



Sergio Rossi, "cucinosofo" l'intervista > 11



Davide Falteri, eletto presidente Federlogistica > 13



Martina Calabresi "Play Academy" > 22



Elisabetta Garetti, primo violino T. Carlo Felice > 29



«o Cornigliotto»

5X Mille Dona il tuo 5X1.000 a questo giornale C.F. 01951360997

Cornigliano 2025, tra le novità in arrivo Palabombri e Studios cinematografici

Il nuovo anno e il vecchio uomo di Enrico Cirone



Va da sé che basta, non poteva durare e forse, con il senno di poi, non doveva nemmeno cominciare. Anche l'ultima utopia, per quanto relegata al nuovo anno, alla novità, va in soffitta. L'aveva predetto Jean-Jacques Annaud, il regista del film *Il nemico alle porte* (2001), sulla battaglia di Stalingrado, con Jude Law e Joseph Fiennes. Ecco il monologo del commissario politico, prima di morire vittima consapevole del proiettile del ceccchino nazista: «Sono stato così sciocco, Vassili. L'uomo sarà sempre l'uomo. Non esiste l'uomo nuovo. Con tanta fatica abbiamo provato a creare una società che fosse giusta, dove non c'è niente da invidiare al tuo compagno, ma ci sarà sempre qualcosa da invidiare: un sorriso, un'amicizia, qualcosa che non hai e di cui ti vuoi appropriare. In questo mondo ci saranno sempre i ricchi e i poveri. Ricchi di talento, poveri di talento. Ricchi d'amore, poveri d'amore».



RICAMBI e ACCESSORI per porte, finestre e tapparelle
Antipanico, casseforti, chiudiporta, duplicazione chiavi, maniglie, serrature, siliconi, utensileria



Genova, Confeugo e "fiamma dritta" Buon auspicio (sembra) per il 2025

di Rosanna Robiglio



Anche quest'anno, in occasione del Natale, in piazza De Ferrari di fronte a Palazzo Ducale, due luoghi simbolo, è stata celebrata la cerimonia del Confeugo. Un'antica tradizione dove il popolo offriva alle massime autorità della Repubblica di Genova, come omaggio bene augurante di prosperità e pace, un tronco di alloro decorato con nastri bianchi e rossi che l'Abate del popolo consegnava al Doge della Serenissima. Il tronco poi dato alle fiamme, creava un fuoco propiziatore dove tutti auspicavano una fumata bianca e dritta simbolo di buona fortuna per la città.

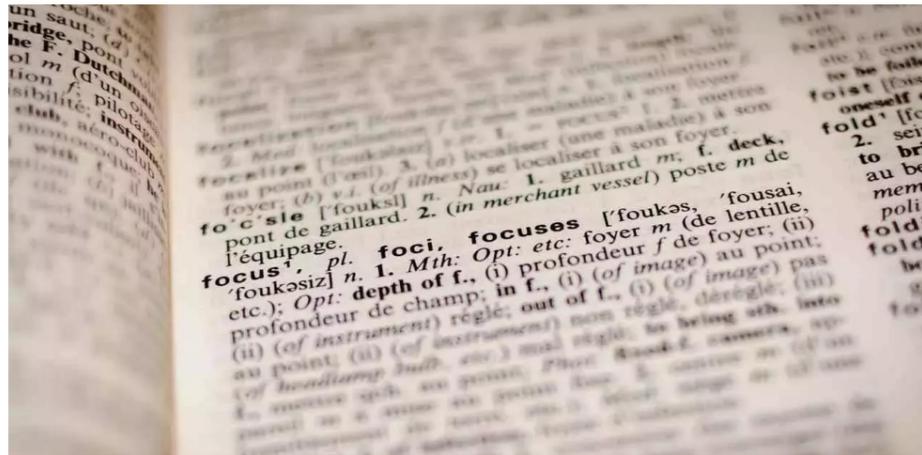
Quest'anno, come da tradizione, vi ha partecipato il sindaco *pro tempore* Pietro Piciocchi che, per questa occasione, ha dovuto allenarsi per parlare in genovese. "La fiamma chiara e dritta è di buon auspicio per il 2025 che sarà anche un anno di grandi sfide" ha detto (a cado). "Non nascondo l'emozione per il battesimo del mio genovese, perché ci tenevo a onorare una tradizione che in questi anni è stata molto valorizzata".

Commenta il nuovo presidente della Regione Liguria, Marco Bucci. "Abbiamo di fronte tante sfide e tante opportunità e sono sicuro che riusciremo a portare a compimento tutti i progetti e gli obiettivi che vogliamo raggiungere nel 2025. Ci auguriamo che il fuoco dei rami di alloro con la fiamma dritta che ha illuminato questo pomeriggio sia davvero di buon auspicio".

Dopo il rituale scambio di saluti al rintocco del Campanon de Pàxo, la campana collocata sulla Torre Grimaldina che ha accompagnato il Confeugo, sono stati citati i mugugni dei genovesi sui principali problemi della città: rifiuti, marciapiedi, dissesto stradale, segnaletica orizzontale poco visibile, trascuratezza generale che il vice sindaco reggente si è impegnato a risolvere. "Visione, fiducia e coraggio" sono i progetti che Piciocchi deve affrontare in questo periodo di percorso politico alla guida di Genova tra sfide amministrative e relazioni con i cittadini. Un lavoro di relazione con i cittadini perché se l'istituzione è presente, si rafforza il legame con tutte le zone, anche quelle più periferiche per potersi occupare dei vari problemi riguardanti tutta la città e non solo quelli del centro. Particolare attenzione al sostegno agli anziani, a promuovere modelli positivi per i giovani e migliorare l'integrazione sociosanitaria.

Il latino e la cyclette

di Enrico Cirone



A metà mese di gennaio il ministro dell'Istruzione (e del merito) Giuseppe Valditara ha presentato i nuovi programmi scolastici con importanti novità, tra cui l'inserimento del latino alle medie e l'approfondimento della storia dell'Italia e della lettura della Bibbia. Considerando che sul mio comodino giacciono (già letti e recensiti nei mesi scorsi sul *Corniglianese* gli ultimi due libri di Aldo Cazzullo, *Quando eravamo padroni del mondo* e *Il grande romanzo della Bibbia*) mi dedicherei all'inserimento - facoltativo - del latino nella scuola secondaria di primo grado.

La sua introduzione è motivata dalla convinzione che questa lingua non sia solo parte della tradizione scolastica, ma rappresenti anche uno strumento utile per sviluppare competenze logiche e linguistiche. Secondo gli esperti, il latino aiuta a migliorare la capacità di analisi, la comprensione del lessico italiano e la consapevolezza delle radici della nostra cultura. Fino agli anni '70, il latino era una materia obbligatoria nelle scuole medie italiane ma con le successive riforme fu eliminato per lasciare spazio ad altre discipline.

La proposta attuale prevede un'implementazione graduale che non sovraccarichi il piano di studi dei ragazzi: saranno introdotti moduli ba-

se per aiutarli a familiarizzare con la struttura della lingua e la cultura latina. Ci siamo passati anche noi, e nessuno, a parte qualche mal di pancia rimediato con Cicerone, ha mai pensato di ricorrere al Tar o di bullizzare il prof di latino. Però... però non mancano le critiche. Alcuni esperti e associazioni di genitori (che, probabilmente non l'hanno mai studiato) ritengono che l'ora di latino possa sottrarre spazio a discipline più orientate al futuro, come le scienze o le tecnologie digitali. Altri temono che si tratti di una scelta più ideologica (dal sostantivo latino *dux* deriva l'italiano *duce*...) che educativa, rischiando la deriva della destra governativa italiana. E poi si dirà: se il latino è una lingua morta, a cosa serve? Provo a spiegare. Immaginate il latino come una cyclette. Ci salite sopra e iniziate a pedalare. E scoprirete che, pedalata dopo pedalata, in realtà non siete andati da nessuna parte ma rimanete sempre sul posto. Ma, appunto: a che serve il latino? Serve e ve ne accorgete quando smontando dalla cyclette vi troverete ad affrontare le vere montagne, quelle della vita, quelle salite che vi aspettano dietro a ogni tornante e che vi toglieranno il fiato. A meno che non vi siate allenati prima con ore e ore di cyclette.

5Xmille Dona il tuo 5X1.000 a questo giornale C.F.01951360997

GENNAIO 2015, LA COPERTINA

ilCorniglianese
Mensile indipendente di informazione e cultura

Il giornale non ha finanziamenti pubblici

ANNO IV Numero 1 Mensile Copia gratuita Gennaio 2015

Cornigliano, lo sprint finale
La strada a mare intitolata a Guido Rossa

RICAMBI E ACCESSORI PER PORTE, FINESTRE E TAPPARELLE
ANTIPANICO, CASSEFORTI, CHILUPORTA, DUPLICAZIONI CHIAVI, MANIGLIE, SERRATURE, SILICONI, UTENSILERIA.

FIDATI, MINGUCCI E I!

MINGUCCI
Prestazioni, professionalità, competenza

Via Tomaso Maltoni 5 - 16152 - Genova - Tel. 010.612704 - Fax. 010.611533 - info@mingucci.it - www.mingucci.it

nuova
BOTTEGA
delle cose
BUONE

GASTRONOMIA TRATTORIA

Via Cornigliano, 117 - Genova
☎ 351 5125322

Massena
IMMOBILIARE

PIAZZA A. MASSENA, 5 R
Genova Cornigliano - 16152
Tel/Fax. 010. 65.17.439
www.massenaimmobiliare.it

**FARMACIE DI CORNIGLIANO
APERTURE DOMENICHE
E FESTIVI 2025
orario 9/13**

FEBBRAIO 2025

02: Farmacia Balbis
09: Farmacia Farmagorà (ex Angelini)
16: Farmacia San Giacomo
23: Farmacia Dr. Max (ex Venzano)

MARZO 2025

02: Farmacia Moderna
09: Farmacia Balbis
16: Farmacia Farmagorà Cornigliano
23: Farmacia San Giacomo
30: Dr. Max (ex Venzano)

“Quartieri in Giunta”, l’incontro al Centro civico «Priorità a sicurezza e rotatoria di piazza Massena Villa Serra bene l’uso di locali a scopo associativo»



di **Alfonso Palo**



Il 30 dicembre, Cornigliano è stata teatro di un’importante iniziativa promossa dal sindaco *facente funzione*, Pietro Piciocchi: una giunta itinerante tenuta presso il Centro civico del quartiere. Questo evento, voluto dall’Amministrazione comunale, ha rappresentato un’opportunità unica per confrontarsi direttamente con i residenti e le associazioni del territorio, raccogliendo spunti, proposte e segnalazioni per costruire insieme il futuro di Cornigliano. L’incontro, che ha visto una partecipazione significativa, ha sottolineato l’importanza della

collaborazione tra pubblico e privato, tra istituzioni e associazioni, con l’obiettivo di dare nuova energia a un quartiere che negli ultimi anni ha affrontato grandi cambiamenti e sfide complesse. All’evento hanno partecipato il sindaco *facente funzione* Pietro Piciocchi, insieme agli assessori della Giunta comunale Paola Bordilli, Enrico Costa, Sergio Gambino, Mauro Avvenente e i consiglieri delegati tra cui Davide Falteri, imprenditore genovese della logistica che si era attivato perché la Giunta facesse tappa proprio a Cornigliano, la presidente del Municipio VI Medio Ponente Cristina Pozzi, i membri della sua Giunta insieme con l’architetto Paolo Fan-

ghella, presidente di Società per Cornigliano. La loro presenza ha dimostrato un impegno concreto verso il coinvolgimento diretto dei cittadini nei processi decisionali, un approccio che punta a costruire una relazione di fiducia e trasparenza con la comunità locale. Ma i veri protagonisti della giornata sono stati i cittadini e le numerose associazioni che operano sul territorio, come la Croce Bianca Cornigliano, Pro Loco Cornigliano, *ilCorniglianese*, l’associazione Lucani, Auser, Afma Alzheimer, Comunità di Sant’Egidio, Celano Boxe e il Civ Cornigliano. Ognuna di queste realtà ha portato il proprio contributo, condividen-

do esperienze, bisogni e idee per il futuro del quartiere. La giornata è stata ricca di interventi e ha toccato temi fondamentali per lo sviluppo di Cornigliano, con un’attenzione particolare ai progetti di riqualificazione urbana, alla sicurezza e al lavoro. Tra i punti principali

Riqualificazione delle aree ex Ilva

Durante l’incontro sono stati illustrati i progetti dedicati alla valorizzazione delle aree ex industriali. L’obiettivo è quello di trasformare questi spazi in poli di formazione e lavoro, offrendo nuove opportunità soprattutto ai giovani del quartiere.

Piazza Massena

come simbolo di rinascita

È stato presentato il progetto per la riqualificazione di piazza Massena, un’iniziativa che punta a restituire alla comunità un luogo di incontro e socialità, migliorandone estetica e funzionalità. La piazza, da semplice spazio urbano, potrebbe diventare un simbolo del rinnovamento di Cornigliano. Nel render un’ampia rotatoria eliminerebbe la seva di semafori che insistono sulla piazza che introduce, a levante, su via Cornigliano.

Ascolto attivo e partecipazione

Molti cittadini hanno segnalato problemi legati alla sicurezza, al decoro urbano e ai servizi

sociali. Questi temi, particolarmente sentiti dalla comunità, sono stati affrontati con attenzione dalle istituzioni, che si sono impegnate a lavorare su soluzioni concrete.

