benessere, integrandosi perfettamente con gli altri servizi di estetica di base che da sempre caratterizzano il centro e che sono di richiamo per una clientela esigente e abituata ad essere coccolata ed assistita in ogni istante della permanenza all'interno della City SPA.

Essenzialmente vi aspetta per provare la meravigliosa sensazione di lasciarsi coccolare attraverso i suoi trattamenti e percorsi costruiti sulla base di specifiche consulenze personalizzate e dalle innumerevoli sorprese dedicate ai suoi clienti.

Via Carlo Barabino 1R - 16129 Genova + 39.3467079368 + 39.010.0920069
E-mail: essenzialmente.genova@gmail.com Sito web: www.chiaragoodlife.com

IMPRESSION, MORISOT: LA GRANDE MOSTRA AL DUCALE

GENOVA ACCOGLIE LA PRIMA **GRANDE ESPOSIZIONE** ITALIANA DEDICATA A **BERTHE MORISOT**, UNICA PITTRICE A ESPORRE IL 15 APRILE 1874 NELLO STUDIO DEL FOTOGRAFO FELIX NADAR, DATA CHE HA SEGNATO LA **NASCITA DELL'IMPRESSIONISMO**

DI LUCA BARTESAGHI

Fino al **23 febbraio 2025**, Palazzo Ducale di Genova ospita una mostra straordinaria: la prima esposizione in Italia interamente dedicata a Berthe Morisot (1841-1895), figura di spicco dell'Impressionismo e pioniera dell'arte moderna. L'evento celebra il contributo decisivo di questa straordinaria

artista al movimento impressionista e offre un'analisi approfondita della sua evoluzione stilistica e della sua visione artistica.

Un progetto di prestigio internazionale

La mostra è organizzata da Palazzo Ducale Fondazione per la Cultura

in collaborazione con Electa e il Museo di Belle Arti Jules Chéret di Nizza, e si avvale di prestiti esclusivi concessi dagli eredi di Morisot. Curata da **Marianne Mathieu**, una delle maggiori esperte dell'opera di Morisot e studiosa di fama internazionale dell'Impressionismo, l'esposizione si inserisce nel quadro delle

celebrazioni per il 150° anniversario del movimento, promosse dal Museo d'Orsay di Parigi con il supporto dell'Ambasciata di Francia.

Tra i sostenitori spiccano l'**Académie des beaux-arts** e il celebre **Musée Marmottan Monet** di Parigi. Questo ambizioso progetto fa luce sul rapporto tra Berthe Morisot e la Riviera Ligure, luogo che la pittrice frequentò in due momenti significativi della sua vita, tra il 1881-1882 e il 1888-1889, lasciando un'impronta evidente sulla sua produzione artistica.

Un viaggio nella vita e nell'arte di Berthe Morisot

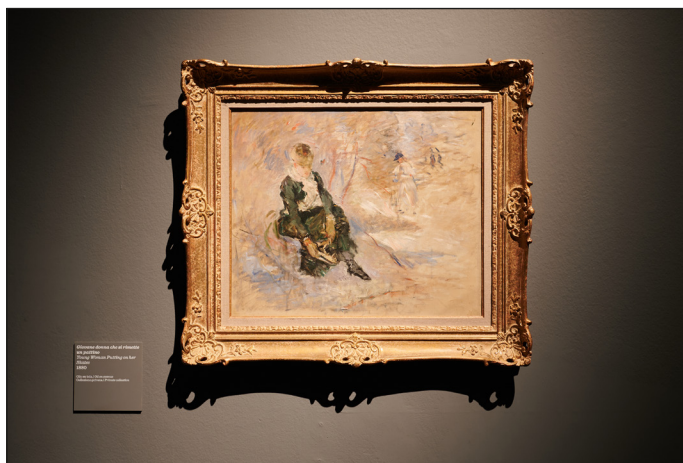
L'esposizione comprende oltre 80 opere, tra dipinti, acquerelli, pastelli e documenti inediti, che ripercorrono l'intero percorso artistico della pittrice. Tra i capolavori esposti spiccano opere come *Barca illuminata* (1889), l'unico notturno dell'artista, e *Sotto l'arancio* (1889), dove emerge l'ispirazione della vegetazione mediterranea.

Un'importante sezione della mostra è dedicata al ruolo della famiglia di Morisot, che rappresentò una costante fonte d'ispirazione per l'artista. Capolavori come *Lillà a Maurecourt* (1874) e *Giovane donna in grigio distesa* (1878) illustrano la sua straordinaria abilità di catturare con delicatezza l'intimità domestica e la quotidianità dei suoi affetti.

La pittura e il “non-finito”

L'allestimento, che si snoda attraverso undici sale nell'**Appartamento del Doge**, offre un'immersione nelle fasi principali della carriera di Morisot: dagli studi al Louvre alla piena affermazione come artista impressionista. Un'attenzione particolare è riservata alla tecnica del “non-finito”, una cifra stilistica che rende le sue opere uniche e





vibranti. La tela grezza, elemento volutamente visibile, diventa parte integrante della composizione, come si può osservare in opere iconiche quali *Giovane donna che si rimette un pattino* (1890).

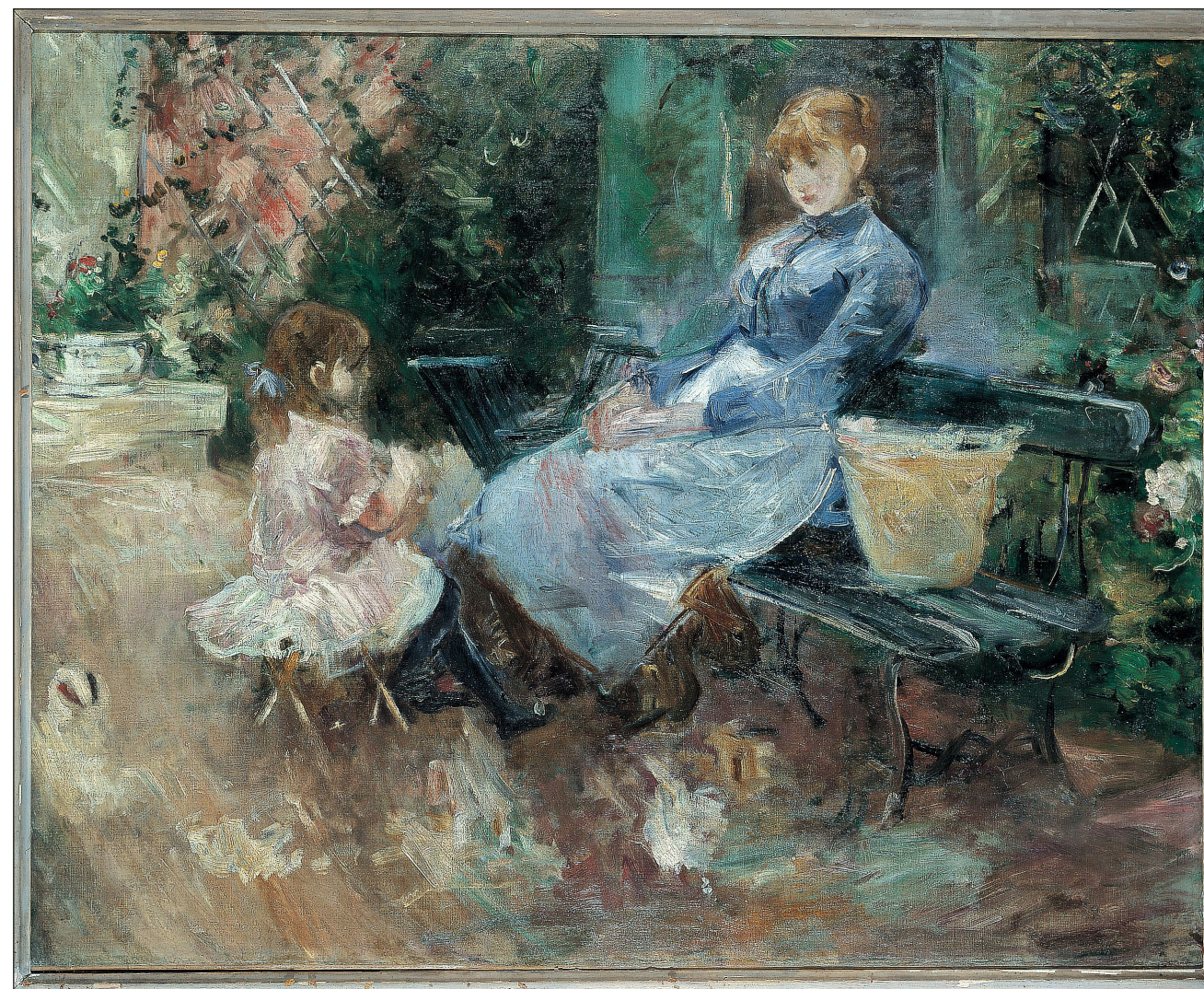
Un omaggio duraturo

L'inaugurazione ha visto la partecipazione degli eredi di Berthe Morisot, conferendo al momento un'intensità emozionale unica e sottolineando il valore dell'evento come tributo a una delle figure più influenti dell'Impressionismo.



INFORMAZIONI PRATICHE

- **Orari di visita:**
 - o Lunedì: 14 – 19
 - o Martedì, mercoledì, giovedì: 9 – 19
 - o Venerdì: 9 – 20
 - o Sabato: 10 – 20
 - o Domenica: 10 – 19
- **Biglietti:**
 - o Intero: 15€
 - o Ridotto: 13€



In alto:
Berthe Morisot (1841-1895)
Pastorella sdraiata, 1891
 Olio su tela, 35 × 56 cm, Collezione privata,
 CMR 283 © Christian Baraja SLB

In basso:
Berthe Morisot (1841-1895)
La favola, 1883
 Olio su tela, 65 × 81 cm, Collezione privata,
 CMR 139 © Christian Baraja SLB



Berthe Morisot (1841-1895)
Barca illuminata, detto anche Il Namouna, 1889
 Olio su tela, 35 x 56 cm, Collezione privata,
 CMR 283 © Christian Baraja SLB



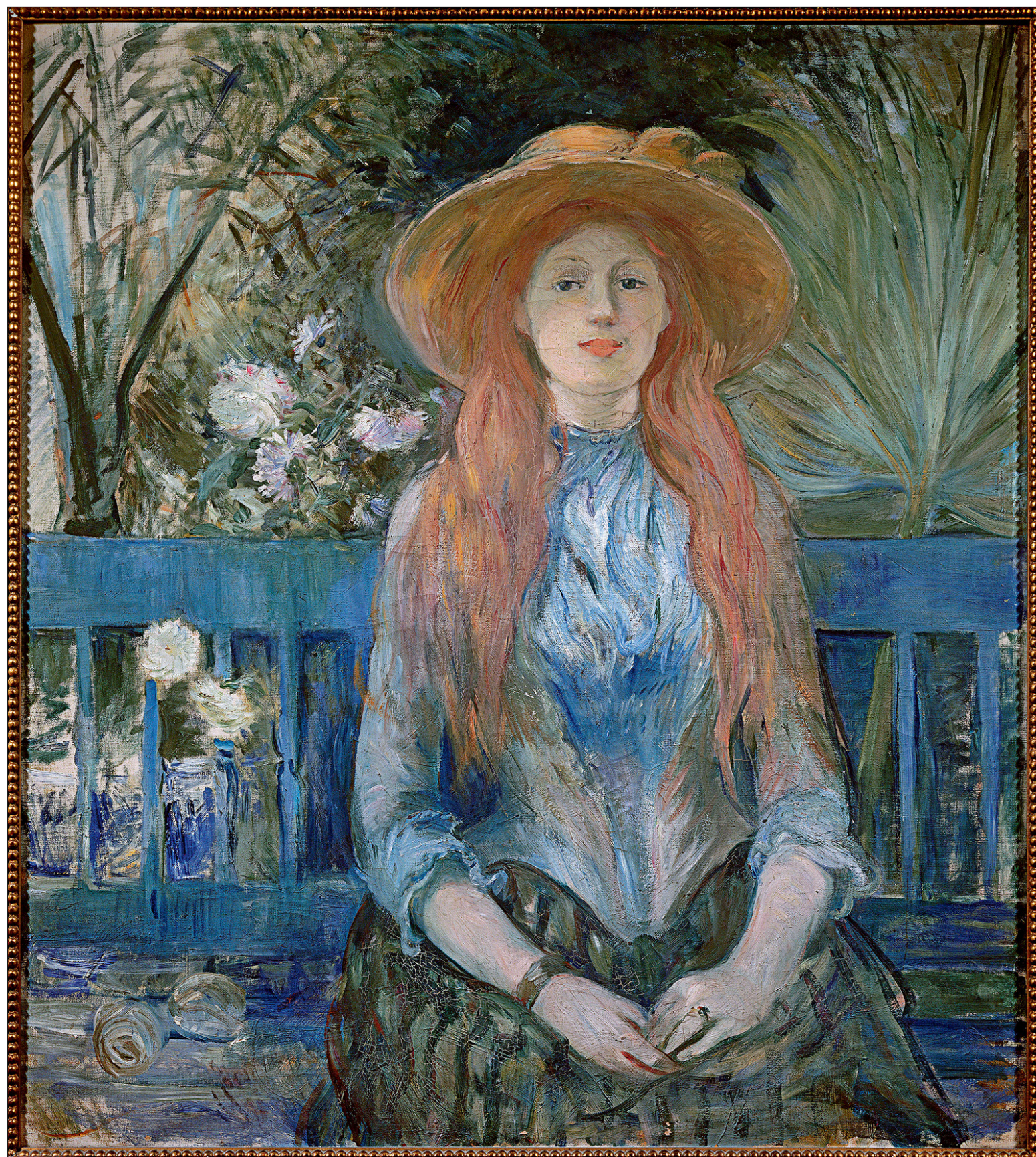
Berthe Morisot (1841-1895)
Eugène Manet in giardino con sua figlia, 1883
 Olio su tela, 60 x 73,5 cm, Collezione privata,
 CMR 138 © Christian Baraja SLB



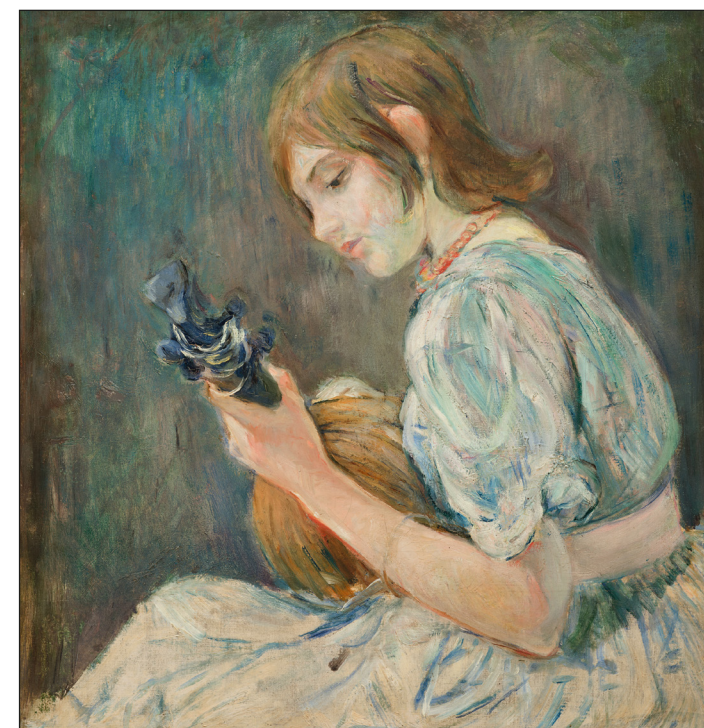
Berthe Morisot (1841-1895)
Fanciulla con cane, 1886
 Olio su tela, 92 x 73 cm, Collezione privata,
 CMR 210 © Christian Baraja SLB



Berthe Morisot (1841-1895)
Fanciulla con cane, 1886
 Olio su tela, 92 x 73 cm, Collezione privata,
 CMR 210 © Christian Baraja SLB



Berthe Morisot (1841-1895)
Ragazza in un parco, 1893
 Olio su tela, 90 x 81 cm
 Tolosa, musée des Augustins
 ©2024. Ph Josse/Scala, Firenze



Berthe Morisot (1841-1895)
Il mandolino, 1889
 Olio su tela, 57 x 55 cm, Collezione privata
 CMR 242 © Christian Baraja SLB



Berthe Morisot (1841-1895)
La Senna a Valvins, 1893
 Olio su tela, 35 x 28 cm, Collezione privata,
 CMR 350 © Christian Baraja SLB



Via Antonio Cantore 35 R, Genova
Tel. 010 646 9087
 pellicceriamazzocca@gmail.com

I NOSTRI SERVIZI: RIMESSE A MODELLO, PULITURE, CUSTODIE

Vieni a trovarci nel nostro atelier; ti mostreremo la nuova collezione : potrai trovare il capo dei tuoi sogni, sportivo, elegante, dai capi lunghi a quelli impermeabili e reversibili oltre alle giacche in pelle, che rappresentano quanto di più confortevole e affascinante potrai indossare.

pellicceriamazzocca.jimdofree.com

OFFICINA RICCARDO

AUTO - MOTO - ELETTRAUTO - GOMMISTA

MOTO / SCOOTER / SPECIALISTI BNW

MECCANICO / ELETRAUTO

CAMBI AUTOMATICI / GOMMISTA

CENTRO GIAGNOSI / DIESEL COMMON RAIL

AIRBAG - ABS / CLIMATIZZAZIONE

PRENOTAZIONI REVISIONI / TAGLIANDI

RIPARAZIONE VETTURE IBRIDE

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



ORARI:
 dal lunedì al venerdì:
 8.00 - 19.00
 sabato: 9.00 - 13.00
 domenica chiuso



SUN & SHADE, LA QUALITA' A BORDO

TAPPEZZERIE NAUTICHE

Via Piantelli, 12 H/R, 16139 Genova (GE) - Italia

Tel. +39 010 0981384 • Cell. +39 348 338 5332

sito web: www.sunshade.it • email: info@sunshade.it

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

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

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



e comodi, mentre la produzione è migliorata; dalla progettazione, alla realizzazione alla messa in consegna, ogni fase è gestita accuratamente».