Un momento significativo della giornata è stata la passeggiata organizzata nelle vie del quartiere, durante la quale le istituzioni hanno avuto modo di confrontarsi direttamente con i residenti. Questo giro ha permesso di osservare sul campo le criticità e i punti di forza di Cornigliano, dando vita a un dialogo informale ma estremamente efficace tra cittadini e amministratori. Cornigliano è un quartiere ricco di storia e di potenzialità, ma per realizzare un futuro all’altezza delle sue ambizioni è necessario il contributo di tutti. La giunta itinerante, promossa dal sindaco *facente funzione* Pietro Piciocchi, ha dimostrato che il dialogo aperto e la collaborazione tra istituzioni, associazioni e cittadini possono fare la differenza, generando idee e progetti in grado di migliorare la qualità della vita nel territorio. «Cornigliano rappresenta una priorità per la nostra Amministrazione – ha concluso Piciocchi –. Continueremo a lavorare al fianco dei cittadini per affrontare le sfide e costruire insieme una comunità più forte e inclusiva.» Un ringraziamento speciale a tutte le associazioni e i cittadini che hanno partecipato attivamente all’incontro. La loro presenza e l’impegno sono la prova che Cornigliano può diventare un esempio virtuoso di rinascita, dove passato e futuro si incontrano in una visione condivisa.

Foto: **Domenico Turco**

Minuto per minuto
Minuto per minuto
Minuto per minuto



IL TUO SERRAMENTO

**FINESTRE IN PVC E ALLUMINIO - PORTE BLINDATE
- PORTE INTERNE - TAPPARELLE - PERSIANE -
ZANZARIERE - TENDE DA SOLE - DOMOTICA**

LA MIGLIORE QUALITÀ A PREZZI IMBATTIBILI!



VIA CORNIGLIANO, 190/R 16152 (GE) VIA PRÀ 159 L R 16157 (GE)

Iltuoserramentosrl.it

**Ocean Viking
a Genova, sbarcati
45 migranti
a ponte Colombo**



Sono 45 i migranti a bordo della nave della ong Sos Mediterranée Ocean Viking attraccata a Genova venerdì 24 da cui sono sbarcati 45 migranti. La nave lo scorso 20 gennaio ha salvato in acque libiche 85 migranti che si trovavano a bordo di un gommone in balia del mare. Prima la sosta in Sardegna per sbarcare neonati e donne

in gravidanza. È seguita una nuova sosta nel porto Isola Bianca di Olbia per consentire il l'assistenza sanitaria e il ricovero di alcuni neonati e donne in gravidanza. La nave è poi ripartita per il porto genovese dove è attraccata poco dopo le 12. La decisione di inviare a Genova la nave era stata contestata dalla ong sui social.

Speciale

123 anni di impegno e solidarietà della Croce Bianca di Cornigliano

Un traguardo da celebrare con tutta la Comunità

di Giulia Dodaro

Cornigliano, 6 gennaio 2025.

Un anniversario speciale per una realtà che ha segnato la storia del quartiere e della città. La Pubblica Assistenza Croce Bianca di Cornigliano ha festeggiato il suo 123° anniversario, un traguardo straordinario che non solo celebra la lunga esistenza dell'associazione, ma diventa anche occasione per riflettere sul valore della solidarietà, della cooperazione civica e dell'impegno quotidiano che da più di un secolo questa istituzione porta avanti al servizio della comunità.

In un giorno simbolico come quello dell'Epifania, la Croce Bianca di Cornigliano ha vissuto una giornata di grande festa e riflessione, che ha permesso ai cittadini di rivivere la storia e le tradizioni dell'associazione ma anche di guardare al futuro con determinazione e speranza. La giornata non è stata solo una celebrazione, ma un momento di incontro, di comunità e di sostegno reciproco, che ha visto la partecipazione delle autorità locali, dei volontari e di tutti coloro che da anni contribuiscono al successo della Pubblica Assistenza.

Un corteo per le vie di Cornigliano:

storia che si fa strada

La giornata è iniziata con un corteo che ha attraversato le vie di Cornigliano, simbolo di un legame profondo tra la Croce Bianca e il quartiere che da sempre la accoglie (*foto accanto*). Ogni passo compiuto lungo il percorso non è stato solo un ricordo del passato, ma anche un richiamo alla costante evoluzione di un'associazione che si è radicata nel territorio e che ha sempre risposto alle esigenze della comunità con un approccio di forte responsabilità.

Le strade che ogni giorno vedono il passaggio dei mezzi della Croce Bianca durante le sue missioni di soccorso sono diventate il palcoscenico di una camminata che ha celebrato il legame tra l'associazione e la cittadinanza. Il corteo ha rappresentato il cuore pulsante della giornata, ricordando a tutti che la Croce Bianca è una realtà che è cresciuta insieme a Cornigliano, offrendo supporto e assistenza nei momenti di bisogno.

Deposizione delle corone: riconoscimento a Fondatori e Volontari

Alle 11 il programma è proseguito con la cerimonia di deposizione



delle corone commemorative presso la sede dell'associazione. Questo momento di riflessione



storica e quella attuale della Croce Bianca. Un gesto simbolico che ha reso omaggio a tutti coloro che, nel corso degli anni, hanno contribuito a far crescere

gno della Pubblica Assistenza con passione e dedizione.

La cerimonia ha avuto un significato profondo, richiamando l'importanza della memoria storica e del sacrificio di chi, giorno dopo giorno, si dedica al benessere della comunità. Le corone, depositate con rispetto e riconoscenza, sono diventate simbolo di un'eredità che continua a vivere, alimentata dall'impegno di chi ancora oggi lavora per garantire che la Croce Bianca rimanga un punto di riferimento per tutti (*foto 2*).

Riflessi di cultura e solidarietà: un rinfresco e una performance musicale

Alle 12:30 i festeggiamenti si sono spostati al Centro civico di viale Narisano, dove si è tenuto un rinfresco arricchito dalla performance musicale della Filarmonica di Cornigliano.

La musica ha aggiunto un tocco di cultura e convivialità alla giornata, trasformando il momento di festa in un'occasione di scambio e di condivisione tra i cittadini e i membri della Croce Bianca.

L'atmosfera è stata di grande calore e unione, con tutti i partecipanti che hanno potuto riflettere sul significato della solidarietà, sulla cultura

del volontariato e sul valore della comunità. La Filarmonica di Cornigliano ha accompagnato questo incontro con la sua straordinaria esibizione, arricchendo la giornata di emozioni e creando un momento di coesione che ha reso il compleanno della Croce Bianca ancora più speciale.

Un momento di gioia per i bambini: la befana della Croce Bianca

Altro momento particolarmente significativo è stato quello dedicato ai più piccoli. La Befana, figura tradizionale simbolo di generosità, ha portato dolci e sorrisi ai bambini presenti, un gesto che ha arricchito la giornata di allegria e speranza. Questo momento non è stato solo un omaggio alla tradizione popolare, ma anche un segno dell'impegno della Croce Bianca nel prendersi cura delle nuove generazioni, trasmettendo loro i valori della solidarietà, della comunità e dell'inclusività.

La presenza della Befana ha permesso ai bambini di vivere un'esperienza unica, che ha coniugato la magia della tradizione con l'importanza di crescere con una coscienza civica forte e consapevole. È stato un momento che ha reso il com-

Il mondo di Betti
Via Cornigliano 75r Genova
Merceria e Intimo

Caffetteria dolce - salato
PINTORI
Via Pellizzari, 9r - 16152 Genova Cornigliano
Tel. 010 6091638

MOBILI PRIMO di Rodolfo Primo e Figlio S.a.s.
Orari:
Da Martedì a Sabato
Mattino: 8:30-12:30
Pomeriggio: 15:30-19:30
Via De Caveno, 19r - 16152 Genova (GE)
Telefono: 010.6512026 - 010.6519090 - Fax: 010.6512026
www.mobillprimo.it • mobillprimo@libero.it
P.IVA: 01076310109

**Spesa,
più caro
il carrello
genovese**



Il record spetta a caffè, olio, burro e tonno. In questi casi l'aumento supera il 30 per cento. Alle famiglie genovesi costano di più anche il prosciutto crudo, il latte e le mele. Meglio le zucchine e i limoni. Il carrello della spesa dei genovesi, per l'inizio del 2025, è più caro. Nonostante l'impegno di Fida

(Federazione distribuzione alimentare) Confcommercio, i cui aderenti hanno cercato di assorbire gran parte degli aumenti, i cartellini dei prezzi parlano chiaro. L'aumento c'è e colpisce alcuni alimenti essenziali, che non mancano mai sulle tavole dei genovesi: olio, caffè, latte, salumi.



pleanno della Croce Bianca ancora più memorabile, un atto simbolico che ha sottolineato il legame tra l'associazione e le future generazioni di Cornigliano.

Il ruolo delle istituzioni: un sostegno continuo alla Pubblica Assistenza

Una giornata così importante non sarebbe stata completa senza la partecipazione delle autorità locali. Il sindaco *facente funzione* Pietro Piciocchi, gli assessori Enrico Costa e Sergio Gambino, e la presidente del Municipio Cristina Pozzi sono stati presenti per rendere omaggio all'impegno della Croce Bianca. La loro partecipazione è stata una testimonianza del valore che la Pubblica Assistenza riveste per la comunità, riconoscendo l'importanza di sostenere queste realtà che, attraverso il loro impegno e il loro lavoro, contribuiscono al benessere collettivo.

Le istituzioni locali, infatti, svolgono un ruolo fondamentale nel garantire che la Croce Bianca possa continuare a operare al servizio della comunità. Il supporto che le autorità offrono a questa associazione non riguarda solo le risorse materiali, ma anche la promozione dei valori di solidarietà e di impegno civico che la Croce Bianca incarna. La sinergia tra le istituzioni e le realtà di volontariato è fondamentale per costruire una comunità più forte, coesa e pronta a rispondere alle sfide di un mondo in continuo cambiamento.

Guardando al futuro: nuove sfide e nuovi obiettivi per la Croce Bianca

Nonostante il grande traguardo dei 123 anni, la Croce Bianca di Cornigliano guarda al futuro con spirito di rinnovamento e ottimismo. La sfida è quella di rimanere un punto di riferimento



Da sn.: Domenico Turco, tesoriere Croce Bianca; Cristina Pozzi, presidente Municipio VI MP; militi e volontari Croce Bianca; Davide Falteri, presidente Croce Bianca



Da sn.: Davide Falteri, presidente Croce Bianca; Cristina Pozzi, presidente Municipio VI MP; Pietro Piciocchi, sindaco facente funzione di Genova; Sergio Gambino, assessore alla sicurezza e volontariato Comune di Genova



Con Davide Falteri, presidente Croce Bianca, e Cristina Pozzi, presidente Municipio VI MP, militi e volontari della Croce Bianca di Cornigliano festeggiano i 123 anni dalla fondazione della pubblica assistenza presso il Centro civico di Cornigliano

solido per la comunità, accogliendo nuove generazioni di volontari e continuando a offrire servizi sempre più vicini alle esigenze dei cittadini.

Il 123° anniversario è stato un momento di celebrazione ma anche di riflessione sulla strada che ancora ci attende. La Croce Bianca continuerà a crescere, a innovare e a rimanere vicina alle persone, promuovendo la cultura del volontariato e garantendo un servizio di qualità alla cittadinanza.

Il suo impegno, che affonda le radici nella tradizione, sarà il motore che spingerà l'associazione verso un futuro ancora più ricco di successi e di soddisfazioni.

La giornata di festa non è stata solo un tributo al passato, ma un segno tangibile della volontà di continuare a lavorare insieme, istituzioni e cittadini, per costruire un futuro sempre più solidale, coeso e inclusivo.

Conclusione: un anniversario che rappresenta un nuovo inizio

Il 123° anniversario della Croce Bianca di Cornigliano ha rappresentato non solo un'importante celebrazione di quanto fatto finora, ma anche un nuovo punto di partenza. La giornata ha mostrato quanto sia forte il legame tra l'associazione e la comunità, dimostrando che la solidarietà, il volontariato e l'impegno civico sono valori che devono essere coltivati e trasmessi alle nuove generazioni.

La Croce Bianca, con il supporto di istituzioni e cittadini, è pronta a continuare a essere un punto di riferimento per Cornigliano, impegnandosi a crescere e ad affrontare le sfide future con determinazione e spirito di servizio. Questo compleanno stato un'occasione per celebrare un passato di successi ma anche per guardare al futuro con rinnovata energia e speranza.