Sun & Shade ha clienti sia in Italia sia all'estero. «Il 20% circa dei nostri clienti sono stranieri,

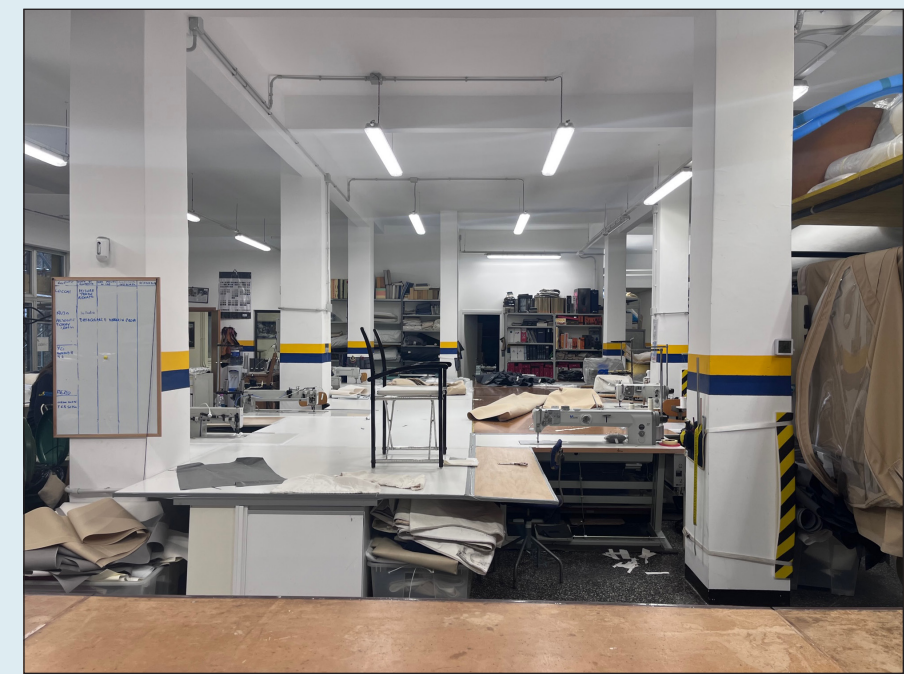
in genere società che gestiscono imbarcazioni grandi o il noleggio di barche», spiega De Pascale. «Abbiamo allargato il mercato anche grazie al passaparola tra i comandanti e cantieri».



TAPPEZZERIE E COPERTURE PER BARCHE VASTA GAMMA DI ACCESSORI

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

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



LISETTA CARMI: L'ARTE DI GUARDARE OLTRE

"QUANDO MI CHIEDONO 'CHI TI HA INSEGNATO A
FOTOGRAFARE?' RISPONDO 'LA VITA'."

DI LUCA BARTESAGHI



In occasione del centenario della nascita di **Lisetta Carmi**, Palazzo Ducale di Genova rende omaggio alla grande fotografa con la mostra "*Lisetta Carmi - Molto vicino, incredibilmente lontano*". Un'esposizione imperdibile che celebra il coraggio e l'umanità di una donna capace di documentare, con sguardo penetrante e sensibilità unica, storie spesso dimenticate o nascoste ai margini della società.

Un viaggio nell'arte di Lisetta Carmi

Fino al **30 marzo 2025**, il Sottoporticato di Palazzo Ducale ospita un percorso espositivo che raccoglie l'essenza dell'opera di Carmi, dalla fotografia in bianco e nero ai rarissimi scatti a colori. La mostra testimonia la sua straordinaria capacità di esplorare temi sociali, spirituali e intimi con un approccio al tempo stesso diretto e poetico.

Tra le opere più iconiche in esposizione spicca la serie dedicata ai **travestiti degli anni '60**, una raccolta audace che nel 1972 destò scalpore per la sua capacità di rompere tabù e ridefinire il reportage sociale.

Lisetta Carmi, *I travestiti, Dalida*, 1965-1967
© Martini & Ronchetti,
courtesy archivio Lisetta Carmi

A questa si affianca la serie "*Erotismo e autoritarismo a Staglieno*", dove Lisetta Carmi trasforma le sculture del cimitero monumentale genovese in potenti simboli dell'ambivalenza tra Eros e Thanatos, facendo emergere le contraddizioni della società borghese ottocentesca.

Una vita tra arte, passione e spiritualità

L'opera di Lisetta Carmi è indissolubilmente legata alla sua vita, segnata da eventi che hanno plasmato il suo sguardo artistico. Nata a Genova il **15 febbraio 1924** in una famiglia ebrea della media borghesia, fu costretta a lasciare la scuola nel 1938 a causa delle leggi razziali, trovando rifugio in Svizzera durante la guerra. Tornata in Italia, si diplomò al Conservatorio di Milano e intraprese una promettente carriera concertistica come pianista.

Il suo destino cambiò radicalmente nel **1960**, quando abbandonò la musica per caso e scoprì la fotografia. Quell'anno segnò l'inizio di un viaggio che l'avrebbe portata a documentare il **porto di Genova**, la quotidianità in Sardegna e molte altre realtà, sempre con un'attenzione particolare alle persone e ai dettagli.

Nel **1976**, un incontro con il guru indiano **Babaji Herakhan Baba** segnò una svolta spirituale nella sua vita. Carmi si trasferì a **Cisternino**, dove visse fino alla

In alto:
Lisetta Carmi, *Erotismo e autoritarismo a Staglieno*, 1966
© Martini & Ronchetti,
courtesy archivio Lisetta Carmi;

In basso:
Lisetta Carmi, *Erotismo e autoritarismo a Staglieno*, 1966
© Martini & Ronchetti,
courtesy archivio Lisetta Carmi





In alto: Lisetta Carmi, *Afghanistan, Kabul*, 1970
© Martini & Ronchetti, courtesy archivio Lisetta Carmi;

In basso: Lisetta Carmi, *Orgosolo*, 1966
© Martini & Ronchetti, courtesy archivio Lisetta Carmi

sua scomparsa il **5 luglio 2022**, continuando a testimoniare il mondo attraverso la fotografia e le sue scelte di vita.

Ritratti che raccontano l'essenza

Tra le opere in mostra spiccano anche i ritratti di grandi personalità del Novecento come **Ezra Pound**, **Charles Aznavour** e **Carmelo Bene**. Lisetta Carmi riuscì a cogliere l'essenza più profonda dei suoi soggetti, creando immagini che vanno oltre la semplice documentazione fotografica per diventare vere e proprie opere d'arte.

Un percorso curato nei minimi dettagli

La mostra è curata da **Giovanni Battista Martini**, esperto e custode dell'archivio Lisetta Carmi, e da **Ilaria Bonacossa**, direttrice di Palazzo Ducale e nota curatrice d'arte contemporanea. Il risultato è un percorso espositivo che offre una visione completa della vita e del lavoro di Lisetta Carmi, intrecciando emozione e scoperta in ogni sala.

INFORMAZIONI PRATICHE

- **Orari di visita:**
 - o Da martedì
 - o a domenica, ore 10 – 19.
- **Biglietti:**
 - o Intero: 12€
 - o Ridotto: 10€



Dall'alto al basso : Lisetta Carmi, *I travestiti*, 1965
© Martini & Ronchetti, courtesy archivio Lisetta Carmi;

Lisetta Carmi, *I travestiti, Audrey*, 1965-1970
© Martini & Ronchetti, courtesy archivio Lisetta Carmi;

Lisetta Carmi, *I travestiti, Audrey*, 1965-1970
© Martini & Ronchetti, courtesy archivio Lisetta Carmi

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

A

stra Gioielleria

COMPRO ORO

di Luca De Longis



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



P.IVA: 02834880995 SDI: KRRH6B9

CINEMA E EMOZIONI, VENEZIA 81 INCANTA IL MONDO

TRA GRANDI RITORNI E NUOVE SCOPERTE, L'OTTANTUNESIMA MOSTRA DEL CINEMA CELEBRA IL **POTERE DELLA NARRAZIONE** VISIVA E RIAFFERMA VENEZIA COME CUORE PULSANTE DEL PANORAMA **CINEMATOGRAFICO GLOBALE**

DI NICOLÒ METTI

Come sempre, è una gioia per il cuore e per la vista ritornare al Lido di Venezia per assistere alla Mostra del Cinema di Venezia. L'ottantunesima edizione, tenutasi dal 28 agosto al 7 settembre 2024, si è distinta per l'eccezionale varietà del

suo programma, celebrando sia grandi maestri che nuove voci del panorama cinematografico internazionale. Per mia personale esperienza - frequento il Festival da ormai undici edizioni - si tratta di una delle Mostre migliori in termini qualitativi e organizzativi. Senza contare le numerose star

di livello mondiale che hanno calcato il red carpet che fronteggia l'Hotel Excelsior: Brad Pitt, George Clooney, Nicole Kidman, Julianne Moore, Tilda Swinton, Joaquin Phoenix, Adrien Brody tra gli attori, mentre tra i registi si possono annoverare Christopher Nolan, Pedro Almodóvar, Tim

Burton, Pupi Avati, Todd Phillips e molti altri. Un flusso costante di celebrità ha invaso il Lido nei dieci giorni di mostra.

Per provare a immergervi nell'atmosfera che si è respirata in quei giorni, parto dagli aspetti più tecnici e problematici che da sempre attanagliano il direttore Barbera e il suo staff: l'organizzazione della biglietteria e dell'afflusso alle proiezioni. Quest'anno vi sono stati 94.703 biglietti venduti (+14% sul 2023) e 13.866 accrediti ritirati (+6,5% sul 2023), numeri importantissimi che chiaramente necessitano di sforzi enormi per far sì che tutto fili liscio. Ebbene quest'anno è stato proprio così: con il nuovo metodo di prenotazione delle sale, divise tra accrediti stampa e pubblico, e con la reintroduzione della cosiddetta rush line, che permette di mettersi in coda per recuperare posti non usufruiti poco prima dell'inizio delle proiezioni, tutti i giornalisti sono riusciti a vedere comodamente non solo la programmazione "press", ma anche le proiezioni nelle sale secondarie. Senza dubbio un grande miglioramento rispetto alle polemiche degli anni passati. Con questa gestione più lineare, mi è stato possibile godermi con interesse e rilassatezza tutte le proiezioni, tra cui adesso proverò a estrarre le più interessanti.

Parto dal cinema italiano che, sebbene non abbia esaltato con i film in concorso, ha potuto offrire numerose pellicole di grande valore autoriale e innovazione stilistica nelle sezioni parallele. Uno dei miei registi preferiti del panorama italiano - può dirsi emergente nonostante non giovanissimo - è Ciro De Caro. Sempre alla Mostra ci aveva già ammaliato con *Giulia* qualche anno fa, questa volta porta alla SIC (Settimana della Critica) la sua terza opera dal titolo *Taxi Monamour*. Con il suo stile caratteristico, iper-realista, che disdegna le inquadrature fisse a

favore di un abbondante utilizzo della camera a spalla, De Caro ci trascina dentro l'intimità della relazione casuale tra due donne apparentemente diverse ma che si incontrano in due momenti della loro esistenza molto simili. Anna (interpretata da una fantastica Rosa Palasciano, che firma anche la co-sceneggiatura) è una donna che appare sempre in balia degli eventi, in conflitto con la famiglia, ed affronta la diagnosi di un cancro così come affronta la scadenza della sua patente di guida: non ci pensa, usa l'auto lo stesso. Con quell'auto una sera dà un passaggio

a Nadiya, giovane ucraina in fuga dalla guerra: si trova in un luogo di cui non conosce né lingua né coordinate, questo la porta ad essere schiva se non scontrosa. Con estrema fatica, Anna riesce comunque a fare breccia in lei con azioni quotidiane di semplice amicizia ma di potente affetto. L'incontro, tanto breve quanto intenso, è il centro di un racconto che rappresenta una boccata d'aria narrativa nel panorama moderno fatto di tecnicismi e forzature di genere. "È stato un lavoro di sottrazione", dice De Caro in conferenza stampa, ed in effetti si





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

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

Tel. +39 010 375 9725

WhatsApp: +39 345 919 6544



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

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

SEGUICI:

www.artedisegnosnc.it



E-MAIL

artedisegnosnc@gmail.com
info@artedisegnosnc.it

ORARI DI APERTURA:

dal lunedì al venerdì:

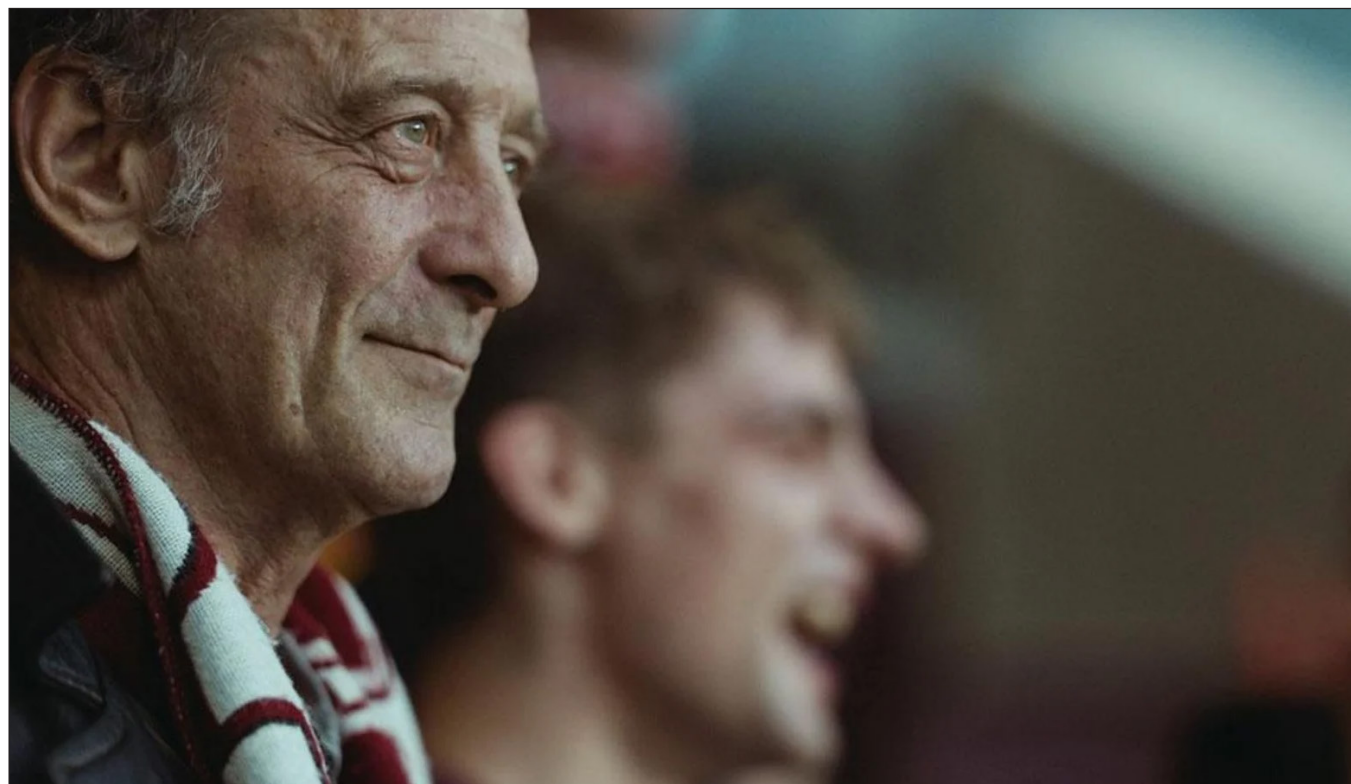
8:00 - 19:00

sabato: 9:00 - 12:00

Chiusi sabato pomeriggio
e domenica

tratta di un film che richiama la tradizione neorealista italiana per la capacità di ridurre all'osso e raccontare solo il cuore delle vicende, semplici e possenti. Premio del Pubblico nella sezione SIC, meritatissimo.

Un'altra "chicca" tra le produzioni italiane è rappresentata da *Famiglia* di Francesco Costabile. Tratto da una storia vera - quanto è stato emozionante vedere lo scrittore del romanzo autobiografico in sala! - racconta un argomento estremamente complesso: la violenza domestica, vista dagli occhi di un figlio che non sa come difendere sua madre da suo padre. Non è bastato il carcere, non sono bastate le denunce che la madre fatica a portare avanti, il padre (un ottimo Francesco Di Leva) un giorno torna a casa e non vuole più andare via. Con la gradualità tipica di queste dinamiche, si riprende il suo posto da pater familias senza averne più il diritto. Uno dei due figli (Francesco Ghoghi, interpretazione straordinaria che gli vale il premio come miglior attore nella sezione Orizzonti) subisce e interiorizza i comportamenti di suo padre che hanno segnato la sua gioventù: si avvicina a gruppi di estrema destra, pratica pugilato, ama ma allontana una dolcissima ragazza che prova a riportarlo sulla retta via. Il finale è già scritto (in senso letterale), il figlio deve compiere e subire le conseguenze di un atto estremo. La vera innovazione nel racconto filmico credo si trovi nella fusione fra una storia così cruda e dai tratti



documentaristici con una regia innovativa, estrosa, moderna, che Costabile mette in campo per dare una vivacità davvero originale a quella che forse rappresenta la mia pellicola preferita di tutto il festival. Richiama i fratelli D'Innocenzo come stile, ma con molta più sostanza narrativa e capacità di far empatizzare e compatire (in senso etimologico) una vicenda così scomoda e attuale.

Uscendo tanto dalle sezioni parallele quanto dai film italiani, ma rimanendo sulla tematica della relazione padre-figlio, merita un plauso *A Quiet Son* di Delphine e Muriel Coulin. Una famiglia orfana di una madre deceduta è composta da un padre e due fratelli, molto diversi sebbene complici ed uniti dal legame di sangue. Il padre Pierre (sempre notevole Vincent Lindon) si trova di fronte ad una situazione non così rara in ogni famiglia, sebbene portata all'apice: suo figlio maggiore Fus sviluppa idee diametralmente opposte alle sue, nello specifico si "arruola" in compagini di estrema destra con finalità esplicitamente violente. La pellicola entra a gamba tesa nel

dramma interiore di una persona che deve da un lato educare con rispetto, dall'altro vietare nettamente, e nel far ciò si trova solo con le spalle al muro, dovendo notare una maggiore empatia tra Fus e il fratello minore rispetto a quanto lui riesca a crearne, aprendosi anche a discussioni difficili e dolorose. Il finale è tragico, ma non è il punto di un film che vuole annidarsi in una tematica ancora più grande dell'estremismo politico, ovvero l'impotenza di un padre nei confronti degli eccessi di un figlio adolescente.

Entrando nel caldo della selezione in concorso, non si può non citare il film forse più divisivo dell'intera Mostra: *Joker: Folie à Deux*, la seconda ed ultima parte di un viaggio che era iniziato proprio a Venezia due anni prima. Sarò netto, come credo sia giusto essere: ne sono rimasto estasiato. Tutto quello che non mi era piaciuto nel primo capitolo - il semplicismo tematico, un certo populismo nella trattazione della rivolta e del sistema, una scarsa indagine di un personaggio deviato e schizofrenico a favore

della spettacolarizzazione delle sue azioni - viene completamente ribaltato. Assistiamo ad un processo, più precisamente il processo alla figura del Joker stesso. Metà della narrazione si svolge nel tribunale dove Arthur Fleck deve dichiararsi sano e colpevole, o pazzo e innocente, nonostante lui vorrebbe solo essere accettato per quello che è, senza cartelle cliniche o giudizi assoluti. Arthur non avrebbe neanche più voluto essere Joker, se non fosse che Lee (un'altra paziente, interpretata da Lady Gaga) si innamora di lui, o forse della sua maschera. Questo sentimento riporta in vita il suo sorriso psicotico ed il suo cinismo nell'affrontare il dibattito processuale, addirittura licenziando il suo avvocato per dare vita ad un grande one-man show, come dopotutto già nel primo capitolo aveva sempre desiderato. Lui si mostra davvero per quello che è, ed è forse questo che fa allontanare la sua amata. Fuori dal tribunale il popolo invoca il suo nome, o per meglio dire il nome del suo personaggio, ma questo deprime e minimizza la sua



RICOSTRUZIONE UNGHIE - SEMIPERMANENTE
PEDICURE ESTETICO/ CURATIVO - CERETTE
LAMINAZIONE SOPRACCIGLIA/CIGLIA - EXTENSION CIGLIA



VIA RINO MANDOLI 97, ZONA MARASSI, GENOVA

TELEFONO: 351 684 9866



persona. Edulcorando in maniera molto intelligente la pellicola con abbondanti inserti musicati e ballati, tanto da poter forse definire il musical come genere principale del film, Todd Phillips si prende gioco di tutte le aspettative che aveva creato con il primo capitolo. Volevate il vero Joker? Eccolo qua, ma non sarà lì per esaltarvi con battute ad effetto e omicidi in diretta tv. Arthur sarà solo sé stesso, uno schizofrenico che lotta tra le sue personalità, senza dare al popolo ciò che chiedeva a gran voce. Scelte narrative a loro modo estreme sommate ad una schiettezza spiazzante nel far passare lo spettatore da una musica onirica al cinismo di un verdetto giuridico portano ad una pellicola davvero preziosa, che forse non ha trovato orecchie davvero pronte ad ascoltarla. Concludo la mia personale testimonianza di alcuni “highlights” veneziani con il film vincitore del Leone d’Oro, *The Room Next Door*. Non era così scontato che il tema dell’eutanasia, raccontato da un’opera costituita

in buona percentuale da dialoghi fra le due protagoniste (eccezionali Tilda Swinton e Julianne Moore), potesse arrivare ad un premio così ambito. Pedro Almodóvar esce per la prima volta dall’Europa, e leggermente dai suoi stilemi, ma lo fa con una sceneggiatura possente che scava nel conflitto di una persona a cui viene annunciato un cancro terminale. In realtà, il vero conflitto non è nella sua desolazione, ma nel contrasto tra il coraggio di volersi dare una fine autonoma, non forzata dalla malattia, e l’impossibilità legale di compierla. Così un film che nasce con le solite caratteristiche empatiche e femminili del grande regista spagnolo si trasforma in un film di denuncia. “Serve subito una legge europea sull’eutanasia”, proferisce laconico Almodóvar durante la premiazione, per far sì che un personaggio come quello di Tilda Swinton non debba avere come unico punto di riferimento la sua amica storica Julianne Moore, chiedendole appunto di assisterla nella realizzazione della sua volontà. Non nella pratica, ma

semplicemente standole vicino, dormendo appunto nella “stanza a fianco” che dà il titolo all’opera. Si potrebbe andare avanti a lungo nella declinazione delle emozioni provate durante le giornate di festival: come dicevo, è stato uno dei più ricchi tra le edizioni in epoca moderna, una celebrazione straordinaria del potere della narrazione visiva. Con un programma che ha spaziato dai grandi ritorni alle nuove scoperte, dalle sperimentazioni tematiche alle innovazioni tecnologiche, il festival ha ribadito la sua centralità come faro del cinema globale. Venezia non è stata solo lo sfondo, ma il cuore pulsante di un evento che ha unito passato, presente e futuro, riaffermando il ruolo insostituibile del cinema come strumento per esplorare la condizione umana, anche nelle sue sfaccettature più cupe e problematiche. Chiunque abbia vissuto questa edizione porterà con sé un’esperienza unica, ricca di emozioni e riflessioni, in attesa del prossimo capitolo di questa magnifica storia.



Via Quinto 50/52 R Genova
Tel. 010 323 599
Cell. 347 788 9356

www.panificio-elettrico.com
panificioelettrico1997@gmail.com



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



IL FRANCIACORTA A PALAZZO DUCALE

TRA STORIA E BOLLICINE: DEGUSTAZIONI, MASTERCLASS E
INCONTRI CON PRODUTTORI PER CELEBRARE **L'ECCELLENZA
SPUMANTISTICA ITALIANA**

DI VIRGILIO PRONZATI

Genova si conferma sempre più teatro di eventi enologici di rilievo nazionale. Lo scorso 14 ottobre, a rappresentare al meglio il patrimonio vinicolo della Lombardia in terra ligure, sono

stati i prestigiosi Franciacorta, sinonimo di spumanti di eccellenza, celebri in Italia e apprezzati anche all'estero. Per l'occasione, la magnifica Sala del Minor Consiglio di Palazzo Ducale, fulcro del potere cittadino

e antica dimora dei Dogi, ha ospitato una tappa del Festival Franciacorta.

Dalle ore 16 alle 21, circa un

**Sala del Minor Consiglio:
inizio del tasting di settantasei Franciacorta**



In alto: Fabrizio Cenci ci propone i suoi Franciacorta;
in basso: Il vigneron Gian Lorenzo Vezzoli mentre presenta due tipi di Franciacorta

migliaio di visitatori – tra enotecari, ristoratori, sommelier, appassionati di vino e giornalisti – hanno avuto la possibilità di scoprire e approfondire le peculiarità del Franciacorta, proposto da ben 38 cantine. Il tasting, piacevole ma impegnativo, includeva 76 etichette (due tipologie per azienda), incontri con i produttori, seminari tematici e due masterclass dal titolo “*Franciacorta: questione di vitigno*”.

Nello stupendo e affollato salone ornato da affreschi e dipinti, visitatori e produttori hanno condiviso pareri sui vini degustati, rendendo l'iniziativa un successo, sicuramente da ripetere il prossimo anno.

Qualche cenno sul Franciacorta

Franciacorta è stato il primo vino italiano a ottenere la DOC con DPR 21.07.1967 (G.U. 209 del 21.08.1967) e successivamente la DOCG con DM 01.09.1995 (G.U. 249 del 24.10.1995). È uno spumante Metodo Classico prodotto in diverse tipologie utilizzando i vitigni Chardonnay, Pinot Nero e, in misura minore, Pinot Bianco ed Erbatamat. La produzione si concentra in 19 comuni della provincia di Brescia, in un territorio caratterizzato da un anfiteatro morenico risalente alle ere secondaria e terziaria.

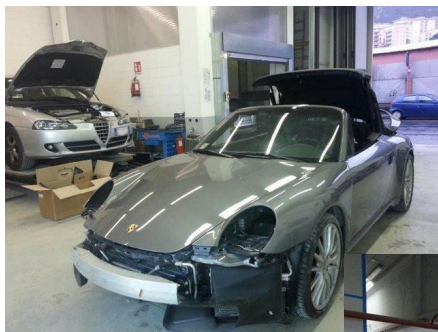
Il nome *Franciacorta* compare per la prima volta in un'ordinanza riportata negli *Statuti di Brescia* del 1277, derivando dal termine latino “*francae curtae*”, cioè “corti franche”, riferito alle corti monastiche esenti da tributi vescovili. La prima bottiglia di spumante Metodo Classico Franciacorta fu prodotta da Berlucchi nel 1961.

Dati sulla produzione

La produzione media annua si attesta su 17,4 milioni di bottiglie, con un'esportazione pari all'11% del totale. Nel 2023 sono state vendute 19.521.741 bottiglie, registrando una lieve flessione del -3,4% rispetto al 2022. Il mercato interno rappresenta l'87,9% delle vendite in volume, con una diminuzione del -4,1% rispetto al 2022, ma una crescita del +10,2% rispetto al 2019. L'export costituisce il restante 12,1%, con un incremento del +1,5% rispetto al 2022 e del +19,1% rispetto al 2019.

In termini di tipologie, nel 2023 il 77,7% delle vendite ha riguardato il Franciacorta classico, il 12,2% il Franciacorta Satèn e il 10,1% il Franciacorta Rosé. I non millesimati costituiscono l'89,5% delle bottiglie vendute, mentre il restante 10,5% è rappresentato da millesimati (9,6%) e riserve (0,9%).

Il prezzo medio al dettaglio di una bottiglia, indistintamente per tipologie, si è assestato a €22,9 (IVA inclusa) a fine 2022, salendo a €24,4 nel 2023 (Fonte: Consorzio Franciacorta).



DAL 1984, VI OFFRIAMO
OGNI GIORNO SERIETÀ
E PROFESSIONALITÀ.

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



autocarrozzeria
“CHICCO”
di Francesco Garbetta **Multiservizi**

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

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

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

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

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

SERVIZI:

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

VIA ENRICO TOTI, 69R - 16139 GENOVA
TEL. 010 3629932
info@autocarrozzeriachicco.it
SITO WEB: WWW.AUTOCARROZZERIACHICCO.IT

CANTINE PRESENTI

1701 • Abrami Elisabetta • Antica Fratta • Barone Pizzini
• Bellavista • Berlucchi Franciacorta • Bosio • Ca' del
Bosco • Cantina Chiara Ziliani • Castel Faglia • Castello
di Gussago • Centinari • Contadi Castaldi • Corte Aura
• Ferghettina • Freccianera Fratelli Berlucchi • I Barisèi
• La Torre • Lantieri de Paratico • Marchesi Antinori
Tenuta Montenisa • Mirabella • Monte Rossa • Montina
• Mosnel • Pietraluce • Quadra • Ricci Curbastro •
Ronco Calino • Santa Lucia • Santus • Tenuta Martinelli
• Tenuta Montedelma • Turra • Uberti • Ugo Vezzoli •
Vigneti Cenci • Villa Franciacorta.



In alto: Le esperte ed immancabili Antonella Villosio, Fabrizia Carletti
e Anita Maninchedda dell'Associazione Calici Rosa;
in basso: Al centro: Pierangelo Bonomi con due enoappassionati



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



BRICCO DELLA GALLINA



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

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

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

Tra gli antipasti: Acciughe fritte e ripiene, Cappon magro, Nostalgia gamberi viola con il nostro guacamole, Ceviche con seppie e gamberi (anche per celiaci), Insalata di coniglio con aceto balsamico ai lamponi su letto di cavolo cappuccio, Scaloppa di foie gras con mele e Calvados, i nostri irrinunciabili salumi di maiale nero di cinta bio.

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

Secondi piatti di pesce: Bagnun di acciughe spinate, Sgombro gratinato, Stoccafisso brandacujun, Catalana di pescatrice, Pescato del giorno in vari modi.

Secondi piatti di carne: Coniglio alla ligure, Gallina bollita con salsa verde, Rognoncino di vitello trifolato, Anatra ai due modi, Maialino croccante e ovoli e porcini in vari modi.

Dulcis in fundo: Semifreddo al croccante di mandorla, Creme caramel, Soufflé al cioccolato con gelato alla crema. Golosità che si sposano con buone bottiglie di pregio di quasi ogni regione italiana. Non mancano pregiate etichette francesi. Ottimi liquori e distillati. Ad accogliervi con l'innata simpatia e cordialità, il patron Enrico che vi servirà le sue ghiottonerie.