È il giornale con cadenza mensile di Cornigliano Ligure senza scopo di lucro
Editore
Pro Loco Cornigliano
Autorizzazione del Tribunale di Genova
n. 9/2012 del 18.04.2012
Il giornale è anche sul sito ilcorniglianese.it

Coeditore
Consorzio Global
Direttore editoriale
Salvatore Pilotta
Codirettore editoriale
Davide Falteri
d.falteri@consorzioglobal.com

Direttore responsabile
Enrico Cirone
direttore@ilcorniglianese.it
Vicedirettore
Salvatore Pilotta
redazione@ilcorniglianese.it

Segretario e tesoriere Pro Loco
Domenico Turco

Redazione
Maria Grazia Barile
Luisa Bellissimo
Lorenzo Bisio
Roberto Bruzzone
Leda Buti
Luciana Crosetti
Riccardo Collu
Sergio Daga
Liliana Gatto
Chiara Inchingolo
Francesca Lanciano
Giulio Marchetti
Rita Nello Marchetti
Fabio Morelli
Mario Mortara
Rosanna Robiglio
Daniela Teodori

Fotografia
Carlo Guerra
Gaetano Lima

Grafici illustratori
Andrea Anzalone
Adriano Sanna
Enrico Sanna

Impaginazione
Salvatore Pilotta

Pubblicità
Alfonso Palo
redazione@ilcorniglianese.it
Cell. 349.7835595

Per le imprese settori logistica, trasporti e shipping, mondo sindacale e associazioni di categoria
010 644 58 42
info@consorzioglobal.com

Web master
Domenico Turco

Tipografia
Edizioni tipografia commerciale srl
Corso Roma, 200
Cilavegna (Pv) tel. 0381/96138
info@editico.it

5X1000 Mila Dona il tuo 5X1.000 a questo giornale C.F.01951360997

Amministrazioni NL
NENSSI LODDO
Amministrazioni e Revisioni Condominiali
Ge Cornigliano via M. Minghetti 6r
Tel. 324 6190811
E-mail: amministrazioni.nl@tiscali.it
Si riceve su appuntamento

Piazza Monteverdi 23 r
338 9833559
I FIORI DI ORRU

Gioielleria Orologeria
Castello Maria
Genova
Via Cornigliano, 280 r
Tel 0106505932 Email castelmoref@gmail.com

EUROREVISIONI s.r.l.
Revisione di tutti gli autoveicoli fino a 35 q.li
motocicli e tricicli
Via Rolla, 16 - 16 D
16152 Genova Cornigliano
Tel. 010 6593659
Fax 010 6001211

Via Monte Guano, 30-32r - 16152 Genova
Tel 010.6515701 Fax 010.6512007
E-mail: alexcanneva@alice.it
CANNEVA
Marmi s.r.l.
P. Iva / C.F. 02722170103

Associazione
Cornigliano 268
ingresso riservato ai soci
Via Cornigliano 268 r

NUOVO BANCO METALLI
RECUPERO ORO - ARGENTO
MONETE - LINGOTTI - DIAMANTI
Investimenti in oro fisico, lingotti certificati 999,9,
monete, investimenti in diamanti certificati
Via Cornigliano n°36/38/40r - 16152 GENOVA
Tel. 010.6501501
www.banco-metalli.com

27 gennaio 2025, il Giorno della Memoria In calendario mostre, eventi, concerti

Numerose le iniziative organizzate nel capoluogo per rinnovare il ricordo della Shoah e commemorare le vittime dell'Olocausto. Tra queste, l'Università di Genova con la proiezione del film *La zona di interesse*, lunedì 27 gennaio alle 21 presso il Circuito Sivori, in salita S. Caterina (biglietti in loco, disponibili a prezzo scontato per UniGe).

La pellicola è stata introdotta da Luca Malvasi, docente UniGe di Cinema, fotografia, radio, televisione e media digitali, con i saluti istituzionali di Alberto de Sanctis, docente UniGe di Storia del pensiero politico e delegato per rappresentare l'Ateneo genovese nell'ambito delle manifestazioni per il "Giorno della Memoria". Alberto de Sanctis è stato anche l'oratore ufficiale della cerimonia che si è tenuta alle 10:30 nella Sala del Maggior Consiglio a Palazzo Ducale, durante la quale sono state premiate le scuole che hanno partecipato al concorso nazionale "I giovani ricordano la Shoah" e consegnate le medaglie d'onore concesse dal Presidente della Repubblica alle cittadine e ai cittadini italiani deportati e internati nei lager nazisti. R.R.

La pellicola è stata introdotta da Luca Malvasi, docente UniGe di Cinema, fotografia, radio, televisione e media digitali, con i saluti istituzionali di Alberto de Sanctis, docente UniGe di Storia del pensiero politico e delegato per rappresentare l'Ateneo genovese nell'ambito delle manifestazioni per il "Giorno della Memoria". Alberto de Sanctis è stato anche l'oratore ufficiale della cerimonia che si è tenuta alle 10:30 nella Sala del Maggior Consiglio a Palazzo Ducale, durante la quale sono state premiate le scuole che hanno partecipato al concorso nazionale "I giovani ricordano la Shoah" e consegnate le medaglie d'onore concesse dal Presidente della Repubblica alle cittadine e ai cittadini italiani deportati e internati nei lager nazisti. R.R.



Comunità energetiche: a due scuole di Cornigliano il progetto di Tursi «Pronti 320 milioni»

La scuola elementare Ferrero di via Cervetto e la media Volta (foto accanto) di via Cornigliano saranno le prime due scuole genovesi coinvolte nel primo progetto comunale di Comunità energetica rinnovabile (Cer): obiettivo condividere l'energia "pulita". Il progetto si basa sul piano EnerCmed dell'Unione europea per la "condivisione dell'energia rinnovabile nelle aree retro-portuali di cinque città bagnate dal Mediterraneo", fra cui Genova. Le famiglie e gli utenti delle zone abitate a ridosso dei porti saranno coinvolte per ridurre le emissioni inquinanti e il costo delle



bollette. EnerCmed ipotizza un investimento nei quartieri interessati che serviranno come dissipatori naturali di calore per equilibrare l'uso dell'energia e disperdere - senza spreco - l'accumulo energetico. Il Comune di Genova riceverà un finanziamento di circa 320mila euro e provvederà alla

configurazione di autoconsumo incentrata sui due edifici corniglianesi dell'area retro-portuale. Per l'installazione degli impianti fotovoltaici sono stati individuati gli edifici delle scuole Domenico Ferrero e Alessandro Volta entrambe inserite nell'istituto comprensivo di Cornigliano. Il progetto pre-

vede che l'energia prodotta con gli impianti fotovoltaici potrà essere condivisa con altri edifici di proprietà comunale posizionati all'interno del perimetro della cabina primaria, garantendo un risparmio economico per l'ente. L'intento è doppio: non solo condividere l'energia necessaria ma rivendere quella in eccesso sulla rete nazionale. Il Comune sottolinea la funzione educativa del circuito autogestito che sensibilizza studenti, educatori e famiglie a una nuova sensibilità ambientale con conseguenze ambientali e sociali, e ricadute positive sulla comunità. G.D.

È scivolato da una scala mentre stava installando una finestra, precipitando nel vuoto. Così è morto Giuseppe Scibetta, 72 anni, originario di Riesi ma da lungo tempo residente a Cornigliano. La tragedia è avvenuta alle 11.30 di lunedì 20 gennaio quando Scibetta si trovava nella casa del figlio al civico 3 di piazza Massa, a Cornigliano, per sistemare una finestra. All'improvviso, forse per un cedimento della scala, l'uomo ha perso l'equilibrio ed è precipitato al suolo da circa 5 metri. Immediatamente

Precipita mentre installa una finestra Muore Scibetta, titolare di Essetre Arredi



sul posto, i soccorritori hanno cercato di rianimarlo ma il gravissimo trauma cranico riportato

a seguito del violento impatto non ha dato speranze. In corso Perrone sono giunte anche

le volanti della polizia e gli ispettori dell'ufficio prevenzione e sicurezza sugli ambienti di lavoro della Asl3. Molto noto e stimato nella delegazione, Giuseppe Scibetta, 72 anni, era il titolare del negozio "Essetre Arredi", proprio in via Cornigliano, un'attività avviata da decenni nel ponente a due passi dal palazzo dal quale è precipitato e adiacente all'agenzia immobiliare gestita dai due figli dell'uomo. Alla famiglia le condoglianze di tutta la redazione del *Corniglianese*. R.R.

DONA IL TUO 5x1000
ALLA PUBBLICA ASSISTENZA
CROCE BIANCA
CORNIGLIANO
ANPAS LIGURIA
www.anpasliguria.it
info e contatti www.crocebiancacomigliano.org presidenza@crocebiancacomigliano.org 010.6512817

DIBI MILANO
DIBI Center LILIANA
CENTRO ESTETICO
E PARRUCCHIERA
VIA CORONATA,39/2—16152 CORNIGLIANO (GE)
Tel. 010/6515388
Parcheggio gratuito
CENTRO ESTETICO LILIANA—DIBI—MILANO

LOTTOMATICA BETTER
TABACCHERIA FARINA EGIDIO E LE SCOMESSE SPORTIVE
A Cornigliano
FARINA EGIDIO
Giocattoli - Cartoleria
RIVENDITA TABACCHI 222
16152 GENOVA
VIA CORNIGLIANO, 98 R
TEL./FAX (010) 6518907

5X Mille Dona il tuo 5x1.000 a questo giornale C.F.01951360997



Da sinistra Luigi Pintori, fondatore, con il figlio Efsio dietro il banco di "Dolce e salato Pintori" in via Pellizzari

Pintori: «La nostra focaccia? Più che buona: è ottima»

di Chiara Inchingolo

Percorrendo a piedi via Cornigliano, all'angolo con via Pellizzari, capita di sentire profumo di pane appena sfornato che suscita una sensazione di benessere generale e, personalmente, una vera e propria buona disposizione nei confronti del prossimo.

Così incontro il fondatore di "Dolce e Salato Pintori", Luigi Pintori, che mi accoglie con entusiasmo, assieme al figlio Efsio e ad altri collaboratori, per raccontare alcuni aspetti della gestione dell'attività e segreti del procedimento di panificazione.

Pintori, a quando risale la vostra attività?
Inauguriamo nel 1979 a Pra', dove proseguiamo per undici anni, affiancando, dal 1984, il panificio-rivendita a Cornigliano. Negli anni Novanta il panificio viene trasferito, sempre a Cornigliano nei rinnovati locali in via San Giovanni d'Acri. Nel 2001 viene aperta la focacceria *Dolce e salato Pintori*, in via Pellizzari, la quale non propone più una semplice offerta di pane ma anche bar e pasticceria, in un grande spazio, anche esterno, in parte coperto da un gazebo. **Cos'è cambiato nel tempo?**

Direi il modo di lavorare in riferimento alla quantità di pane: in precedenza il pane era comprato a chili e si consumava in giornata; per questo non esistevano sacchetti di piccole dimensioni e le persone passavano in negozio ogni giorno.

E Cornigliano?
Il quartiere si è trasformato da luogo di villeggiatura nell'Ottocento a luogo industriale. Oggi vive ancora una fase di cambiamenti a causa della riconversione delle aree industriali. Questo fenomeno, unitamente all'arrivo di immigrati, ha influenzato le attività presenti a Cornigliano, prima attive, tutte insieme, anche nella promozione di eventi sul territorio, ad esempio per le feste comandate, per cui ciascuna provvedeva a contribuire sotto vari aspetti. In ambito commerciale vi è stato poco ricambio generazionale.

Quale tipo di pane è più richiesto?
Dipende dalle stagioni; in estate, per ovvi motivi, aumenta la richiesta del pane di frumento integrale. E anche la *ciabattina* perché è senza grassi e il suo impasto è caratterizzato da un'alta idratazione. Spesso viene usata come base per ricchi e sfiziosi panini. **Ricorda qualche tipo di pane che oggi sembra**

sparito?

Il pane ferrarese, ricordato per la tipica versione composta da due pezzi di pasta lavorati sino a ottenere due profili allungati, uniti al centro, creando una croce. Sono poco prodotte anche le *treccie di pasta dura* e i *caravanini* o *mantovane*, panini di pasta dura molto croccanti fuori e morbidi all'interno.

Quale tipo di pane suggerisce?
Integrale, quale buona fonte di carboidrati, ottimo d'estate, e del *rustico* perché è ricco di fibra ma con aromi diversi e più ricchi rispetto al comune di solo frumento integrale. Quest'ultimo è casereccio, probabilmente il più genuino fra tutti i tipi di pane.

Come spiega l'aumento del prezzo del pane?
È cambiato il costo delle materie prime; non tanto della farina ma quello del condimento, in particolare l'olio.

La gestione di un panificio comporta molto impegno?

Certo, richiede pazienza, formazione continua e un vero desiderio di produrre il pane, soprattutto considerando il lavoro in ore notturne.

Il cliente di più 'fedele' che le viene in mente.
Aldo Fornaciari, oggi novantenne. Da sempre devoto alla nostra attività tanto da recarsi nei vari locali occupati nel corso del tempo. Oggi ci viene a trovare percorrendo la strada a piedi partendo da una discreta distanza.

Come fa una persona inesperta a capire se il pane è fresco?

Dipende dalla temperatura esterna, dalle condizioni meteo: ad esempio è importante l'umi-

dità ai fini della lievitazione.

Consigli per la conservazione del pane.

Basta lasciare il pane nel sacchetto di carta originario oppure collocarlo nel ripiano meno freddo del frigorifero, ben avvolto in un panno asciutto. Consigliamo di non congelarlo, anche se è possibile farlo, e di acquistarlo ogni giorno.

Consigli per riconoscere focaccia e farinata di buona qualità.

Dipende dalla farina di ceci, un'ottima fonte di fibre e priva di glutine e di colesterolo, perciò usufruibile anche da coloro che soffrono di celiachia e di diabete. È consigliabile utilizzare il forno ventilato, al posto di quello statico, perché distribuisce il calore in maniera uniforme e permette una cottura rapida, rendendo i cibi croccanti fuori e teneri all'interno.

Curiosità: quanti caffè fate in un giorno?

Consumiamo circa tre chili di caffè al giorno che corrispondono a 400 caffè.

Pintori, tra sapore dolce e sapore salato quale si classifica al primo posto nella vostra attività?

Sono in parità perché se ora il salato è sempre richiesto, durante il periodo estivo recupera il dolce, grazie alla consumazione dei gelati.

Le osservazioni e i ricordi di Luigi Pintori si concludono con la dedica alla moglie, la signora Lucia, rimasta al suo fianco per molto tempo non solo nella gestione familiare, ma anche dell'attività e definita come *operosa e instancabile*.

Lavanderia del Borgo
di Alessandra Calcagno
Via P. A. De Caveno, 10/R
16152 Genova
Cell. 338-4857751
P.I. 02246200998 - C.F. CLCLSN68A50D9691

Cose Buone di Sardegna
Prodotti Tipici Sardi
Via Umberto Bertolotti 18 r
Genova - Cornigliano
Aldo: 340 2571897
Luana: 346 0252636

Mango
OROLOGERIA
OREFICERIA
ARGENTERIA
Tel. 010.4550522
Piazza V. Veneto, 10R - GENOVA SAMPIERDARENA

Associazione liberi amministratori condominiali
Sal. Salvatore Viale, 1/13 - 16128 Genova
Paolo Pisana - Amministrazioni condominiali
Via S. G. D'Acri, 8/10A - 16152 Genova
Via Urbano Rela, 1/10 - 16149 Genova
Uff. 010 466426 - cell. 346 3444683
paolopisana@ymail.com
slpgamministrazioni@gmail.com

Anna Malaspina
Hair Style
Si riceve su appuntamento
Via San Giovanni d'Acri 14/16r Cornigliano Tel. 010.6512472

lele MOTORS
di Todarello Raffaele
AUTOFFICINA - MECCANICA
ELETTRAUTO AUTO E MOTO - SOCCORSO STRADALE
RICARICA CONDIZIONATORE - SOSTITUZIONE GOMME
Via Rolla, 22 r. - 16152 Genova
Tel. 010.653.33.85 - Cell. 347 787.49.34
E-mail: raffa.todarello@gmail.com

CELANO BOXE GENOVA
CORSO +13 LUNEDI/MERCOLEDI/VENERDI 17:45/19:45
CORSO BAMBINI MARTEDI/GIOVEDI 17:00/18.15
SEDE: VIA NINO CERVETTO 53R, GE
PALESTRA: P.ZZA MONTEVERDI 30
TEL 010/6512838
PAOLO CELANO 3735514367
CELANOBOXEGENOVA@HOTMAIL.IT

Per questa pubblicità
349.7835595

Ga Original
www.gaoriginal.it
PARRUCCHIERI
Via Nicolò Daste, 79r
16149 Genova
Tel. 010 0016173



Ribaltamento Fincantieri, assemblea pubblica al Verdi

Piciocchi: «Conciliare l'opera con la vivibilità del quartiere»

di Redazione

Vivace assemblea pubblica il 22 gennaio al teatro Verdi di Sestri Ponente dove i cittadini si sono confrontati per la seconda volta con l'Autorità portuale, il committente dei lavori del Ribaltamento a mare di Fincantieri, causa delle vibrazioni che da mesi rendono la vita impossibile ai cittadini sestresi. All'inizio il sindaco facente funzioni Pietro Piciocchi ha chiesto scusa ai cittadini per la mala gestione della comunicazione rispetto all'inizio dei lavori: le vibrazioni per il posizionamento del primo palo avevano terrorizzato il quartiere, tanto che le maestre di un asilo ave-

vano deciso di evacuare l'istituto per paura che si trattasse di un terremoto. Durante l'incontro Piciocchi ha risposto a diverse domande poste dai cittadini, tra cui quella che riguarda la possibilità da parte dello stesso ente comunale di monitorare i livelli delle vibrazioni, al momento in mano ad Autorità portuale. "La popolazione e chi ha un'attività nel quartiere ha preoccupazioni, che condividiamo, e su cui abbiamo chiesto garanzie ad Adsp: la delegazione sta vivendo disagi che non vogliamo ignorare e che vogliamo superare. Chiederemo ad Adsp

una risposta sul rispetto di fasce orarie precise sulle lavorazioni di palificazione, che non impattino in modo incontrollato sulla vita delle persone". Secondo l'ingegnere di Adsp i lavori starebbero avanzando secondo programma e sui 270 pali, infatti, ne sarebbero stati piantati il 50%. Il problema sarebbe legato alle continue vibrazioni che disturbano i cittadini anche di sabato nonostante fosse stato spiegato che non si sarebbe scavato nei giorni festivi. "Abbiamo aperto un tavolo di confronto con Fincantieri come Comune e Municipio,

una sede in cui affronteremo i temi anche sul futuro del sito a partire dal reperimento delle maestranze e della formazione" ha spiegato Piciocchi. Presente al Verdi anche l'associazione dei proprietari: "La situazione di Sestri Ponente è inaccettabile" dichiara Vincenzo Nasini, presidente Ape Confedilizia Genova, che ha annunciato l'apertura di uno sportello informativo sugli indennizzi per far conoscere alle persone danneggiate i propri diritti. Su questa linea si muove Assoutenti che ha iniziato a raccogliere i nominativi per quella che sarà

poi la richiesta dei ristori per i cittadini che hanno registrato danni a causa delle vibrazioni create dai lavori. Chiarisce ancora Piciocchi: "Per quanto riguarda i ristori per i disagi subiti in questi mesi, valuteremo la praticabilità del Pris e sulla richiesta di eventuali danni abbiamo sollecitato il ricorso alla segnalazione sull'apposita sezione del sito dell'Autorità di sistema portuale che abbiamo richiesto nelle scorse settimane e ed è stata attivata". Tra i temi affrontati alla presenza dell'assessore Sergio Gambino, anche la sicurezza su cui l'ammi-

nistrazione ha proposto un incremento della presenza della polizia locale, un'implementazione della videosorveglianza e dell'illuminazione. Il consigliere delegato al Ribaltamento a mare del cantiere Fincantieri di Sestri Ponente, Lorenzo Pellerano, ha mediato e introdotto il percorso partecipato per il quartiere a partire dal Masterplan elaborato dalla struttura commissariale per il futuro del quartiere. Presente all'assemblea anche l'assessore alle Politiche sociali Enrico Costa e la presidente del Municipio VI Medio Ponente Cristina Pozzi.

Gennaio in musica a Sestri Tra i protagonisti la Filarmonica sestrese e il coro Aurelio Rossi

di Rita Nello Marchetti



Gennaio si è contraddistinto a Sestri per un'intensa attività concertistica e musicale. Si è partiti il 5 gennaio con il bellissimo concerto di Capodanno eseguito dalla Filarmonica sestrese presso il Cinema Teatro Verdi. Un concerto molto partecipato, diretto dal maestro Bariani con musiche di Verdi, Puccini, Suppé, Mascagni, Strauss e Bellini. Sono intervenuti il soprano Irene Carboncini, il tenore Davide Piaggio e il coro lirico Quadrivium, diretto dal M° G.B. Bergamo. Sempre al Verdi, il

25 e 26 gennaio, è andato in scena *Il Trovatore*, opera lirica in quattro atti di Giuseppe Verdi, con la partecipazione dell'orchestra Filarmonica sestrese guidata ancora dal maestro Matteo Bariani. La regia è stata curata da Enrica Papale. Hanno partecipato il coro lirico Quadrivium, diretto da Giovanni Battista Bergamo e il balletto/gruppo teatrale Danza all'Opera Genova. Per passare dal profano al sacro, segnaliamo che nel pomeriggio del 6 gennaio, festività dell'Epifania, a favore del Centro d'ascolto parrocchiale, si è tenuto nella

basilica di Nostra Signora Assunta il tradizionale Concerto di Natale, a cura del coro Aurelio Rossi diretto dal M° Bernardo Pellegrini (nella foto a destra). Sono state magistralmente eseguite varie musiche e cori natalizi, oltre a un brano del musicista Vittorio Rossi, figlio di Aurelio. In conclusione, don Stefano Moretti, parroco dell'Assunta, ha ringraziato i componenti del coro che partecipano abitualmente alle principali feste liturgiche della basilica. Il coro Aurelio Rossi Odv (prima foto sopra) è stato fondato nel 1972 dal maestro

Giuseppe Cavaletti come cappella musicale della parrocchia dell'Assunta di Sestri Ponente. Nel corso degli anni ha consolidato la sua attività musicale e sviluppato il proprio repertorio prevalentemente nella musica sacra, con il prezioso ausilio di importanti musicisti genovesi come Vittorio Rossi, Emilio Traverso e Luisella Ginanni, integrando rapidamente l'attività liturgica iniziale con quella concertistica ed esibendosi sia in ambito cittadino sia in altri siti italiani. Tra questi, l'abbazia di Sant'Antimo (Siena), la cattedrale di Montepulciano, la Sacra di

San Michele in Val di Susa, la chiesa di San Frediano a Lucca, la Venaria Reale, il Sacro Monte d'Orta, la Basilica di Santa Maria in Pomposa (Ferrara) e il Santuario di Vicoforte a Mondovì. Nel 2015 si è esibito, insieme ad oltre 3.000 coristi, all'Arena di Verona, in occasione delle celebrazioni del centenario della Prima guerra mondiale. Negli anni 2000, per un breve periodo, è stato diretto successivamente da Mario Del Grosso, da Ermete Canepa e quindi da Lorenzo Bardi. Dal 2023 il coro è guidato dal giovane maestro Bernardo Pellegrini, valente musicista e cantante, e da allora partecipa alla manifestazione *Chiese in musica*, organizzata dall'assessore Paola Bordilli del Comune di Genova. Attualmente il coro collabora con la Filarmonica pegliese M. Chiusamonti e con la banda musicale cittadina di Bolzaneto 1883, proponendo brani classici di Mozart, Whitacre e, in particolare, la *Messa di S. Cecilia* composta dall'autore fiammingo J. De Haan per coro e banda. Presidente del coro è Paola Gallo, con la quale collabora il vicepresidente Franco Crimi, intervenuto con brevi parole nel corso del concerto. Segretaria è Monica Cavicchi che ringraziamo per le notizie riguardanti il coro.

5X Mille Dona il tuo 5X1.000 a questo giornale C.F.01951360997

Il 2024 di Cornigliano si è concluso come anno molto virtuoso dal punto di vista ambientale. Il 30 novembre è stato un giorno dedicato alla raccolta dei rifiuti presso via Cornigliano e giardini di Villa Gentile Bickley. Diverse sono state le associazioni del territorio coinvolte: la Pro loco di Cornigliano con il coinvolgimento dei volontari del servizio civile, il Consorzio Pro loco ligure, i Lucani a Genova e gli Amici di Coronata in compagnia dei piccoli scout.

Amiù ha supportato l'attività fornendo i sacchi e ritirando tempestivamente i 250 kg di rifiuti tra plastica, lattine, vetro e mozziconi di sigaretta. Dopo l'attività di pulizia ci si è soffermati a un momento di sensibilizzazione al patrimonio storico-naturalistico di Cornigliano: il *falso canforo*, nome latino *Cinnamomum glanduliferum*, di Villa Gentile Bickley ha circa 200 anni ed è stato inserito nell'archivio degli alberi monumentali. L'albero doveva far parte degli elementi decorativi della villa come pianta esotica importata dall'Asia. Con un tronco dal diametro di 7,34 m, occorrono almeno 5 persone per riuscire ad abbracciarlo. Si vocifera fosse un punto di riferimento per geolocalizzare l'area durante le guerre mondiali quando ancora non esistevano i satellitari. Oggi questo albero è un colosso da rispettare e tutte le estati protegge dal caldo coloro che hanno bisogno di un po' di rinfresco e sollievo. Sarà anche una casa sicura per diversi animali. È una pianta da monitorare però non solo per la sua imponenza ed età, ma anche dal punto di vista ecologico: *C. glanduliferum* risulta essere una specie invasiva, cioè una specie introdotta dall'uomo in maniera deliberata o accidentale al di fuori del loro areale di distribuzione. Sempreverde, i mutamenti del clima e gli aumenti delle temperature invernali hanno favorito la sua espansione. La diffusione nei boschi liguri, come anche quella della



Dal "falso canforo" di Villa Gentile Bickley un impulso per salvare l'ambiente

di Francesca Lanciano



Robinia pseudoacacia o *Ailantus altissima* possono mettere in difficoltà

l'espansione delle specie autoctone, riducendone l'areale di

distribuzione. È stata svolta, poi, una raccolta dei rifiuti, *clean*

up, che è stata diretta da Plastic free, associazione ambientalista presente a

livello nazionale che si occupa anche di salvare le tartarughe marine in Italia, diventate, infatti, il loro simbolo. Le tartarughe marine, presenti anche nelle nostre acque, sono l'animale per eccellenza, che si associa maggiormente alla plastica, poiché spesso accade che le buste o i palloncini ad elio caduti in mare possano essere scambiati per meduse, loro prede. Chi è di Cornigliano lo sa che il mare è più vicino di quello che si pensi, ma spesso non si considera che potremmo camminarci sopra. Quando guardiamo un tombino pensiamo subito alle fogne e colleghiamo direttamente al pensiero della spazzatura, dello sporco e ci sentiamo leciti a buttare direttamente scontrini e mozziconi di sigaretta all'interno. Vi devo deludere però, perché è proprio da lì che ha inizio il mare! Plastic free sta infatti portando avanti un'importante campagna sui mozziconi di sigaretta: studi hanno stimato che il 75% dei fumatori smaltisce impropriamente le sigarette e che 4,5 trilioni vengano gettate a terra ogni anno nel mondo, di cui 14 miliardi di mozziconi in Italia. Questi, poi, possono rilasciare nell'ambiente circa 7.000 sostanze chimiche, tra cui oltre 40 composti cancerogeni. Queste sostanze all'interno dell'ecosistema interagiscono con gli organismi, che inevitabilmente tornano anche a noi attraverso ciò che mangiamo o l'ambiente stesso. Per cui chissà caro lettore se, passeggiando per Cornigliano, non solo vedrai alberi bicentenari o le colline di Coronata, ma immagerai anche il mare da un tombino. Se volete organizzare altre attività di pulizia o di coinvolgimento delle nuove generazioni all'educazione ambientale potete trovare il vostro referente di zona Plastic free sul sito www.plasticfreeonlus.it Riferimenti: review di Acarer Arat, 2024; Valiente et al., 2020; report Marevivo "Piccoli gesti, grandi crimini 2020".