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-web: www.briccodellagallina.com
Facebook: Bricco della Gallina
E-mail: briccodellagallina@gmail.com

GRADITA LA PRENOTAZIONE

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



ESAMI EMATOCHIMICI IN FARMACIA

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

PRENOTAZIONI CUP



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

**APERTI DALLE 8.00 ALLE 20.00
TUTTI I GIORNI**

SABATO E DOMENICA COMPRESI

Consegne a domicilio gratuite

Per Ordini via whatsapp  342 834 1737

NUOVA GESTIONE



REPARTO COSMESI

BAKEL | CAUDALIE
FILORGA | NUXE
e molti altri

VASTO ASSORTIMENTO

REPARTO INTEGRATORI



Zeffirino®

RISTORANTE 1939

Zeffirino, ottant'anni di storia al servizio della grande cucina ligure



1939: l'anno in cui tutto ebbe inizio.

Zeffirino Belloni è il fondatore del noto ristorante nonché capostipite dell'omonima famiglia; nasce nel 1918 nella campagna modenese da una famiglia di umili origini, da Serafina e Confucio, il maggiore di quattro fratelli, Mario, Angelo e Angela. Si sposa giovane con Olga, fedele compagna di vita, e insieme avranno cinque figli: Gian Paolo, Luciano, Odino, Alberto e Giorgio.

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

1939 is the year when it all started.

Zeffirino Belloni is the founder of the well-known restaurant as well as the forefather of the homonymous family; born in 1918 in the Modenese region in a family of simple origins from Serafina, the mother and Confucio, the father. Zeffirino, the eldest of four brothers (Mario, Angelo and Angela) marries very young with the life partner Olga, together they will have five children: Gian Paolo, Luciano, Odino, Alberto and Giorgio.

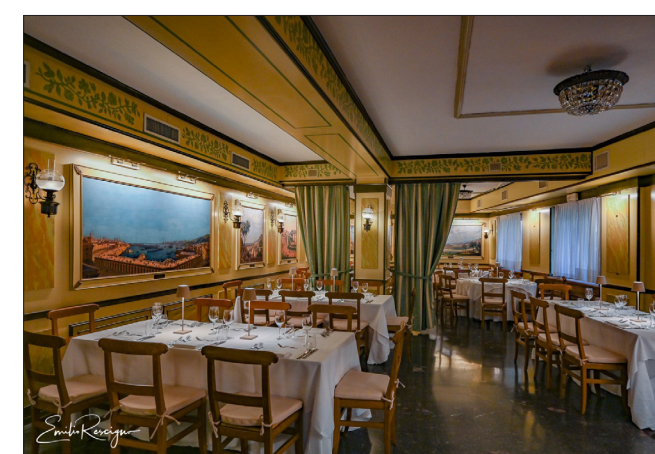
These are the years foregoing the Second World War and it is in 1939 that Zeffirino is called to join the military service. Appointed at the services of a Colonel, he is responsible for the preparation of the daily meals. It is during this period of time that Zeffirino learns a profession and at the same time he discovers an attitude for cooking which will be the determining factor for his future choices.



Solitamente nessuno è profeta in Patria, ma il ristorante Zeffirino oltre che a Genova, ha sempre vantato notorietà nazionale. Se i Belloni fossero sbarcati in USA ci sarebbero restaurant Zeffirino's in ogni Stato. Intraprendenza, spirito di sacrificio, accoglienza sono nel DNA di questa famiglia.

Quando si parla di marketing non è possibile non parlare di Luciano Belloni. Già oltre quattro decenni fa Luciano aveva creato il Guanto d'Oro. Un prestigioso trofeo che assegnava ogni anno ai grandi campioni della boxe mondiale, legandolo all'immagine del locale. Non solo. Gian Paolo fratello di Luciano, vero e proprio ambasciatore della cucina italiana nel modo, cucinò addirittura alla Casa Bianca e per presidenti di vari stati. Negli anni 80 nel prestigioso Waldorf Astoria di New York, Gian Paolo Belloni guidò i migliori venticinque chef di valore mondiale in occasione di uno storico evento.

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



ZEFFIRINO VIA XX SETTEMBRE 20, TEL. +39 010 591990
FACEBOOK@ZEFFIRINO.IT, INSTAGRAM@ZEFFIRINORESTAURANT1939
SITO-WEB: WWW.ZEFFIRINO.IT



Margi Viaggi e Msc Crociere approdano in Giappone

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



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

UN ITINERARIO INCREDIBILE

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

Margi Viaggi

Agenzia viaggi e tour operator

VIA DOTTESIO 61R, 16149 GENOVA
Tel. +39 010 46 72 33
WhatsApp: +39 347 7213 814
e-mail: margiviaggi@libero.it

VIA VEZZANI 61R, 16159 GENOVA
Tel. +39 010 74 52 563
Seguici su  

IL GENOVESE POLDO RIAPRE LA STORICA PASTICCERIA SVIZZERA

GRAZIE ALLA SUA ESPERIENZA E PASSIONE, **FRANCESCO CROCCO** HA RIPORTATO IN VITA UN SIMBOLO DELLA DOLCIARIA GENOVESE

DI VIRGILIO PRONZATI
FOTO DI MARIA GRAZIA MAINERI E RA DANIELA MUSANTE



Se Genova non fosse già conosciuta come la "Superba", potremmo chiamarla la "Dolce". Questo perché, ancora oggi, molte delle sue botteghe dolciarie – pasticcerie, cioccolaterie, confetterie e biscotterie – sono tra le più antiche d'Italia. Un esempio? La Confetteria Pietro Romanengo e la Pasticceria Liquoreria Marescotti, fondate nel lontano 1780. Seguono Villa-Profumo (1827), Klainguti (1828), Viganotti (1866), Mangini (1876) e Panarello (1885). Non solo: il nome "Pan di Spagna" dovrebbe essere cambiato in "Pan di Genova". La sua origine, infatti, non è spagnola ma italiana, precisamente genovese. La sua creazione risale almeno al Cinquecento, quando era inserito nei banchetti della Repubblica di Genova. La sua fama crebbe ulteriormente nel Settecento, quando la scuola di pasticceria di Berlino lo inserì negli esami per maestri pasticceri col nome "Pan di Genova". Per quanto riguarda il

Francesco Crocco in arte Poldo con il socio Angelo Grangella

nome attuale, si racconta che nel 1749 l'ambasciatore genovese Domenico Pallavicini, ospite alla corte di re Ferdinando, fece preparare dal suo cuoco Giovanni Battista Cabona un dolce dedicato al monarca, chiamandolo "Pan di Spagna". Tuttavia, questa ricetta era già conosciuta e apprezzata dai genovesi da almeno due secoli. L'arte dolciaria, vera vocazione genovese, attirò anche l'interesse di pasticceri stranieri, in particolare elvetici del Cantone dei Grigioni. Tra i più celebri vi furono i fratelli Klainguti, che fondarono la loro pasticceria nel 1828 e poterono vantare tra i clienti Giuseppe Verdi (che scrisse loro: *"Cari Klainguti, grazie dei Falstaff. Buonissimi... molto migliori del mio!"*). Un altro nome importante fu Vital Gaspero, che nel 1910 aprì la Pasticceria Svizzera ad Albaro, frequentata persino dal poeta inglese Lord Byron.

La rinascita della Pasticceria Svizzera

Oggi la Pasticceria Svizzera riapre grazie a Francesco Crocco, in arte Poldo, pasticciere genovese di lunga e blasonata esperienza e titolare della Pasticceria Poldo di Pontedecimo. Dopo 114 anni di storia, la celebre pasticceria, inserita tra i Locali storici d'Italia, aveva chiuso i battenti a fine marzo 2023, attraversando



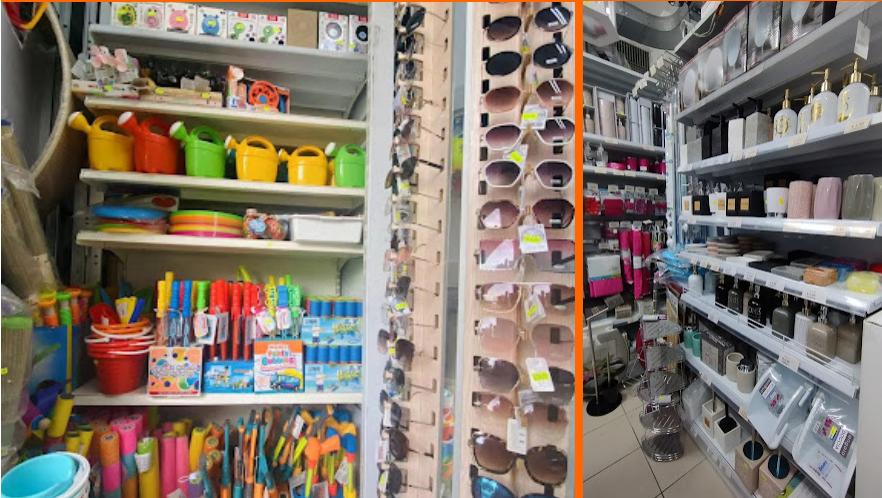
Un banco colmo di irrinunciabili golosità



La Gioia
CASALINGHI

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

CHIAMACI:
TEL. 351 071 2208





momenti difficili nel corso delle sue diverse gestioni. Crocco, insieme al socio Angelo Grangella, non si è lasciato sfuggire l'opportunità di ridarle vita.

Dopo aver rilevato la storica attività a fine luglio, il 12 ottobre, alle ore 10, si è tenuta la festosa e affollata inaugurazione, impreziosita dalla "Torta dei Genuati", tagliata dall'assessore comunale Paola Bordilli, con il supporto degli assessori regionali Sergio Rossetti e Simona Ferro. Visibilmente soddisfatto, Francesco "Poldo" ha dichiarato: *"Oltre alle ricette storiche della Pasticceria Svizzera, come il panettone gastronomico, le quiche lorraine, le paste al gianduia, le praline e la torta Sacher, proporremo anche i nostri classici, come il Pan di Polcevera e la Torta Zena".*

Chi è Francesco Crocco, in arte Poldo

Francesco Crocco è un'istituzione nel mondo della pasticceria italiana. Titolare di una storica pasticceria con radici nel 1894, è stato nominato per due anni Miglior Pasticcere d'Italia e ha vinto numerose competizioni sia in Italia che all'estero. Fondatore e presidente del Cioccolato Liguria Club, è anche consigliere Ascom Genova e docente presso la Fondazione CIF Formazione Pasticceri. Collabora dal 1996 con Fabbri, dove è oggi docente per i corsi Master Class, ed è stato consulente per Lindt & Sprüngli. Per tre anni è stato il pasticcere ufficiale del Festival di Sanremo.

In alto: Francesco Crocco con la sua Torta dei Genuati. Al taglio Sergio Rossetti, Paola Bordilli e Simona Ferro;

in basso: Il Pan da Guardia: una delle tante golosità create da Francesco "Poldo"

DAL 1902.#TUTTOILCOLORECHEVUOI

Delucchi. colori

VIA SAN MARTINO 57 N - 16131 GENOVA • TEL. 010 5221633 / 010 5221660 / 010 5221688 • WHATSAPP 3667208300
FACEBOOK.COM: DELUCCHI COLORI DAL 1902 ESPERIENZA NEL COLORE • WWW.DELUCCHICOLORI.COM • INFO@DELUCCHICOLORI.COM



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

FATTORE COMUNE: IGP E DOP A SORI E RECCO

QUANDO IL PRODOTTO INCONTRA IL TERRITORIO.
LE **ECCELLENZE DELLE REGIONI ITALIANE**
ASSOLUTE PROTAGONISTE

DI LUCA BARTESAGHI



Serata di eccezione lo scorso venerdì 8 novembre tra Sori e Recco per la settima edizione di *Fattore Comune*, manifestazione organizzata dal Consorzio della Focaccia di Recco col formaggio, marchio IGP dal 2015, dedicata ai prodotti alimentari che sono sinonimi del territorio. L'evento annuale celebra i prodotti agroalimentari DOP

e IGP, tutelati dall'Unione Europea, che portano nel nome il luogo di origine, promuovendo l'interesse verso queste eccellenze simbolo di tradizione e turismo enogastronomico, che contribuiscono al benessere economico delle comunità locali. Come nelle edizioni precedenti, il programma ha ospitato prodotti provenienti da diverse regioni italiane, per raccontare storie

e tradizioni legate ai territori d'origine. Sul palco, in un talk show condotto da Tinto, noto conduttore di *Decanter* su Radio Rai Due, e dal patron della manifestazione Lucio Bernini, si sono alternati ospiti illustri, mentre la regia della sala era affidata a Daniela Bernini. Attraverso videoproiezioni e interventi di esperti, i partecipanti hanno approfondito il valore dei



prodotti DOP e IGP nel panorama enogastronomico italiano.

La prima parte dell'evento si è svolta al Teatro di Sori, dove, dopo il caloroso benvenuto dei sindaci Marco Visca (Sori) e Carlo Gandolfo (Recco), gli ospiti hanno presentato le loro eccellenze. Cesare Mazzetti, Presidente di Qualivita e Vicepresidente del Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena, ha aperto con il racconto sull'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP e l'Aceto Balsamico di Modena IGP, definito "oro nero" per la sua lavorazione, conservazione e commercializzazione. Dall'Emilia si è passati alla Toscana con il Pecorino delle Balze Volterrane DOP, descritto da Giovanni Cannas, Direttore del Consorzio, e Davide Bettini,



GetoneR

VENDITA E NOLEGGIO STAMPANTI MULTIFUNZIONE

PARTNERS BROTHER

brother
at your side

PARTNERS HP



VENDITA PRODOTTI PER UFFICIO

Via Sampierdarena, 129-131-133-135 R

Tel 010.89.83.253

NOSTRO SITO WEB:

WWW.GENOVATONER.IT

E-mail: genovatoner@gmail.com





Assessore allo Sviluppo Rurale di Volterra, che hanno svelato il metodo di produzione con caglio vegetale ricavato dal fiore di carciofo selvatico, conservato in un suggestivo caveau sotterraneo del 1200.

Pier Filippo Frisa, Direttore Comunicazione del Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese, ha poi presentato l'Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG, spumante prodotto nelle stesse zone dell'Oltrepò Pavese DOC, riconosciuto come DOCG nel 2007.

Si è quindi passati ai salumi con la Soppressa Vicentina DOP, illustrata da Patrizia Gobbo e Flori Fantin, e al Silter DOP, presentato da Oliviero Sisti e Angelica Delpero del Consorzio Pontedilegno-Tonale, gemellato con Recco.

Un gradito ritorno è stato quello dei Salumi DOP Piacentini, con Roberto Belli e Simone Fornasari del Comune di Piacenza, seguiti dal Panforte di Siena IGP, raccontato da Massimiliano Arneccchi, Presidente CORIPANF. Il Marrone della Valle di Susa IGP è stato presentato da Marco Re e Paolo Chiaberto, mentre la Liguria ha chiuso la serata con il Consorzio Vini Cinque Terre DOC, rappresentato da Marzia Sassarini Raggi e Marco Rezzano, e la Focaccia di Recco col Formaggio IGP, descritta da Maura Macchiavello e dal sindaco Gandolfo.

Dopo i racconti, gli ospiti si sono spostati a Recco per una degustazione al Ristorante Alfredo, dove hanno potuto assaporare i prodotti protagonisti dell'evento. La serata si è conclusa con la consegna di targhe ricordo ai produttori.

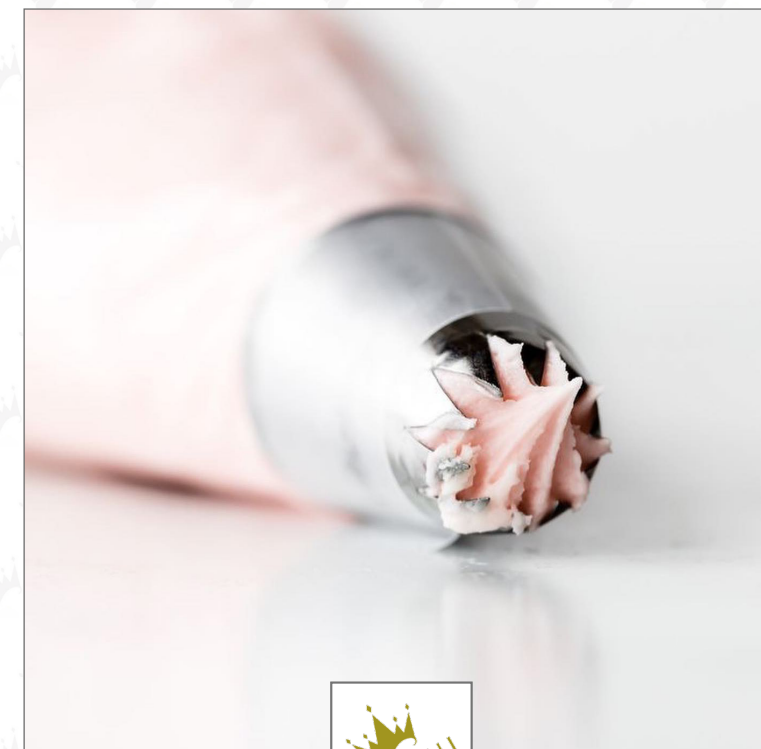
La manifestazione, sostenuta dai Comuni di Recco, Camogli, Sori e Avegno, è patrocinata da Regione Liguria e Camera di Commercio di Genova, e

realizzata in collaborazione con l'Istituto Statale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera Marco Polo di Genova e Camogli.



PASTICCERIA GIANNI

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



MGA Hair Beauty

PROFESSIONALITA', PASSIONE e DISPONIBILITA'

Negozio: Via Alfredo D'Andrade 27 R Genova
Telefono: 010.6531224
Mobile: 329.3496320
Email: info@mgahairbeauty.com
Sito web: mgahairbeauty.com



PRODOTTI E ATTREZZATURE
DEDICATI A CAPELLI ED ESTETICA
CORSI DI FORMAZIONE PROFESSIONALE
PER IL SETTORE HAIRSTYLE E NAIL ART



THEODOR

BOUTIQUE

Via Trento, 38R, 16145 Genova
Cell. 328 168 9986

theodorboutiquegenova@gmail.com

f theodorboutiquegenova



RAO COMMERCIALE

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



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



VINIX SOCIAL COMMERCE ALL'AC HOTEL DI GENOVA

UN EVENTO DEDICATO ALLA SCOPERTA DI **ECCELLENZE ENOGASTRONOMICHE** ATTRAVERSO DEGUSTAZIONI E ACQUISTI CONDIVISI IN CORDATA

DI VIRGILIO PRONZATI

Domenica 20 ottobre, dalle 11 alle 20, presso l'AC Hotel by Marriott di Corso Europa a Genova, si è svolto un interessante banco d'assaggio organizzato da Vinix, con la partecipazione di undici selezionati produttori del catalogo Vinix, Beersboard e Specialty. Un evento curato nei dettagli, creato per favorire incontri, assaggi e relazioni tra produttori e gruppi di acquisto della piattaforma. L'evento, aperto su prenotazione al costo di 15 € (compreso calice e portabicchiere), è stato rivolto non solo a enoappassionati e gourmet, ma anche a chi desidera avvicinarsi al social commerce di Vinix

e scoprire i vantaggi dell'acquisto in cordata. L'acquisto in cordata (<https://www.vinix.com>) è un metodo che collega direttamente produttori e acquirenti: più si compra, meno si spende, con risparmi fino al 51% su vini, oli extravergini, birre artigianali, conserve, distillati e molto altro. Il catalogo conta oltre 120 produttori italiani di qualità, con migliaia di referenze. La piattaforma consente l'iscrizione gratuita, permettendo agli utenti di lanciare nuove cordate o unirsi a quelle esistenti nella propria città.

I produttori presenti al tasting con Filippo Rocco



Vinix, creata nel 2013 da Filippo Ronco, dinamico appassionato di vini e fondatore del portale TigullioVino, ha rivoluzionato il modo di acquistare prodotti enogastronomici. Nella panoramica sala al sesto piano dell'hotel, gli undici produttori hanno presentato e fatto degustare i propri prodotti a un pubblico numeroso e qualificato. Durante il tasting, sono stati offerti gustosi assaggi di torte di verdure e un eccellente risotto con verdurine e gamberetti, preparato al momento da uno chef. Tra i presenti, Laura Gazzolo, general manager dell'AC Hotel by Marriott di Genova, ha contribuito con la sua ospitalità e professionalità al successo dell'evento.

LE AZIENDE E I PRODOTTI PRESENTATI

VIV Winery Società Agricola VIV s.s.
Regione Corte, 39 - 14050 San Marzano Oliveto (AT)
Tel: 334 8545183 - vivwinery.com

- Universi Paralleli 2023 (Rosato Frizzante da Barbera e Moscato Nero)
- Natura Estatica 2023 (Moscato Bianco macerato)
- Ombra Lunga 2023 (Rosso da Barbera e Dolcetto)
- L'Onirico Assaggiatore 2022 (Rosso da Barbera)
- L'Onirico Vignaiolo 2022 (Rosso da Dolcetto)

Vini naturali, varietali e intriganti, dal gusto invitante.

Az. Agr. Le More Bianche
Via Adele Alfieri, 35 - 12050 Magliano Alfieri (CN)
Tel: 336 191693 - info@lemorebianche.com

- Roero Arneis DOCG Ironia 2023
- Langhe Nebbiolo DOC Nebiulin 2023
- Barbera d'Alba DOC 2023
- Barbera d'Alba DOC Superiore 2022
- Roero DOCG San Bernardo 2020, 2022

Vini che esaltano il carattere del territorio.

Cascina Clarabella
Via Delle Polle, 1800 - 25049 Iseo (BS)
Tel: 030 9821041 - cascinaclarabella.it

- Franciacorta DOCG 2018 (Dosaggio Zero)
- Franciacorta DOCG 2020 (Dosaggio Zero Annalisa Faifer)

Grandi spumanti classici e un esempio di solidarietà sociale.

Soc. Agr. Petrucco
Via Morpurgo, 12 - 33042 Buttrio (UD)
Tel: 0432 674387 - vinipetrucco.it

- Colli Orientali del Friuli DOC Malvasia 2023
- Colli Orientali del Friuli DOC Friulano 2023
- Colli Orientali del Friuli DOC Ribolla Gialla



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

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

VICO DELLA CASANA 20R. +39 331 808 0320 @LIBERTYGENOVA



In alto: Filippo Ronco, creatore di Vinix, con Laura Gazzolo, General Manager dell'A C Hotel by Marriott di Genova;
in basso: La nota sommelier e freelance Claudia Paracchini

2023

- Colli Orientali del Friuli DOC Sauvignon 2023
 - Pignolo DOC 2018
- Vini dei Colli Orientali del Friuli, portabandiera dell'Italia del vino nel mondo.

Vita Nova Soc. Coop. Agricola

Via Nuova, 41 - Berbenno di Valtellina, 23010 Sondrio
Tel: 340 3960801 - info@vitanovacoop.com

- Vita Nova Bianco IGT 2023
- Valtellina DOCG Roccascissa 2022
- Valtellina DOCG Perlegia 2019
- Valtellina DOCG Perlegia 2018

Vini di vignaioli eroici con lodevoli finalità: sostenere missioni in America Latina.

Az. Vitiv. Calvi

Frazione Palazzina, 24 - 27040 Castana (PV)

Tel: 0385 82186 - vinicalvi.it

- Riesling IGT Provincia di Pavia Kantaros 2022
- Rosato IGT Provincia di Pavia Tamburin 2023
- Oltrepò Pavese DOC Bonarda 2023 La Bonarda dei Calvi
- Oltrepò Pavese DOC Sangue di Giuda 2023
- Oltrepò Pavese DOC Buttafuoco 2021 Pà Pin
- Oltrepò Pavese DOC Storico Buttafuoco Vigna Montarzolo 2018
- Oltrepò Pavese DOC Pinot Nero 2018 Marion Brera descriveva l'Oltrepò Pavese come la terra dove "il vino è Vino": un esempio attuale è questa azienda con radici nel 1723.

Soc. Agr. Il Gheppio

Località Argentella, 1 - Frazione Fratta, 06036 Montefalco (PG)

Tel: 347 4492956 - info@cantineilgheppio.it

- Umbria Rosso IGT 2021
 - Montefalco Sagrantino DOCG 2016
 - Montefalco Sagrantino DOCG 2016 Il Domenicale
 - Montefalco Sagrantino DOCG Passito 2018
- Vini che esaltano i pregi del Sagrantino, simbolo dell'Umbria.

PER MAGGIORI INFORMAZIONI:

- Vinix Social Commerce
- E-mail: info@vinix.com
- Tel: +39 347 211 9450

Sede operativa: Via dei Devoto, 197 A - 16033 Lavagna (GE)

iMPRESA PULIZIA ARTIGIANA

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

VIA DEL MONTE, 25 | GENOVA MARASSI

Tel. +39 339 721 8036

E-mail: ipagenova@fastwebnet.it

Sito web: www.ipagenova.it



PULIZIE CONDOMINI PULIZIE UFFICI
PULIZIE NEGOZI PULIZIE INDUSTRIALI

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



RICHIEDI UN SOPRALLUOGO
ED UN PREVENTIVO GRATUITI

800 ANNI DI STORIA DELLA FAMIGLIA PALLAVICINO CELEBRATI IN UN VOLUME ESCLUSIVO

IL VOLUME “**I PALLAVICINO A GENOVA**” CON LA PREFAZIONE DI **VITTORIO SGARBI** E **ANDREA LERCARI** PRESENTATO A PALAZZO INTERIANO

DI LUCA BARTESAGHI

Nel cuore di Genova, la maestosità di Palazzo Interiano è stata la cornice per una serata memorabile: la presentazione del volume *I Pallavicino a Genova*. Questo libro esclusivo, curato da Andrea Lercari e arricchito dalla prefazione dello storico dell'arte Vittorio Sgarbi, celebra 800 anni di storia di una delle famiglie più influenti della città. Un'opera che intreccia ricerca storica e narrazione, svelando il ruolo

cruciale della famiglia Pallavicino nel panorama politico, economico e culturale di Genova e del Mediterraneo.

Durante una serata di ottobre, il Principe Domenico Pallavicino ha accolto gli ospiti, affiancato da Sgarbi e Lercari, per presentare un progetto nato dal desiderio di condividere un patrimonio secolare. «Da tempo aspiravo a realizzare qualcosa di simile a quanto fatto da altre famiglie genovesi», ha dichiarato il



Principe. Dopo sfide e rallentamenti, tra cui la pandemia, il progetto ha finalmente preso forma.

Le parole di Sgarbi hanno impreziosito l'evento, ricordando la sua amicizia con il Principe e il suo incontro con l'arte e la storia di Palazzo Pallavicino: «Era giusto che questo luogo, così ricco di storia e arte, si aprisse al pubblico attraverso un'opera monumentale». Il volume è stato descritto come una vera e propria “enciclopedia della famiglia”, capace di raccontare il percorso dei Pallavicino dal Sacro Romano Impero ai giorni nostri.

Un volume che svela i tesori della tradizione

I Pallavicino a Genova, edito da Sagep Editori, si distingue per la sua ricchezza documentale e iconografica, offrendo uno sguardo inedito su una famiglia che ha profondamente segnato la storia genovese. I contributi di studiosi come Barbara Bernabò, Elena De Laurentiis, Caterina Olcese Spingardi, Anna Orlando e Roberto Santamaria rendono l'opera un lavoro corale, realizzato in collaborazione con enti come l'Archivio di Stato di Genova e la Biblioteca Civica Berio.

Tra le figure chiave raccontate spicca il Marchese Domenico Pallavicino (1867-1928), che seppe coniugare tradizione e innovazione, distinguendosi come promotore del patrimonio culturale e precursore di modernità. Oggi, la sua eredità è custodita e rilanciata dalla Fondazione Pallavicino ETS, diretta da Vittorio Sgarbi.

La serata è stata ulteriormente arricchita dalle note del pianista Christian Pastorino, che ha reso omaggio al Marchese Domenico con una selezione musicale che ha sottolineato il legame tra arte e tradizione. Gli ospiti hanno concluso l'evento con una cena esclusiva curata da Capurro Ricevimenti, che ha completato l'esperienza con raffinata ospitalità.

Dall'alto al basso:
Presentazione *I Pallavicino a Genova*;
Il Principe Domenico Pallavicino;
Il Parco di Palazzo Interiano Pallavicino



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

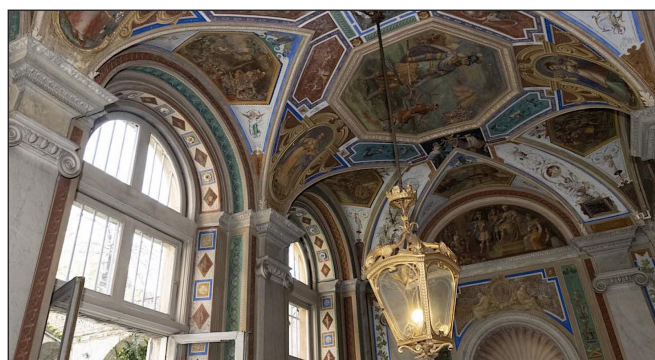


www.consegnaacquaadomiciliogenova.it

La missione culturale della Fondazione Pallavicino ETS

Dal 2019, la Fondazione Pallavicino ETS si impegna a valorizzare e conservare il patrimonio storico della famiglia, che affonda le sue radici nella stirpe Obertenga e annovera tre dogi della Repubblica di Genova. Sotto la guida di Sgarbi, la Fondazione organizza mostre d'arte antica e collabora con istituzioni prestigiose, portando al pubblico le meraviglie di Palazzo Pallavicino e altre sedi culturali.

I Pallavicino a Genova non è solo un libro, ma un viaggio attraverso otto secoli di storia, un tributo a una famiglia che ha reso Genova un simbolo di grandezza e arte.



Dall'alto al basso:
Palazzo Interiano Pallavicino



Stilarredo

GENOVA

STILARREDO - TENDE E TESSUTI

Piazza Colombo, 2A/2 | Via Colombo 71/R
Tel. 010 590684 | Cell. 375 7411639

da oltre 60 anni

RAFFINATI TESSUTI
PER L'ARREDAMENTO
DI INTERNI ED ESTERNI

www.stilarredo.org
stilarredo.ge@gmail.com



MarVera

Bakery & Coffee

Via Vittorio Veneto 62, Busalla
Tel. 010 236 2014

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



RECCO, I BASSORILIEVI RESTAURATI DI GEROLAMO CENTANARO

NEL SANTUARIO DI N.S. DEL SUFFRAGIO,
UN CAPOLAVORO BAROCCO TORNA AL SUO ANTICO
SPLENDORE PER IL **200° ANNIVERSARIO**

DI ANTONIO BOVETTI



La festa in onore di Nostra Signora del Suffragio è giunta al suo 200° anniversario, confermandosi una celebrazione che fonde fede e tradizioni secolari. Ogni anno migliaia di persone partecipano a questa solennità, attratte dalla devozione, dalla gastronomia locale e dagli spettacoli pirotecnici. Gli eventi religiosi, curati dal Santuario e dalla Confraternita, hanno avuto come momenti salienti la Messa dell'alba e il Pontificale delle ore 11.

All'interno del Santuario si trova un complesso di opere murarie composto da sei bassorilievi incorniciati da stucchi dorati, che raffigurano personaggi storici, scene bibliche, fedeli in preghiera, fiori e teste di cherubini, risalenti al 1771. Per il 200° anniversario dell'Incoronazione di Nostra Signora del Suffragio è stato compiuto un restauro che ha riportato alla luce la bellezza originaria di queste preziose opere, che arricchiscono le pareti della chiesa. Quest'intervento rappresenta un momento di grande rilevanza culturale e spirituale per la comunità locale e per gli appassionati d'arte.

Il progetto di restauro, promosso e supervisionato da Alessandra Cabella, funzionaria della Soprintendenza Archeologia, Belle Arti e Paesaggio per la Città Metropolitana di Genova e la Provincia di La Spezia, ha visto la collaborazione attiva del Comune di Recco, che ha contribuito significativamente alla realizzazione dei lavori. «La tutela del nostro patrimonio artistico rappresenta non solo un dovere, ma costituisce un'azione di grande valore culturale per recuperare elementi di pregio storico nella nostra città. – spiega Carlo

Gandolfo, sindaco della città – Per questo motivo abbiamo destinato risorse economiche per riportare al suo antico splendore questo luogo di culto, simbolo religioso di Recco».