Cinnamomum glanduliferum

Il *falso canforo* è originario della parte sudorientale del continente asiatico da dove è stato introdotto sin dall'Ottocento in Europa come pianta a uso soprattutto ornamentale; non è esclusa che la sua introduzione sia dovuta a un "errore", essen-

do facilmente scambiato con il "vero" albero della canfora (*Cinnamomum camphora*). Soltanto negli ultimi 10-20 anni è divenuta una specie invasiva, in coincidenza con il deciso aumento delle temperature invernali imputabile ai cambiamenti climatici in atto. In Europa, trova la sua massima diffusione nella

fascia dei grandi laghi prealpini e in particolar modo nella zona insubrica occidentale del Lago Maggiore. Il *falso canforo* si riproduce da seme e la crescita è molto rapida. La fioritura avviene in piena primavera e l'impollinazione è entomogama. La dispersione dei frutti avviene in prevalenza a opera dell'a-

vifauna. I centri di dispersione del *falso canforo* sono i parchi delle ville storiche, dove sono presenti esemplari di notevoli dimensioni. Da qui si è diffuso nei boschi circostanti, spesso secondari o di origine antropica (robinieti, castagneti). È tra la specie che meglio esprime i cambiamenti climatici in

atto ed è perciò emblematica del processo di laurofillizzazione, cioè dell'ingresso nei boschi di specie forestali sempreverdi a foglia larga termicamente esigenti. Tuttavia, gli alberi di grandi dimensioni sono particolarmente sensibili alle nevicate, in quanto mal sopportano il peso della neve. FL



Legge bavaglio: vietato pubblicare le ordinanze di misure cautelari, ok al decreto

di Giuseppe Maria Gallo, patrocinante in Cassazione
Avvocato penalista del Foro di Genova

Fonte di enormi polemiche che, prevedibilmente, si inaspriranno, si vada a esaminare, succintamente, la normativa in questione, al netto di ogni e qualsivoglia, discutibile, catalogazione liberticida (legge "bavaglio").

Diritto di cronaca e presunzione d'innocenza

Fra diritto di cronaca e d'informazione (strumento di controllo democratico dell'opinione pubblica sull'Esecutivo e sul Parlamento) da una parte e presunzione d'innocenza dall'altra, l'obiettivo perseguito, in questa sede, è quello di offrire, al comune cittadino e lettore, un sommario delle peculiarità che caratterizzano la disposizione in argomento.

Stretta più forte divieto più ampio

La versione finale e de-



Via libera del Consiglio dei ministri lunedì 9 dicembre 2024. Niente nuove sanzioni ma sarà vietata la pubblicazione «delle ordinanze che applicano misure cautelari personali fino a che non siano concluse le indagini preliminari ovvero fino al termine dell'udienza preliminare». Nella foto il ministro della Giustizia, Carlo Nordio

finitiva, poiché si tratta della seconda lettura del decreto legislativo sul divieto di pubblicazione degli atti giudiziari, approvata il 9 dicembre dal Consiglio dei ministri, ha accolto, sia pur parzialmente, le richieste avanzate da Camera e Senato in due

pareri fotocopia, allargando, per l'effetto, l'area della non pubblicabilità. Se, inizialmente, infatti, il divieto di pubblicazione, integrale o per estratto, riguardava, soltanto, le ordinanze di custodia cautelare, ora, la preclusione si estende a tutte le misu-

re di natura personale. Differenza di non poco conto, poiché, inevitabilmente, si porrà un problema di rispetto della legge di delegazione comunitaria, che, circa l'unico criterio specifico da osservare, faceva riferimento, esclusivamente alle or-

dinanze di custodia cautelare in carcere, in istituto a *restrizione attenuata* per le detenute madri o in luogo di cura e, infine, agli arresti domiciliari. Da verificare, quindi, se il provvedimento non rischierà di essere oggetto di questioni di

legittimità costituzionale per *eccesso di delega*, dato che il testo finale del decreto amplia il divieto ricomprendendo numerosi provvedimenti.

Divieti, obblighi e misure cautelari

Nel catalogo delle misure cautelari personali coercitive, diverse da quelle custodiali, rientrano, a questo punto, il divieto di espatrio, l'obbligo di presentazione alla polizia giudiziaria, l'allontanamento dalla casa familiare, il divieto di avvicinamento ai luoghi frequentati dalla persona offesa, il divieto e l'obbligo di dimora.

Sono incluse, nello stesso divieto, pure le misure cautelari personali interdittive: la sospensione dall'esercizio della potestà genitoriale, quella dall'esercizio di un pubblico ufficio o servizio, il divieto temporaneo di contrattare con la pubblica amministrazione e di esercitare determinate attività professionali o imprenditoriali.

Insomma, il cantiere è aperto... in attesa di nuovi e significativi sviluppi della giurisprudenza.

Negli ultimi anni le criptovalute come Bitcoin hanno guadagnato molta popolarità grazie alle loro potenzialità di decentralizzazione e trasparenza. Tuttavia l'aumento della loro diffusione ha portato anche a una crescita esponenziale di illeciti e truffe, tra cui stanno assumendo sempre più quota quelle legate al recupero di conti Bitcoin bloccati.

Come funzionano gli illeciti legati ai conti Bitcoin 'bloccati'

Gli illeciti si basano su tecniche sofisticate per individuare le vittime e guadagnarsi la loro fiducia. Questa fase è cruciale per il successo dell'illecito e può avvenire attraverso diversi metodi.

1 Scomparsa dell'operatore dopo il pagamento della commissione. Una delle strategie più comuni è la "frode anticipatoria": il truffatore richiede una commissione iniziale per avviare il presunto recupero del conto Bitcoin bloccato. Spesso



Criptovalute, boom di truffe le frodi più comuni e come difendersi

questa richiesta è accompagnata da una motivazione condivisibile, per esempio il costo di strumenti tecnici o di accesso a sistemi speciali. Una volta ricevuto il pagamento, che generalmente avviene in criptovalute (rendendo il tracciamento più difficile), il

truffatore sparisce senza fornire alcun servizio.

2 Furto di informazioni sensibili. In alternativa il truffatore può puntare a ottenere l'accesso diretto al conto Bitcoin della vittima, chiedendo informazioni sensibili come password di accesso o frasi di recu-

pero. Una volta ottenute queste informazioni, il truffatore svuota il wallet trasferendo i fondi a indirizzi anonimi e difficilmente rintracciabili. Per esempio la vittima fornisce la frase di recupero perché il truffatore sostiene di averne bisogno per verificare l'autenticità. In

un attimo tutti i fondi vengono trasferiti a un altro portafogli e diventano irrecuperabili.

3 Manipolazione psicologica. I truffatori iniziano con una piccola richiesta, come una commissione simbolica o una banale informazione. Man mano che guadagnano la fiducia

della vittima aumenta gradualmente le richieste, alzando la posta. Esempio: dopo aver ricevuto una prima commissione, il truffatore/la truffatrice chiede ulteriori pagamenti sostenendo di aver bisogno di attrezzature più avanzate per completare l'operazione. La vittima, avendo già investito tempo e denaro, è riluttante ad abbandonare il tentativo (nonché l'investimento) e continua a pagare nella speranza di recuperare i propri fondi. Altri truffatori agiscono fingendo di essere mediatori autorizzati da società affidabili. Nel caso affermano di poter recuperare il conto bloccato grazie a presunti contatti privilegiati o strumenti proprietari. La vittima viene indotta a fidarsi dell'intermediario che spesso utilizza documentazione o i contratti falsificati per aumentare la propria credibilità che abbassano le difese dell'ignaro cliente. Nel 2024 in Liguria si sono registrate truffe per 4 mln di euro con il miraggio delle criptovalute. GMGallo

di **Enrico Cirone**

Sergio Rossi, il tuo primo ricordo che riguarda i sapori, i profumi di cucina.

Da piccolo, nella trattoria dei nonni, i profumi delle pietanze, differenti secondo le stagioni, mi guidavano verso la cucina. I più vivi sono il basilico appena raccolto nell'orto, poggiato sulla credenza della cucina; l'aroma del polpettone di fagiolini e patate, delle verdure ripiene, del *tuccu*, il sugo di carne tradizionale, o della cima fumante tratta dal suo brodo di cottura. Attorno a quella cucina di campagna ho trascorso i miei primi cinque anni di vita. Dopo la mia nascita, i miei genitori comprarono un negozio a Genova accollandosi un debito importante, quindi prefe-



Sergio Rossi e lo scrittore-alpinista Mauro Corona celebrano insieme il pesto di Pra'

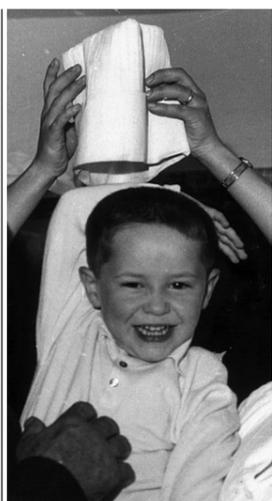
Rossi, il "cucinosofo": nella trattoria di famiglia un "runfò" arrostita i ravioli sui coperchi roventi Non farei mai a meno delle trenette "col" pesto Un segreto? Avere sempre qualcosa da imparare

rirono lasciarmi in compagnia di nonni e zii, nella trattoria di famiglia, per dedicarsi al lavoro. Portarono con sé mia sorella che era già in età scolare, mentre a me toccò raggiungerli con l'inizio della scuola. Non fu semplice adattarmi alla vita di città.

Com'era la cucina di casa?

Nonna era una cuoca professionista, nata in una famiglia di osti e sposata con un oste. La cucina della trattoria di famiglia era lunga e stretta con una grande "cucina economica" a legna; un corposo lavello di marmo e una credenza completavano la dotazione. Dall'altra parte della strada c'era la cosiddetta *cà vegia*, prima sede della trattoria dei bisnonni nata nell'ultimo quarto dell'Ottocento. Là era ancora in uso la cucina con il *runfò* - il grande focolare da muro - addossato alla medesima parete che ospitava il lavello di marmo. C'erano antichi tavoli e qualche arredo della vecchia trattoria, compreso un armadietto grigio nel quale i giocatori di bocce potevano lasciare i ferri del mestiere per la partita domenicale. Quella era la stanza che si usava da laboratorio per preparare i ravioli e la pasta fresca. La grande stufa a legna scaldava l'ambiente nella stagione fredda e ogni tanto ci scappava qualche raviolo arrostito direttamente sui coperchi roventi.

Com'è stata l'infan-



zia?

Ho vissuto nella trattoria dei nonni, soprattutto in cucina e nella sala dell'osteria. Sono del 1958. Ho conosciuto tanti contadini: molti abitavano in località raggiungibili solo a piedi e l'unico strumento per facilitare i trasporti era la teleferica che serviva anche per la raccolta quotidiana del latte. In quegli anni furono tracciate molte strade e, paradossalmente, anziché migliorare la vita di chi abitava lontano dai paesi capoluogo, favorirono lo spopolamento e la migrazione verso le città.

Il tuo primo approccio con i gusti, con la preparazione del cibo

Ricordo benissimo il mio piccolo *casseruolino* per assaggiare qualche goccia di mosto spillato dalla botte, nella cantina del nonno. Oppure qualche fettina di prosciutto cotto che mi passavano le zie nella bottega di alimentari.

Il cibo: com'è stato

raccontato nel tempo?

Ha vissuto fasi differenti soprattutto da quando è sbarcato in televisione, ai tempi di Ave Ninchi, Mario Soldati, Luigi Veronelli. Credo che ci siano almeno tre modi differenti di parlare di cibo: il primo è per così dire "poetico", un racconto fatto di storielle anche interessanti e divertenti ma spesso prive di fondamento. Il secondo è più "storico", basato su documenti, cronache, citazioni e testimonianze di qualunque genere, ovviamente fonti verificate, contestualizzate e, possibilmente, sviluppate per trarne considerazioni sensate, chiare e credibili. Infine c'è il racconto con le ricette, quindi la spiegazione della parte puramente culinaria con le sue "ortodossie" e le infinite varianti locali che rendono le ricette tradizionali sempre e comunque "fluide", variabili, seppur per minuscoli dettagli.

Oggi?

Mi verrebbe da dire sia raccontato come piace alla gente, in modo forse un po' ruffiano e spesso retorico; oppure urlato e artificioso, spettacolarizzato, per renderlo smagliante e attraente al grande pubblico. Il cibo, in generale, meriterebbe di essere trattato con maggiore dignità, soprattutto in virtù della fortuna che ci è toccata riguardo al poter scegliere che cosa mangiare, quando il mondo è ancora afflitto dalla fame e dalla malnutrizione: quale impressione si formerà chi ci vede sprecare il cibo o chi ci "gioca" o ne fa un tale abuso da ammalarsi?

Gli chef stellati sono delle star. Importanti per la divulgazione ma...

Gli *aristochef* sono fondamentali ma rappresentano la punta dell'iceberg, l'apice mediatico di un mondo gastronomico su cui poggia la loro popolarità senza il quale non

esisterebbe la cucina italiana intesa come patrimonio culturale.

Tutto il mondo della ristorazione poggia sulle solide basi della cucina più semplice e accessibile, risalendo, a strati sovrapposti, verso la cosiddetta alta cucina. Complessivamente, il comparto vive di reciprocità: da un lato quella che viene considerata l'élite degli chef con la relativa visibilità, dall'altro l'esercito di cuoche e cuochi che, con il loro lavoro quotidiano, oltre a consentire a milioni di persone di frequentare i loro locali, divulgano la cucina italiana verso il grande pubblico.

Perché "cucinosofo"?

È nato per gioco, scherzando con un caro amico, Massimo Angelini, per via di una mia presunta inclinazione a parlare di cibo con un taglio filosofico. Uscì il termine "cucinosofo" e, verificato trattarsi di un neologismo, lo registrai. È stato

grazie all'amico Gilberto Volpara che quel singolare appellativo è poi diventato "popolare", visto che, nella nostra collaborazione televisiva, lui ha ritenuto mediaticamente più interessante riferirsi a me come "il cucinosofo", anziché con il mio vero nome.