L'intervento è stato curato dalla restauratrice Francesca Olcese, che ha guidato con competenza e passione i lavori sui manufatti insieme al suo gruppo di esperti. I sei bassorilievi, attribuiti all'artista Gerolamo Centanaro, raffigurano episodi significativi della vita della Vergine Maria, offrendo una narrazione visiva di grande intensità emotiva e profondità simbolica. Le opere, realizzate con maestria nello stile del tardo barocco ligure, si distinguono per una raffinata lavorazione dello stucco che mette in risalto dettagli e movimenti, creando un dialogo armonioso tra luce e ombra.

Il restauro ha permesso di recuperare elementi decorativi e cromatici che il tempo aveva offuscato, consentendo una nuova lettura delle scene rappresentate e valorizzando l'abilità tecnica e l'espressività artistica di Centanaro. Questo intervento non solo conserva un importante patrimonio culturale, ma rinnova anche il legame tra la comunità e le proprie radici storiche e spirituali.

La storia dei bassorilievi

L'opera, datata 1771, è attribuita a un membro della famiglia Centanaro (Gerolamo I), noti stuccatori genovesi. Il complesso di bassorilievi fu commissionato da Antonio Massone, il quale, come riportato nel *Processo dell'Incoronazione*, aveva ottenuto dalla Madonna del Suffragio la grazia tanto desiderata della nascita dei figli. L'iconografia si riferisce molto probabilmente a litanie e preghiere, sebbene non vi siano documenti archivistici a conferma.

Massone, devotissimo alla Madonna, aveva richiesto al cappellano dell'Arciconfraternita che ogni sera, nell'Oratorio, venissero cantate le Litanie Lauretane per implorare la grazia della nascita dei figli e altre grazie. Nel complesso, i bassorilievi rappresentano un'opera piuttosto insolita in Liguria, sia per le dimensioni sia per il soggetto. Normalmente, gli stucchi erano utilizzati per scopi decorativi, non per narrare storie. Stucchi simili a quelli del Santuario si trovano a Camogli, nell'Oratorio dei Santi Prospero e Caterina, ma di dimensioni più ridotte.

I Centanaro, come spiega Federico Alizeri, storico dell'arte, furono «una famiglia di ingegnosi plasticatori. È lode ad essi comune d'aver dato all'arte un cognome di genovesi, mentre a Genova aveva quasi sgombrato (e non senza rammarico) ai ticinesi il campo di modellare a scagliola».



**Carni bovine, suine, ovine, ovipare,
preparati di nostra produzione, specialità liguri**



**VIA ANTONIO MEDICINA 180, SERRA RICCÒ (GE)
Tel. 010 750 841**



macelleriarebora@gmail.com



Macelleria Fratelli Rebora

L'EDIZIONE 2024 DI AUTOCTONO SI NASCE! A GENOVA

UN VIAGGIO TRA **OLTRE 200 VINI** AUTOCTONI ITALIANI: DEGUSTAZIONI, BIODIVERSITÀ E TERRITORI PROTAGONISTI **DELL'EVENTO FIRMATO GO WINE**

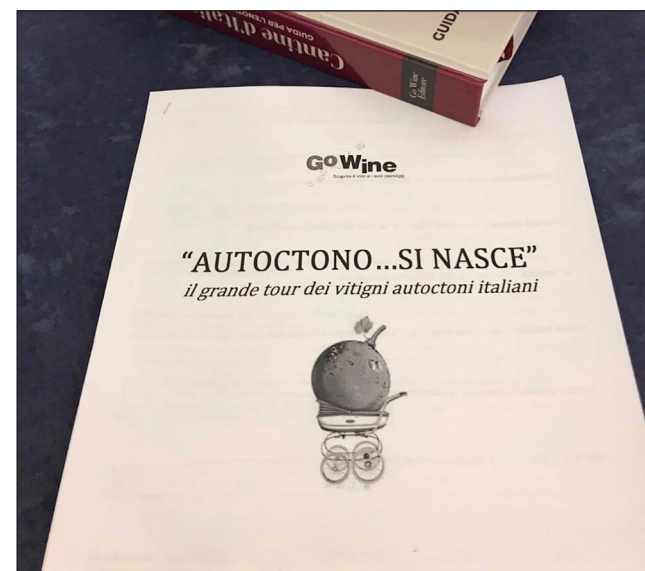
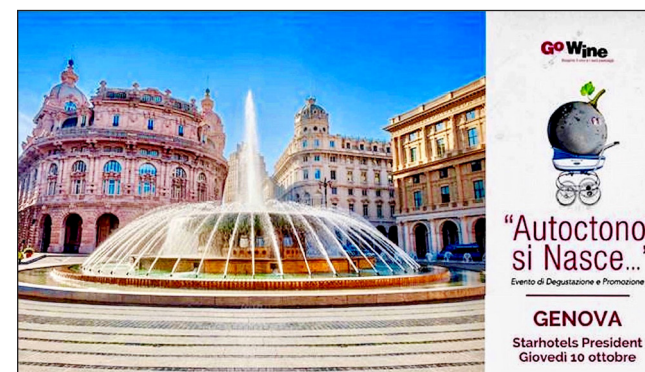
DI VIRGILIO PRONZATI

L'Italia, oltre a essere il maggior produttore di vino al mondo, vanta il più alto numero di vitigni autoctoni del pianeta. Attualmente, nel nostro Paese sono registrate 545 varietà di vite da vino, di cui oltre 350 a bacca rossa. La Francia, per confronto, conta 210 vitigni autoctoni, ma l'80% della sua produzione vinicola è costituito da una decina di cultivar. Questa grande varietà di vitigni autoctoni, distribuiti in tutte le regioni d'Italia, dà origine a moltissimi vini di grande pregio, adatti a tutti i gusti e a tutte le tasche.

A portare l'attenzione nazionale su questo straordinario patrimonio è stata l'Associazione eno-culturale Go Wine di Alba, che per prima ha creato un evento di successo dedicato a questo tema: *Autoctono si nasce!* Questo appuntamento autunnale, attivo da almeno tre lustri, tocca le principali città italiane. Lo scorso 10 ottobre è stata la volta di Genova, dove le ampie e funzionali sale dello StarHotel President hanno ospitato l'evento, offrendo

In alto: Impeccabile il servizio dei vini effettuato da Pier Paolo Baudino, Elisa Marzano, Anita Maninchedda e Fabrizia Carletti;

in basso: Molti sommelier tra il folto pubblico



In alto: Locandina della straordinaria degustazione di vini da vitigni autoctoni;
in basso: Lista dei vini in degustazione

numerosi banchi d'assaggio gestiti direttamente dai produttori e una speciale enoteca con altre etichette. Il pubblico ha potuto immergersi in un viaggio di sei ore (dalle 16 alle 22, al costo di 20 €; 13 € per i Soci Go Wine e 16 € per i soci di associazioni di settore) attraverso le biodiversità viticole di quindici regioni italiane, scoprendo vini che raccontano la ricchezza dei loro territori. È stata un'occasione imperdibile che sommelier, enotecari, ristoratori, soci Go Wine e appassionati non si sono lasciati sfuggire. Il tasting ha offerto oltre 200 vini ottenuti da quasi 100 vitigni autoctoni, trasformando l'evento in un'esperienza tanto affascinante quanto impegnativa. L'edizione 2024 di *Autoctono si nasce!* ha confermato il successo di questo evento, offrendo un'importante vetrina per i vini autoctoni italiani e per le cantine che li producono. Iniziative come questa sottolineano il valore del nostro patrimonio vitivinicolo e promuovono la conoscenza e l'apprezzamento della biodiversità enologica italiana, consolidando il legame tra territorio, produttori e consumatori.

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*



UN GIOIELLO DEI ROLLI: PALAZZO GIO VINCENZO IMPERIALE

UNA TESTIMONIANZA VIVENTE DEL **PASSATO GLORIOSO DI GENOVA** TRA ARTE, FASTI NOBILIARI ED **EVENTI CONTEMPORANEI**

DI **LUCA BARTESAGHI**

Nel cuore pulsante del centro storico di Genova, là dove le antiche pietre raccontano storie di grandezza e fasti, si erge maestoso, su piazza Campetto, il **Palazzo Gio Vincenzo Imperiale**. Questo gioiello del Cinquecento è uno dei celebri **Palazzi dei Rolli**, residenze scelte dalla Repubblica di Genova per ospitare personalità di alto rango durante le visite ufficiali.

La storia del palazzo inizia intorno al 1560, quando Vincenzo Imperiale commissiona la costruzione a **Giovan Battista Castello**, noto come il Bergamasco, un artista di spicco

del manierismo ligure. L'edificio si distingue per la sua imponenza e per le decorazioni ricercate, che lo rendono un esempio straordinario di arte e architettura rinascimentale.

La struttura fu successivamente ampliata dal figlio di Vincenzo, **Gio Giacomo**, sotto la guida dell'architetto **Andrea Ansaldo**. Fu Gio Giacomo, Doge della Repubblica di Genova dal 1617 al 1619, a volere anche l'apertura della "strada imperiale" (oggi via Scurreria), una nuova arteria cittadina che contribuì a rendere visibile parte della facciata e del portale del palazzo anche da piazza San Lorenzo.

Rubens, celebre pittore fiammingo, conobbe la famiglia Imperiale durante il suo soggiorno a Genova tra il 1600 e il 1607 e divenne amico di Gio Vincenzo, il figlio di Gio Giacomo. Per la famiglia, Rubens realizzò opere straordinarie, tra cui *Il compianto di Venere su Adone* (oggi dispersa) ed *Ercole e Onfale*, conservata al Louvre. La famiglia, amante delle arti e della cultura, gli commissionò anche il famoso ritratto di **Brigida Spinola Doria**, prima moglie di Giacomo, oggi custodito alla National Gallery di Washington. Il palazzo non è solo una testimonianza storica: fu teatro di eventi drammatici. Nel 1684,



durante il bombardamento navale di Genova, e nel 1942, sotto i colpi dei raid aerei della Seconda guerra mondiale, subì gravi danni. Tuttavia, la sua bellezza architettonica è rimasta intatta grazie ai restauri e alla tutela da parte della Soprintendenza, che dal 1945 ne garantisce la protezione.

La facciata, attribuita al Bergamasco, richiama il prestigioso **Palazzo Massimo alle Colonne** di Roma, capolavoro di Baldassarre Peruzzi. Colonne doriche e un maestoso portale introducono al piano terreno, rivestito in bugnato. La sobria eleganza del primo piano nobile lascia spazio, ai livelli superiori, a decorazioni più elaborate: figure umane, putti, animali fantastici e divinità greche si alternano in un festoso



Lisa & Lisa è il negozio di abbigliamento donna unico nel suo genere! Capi MADE IN ITALY con eccellente qualità del tessuto e del filato. Le taglie arrivano alla 66 (e un po' di più!). Seguitemi su FB - IG e se volete esser sempre aggiornati mandate un Whatsapp al numero 392.4737255...



I NOSTRI MARCHI:
• KEVRA • ALBERTO CACCIARI • DEJAVU OVER
... E MOLTI ALTRI ...

@lisa.lisa.chiavari
Lisa&Lisa

SIAMO APERTI:
da lunedì a sabato
09:45 | 12:30
15:45 | 19:30
domenica chiuso

lisa.zonco@gmail.com
lisa.lisa.myshopify.com



IL PRANZO E' SERVITO
Gastronomia d'asporto e non solo...

CATERING PRIVATI E AZIENDALI • RISTORAZIONE •
CONSEGNE A DOMICILIO E ASPORTO



Via Colombo, 19R - 16121 Genova - Tel. 349 5536846
www.pranzoesservitoge.altervista.org - menuilpranzoesservito@gmail.com

ORARIO DI APERTURA
dal lunedì al venerdì: dalle 8.00 alle 17.00

gioco di stucchi e affreschi. In cima, **Giove**, sovrano dell'Olimpo, domina con la sua aquila e le folgori, simbolo del casato Imperiale. Oltre a Giove, ecco apparire le **Tre Grazie**, **Diana**, **Marte**, **Apollo**, **Venere**, e le divinità del mondo sublunare, **Cerere**, **Proserpina** ed **Ebe**. Gli affreschi sono considerati opera tarda dell'Ansaldo, risalenti al terzo decennio del Seicento.

Un palazzo vivo e funzionale

L'interno, articolato su più piani, accoglie dipinti di **Giovan Battista Castello** e **Luca Cambiaso**, con affreschi che spaziano da scene mitologiche a ornamenti di grottesche. L'imponente scalone, decorato con stucchi e affreschi che raffigurano episodi come la *Contesa tra Apollo e Amore* e *Apollo e Dafne*, conduce al primo piano nobile.

Oggi, il palazzo ospita un ristorante e uno studio di architettura, mentre il secondo piano nobile è sede del **Centro dell'Artigianato Ligure** e dei prestigiosi **Saloni delle Feste**. Questi saloni, che si estendono



per 850 mq, offrono una cornice raffinata per eventi di ogni genere, dai matrimoni alle celebrazioni private, fino a presentazioni e conferenze aziendali. Le sale, con le loro decorazioni affrescate, sono ideali per interventi musicali classici o moderni, performance teatrali o presentazioni enogastronomiche a tema. I Saloni delle Feste offrono anche una vasta gamma di servizi per eventi business. Nella sala conferenze o nella sala del Camino è possibile organizzare incontri con proiezioni video e strumenti di presentazione.



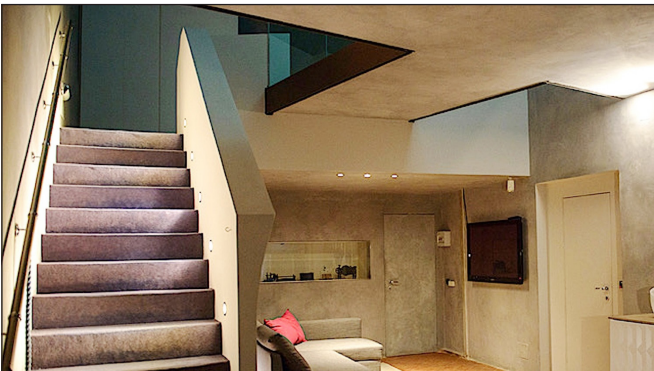
Una peculiarità esclusiva è la suite di charme denominata **“Domus Vivenda”**, per chi desidera soggiornare in un ambiente d'epoca con tutti i comfort moderni. La suite, climatizzata e dotata di TV, si sviluppa su due livelli, con bagno risalente al XVII secolo, doccia e asciugacapelli, oltre a un'area salotto per rilassarsi dopo una giornata tra i vicoli e i musei della Superba.

Palazzo Gio Vincenzo Imperiale continua a essere una testimonianza vivente del passato glorioso di Genova e della famiglia Imperiale, che ne è ancora proprietaria. Inserito nel circuito dei **Palazzi dei Rolli**, è visitabile con orari prestabiliti: lunedì, mercoledì, venerdì, sabato e domenica dalle 14.00 alle 17.00.

Varcare la soglia di questo palazzo significa immergersi in una storia di arte, cultura e potere che solo Genova sa raccontare con tale maestria.

Maggiori informazioni su:

www.salonidellefeste.com



Nel cuore pulsante del Mercato Orientale di Genova, la nostra gastronomia "I Pronti di Luca" è un punto di riferimento per chi cerca il meglio della cucina ligure, combinato con una costante ricerca di innovazione. Sotto la guida di nonna Luciana, ci dedichiamo ogni giorno alla selezione di ingredienti freschi per preparare piatti che rappresentano sia la grande tradizione ligure sia il nostro spirito innovativo.

Nel nostro assortimento troverai piatti intrisi di storia, come lo stoccafisso, le lattughe ripiene e le seppie in zemino, preparati seguendo metodi tradizionali che rispecchiano l'autenticità e i sapori profondi della Liguria. Allo stesso tempo, esploriamo nuovi orizzonti culinari con piatti come le seppie con pesche, una combinazione audace che unisce il gusto salato del mare con la dolcezza della frutta, offrendo un'esperienza gustativa inedita.

La nostra passione per la cucina si traduce in una continua esplorazione di nuovi sapori e tecniche, garantendo ai nostri clienti esperienze culinarie sempre diverse e innovative. Che sia per un veloce pranzo di lavoro, un aperitivo in famiglia, una cena tra amici o per celebrare le festività in grande stile, la nostra gastronomia "I Pronti di Luca" offre soluzioni gastronomiche pronte da cuocere a casa o già preparate per essere gustate.