Un 'nostro' piatto di cui non fare a meno?

Trenette *col* pesto (Giovanni Reborà insisteva nel sostenere sia corretto dire "col" e non "al").

La prima cosa che ti viene in mente se ti dico 'pasta'? se ti dico 'carne'? 'pesce'?

Pasta richiama in me il primato tutto genovese della sua commercializzazione e, dopo i siciliani e assieme ai campani, della produzione, che risale almeno al XIII secolo, forse prima. Carne e bufale storiche, cioè l'ancora troppo diffusa leggenda secondo la quale, in un passato non recente, si usassero molte spezie nella cottura delle carni per coprire il sapore forte derivato dall'eccessiva frollatura. Peccato che le spezie, prodotto d'élite, fossero assai costose e chi poteva permetterselo poteva altresì concedersi, con una spesa assai modesta, carni fresche e di ottima qualità, poiché i prezzi erano piuttosto popolari. Innumerevoli fonti documentali non lasciano dubbi.

Pesce: mi riporta ancora a Reborà e al suo articolo ironico sull'abitudine diffusa di definire "povere" le specie meno richieste, seppure ottime dal punto di vista gastronomico.

La tua esperienza televisiva.

Alcuni giornalisti m'invitavano in televisione per brevi interviste riguardo i temi della gastronomia oppure ritenevano interessanti le ricerche che conducevo, così mi capitava di partecipare a trasmissioni di emittenti locali e nazionali.

Ho avuto la fortuna di incontrare persone competenti e pazienti che mi hanno insegnato i rudimenti necessari per stare di fronte a una telecamera. E non posso non citarne due: Gilberto Volpara e Massimo Fornasier, compagni di avventura insostituibili, e cari amici, con i quali spero di continuare a collaborare.

Un segreto in cucina da ricordare assolutamente.

Prestare sempre attenzione al sale e non credere mai di non aver più nulla da imparare.

Ci salutiamo con un profumo, il primo che ti viene in mente.

Il minestrone che profuma di pesto o il sugo di *mazin*, i funghi che nascono a maggio e che emanano un aroma inimitabile: qualcosa di paradisiaco.

A Corniggen i abitanti se arregòrdan ancon da butega do carbonê

In azzonta à o carbon e a-e legne o vendeiva ascì a giassa

di Lorenzo Bisio, storico dell'arte

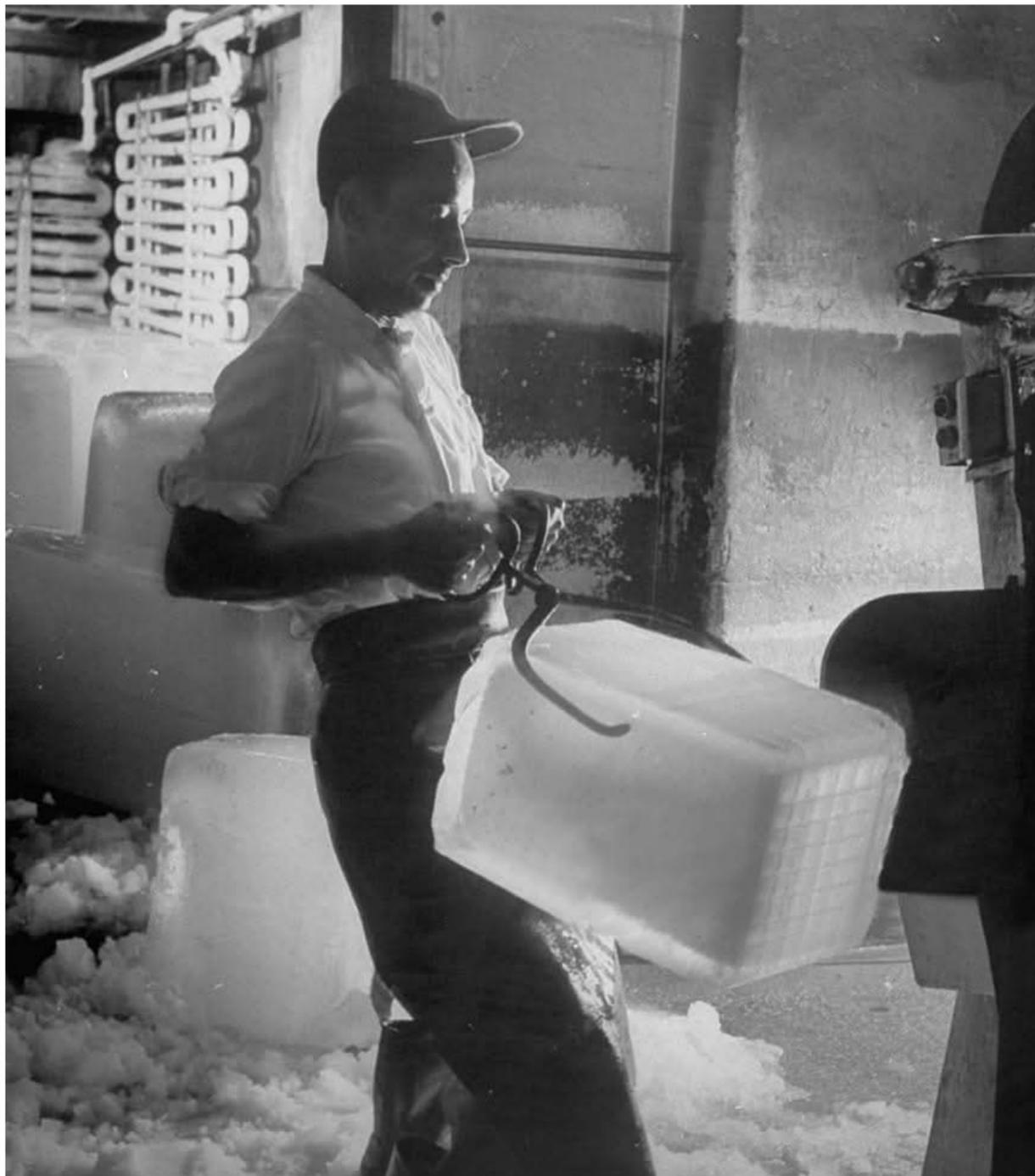


"Cercar che giova, senz'altro lo si trova (...)", o l'è coscì che a comensava uña

canson di anni '60 do grande umorista e còmico zeneise Giuseppe Marzari. O de là de cansoin tanti o conoscian pe i seu sketch radiofònici tanto in italian ma sorviatutto in zeneise, into dettaggio pe "O sciò Ratèlla" inta seu rùbrica into Gazzettino Rai da Liguria "Il bazar del mugugno". Tornando a l'incipit da seu canson o l'è pròpio "cercando" costanteménte che l'è poscibile atrovà coioxissime stòie, perché ascì quello che peu pai banàle o dæto pe scontou se peu revellà ricco de stòie e processi no consciui da tutti.

Questo oggetto vixibile in fotografia pe exempio, pòco conosciuto da e neuve generaçoin o l'è defæti o "besavo" do frigorifero che a-e giornâ d'ancheu emmo in inte nòstre cæ: a giassa, ò sæ un mòbile de legno de sòlito de cianta quaddra/retangolàre da e dimenscioin variabili (se anieiva da o sençio mobiletto "a posétto" ad armâi de grendi dimenscioin nda.) che o se appòsava in sce quattro pè a i canti e addeuttou de doì scomparti prinçipæ, acescibile pe mezo de portelli -incernierè e serræ da maneggetanto de fronte come pòsti in sce a seu çimma con o drento foddrou de zingo pe garantì l'izolaménto tèrmico.

In quello da çimma se metteiva pe-o sòlito o blòcco de giassa e se addeuviava pe qualche caxo, se o spaçio o permetteiva, da conzeatò (freezer) mentre a parte sotostànte,



divìza in cen a grixela, a serviva pe a conservaçion di aliménti e de atre sostanse a temperatua meno bassa, o frigorifero defæti o conserva anco questo tipo de dispoxiçion di spaçi. Pe de ciù inta base ghe passava l'ægua che a se formava da-o deslenguàse da giassa inte un contegnitò ch'ò se poeiva mesciâ. Solo e persoñe benestànte poeivan permettise sto tipo de ben, ma no solo che pe uxi privæ, e giassée o stançie de casamenti destinè pe quello fin ma ean deuviæ ascì da struttue quæ aberghi, ristoranti, locali,

buteghe de alimenti e maxellæe pe exempio, mentre chi o viveiva inte campagne poeivan addeuviâ de cantiñe e de nevee. Pe quanto interessa a vendia da giassa e de i scistemi de produçion de quest'urtimo, l'argomento o l'è assæ vasto e complesso za che a neçescità de conservâ i aliménti e l'elaboraçion de strategie, processi e tecniche de conservaçion – quae a giassa inta serreua, inta iôta o inta paggia pe conservala inte i ambienti pre-dispòsti o inte o trasportò pe exempio – a l'è delongo stæta uña preoccupaçion che o

l'ha accompagnou l'òmmo inte a stòia: moltéplici son defæti i metodi addeuviæ into passou pe procua a giassa e a neve, a seu conservaçion e a seu produçion fin a l'invençion de primme machine refrigeranti (a coscì dita "Conquistâ do freido" do XIX secolo), a seu diffuxon e in ciù o sviluppo de là de quello do trasportò refrigerato. A tutti i mòddi a giassa de uso domestego come inte questo caxo, ma ascì pe i exerçici commercia, o vegniva venduo pe e strade in blòcchi trasportæ in sce cari tiæ

a man da i "òmmi da giassa" (de vòtte fin da cari tiæ da mù e dapeu da motocâri) che lô fornivan in scia base do peiso o prodotto domandòu, spesso però ean i carbonê che o vendeivan e o distribuivan. In via Bertolotti a Corniggen a sto propòxito, ma se porriæ çitta tantiscime stòie scimili, i abitanti se arregòrdan a presensa da butega de un carbonê vexin a i treuggi, o quae a o de là de vende carbon e legne pe e stive, pugnatte de tæra cheutta... trattava ascì a giassa ciù in de là de atri ben quae a priâ

prìmixa e a sòda càostica o a lescia pe exempio.

Pe carregâ i "pan" de giassa longhi un metro e da o peiso de 25 kg ciaschedun addeuviavan un ranpìn, mentre pe dâ a quantità de prodotto domandòu se addeuviava un ponson rompigiasa.

I cliénti mpivan e cavagne accattando a giassa pe-o sòlito a o prexo de 3 a 5 a o quintâ, pe dapeu mettilo inta giassa de casa o arente i lô exerçici. O mestè de venditò de giassa o l'è anæto a scentâ gradualmènte con a diffuxon di frigoriferi inte abitaçoin, piggiando o posto de giassée e ridimensionando drasticamente o lou de fabbriche de giassa artificiaale (òtegnùo pe mézzo de machine frigorifere industriali), mentre inte campagne e urtime nevee ancon addeuviæ vegnivan lasciae in dizùzo fin a o lô abandon totale. Questo de nevee pe finì o l'è un capitolo assæ de interesse da o ponto de vista stòrico come antropologico o de là che de coltua materiale, quello tipo de manufatti architettonici e a lô fonçion, pe ninte riconoscibili a uña primma vista pe un euggio profàno, pòrta a ponderâ in sce i cangiamenti da stòia e di costummi da nòstra soçietæ.

Referensa: conseggio -ligure.org

Un graçie a Nino Durnate, Pietro Burzi, Roberto Della Rocca, Armando Tinnirello, Gabriella De Filippi, Mauro Salucci e Michele Forino pe e fòto

Foto accanto: ghiacciaia e fabbrica del ghiaccio in piazza Sopranis, a Genova

LOGISTICA TRASPORTI SHIPPING ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA PORTO COMMERCIO



Davide Falteri nuovo presidente di Federlogistica «Momento cruciale per l'intera filiera»

di Giulia Dodaro

Cambio al vertice di Federlogistica: Davide Falteri è stato nominato nuovo presidente della Federazione degli operatori logistici, succedendo a Luigi Merlo, che ha ricoperto il ruolo fin dalla fondazione dell'organizzazione.

L'annuncio ufficiale è avvenuto mercoledì 22 gennaio al termine dell'assemblea della Federazione, segnando un passaggio di testimone all'insegna della continuità.

Imprenditore genovese con una lunga esperienza nel settore logistico, Falteri ha già ricoperto il ruolo di vicepresidente nazionale e presidente della Federazione in Liguria. È noto per il suo approccio innovativo allo sviluppo strategico e alle relazioni istituzionali. Tra i suoi successi figura la fondazione del Consorzio Global, un'aggregazione di aziende che operano nel trasporto, nella logistica e nello shipping su scala nazionale, con l'obiettivo di modernizzare il sistema e sostenere la crescita.

La visione di Falteri per il futuro della logistica italiana

Nel suo primo intervento da presidente, Falteri ha sottolineato le sfide e le opportunità che attendono il settore logistico italiano: «Assumo questa presi-

SALUTE

Simplex

**Tutti ma proprio tutti
i servizi della sanità ligure
in un solo sistema.
Sia APP sia WEB.**



Alisa
Sistema Sanitario Regione Liguria



Liguria
Digitale



SALUTE
LIGURIA

denza in un momento cruciale per l'intera filiera logistica, alla vigilia di trasformazioni significative che richiedono una gestione lungimirante. Federlogistica è chiamata a confrontarsi con vecchie e nuove sfide, finalmente in un contesto economico e politico italiano che ha riconosciuto il ruolo strategico della logistica come strumento essenziale di competitività.”

Falteri ha posto l'accento su tre pilastri fondamentali per il futuro: intelligenza artificiale, digitalizzazione e relazioni internazionali. Questi elementi saranno, secondo il neopresidente, le chiavi per migliorare l'efficienza del settore e favorire l'integrazione nei mercati globali, proiettando il sistema logistico italiano verso nuove opportunità di sviluppo.

Un momento di svolta per il settore logistico

Con la sua nomina, Davide Falteri si prepara a guidare Federlogistica in un'epoca di grandi trasformazioni, affrontando sfide che spaziano dall'innovazione tecnologica alle dinamiche internazionali. La sua esperienza e visione strategica rappresentano una solida base per traghettare il settore verso un futuro più competitivo e sostenibile.

“Intelligenza artificiale e Logistica”: La Rivoluzione del Futuro è già qui «Un cambiamento di pari portata, se non maggiore, rispetto a Internet»

di Davide Falteri - Cons. delegato ai Nuovi insediamenti aziendali del Comune di Genova e neopresidente di Federlogistica

Cari lettori,

In questo numero voglio affrontare un tema che sta ridefinendo il nostro presente e plasmando il nostro futuro: l'Intelligenza artificiale (IA). La sua diffusione sta crescendo esponenzialmente e il suo impatto sulla società moderna è paragonabile alla rivoluzione che Internet ha portato negli anni '90. Siamo all'alba di un cambiamento epocale che coinvolgerà ogni settore, inclusa la logistica. L'Intelligenza artificiale non solo influenzerà la logistica, ma ne diventerà un elemento cardine. Pensiamo a come Internet abbia trasformato il modo di comunicare, lavorare e vivere: l'IA rappresenta una rivoluzione di pari portata, se non maggiore. Tuttavia, per trarre il massimo beneficio da questa trasformazione e non esserne sopraffatti, è fondamentale essere preparati. Questo significa conoscenza, formazione e visione strategica.

Le imprese, in particolare nel settore logistico, devono investire nella formazione dei propri dipendenti, manager e collaboratori. La comprensione dell'IA e delle sue applicazioni pratiche è cruciale per affrontare il cambiamento. Non si tratta solo di integrare nuove tecnologie, ma di adottare un approccio



strategico per guidare questa evoluzione e non subirla. Stiamo vivendo gli anni dell'automazione, dell'Internet of Things (IoT), del 5G e dell'internazionalizzazione dei mercati. Tutti questi fenomeni richiedono sistemi informativi interoperabili e avanzati, in cui l'Intelligenza artificiale gioca

un ruolo fondamentale. Le aziende che sapranno cogliere queste opportunità saranno quelle in grado di innovare e prosperare. L'Intelligenza artificiale sta già trasformando la logistica, offrendo strumenti avanzati per riprogrammare i flussi operativi. Non si tratta solo di miglioramenti

tecnici, ma anche strategici. Ad esempio, l'IA può: **Analizzare** in tempo reale scenari geopolitici e variazioni dei costi di trasporto o delle materie prime; **Ottimizzare** le rotte di trasporto per aumentare l'efficienza; **Migliorare** la gestione delle scorte attraverso previsioni precise, contri-

buendo a snellire i magazzini; **Facilitare** una comunicazione più rapida ed efficace tra i vari attori della filiera. Questi progressi non solo aumentano la produttività, ma forniscono informazioni strategiche per una gestione aziendale più efficace. Pensiamo, ad esempio, a come le reti neurali

possano supportare gli operatori logistici nella previsione della domanda o nella comunicazione dei loro servizi, aumentando la competitività sul mercato. Pur riconoscendo il potenziale dell'IA, è importante mantenere un equilibrio. L'adozione di tecnologie avanzate deve essere accompagnata da scelte guidate dai valori umani. Le decisioni strategiche devono sempre tenere conto del fattore umano, che rimane centrale per preservare l'identità e la missione delle aziende.

Il 2025 si prospetta come un anno ricco di sfide e opportunità. Il mio consiglio è di affrontare questo periodo con uno spirito proattivo: comprendere l'intelligenza artificiale, valutarne le opportunità e individuare gli strumenti più adatti alle proprie esigenze. La logistica, grazie all'IA, può diventare non solo un settore più efficiente, ma anche più strategico, in grado di anticipare e rispondere alle mutevoli esigenze del mercato globale.

Questa rivoluzione è un'opportunità per tutti noi. Se sapremo trattarla nel modo giusto, potremo non solo adattarci al cambiamento, ma essere i protagonisti di un nuovo capitolo della storia industriale. Con fiducia e determinazione, affrontiamo insieme questa grande sfida.

COS'È L'INTELLIGENZA ARTIFICIALE

L'intelligenza artificiale è un settore scientifico che riguarda la creazione di computer e macchine in grado di ragionare, imparare e agire in un modo che normalmente richiede

l'intelligenza umana o prevede l'analisi di dati la cui scala supera ciò che l'uomo è in grado di analizzare. L'AI è un campo ampio che comprende molte materie diverse, tra cui informatica, analisi dei dati e statistiche, inge-

gnieria hardware e software, linguistica, neuroscienze e persino filosofia e psicologia. A livello operativo per l'uso aziendale, l'AI è un insieme di tecnologie basate principalmente sul machine learning e sul deep learning,

utilizzate per analisi dei dati, previsioni diverse, categorizzazione degli oggetti, elaborazione del linguaggio naturale, suggerimenti, recupero intelligente dei dati e altro ancora. Un tipo comune di modello di addestramento

nell'AI è una *rete neurale artificiale*, un modello vagamente basato sulla mente umana. Una *rete neurale* è un sistema di neuroni artificiali, a volte chiamati per cettroni, ovvero dei nodi computazionali utilizzati

per classificare e analizzare i dati. I dati vengono inseriti nel primo livello di una rete neurale in cui ogni perceptrone prende una decisione e poi trasmette le informazioni a più nodi nel livello successivo. G.D.

LOGISTICA TRASPORTI SHIPPING ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA PORTO COMMERCIO

di Giulia Dodaro

L'Assemblea annuale di Federlogistica che si è tenuta nella sede di Confcommercio a Roma, ha acceso i riflettori sull'impatto dell'intelligenza artificiale (IA) nel settore della logistica, portando al centro del dibattito un tema di vitale importanza per lo sviluppo economico e la sicurezza del Paese. La giornata ha visto interventi di rilievo da parte di figure chiave come il presidente Luigi Merlo, il procuratore Nicola Gratteri, il viceministro delle Infrastrutture e dei Trasporti Edoardo Rixi e il presidente di Confcommercio Carlo Sangalli.

Innovazione e sicurezza: una doppia sfida
Nel corso dell'assemblea, il presidente Luigi Merlo ha sottolineato come l'intelligenza artificiale possa rappresentare uno strumento es-



piattaforma logistica nazionale e riforma dei porti

Il viceministro Edoardo Rixi ha presentato una visione chiara per il futuro della logistica italiana, annunciando la creazione di una piattaforma digitale nazionale volta a integrare e ottimizzare i flussi di merci attraverso porti, ferrovie, autostrade e aeroporti. Questo strumento permetterebbe di semplificare i processi burocratici, migliorare la trasparenza e ridurre i costi per le imprese. "Non possiamo più permetterci di avere tanti Stati in conflitto tra loro. Serve una visione unitaria e una governance centrale per i porti italiani", ha dichiarato Rixi, ribadendo l'urgenza di una riforma del settore.

Un settore strategico per l'economia

Carlo Sangalli, presidente di Confcommercio, ha evidenziato l'importanza della logistica come pilastro per lo sviluppo economico e la competitività internazionale dell'Italia. "L'innovazione tecnologica, dalla digitalizzazione all'intelligenza artificiale, sta trasformando il settore, ma è necessario gestire anche i rischi legati alla criminalità organizzata. Solo attraverso una stretta collaborazione tra istituzioni, forze dell'ordine e imprese possiamo costruire un futuro sicuro e sostenibile per il nostro Paese", ha dichiarato Sangalli.

Conclusioni e prospettive

L'Assemblea di Federlogistica ha rappresentato un momento di confronto fondamentale per tracciare una strategia condivisa in grado di affrontare le sfide della transizione digitale e della sicurezza. L'intelligenza artificiale, se utilizzata in modo responsabile, può diventare il motore di un cambiamento epocale, trasformando la logistica italiana in un modello di efficienza e innovazione. Tuttavia, il successo di questo percorso dipenderà dalla capacità di armonizzare le normative, migliorare le infrastrutture e garantire un impegno congiunto tra pubblico e privato.

«Quando “restare indietro” non è un’opzione
Intelligenza artificiale e logistica:
una sfida cruciale per il futuro dell’Italia»

senziale per migliorare l'efficienza logistica e contrastare la criminalità organizzata, che ha trovato nei porti e nei trasporti un terreno fertile per le proprie attività. "La logistica italiana deve compiere un salto di qualità: non possiamo permetterci di restare indietro", ha dichiarato Merlo, evidenziando i rischi di una competitività distorta che penalizza il sistema Paese.

Il procuratore Nicola Gratteri ha affrontato i pericoli legati all'uso improprio della tecnologia da parte della malavita organizzata, fornendo esempi concreti e inquietanti: dall'utilizzo del dark web per traffici illeciti, fino alla vulnerabilità di sistemi informatici strategici, come le centraline delle future auto blindate o le telecamere di sicurezza. Gratteri ha denunciato il ritardo dell'Italia nell'adozione di tecnologie avanzate per contrastare queste minacce, auspicando una maggiore sinergia tra istituzioni e privati.

Un piano per il futuro:



LOGISTICA TRASPORTI SHIPPING ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA PORTO COMMERCIO

Alessio Piana, consigliere delegato allo sviluppo economico della Regione Liguria, ci ha accolti nel suo luminoso ufficio che affaccia su piazza De Ferrari. Seduto alla sua scrivania, ci ha illustrato alcune tematiche fondamentali per lo sviluppo economico della Liguria, tra cui la cessione di Piaggio Aerospace, il futuro delle aree ex Ilva, l'operatività della zona logistica semplificata e l'utilizzo dei fondi europei per il sostegno alle imprese.

Partiamo dalla cessione di Piaggio Aerospace. Quali sono le aspettative della Regione Liguria?

Siamo moderatamente ottimisti e seguiamo con grande attenzione gli sviluppi relativi all'attribuzione di Piaggio Aerospace (prima foto in basso) a un importante gruppo turco. Questo passaggio arriva dopo sei anni di gestione commissariale e diverse manifestazioni di interesse. La terna commissariale ha svolto un lavoro scrupoloso, individuando il soggetto più idoneo per subentrare nella gestione dell'azienda.

Ora sarà fondamentale analizzare il piano industriale, garantendo l'integrità dell'azienda e mantenendo l'eccellenza dei siti produttivi genovesi, come la produzione dei motori e il celebre P.180, oltre ai droni in fase di sviluppo. Il recente annuncio del ministro della Difesa relativo alla possibile partecipazione di Leonardo aggiunge ulteriore ottimismo. Tuttavia, sarà cruciale affiancare i lavoratori e garantire i livelli occupazionali, preservando l'interesse nazionale e la centralità di questo presidio industriale strategico.

Aree ex Ilva: quali sono le priorità della Regione?

La questione delle aree ex Ilva (seconda foto in basso) è strettamente legata all'acquisizione dell'intera azienda. Pochi giorni fa si è concluso il termine per la presentazione delle manifestazioni di interesse: dieci gruppi si sono fatti avanti. Con la riattivazione del secondo forno a Taranto, la produzione di latta nel sito



Alessio Piana: «Liguria verso il futuro»

Sviluppo industriale, semplificazioni logistiche e nuove opportunità per imprese e lavoratori

di Giulia Dodaro



genovese sta aumentando, anche se non è ancora a pieno regime. Le scelte future dipenderanno dal soggetto che subentrerà nella gestione e dalle attività che verranno sviluppate. Sarà necessario ragionare sull'utilizzo degli spazi, anche per funzioni alternative, sempre nel rispetto dell'accordo di programma che disciplina le aree dal 2000.

Parliamo della zona logistica semplificata di Genova, ormai

pronta per essere operativa. Quali benefici porterà all'economia ligure?

I benefici saranno significativi, a partire da una semplificazione burocratica che ridurrà i costi e migliorerà l'efficienza. Inoltre, sono previste condizioni fiscali favorevoli per gli operatori. Il decreto istitutivo arriverà a breve. Sono stati affrontati alcuni perfezionamenti, come l'inclusione delle banchine savonesi, inizialmente escluse, e l'interlocuzione con il

Ministero delle Infrastrutture e la Regione Piemonte per ulteriori aree. La zona logistica, istituita dopo il tragico crollo del ponte Morandi, rappresenta un'opportunità unica per il rilancio della portualità e dell'economia regionale. Contiamo che il 2025 sia l'anno della svolta.

Come verranno utilizzati i fondi europei per sostenere imprese e lavoratori, soprattutto nel settore del commer-

cio e dell'artigianato?

Siamo molto soddisfatti dei risultati raggiunti. Abbiamo messo in sicurezza ulteriori 97 milioni di euro dai fondi comunitari 2021-2027, che saranno destinati a varie misure. Ad esempio, abbiamo lanciato un bando per il patto del lavoro nel commercio e nell'artigianato: dal 20 gennaio al 31 maggio, artigiani e commercianti potranno richiedere contributi per le assunzioni. Sono previsti incentivi

maggiori per l'entroterra e i contratti a tempo indeterminato.

Inoltre, da marzo-aprile ripartiranno misure come la "Garanzia Artigiana Liguria" e la "Cassa Commercio Liguria," che supporteranno gli investimenti per locali, attrezzature e affitti. Infine, nel primo semestre del 2025 saranno pubblicati nuovi bandi Fesr per le imprese, con focus su innovazione, efficientamento energetico e cooperazione.