Venite a scoprire come tradizione e ricerca si fondono nei nostri piatti, portando il gusto autentico della cucina ligure direttamente nelle vostre case.



Pasticceria Guano

...dal 1958



Famiglia di pasticciieri: 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.

Piazza Cavour 2R,
Torriglia (GE)

Tel. 010.944.290
Cell. 339.694.4693



SCHEDE PRODOTTI

Vasto assortimento di pasticceria fresca e secca

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

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

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

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

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



LA FIS DI GENOVA PRESENTA I GRANDI VINI DI MASCIARELLI

DALLA **BIODIVERSITÀ ABRUZZESE** ALL'ARTE DEL VINO:
IL RACCONTO DI MASCIARELLI TRA DEGUSTAZIONI E CULTURA

DI VIRGILIO PRONZATI

Masciarelli?
L'ambasciatore dei vini
abruzzesi nel mondo.
Uno dei pochi produttori ad essere
profeta in patria.

Masciarelli Tenute Agricole
nasce nel 1981 grazie all'intuito
imprenditoriale di Gianni
Masciarelli, protagonista
dell'affermazione della
vitivinicoltura abruzzese moderna.
Cuore pulsante della cantina è
San Martino sulla Marrucina, in

provincia di Chieti, con vigneti e
uliveti di proprietà nelle quattro
province abruzzesi.

Vent'anni dopo, in occasione delle
celebrazioni per i 40 anni di attività,
Masciarelli Tenute Agricole ha
lanciato il *Masciarelli Art Project*,
un progetto che intende instaurare
un dialogo con artisti di fama
internazionale per raccontare il
mondo Masciarelli attraverso una
chiave artistica innovativa.

Masciarelli si è impegnata per oltre

30 anni a valorizzare il territorio
agrario regionale, rivelando il
potenziale vitivinicolo di una
terra di forti contrasti, e quindi di
terroir unici, come l'Abruzzo. Con
la scomparsa di Gianni, l'azienda
è oggi guidata dalla moglie Marina
Cvetic, dinamica figura che ha
creato una propria linea di vini
pregiati che porta il suo nome.

Masciarelli è l'unica azienda
capace di leggere la straordinaria
biodiversità dell'Abruzzo, con oltre



60 particelle vitate nelle quattro province abruzzesi.
Produce due milioni e mezzo di bottiglie, riuscendo a
coniugare qualità e quantità in modo eccellente.

A presentare in anteprima a Genova i vini di
Masciarelli è stata la Fondazione Italiana Sommelier
Liguria, presieduta da Roberta Bonasegale. L'esclusivo
tasting si è tenuto mercoledì 9 ottobre presso il salone
dell'Hotel Holiday Inn in via Milano, dalle ore 20 alle
22.

Come di consueto, la degustazione è stata
brillantemente condotta da Roberta Bonasegale, con
interventi di Marina Cvetic e del Direttore commerciale
Paolo Dragani.

I VINI DEGUSTATI:

Villa Gemma Abruzzo Bianco 2023

- Aspetto: brillante, paglierino scarico con riflessi verdolini.
- Al naso: discretamente intenso, sentori floreali e fruttati.
- In bocca: secco, sapido, fresco, minerale, di buona persistenza ed equilibrio.



Marina Cvetic mentre descrive la storia della sua azienda;
Nella pagina precedente: Bonasegale con gli impeccabili sommelier
che hanno effettuato il servizio dei vini

ECOLEGNA

VIA STRUPPA 112/R • 16165 GENOVA

Tel. 010 838 0978 • WhatsApp: 328 7675119

E-mail: info@ecolegna.it



**PREFABBRICATI IN LEGNO,
ARREDO PER GIARDINI E COMBUSTIBILI
CON MATERIALI ECOLOGICI**

La ditta genovese Ecolegna Srl è il partner
ideale per tutti. Se sei interessato a
case prefabbricate arredo per giardini e
forniture combustibili, da noi puoi trovare
tutto il necessario: forniture di legna,
tronchetti e carbonella di bamboo per
pizzerie, ma anche rivestimenti e coperture
in legno per negozi e attività. Ecolegna si
occupa di arredamento giardini e dehor e
di forniture di combustibili ecologici per
attività commerciali.



PER UN PREVENTIVO GRATUITO
CONTATTACI CHIAMANDO
IL NUMERO TEL. 010 838 0978

www.ecolegna.it





In alto: La Presidente FIS Liguria Roberta Bonasegale mentre presenta l'attesa serata;
In basso: Marina Cvetic, Roberta Bonasegale e Paolo Dragani con i vini degustati

Castello di Semivicoli Trebbiano d'Abruzzo Doc Superiore 2020

- Aspetto: brillante, paglierino vivo.
- Al naso: molto intenso, composito, sentori di mela, pesca e erbe aromatiche.
- In bocca: secco, sapido, caldo, pieno e armonioso.

Villa Gemma Cerasuolo Superiore 2023

- Aspetto: brillante, rosa antico.
- Al naso: intenso, con note di anguria, melagrana e mora di rovo.
- In bocca: sapido, fresco, minerale, di buona struttura e persistenza.

Castello di Semivicoli Rosso Terre di Chieti 2018

- Aspetto: limpido, rubino carico con orlo granato scuro.
- Al naso: complesso, sentori di mora, ciliegia, sottobosco e spezie.
- In bocca: secco, sapido, tannico, pieno e armonioso.

Marina Cvetic Montepulciano d'Abruzzo Riserva 2020

- Aspetto: limpido, rubino carico.
- Al naso: composito, sentori di mora, ciliegia, melagrana, cuoio e spezie.
- In bocca: secco, morbido, tannico, equilibrato, di buona struttura e persistenza.

Villa Gemma Montepulciano d'Abruzzo Riserva 2018

- Aspetto: limpido, rubino molto carico.
- Al naso: intenso, complesso, note di mora, ciliegia, mirtillo, cuoio, tartufo, cioccolato e liquirizia.
- In bocca: secco, morbido, tannico, di grande struttura e persistenza.

In sintesi:

Ottimi vini, ottenuti da vitigni di media e lunga età, con basse rese per ettaro, vinificazioni razionali per i bianchi e fermentazioni prolungate con macerazione per i rossi. L'affinamento in barriques, nuove o di un solo passaggio, e l'uso limitato di anidride solforosa confermano l'attenzione alla qualità.

A fine degustazione è stato servito un piatto con golosità tipiche abruzzesi, un tocco finale che ha completato l'esperienza enologica.

ALESSANDRO RAPISARDA STUDIO IMMOBILIARE

MEDIAZIONI IMMOBILIARI - AMMINISTRAZIONI CONDOMINIALI
MUTUI E FINANZIAMENTI - ASSICURAZIONI



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
- ◻ STIME IMMOBILIARI
- ◻ COSULENZA IMMOBILIARE
- ◻ ASSISTENZA PRE E POST VENDITA
- ◻ CLASSIFICAZIONE ENERGETICA
- ◻ COMPRAVENDITA E LOCAZIONE



Corso Torino, 21R • 16129 Genova

Tel.: + 39 348 600 1357

Email: info@rapisardaimmobiliare.it

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



ABBA FESTIVAL, IL NUOVO APPUNTAMENTO PER LA SUBACQUEA

NASCE IN SARDEGNA UN ORIGINALE FESTIVAL
DI ARCHEOLOGIA E FOTOGRAFIA SUBACQUEA

DI LUIGI DE MICHELIS

Se si trattasse di un festival del cinema, potremmo dire che in Sardegna è nata una stella! Ma qui parliamo di subacquea, e di un evento altrettanto brillante e originale: l'**Abba Festival**, svoltosi dal **9 al 13 ottobre** sull'Isola

della Maddalena. Ideato da **Martina Glover** e **Angelica Prezioso** dell'associazione Unconventionart.it, il festival ha trovato la sua sede perfetta nella splendida cornice dell'**Abbatoggia Village**, con il supporto di **La Maddalena**

Diving e Argonauta Diving Sardinia di Cala Gonone.

Un festival unico dedicato all'acqua

L'Abba Festival, il cui nome deriva dal termine "acqua" (abba)



in dialetto sardo, si è svolto nello spettacolare scenario del **Parco Nazionale dell'Arcipelago di La Maddalena**, una delle meraviglie naturali della Sardegna. Concepito per un pubblico internazionale, il festival ha unito archeologia, fotografia e subacquea in un'esperienza educativa e immersiva, valorizzando il patrimonio storico, culturale e ambientale dei fondali dell'arcipelago.

Grazie al patrocinio del **Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica**, del **Parco Nazionale dell'Arcipelago di La Maddalena** e del **Comune di La Maddalena**, l'Abba Festival ha celebrato la ricchezza archeologica e naturalistica del territorio. Tra i principali partner figurano aziende e istituzioni prestigiose, tra cui **GMT Spa**, e gli archeologi della **Soprintendenza Nazionale per il Patrimonio Culturale Subacqueo** e della **Soprintendenza Archeologia, Belle Arti e**



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 Volturmo, 14/R
16129 Genova

idrotermicapinasco@gmail.com
facebook@IDROTERMICAPINASCO

NUOVA SAPCI s.n.c.
Prodotti professionali

Fornitura prodotti igiene

Cosmetici professionali

Abbigliamento sanitario

Abbigliamento cuochi

Prodotti professionali
per la pulizia di ambienti sanitari

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



l'Ing. Sante Arpino della GMT SPA,
main sponsor del festival

Paesaggio per le province di Sassari e Nuoro, che hanno contribuito a fare di questo evento un appuntamento di grande rilevanza scientifica e culturale.

Archeologia subacquea: tra storia e scoperta

La sezione **Archeologia** dell'Abba Festival ha offerto ai partecipanti l'opportunità di immergersi nei siti più affascinanti e rilevanti dell'Arcipelago di La Maddalena, scelti in base a criteri di didattica, sicurezza e tutela del patrimonio. Grazie alla supervisione di esperti della Soprintendenza, i subacquei hanno preso parte a vere e proprie attività di ricerca archeologica

subacquea, un'esperienza unica che ha combinato pratica sul campo e formazione scientifica. Questa sezione ha rappresentato un'occasione irripetibile per conoscere da vicino il lavoro degli archeologi subacquei, scoprendo reperti e storie nascoste nei fondali marini. Un'esperienza che ha permesso di sensibilizzare i partecipanti sull'importanza della conservazione e valorizzazione del patrimonio sommerso.

Fotografia subacquea: l'arte dell'immersione visiva

La sezione **Fotografia**, guidata dall'ex campione mondiale di fotosub **Settimio Cipriani** e

dalla moglie **Anna**, ha arricchito ulteriormente il festival. Cipriani ha presentato il suo ultimo libro fotografico *“Una carezza dell'anima”*, ottenendo grande successo. Il programma prevedeva sessioni pratiche in acqua durante le quali i partecipanti hanno avuto l'opportunità di scattare sotto la guida esperta di Cipriani, seguite da lezioni in aula per perfezionare le tecniche di fotografia subacquea. Un'esposizione di foto subacquee di grande formato ha completato questa sezione. Tra le opere esposte, spiccano quelle di **Gianni Risso**, celebre fotografo e pioniere della fotografia pubblicitaria subacquea, che ha stupito i visitatori con immagini innovative e suggestive. Durante le lezioni, gli scatti realizzati nelle sessioni mattutine venivano analizzati e commentati, offrendo ai partecipanti un feedback





**lele
MOTORS**

AUTORIPARAZIONI RIPARAZIONI MECCANICHE
ED ELETTRONICHE PER AUTO E MOTO

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

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



L'OFFICINA AL SERVIZIO DELLA
TUA AUTO: DALL'ASSISTENZA
CLIMATIZZATORI AL CAMBIO FILTRI

www.lelemotors.trovaweb.net

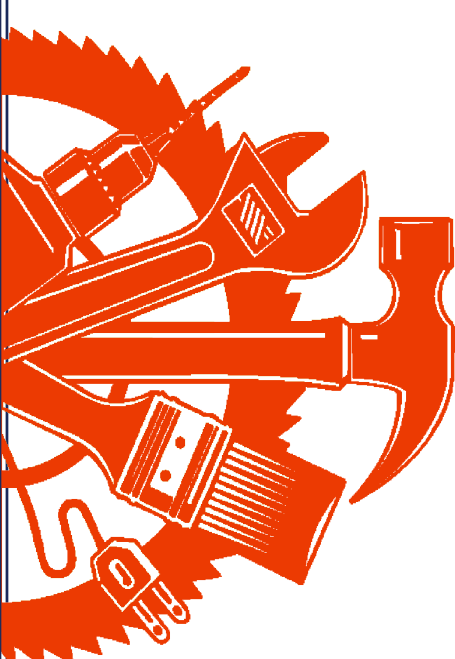
ORARI DI APERTURA
Dal Lunedì al Venerdì
08:00-12:00 / 14:00-18:00
Sabato e Domenica Chiuso



FERRAMENTA

IL
PARADISO
DELLA
BRUGOLA

DI GABRIELE ALESSIO



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

Via Gabriele Rossetti, 19R
16148 Genova

Tel. 010 385788 • Cel. 393 265 2725

facebook@ferramentaviarossetti

www.ferramenta-il-paradiso-della-brugola-di-gabriele.business.site



personalizzato e prezioso per migliorare le proprie competenze.

Un successo che guarda al futuro

La prima edizione dell'Abba Festival si è rivelata un successo, non solo per l'alto livello organizzativo e scientifico, ma anche per l'entusiasmo dei partecipanti, che hanno potuto vivere un'esperienza immersiva e formativa. L'evento ha dimostrato che l'unione tra archeologia, fotografia e tutela ambientale può creare un formato innovativo e coinvolgente, capace di attirare appassionati e professionisti da tutto il mondo.

Grazie al sostegno di partner prestigiosi e alla bellezza senza pari dell'arcipelago di La Maddalena, l'Abba Festival si candida a diventare un appuntamento annuale di riferimento nel panorama della subacquea internazionale. Con il suo mix unico di cultura, scienza e creatività, l'Abba Festival ha aperto una nuova strada per eventi legati al mondo sommerso: ci si augura che questa manifestazione, nata in una delle cornici più belle della Sardegna, possa proseguire negli anni a venire, arricchendo sempre più il dialogo tra storia, natura e arte.



RISTORANTE I PORTICI

Specialità Pesce



EVENTI PRIVATI ~ TAKE AWAY ~ DIETE PARTICOLARI

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

VIA DI SOTTORIPA, 59R - 16126 GENOVA

(di fronte all'Acquario)

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

Sito-web: ristoranteporticigenova.eatbu.com

SCATTI D'AUTORE A ZOAGLI

LA CITTADINA LIGURE SI CONFERMA **CAPITALE DELLA
FOTOGRAFIA SUBACQUEA ESTEMPORANEA**

DI GIANNI RISSO

Anche quest'anno, Zoagli ha registrato un nuovo, eclatante successo nel mondo della fotografia subacquea estemporanea, grazie all'impegno del Comune ligure, che dal 1997 promuove uno degli eventi più interessanti d'Italia, caratterizzato dal più consistente monte premi del settore.

Zoagli, pittoresco paesino del Golfo del Tigullio, vanta da sempre un profondo legame con la subacquea. Basta ricordare che, nel 1986, Massimo Garbarino, un appassionato zoagliese, fondò uno dei primi diving center d'Italia. Fu anche il primo in Europa a offrire supporto per l'uso amatoriale della miscela respiratoria Nitrox, un'innovazione proveniente dagli Stati Uniti che Garbarino seppe adattare alle esigenze locali, costruendo persino una stazione di ricarica. Oltre al settore amatoriale, Garbarino fondò anni dopo la Italsub, un'apprezzata azienda di lavori subacquei. Negli anni Ottanta, Zoagli richiamava ogni fine settimana fino a 350 subacquei.

Un'altra attrazione per i subacquei e i turisti è la Madonnina del Mare, una splendida statua collocata nel 1985 a metri di profondità grazie a un'idea di Franco Forte e dello stesso Garbarino. L'opera, realizzata dalla scultrice Marianne Hastianatte, continua a essere un



Presso la nostra sede è possibile sottoporre la tua vettura a controlli periodici per garantire nel tempo il perfetto funzionamento delle parti meccaniche:

- Controllo e sostituzione freni • Sostituzione filtri • Cambio olio motore • Controllo liquidi • Tagliandi • Trattamenti Ossidrogeni per motori • Riparazione elettronica e meccanica



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



Se ti si accende una spia o semplicemente una luce non funziona Officina Struppa ha la soluzione:

- Diagnosi computerizzate • Controllo e sostituzione batteria • Sostituzione luci • Riparazione e ricarica climatizzatori anche nuovi impianti • Installazione impianti stereo • Installazione sensori di parcheggio • Installazione navigatori satellitari



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

OFFICINA STRUPPA
Davide Bianco



Via Augusto Pedullà, 93 • 16165 Genova
CELL. + 39 349 686 5286 + 39 348 700 2602

CONTATTACI:
officinastruppasrls@gmail.com
davide@struppastyle.it

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





LA LANTERNA

Trattoria



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

**PESCE FRESCO
TUTTI I GIORNI**



Forniture di articoli per lo sport da combattimento, fitness e personalizzazione



BdS Fight Store

Via Felice Cavallotti, 39r
 Tel. 010 471 8027 - Cell./WhatsApp 345 080 6059
 Email: info@bdsstore.it

www.bdsstore.it
 BdStore Genova
  BdStore Genova



Mango Gennaro

Orologiaio e Orafo

Via Giacomo Giovanetti 37,
 Sampierdarena
 Tel. +39 010 419312
 email: mango-gennaro@virgilio.it

GIOIELLI • OROLOGI • FEDI
 RIPARAZIONE DI QUALSIASI
 OGGETTO IN ORO E IN ARGENTO

 mangogennaro.it
  Oreficeria-
gioielleria Mango
Gennaro



simbolo di devozione e bellezza sottomarina.

Il Trofeo di fotografia subacquea

Anche quest’anno il Trofeo di fotografia subacquea del Comune di Zoagli ha attirato grande interesse, grazie all’organizzazione congiunta di **apneaworld.com** e **Dimensione Diving di Lavagna**. I fotografi partecipanti hanno presentato oltre 120 immagini, quasi tutte perfettamente in tema, tra cui le migliori 12 sono state esposte in grande formato (77 x 100 cm, a cura di Stampa Divina di Genova) dal 2 al 5 agosto presso la Torretta Saracena, dove si è tenuta la premiazione. Nella categoria “**Master**”, il milanese Alessandro Raho ha vinto nettamente con uno scatto notturno che ritrae una polpessa in una livrea particolarmente





Le Sfumature del Confetto

Wedding Planner • Bomboniere
Articoli Nozze • Articoli da Regalo
Partecipazioni



Via Bertuccioni, 17A Rosso
16139 Genova



Tel. 010 857 2156 Cell. 347 321 9738



sito web: www.piscitelliweddingplanner.it

email: lesfumaturedelconfetto@gmail.com

Seguici su:   



suggestiva. Secondo classificato il fuoriclasse savonese Massimo Corradi, tesserato per il Club Subacqueo di Sestri Levante, con un primo piano di murena, mentre il terzo posto è andato al toscano Paolo Scalfo.

Nella categoria “**Amatori**”, Mauro Bassan di Recco ha conquistato il primo posto con una rara immagine della Donzella pavonina accanto a una multicolore barchetta (*Sciarrano scriba*). Al secondo e terzo posto, rispettivamente, Cristiano Ferraro di Savona e Gianni Miloro, operatore videosub del programma “Nel Blu” di Telegenova, residente a Casella.

In totale hanno partecipato 32 fotografi provenienti da Italia, Svizzera, Francia e Germania.

Premiazioni e sponsor

Durante la premiazione, Alessandro Raho ha spiegato i dettagli della sua immersione notturna e dello scatto vincitore. Il sindaco di Zoagli, Fabio De Ponti, ha ringraziato partecipanti, sponsor e giuria, composta da Renza e Pierfranco Dilenge, Remo Sallo, Gianni Riso e dallo stesso sindaco.

Tra i premi di maggior rilievo, l'azienda genovese Cressi ha offerto un erogatore di alta gamma e due computer subacquei. Altri premi sono stati messi a disposizione **da Comune di Zoagli, Editrice La Mandragora, IRECO, NITAL-NIKON, SUN LINE, Grand Hotel Bristol Zoagli, Hotel Zoagli, Tessitura Gaggioli, Seterie di Zoagli, Rita Tomasoni, Dimensione Diving Lavagna, AMP Portofino e apneaworld.com.**







VOTTO ALESSI

 VOTTOALESSI
  800.686928
  info@gruppovottoalessi.it

RESIDENZE PER ANZIANI

RESIDENZA FRONTE MARE

VIA NICOLA FABRIZI, 1 - 0102363965



COMUNITÀ ALLOGGIO PER ANZIANI
PENSATA PER RICREARE UN AMBIENTE
FAMILIARE, SITUATA A POCCHI PASSI DAL MARE
NEL QUARTIERE DI QUINTO A GENOVA,
RISIEDE TOTALMENTE IN CONTESTO
PRIVATO, LA STRUTTURA POSSIEDE 5 CAMERE SINGOLE E 5 CAMERE DOPPIE,
DUE GRANDI TERRAZZI E AMPIO GIARDINO.



RESIDENZA TERZA ETÀ

VIA IPPOLITO D' ASTE, 8 - 010580717



UN LUOGO DOVE LA CURA, LA PROTEZIONE
DI OGNI OSPITE INCONTRANO
L' ELEGANZA DI UN AMBIENTE SICURO
ED ASSISTITO, LA STRUTTURA
È COMPOSTA DA 20 POSTI LETTO.
CON ASSISTENZA 24 ORE SU 24



RESIDENZA SAN GIOVANNI

VIALE BRIGATE PARTIGIANE 12 - 010540584



RESIDENZA SAN GIOVANNI È UNA
STRUTTURA CHE OSPITA,
SIA IN MANIERA PERMANENTE CHE
TEMPORANEA, PERSONE ANZIANE
NON COMPLETAMENTE AUTONOME
CHE, ALTRIMENTI, VIVREBBERO
IN SOLITUDINE.



RESIDENZA VILLA AMARENA

VIA AMARENA 6 - 010 884861



SITUATA NEL QUARTIERE DI SAN
FRUTTUOSO, IN UNA POSIZIONE
DOMINANTE CHE OFFRE UNA SPLENDIDA
VISTA SULLA CITTÀ DI GENOVA. FORNISCE
ASSISTENZA DI ALTA QUALITÀ, CON
UN APPROCCIO PROATTIVO VOLTO
AL RECUPERO PSICOFISICO DEGLI ANZIANI,



BRUCIATORI CENTRALI TERMICHE IMPIANTI TERMOIDRAULICI PER IL TUO CONDOMINIO

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

PREVENTIVO IMMEDIATO | SOPRALLUOGO GRATUITO

MABIE

**ASSISTENZA
MANUTENZIONE
RIPARAZIONE**

Via Fratelli Canepa, 54, 16010 Castagna, GE
Telefono: 010 302 6210 | info@mabiesrl.it

  www.mabie.it

I CURXETTI LIGURI, LA PASTA CON LO STEMMA

L' ANTICA **TRADIZIONE RINASCIMENTALE** DI STAMPARE,
SULLA PASTA PREPARATA NELLE PROPRIE CUCINE, IL BLASONE
NOBILIARE DEL CASATO

DI ANTONIO BOVETTI

I corzetti, in dialetto genovese *curxetti*, sono un tipo di pasta presente in Liguria già nel lontano Rinascimento. Le famiglie nobili del tempo chiesero ai loro cuochi di realizzare un tipo di pasta che riportasse lo stemma del casato, per ricordare ai commensali l'importanza della famiglia e riaffermare il proprio dominio sul territorio. Lo stampino era d'argento e le incisioni erano solitamente diverse sui due lati.

Il nome della pasta deriva dall'immagine stilizzata

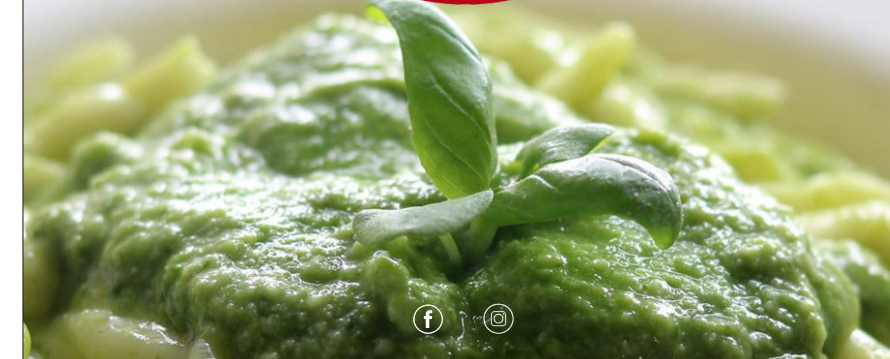
di una piccola croce, *cruxetta*, che originariamente decorava un solo lato di questi medaglioni, da cui il nome *cruxettu*. Con il passare dei secoli, in alcune località della Liguria, il formato di questa pasta è cambiato. Nel Levante ligure, i *curxetti* sono diventati medaglioni di circa 5 cm di diametro, decorati sui due lati con stampini in legno, su cui è inciso il simbolo del pastaio o del ristorante che li produce, per questo motivo chiamati anche *stampati*. Questo tipo di pasta nasce nella valle che da Varese Ligure scende nel



golfo del Tigullio e Paradiso, dove si può gustare nei ristoranti tipici. Gli stampini in legno oggi sono difficili da trovare in commercio, ma si possono acquistare in alcune botteghe artigianali del centro storico genovese o nel chiavarese, dove artigiani del legno mantengono viva questa antica lavorazione manuale.

«Noi usiamo questo tipo di pasta – spiega Gianni Bisso, proprietario con il fratello Vittorio del ristorante *Da Ò Vittoriö* di Recco – per onorare feste di compleanno, matrimoni, battesimi e celebrazioni tra amici. Abbiamo *curxetti* con svariati disegni: chi ordina il banchetto può richiedere il disegno che desidera, magari per ricordare il nome del festeggiato o l'evento celebrato. Possiamo dire che la pasta stampata cattura meglio il condimento. L'impasto è semplice da preparare e li facciamo di diversi colori: grigi, usando la polpa di oliva; verdi, con borragine tagliata fine; rossi, con pomodoro.

Mentre i *curxetti* cuociono in acqua bollente, si



Via di Canneto Il Curto, 49R
Tel. 010.302.0423



Via Piacenza, 101R, 16138 Genova

Tel. 327 936 5563

e-mail: phoenixbeautynails@gmail.com



Phoenix Beauty & Nails

Trattamenti Viso/Trattamenti Corpo/Estetica Avanzata/Estetica Base/
Ricostruzione Unghie/Doccia Solare

wine - spirits
★ Rivali ★
gourmet

Tel. 333.264.9134

L'Enoteca di Carignano. Ampia scelta di vini italiani ed esteri. Liquori e distillati di altissima qualità e gin sartoriali in esclusiva. Olio e conserve. Idee regalo. Eventi culturali, presentazioni e degustazioni.

Via Rivoli, 18 r. 16128 Genova
enotecarivoli@gmail.com

Social:
FB: Enoteca Rivali
IG: enotecarivoli

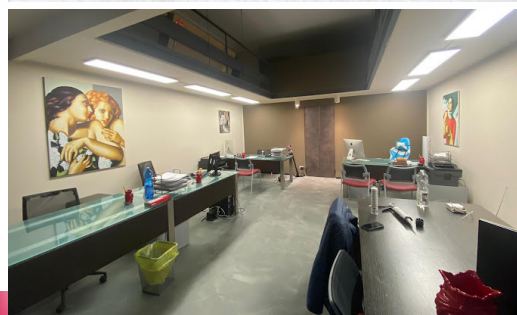
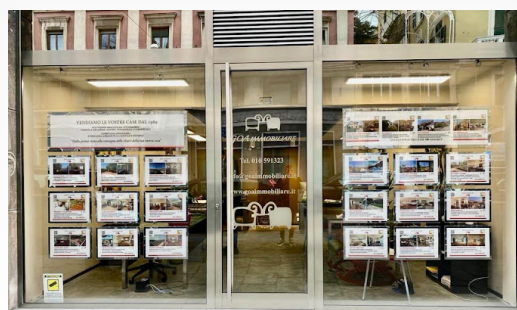


GOA IMMOBILIARE



AGENZIA IMMOBILIARE RESIDENZIALE E COMMERCIALE

Tel: 010-591-323



GOA IMMOBILIARE

Via Santi Giacomo e Filippo 24r-16121 Genova
info@goaimmobiliare.it / desiree.goaimmobiliare@gmail.com
www.goaimmobiliare.it

prepara nel mortaio un "battuto" di pinoli con uno spicchio d'aglio, formaggio grana e maggiorana. Una volta cotti, i *curxetti* vanno fatti saltare in padella con burro e poi serviti in una *fiamanghilla* (piatto di portata), spolverati con il battuto. Nel Cinquecento, per condire questa pasta si usavano pinoli e foglioline di maggiorana saltati in padella con olio. Questo semplice condimento permetteva di far risaltare lo stemma della famiglia stampato sulla pasta».

Nella Valpolcevera, questa pasta assume invece la forma di un piccolo otto, ottenuto strappando a mano dei pezzetti di impasto e schiacciandoli con i polpastrelli di indice e pollice. In dialetto genovese, questa tecnica si chiama "*tiæ coe diè e stampæ*", cioè tirati con le dita e stampati. Questo tipo di lavorazione crea una sfoglia con la caratteristica forma a farfalla, che può essere condita con burro e salvia, burro e poca maggiorana tritata, pesto o un sugo di carne o funghi, a seconda della stagione.



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

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

CHURRASCARIA

BRAZILIAN RESTAURANT



Ristorante brasiliano di Chef Fernando Bonafè, carne selezionata di altissima qualità servita allo spiedo, tagli esclusivi, piatti tipici, ambiente accogliente, tutto condito con gli ingredienti principali della vita: *amore, passione e dedizione*

www.dibonafe.it

fernandobonafe27@hotmail.it

@Bonafechurrascaria

I NOSTRI ORARI:

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



EDITORIALE AURORA SCARSI

Fotografo: MARCELLO RAPALLINO

Modella: AURORA SCARSI

della NAIMA ACADEMY

diretta da MATTEO ADDINO

vincitrice (nel 2023 e 2024) del WORLD OF DANCE
finalista su RaiUno di BALLANDO ON THE ROAD
a lungo componente della EXPERIENCE DANCE COMPANY





Le 3 Delizie



Corso Alessandro De Stefanis, 67R - 16139 - Genova
Tel. +39 010 991 0493 Cell. +39 351 763 5806



✉ le3delizie@gmail.com
☎ +39 351 763 5806
🌐 www.letredelizie.it

PANIFICIO, CAFFETTERIA, PASTICCERIA, CREPERIA
SERVIZIO CATERING PER EVENTI PRIVATI E AZIENDALI
CONSEGNE A DOMICILIO CON ORDINI VIA WHATSAPP



Marino Tappezzerie

GENOVA



VIA CESARE CABELLA, 58
TEL. + 39 392 295 6820
E-mail: marinotappezzerie@gmail.com

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



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:

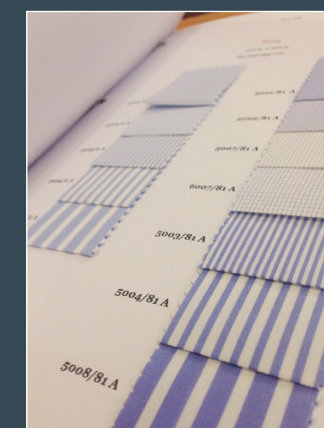
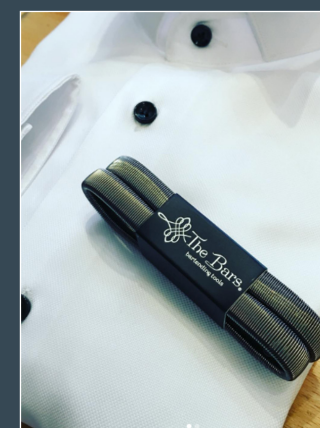
Valutazioni gratuite
Riparazioni di qualunque natura
Serietà e massima trasparenza
Pagamento subito e in contanti

Camicie e Cravatte personalizzate FABIO PARDINI



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

Camicie a Genova da 20 anni



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



LIAPULL

Cashmere

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

WWW.LIAPULL.IT