LOGISTICA TRASPORTI SHIPPING ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA PORTO COMMERCIO

Botta: «L'internazionalizzazione è nel Dna di ogni spedizioniere»

Tecnologia, geopolitica e infrastrutture: le sfide globali ridisegnano il futuro delle spedizioni

di Giulia Dodaro



Nella foto a destra Giampaolo Botta, direttore generale di Spediporto, con lo staff di Global News e Web Tv, Giulia Dodaro e, a sinistra, Daniela Teodori, senior advisor Consorzio Global

Direttore Botta, è recente la sua prestigiosa nomina come rappresentante nel Working Group di Fiata, l'organizzazione più importante a livello globale nel settore delle spedizioni. Per il vostro settore quanto è importante la spinta verso l'internazionalizzazione?

“L'internazionalizzazione è una componente del Dna di ogni spedizioniere. Le case di spedizione e le imprese di spedizioni dialogano da sempre e si confrontano con i mercati internazionali e con operatori che sono presenti ovunque nel mondo. Le relazioni, soprattutto quelle con agenzie e uffici, compongono un quadro essenziale per tutte le case di spedizione. Per l'appunto, il confronto con realtà multinazionali è nel nostro Dna, ma non solo a livello internazionale. È un passaggio

determinante per capire dove il nostro settore stia andando, come poterlo accompagnare in processi evolutivi e, soprattutto, quali siano le prospettive di mercato, potendolo testare a livello di confronti e di dialogo con realtà di tutto il mondo”.

Nello scenario del territorio internazionale della logistica delle spedizioni, quali sfide globali ci attendono?

“Sicuramente una delle più importanti sfide riguarda il comparto della digitalizzazione, dell'Intelligenza artificiale, dell'utilizzo di nuove tecnologie: sono gli elementi più sfidanti del nostro settore. Sfidanti perché richiedono sicuramente, a livello globale, la necessità di una forte interoperabilità tra sistemi, quindi di una standardizzazione a livello internazionale dei linguaggi informatici con cui parlare, con-

frontarsi e interagire. Inoltre, è necessario non dimenticare che, sia la tecnologia che l'economia, si trovano a confrontarsi con quadri geopolitici che sono in costante evoluzione, spesso non sempre positiva, come ha dimostrato la storia di questi ultimi mesi e anni. Questo per dire che possono esistere delle incognite a carattere geopolitico in grado di incidere pesantemente su piani di sviluppo, investimento e su relazioni commerciali, su cui è necessario avere un approccio di grande flessibilità. Perciò, è fondamentale studiare strategie che siano in grado di venire ridisegnate in funzione di emergenze anche improvvise, che vanno a toccare la capacità di comunicazione e le vie di comunicazione maestre da e per ogni parte del mondo. Quindi, il nostro ruolo sarà anche quello di analizzare e creare, all'interno di Fiata e

anche come Spediporto, scenari e prospettive di sviluppo del nostro settore, cercando di individuare linee di indirizzo che possono ispirare le aziende nel loro processo di investimento e di crescita.”

Una città come Genova e un territorio come la Liguria quali azioni dovrebbe introdurre per consolidare il proprio hub economico e il proprio ruolo come porta a sud del Mediterraneo?

“La Liguria sta sicuramente facendo qualcosa di molto importante a livello infrastrutturale, sui grandi investimenti che sono in atto, sulla cantierizzazione di molte opere importanti e strategiche. Tutto questo richiederà del sacrificio per diversi anni, ma è un sacrificio indispensabile perché, senza capacità di infrastruttura sia marittima che auto-

stradale che ferroviaria, rischiamo di diventare un porto marginale. Ma così non può essere, non deve essere, perché siamo ancora oggi un punto di riferimento per i traffici mercantili internazionali. Un'altra cosa molto importante da fare è spingere a livello di marketing. Noi scontiamo dal passato, purtroppo, un'incapacità di creare una strategia di comunicazione unitaria. Dobbiamo essere in grado di vendere il prodotto logistico ligure insieme, immaginando delle strategie che uniscano i porti di Spezia, Genova e Savona, che sappiano anche aggregare iniziative private presentandoci, a livello internazionale, come un unico grande hub portuale che abbraccia tutto l'Alto Tirreno”.

La competitività di una città dipende sempre di più dalla sua capacità di dialogare con i mercati esteri. Come Spediporto, come state facilitando l'accesso delle imprese locali verso mercati internazionali e in che modo collaborate con realtà estere per attrarre investimenti?

“Storicamente noi ci dedichiamo molto alle attività internazionali di relazione: non sono puri incontri di forma, ma hanno sempre una serie di contenuti, di progetti e di iniziative che si portano avanti nei mesi e negli anni. In modo particolare, abbiamo rapporti molto intensi con l'Asia, con la quale, tra le altre cose, abbiamo in piedi una serie di progetti legati allo sviluppo di e-commerce su alcune delle nostre piattaforme. Ma abbiamo in ballo anche progetti legati alla tecnologia, all'integrazione, agli investimenti esteri sul nostro territorio. In generale, quello che noi cerchiamo di fare è creare opportunità di dialogo, di confronto e di incontro. Questo perché, per quanto il mondo sia globale, quello che si dimostra essere un plus vincente è l'incontro a uno a uno. La fisicità, da un punto di vista del “ci incontriamo, parliamo, decidiamo e ci accordiamo”. Oggi, viaggiare rimane importante: le relazioni si possono sviluppare, conservare attraverso le videochiamate, le call, ma è necessario comunque essere presenti nei territori anche per vedere quelli che sono gli sviluppi, gli investimenti, l'approccio culturale a certe tematiche anche da parte di altri Paesi. Le cose non si possono soltanto leggere sui social media o sulla stampa di settore: bisogna viverle per comprenderle fino in fondo”.

LOGISTICA TRASPORTI SHIPPING ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA PORTO COMMERCIO

Autotrasporto, un settore sotto pressione

Sensi: «Agire subito per un futuro sostenibile»

di Giulia Dodaro

Nel 2025, il settore dell'autotrasporto si trova di fronte a sfide senza precedenti. Per approfondire queste tematiche, abbiamo intervistato il dottor Claudio Sensi, vicepresidente di Fai Liguria e presidente del Consiglio di amministrazione di Dlm. Con un occhio esperto e numeri alla mano, Claudio Sensi ci offre una visione dettagliata delle criticità e delle opportunità di un comparto fondamentale per l'economia italiana e globale.

Oggi, come più volte ha sottolineato anche lei, c'è uno stato di disagio nel settore degli autotrasporti. Quali sono le principali problematiche che affliggono questo comparto?

Che la logistica e l'autotrasporto siano elementi fondamentali nella nostra economia è risaputo, ma lasciatemi fornire qualche dato per capire meglio di cosa stiamo parlando. In Italia contiamo circa 80.000 imprese di autotrasporto, oltre 700.000 lavoratori tra conducenti, operatori qualificati, impiegati e addetti alla logistica, e un fatturato di 50 miliardi di euro solo per il trasporto su gomma. Sono numeri impressionanti. Tuttavia, il comparto è fortemente sotto stress.



A sinistra, Claudio Sensi, vicepresidente Fai Liguria e presidente Consiglio d'amministrazione di Dlm

Un fermo anche solo di 3-4 giorni avrebbe ripercussioni enormi, superiori persino a un blackout energetico o a un problema sulla rete dati. Le difficoltà riguardano sia i conducenti sia gli autotrasportatori, due figure spesso confuse ma ben distinte. Il conducente, ad esempio, è un operatore altamente formato: serve tempo e impegno per ottenere patenti come la Cqc e l'Adr, che richiedono anni di preparazione

ed esperienza sul campo. Eppure, affrontano numerosi ostacoli, come infrastrutture inadeguate, cantieri stradali che causano ritardi, e problemi nei porti dovuti a congestioni o scioperi. Inoltre, il recente aggiornamento al codice della strada ha introdotto regole più stringenti, aumentando il livello di stress per i conducenti, già messo a dura prova dalle lunghe attese e dalle sanzioni elevate.

Lei ha accennato alla concorrenza sleale come uno dei principali problemi. Può spiegarci meglio?

Certo. La concorrenza sleale è un tema che affligge il nostro settore da oltre 15 anni. Parliamo di aziende provenienti dall'est Europa che, grazie a pratiche discutibili, hanno invaso il mercato italiano. Queste imprese sottopagano i propri dipendenti e li costringono a turni massacranti, mentre le tariffe di mer-

cato vengono drasticamente abbassate a scapito delle nostre aziende italiane.

Per contrastare questo fenomeno, è necessario un intervento coordinato tra associazioni datoriali, sindacati, enti governativi e trasportatori. Servono misure fiscali e finanziarie che tutelino le piccole e medie imprese, garantendo regole comuni che valorizzino la sicurezza e la legalità.

Quali sono le princi-

pali opportunità che vede per il settore nel 2025?

Tra i vantaggi spicca senz'altro la digitalizzazione che ha migliorato enormemente gli standard di sicurezza. Oggi i camion sono dotati di dispositivi avanzati: radar che rilevano ostacoli, Gps per il monitoraggio remoto e sistemi che garantiscono una comunicazione costante. Questo ha ridotto notevolmente i rischi legati alla guida e al trasporto delle merci. Nel nostro comparto specifico, quello dei prodotti chimici, il tank container ha rivoluzionato la logistica. Questo equipaggiamento elimina le "rotture di carico" - ovvero i passaggi intermedi di carico e scarico - riducendo drasticamente i rischi per la sicurezza e migliorando la sostenibilità ambientale. Le tratte più lunghe vengono percorse con treni o navi, mentre il camion si occupa solo dell'ultimo tratto, riducendo così le emissioni di CO2.

C'è un messaggio che vuole lasciare ai nostri lettori?

Voglio sottolineare quanto sia cruciale supportare questo settore. Le difficoltà che conducenti e imprenditori affrontano ogni giorno non sono solo problemi di categoria, ma riguardano l'intero sistema economico.

Quando questa macchina si ferma, ripartire diventa estremamente difficile. Bisogna agire subito, in modo sinergico, per garantire un futuro sostenibile e competitivo al nostro autotrasporto.

VOGLIO RIFARMI UNA VITA!



Fai la raccolta differenziata: getta tutti gli avanzi di cibo nel contenitore marrone!

Rispettiamo l'ambiente in ogni nostro gesto quotidiano. Costruiamo insieme il futuro e una migliore qualità della vita.



www.amiu.genova.it



Giacomo e Luigi Devoto: due nomi illustri di Borzonasca nella storia della medicina e cultura internazionale

di Manuela Boni



Luigi Devoto (Borzonasca, 1864-Milano 1936), clinico patologo, scienziato e accademico, fondatore della medicina del lavoro



Giacomo Devoto (Genova, 1897-Firenze 1974), linguista e glottologo, dedicò la vita allo studio della lingua italiana, presidente dell'Accademia della Crusca, fu l'autore insieme a Gian Carlo Oli del *Vocabolario della lingua italiana*

Il 20 dicembre scorso Borzonasca ha ricordato il cinquantesimo della morte, avvenuta il 25 dicembre 1974, del linguista e glottologo Giacomo Devoto. Durante la cerimonia, avvenuta presso il Cimitero comunale dove ne riposano le spoglie, si è colta l'occasione di ricordare anche suo padre Luigi Devoto, due figure illustri il cui nome e lavoro hanno attraversato i confini della nostra terra lasciando un segno nella storia e nella cultura internazionale.

Due grandi studiosi ai quali sono dedicate, per il loro impegno nella ricerca della conoscenza e nella diffusione del sapere, la scuola primaria e secondaria di Borzonasca.

Giacomo, oltre a essere linguista, glottologo e aver dedicato la vita allo studio della lingua italiana, ha esplorato le radici della nostra cultura in rapporto agli altri popoli insegnandoci che la lingua non è solo un mezzo di comunicazione e di civiltà di una nazione, ma è anche condivisione e di compren-

sione tra culture diverse.

Il suo operato è stato portato avanti con la convinzione della necessità di aprirsi verso gli altri senza dimenticare da dove veniamo, un esempio da tramandare alle nuove generazioni.

Nel 1939 fondò la rivista *Lingua nostra*, a partire dal dicembre

1963 fu presidente dell'Accademia della Crusca, successivamente accademico di Danimarca e Finlandia e rettore dell'Università di Firenze, socio dell'Accademia dei Lincei.

Conosciuto maggiormente come l'autore insieme a Gian Carlo Oli del *Vocabolario illustrato della lingua*

italiana, Giacomo è stato anche uno dei primi sostenitori dell'Europeismo identificando l'Europa non come uno sterile contenitore ma come un grande progetto votato all'unione e alla pace.

Da ricordare il suo amore per i dialetti italiani che considerava un patrimonio da custodire.

Durante la sua carriera gli sono state conferite sette lauree honoris causa (Università Sorbona di Parigi, Basilea, Berlino, Cracovia, Lima, Strasburgo e Zagabria).

Luigi Devoto, è nato a Borzonasca nel 1864 ed è stato un uomo di grande impegno nel campo scientifico e accademico. Clinico e

M.L.N. srl

La Movimentazione Logistica Nazionale Srl è una realtà operante nel settore della movimentazione all'interno dei magazzini, creando un'organizzazione duttile ed efficace in grado di fornire risposte puntuali e costruite a "misura di cliente".

L'esperienza acquisita in anni di lavoro nel settore logistico ed i continui aggiornamenti effettuati ci permettono di trovare soluzioni su misura per ogni cliente, a prescindere dal tipo di merci trattate.

La nostra azienda è così in grado di fornire una logistica articolata e snella, capace di recepire e soddisfare le innumerevoli esigenze della clientela: offriamo un servizio sempre pronto ed efficiente che garantisce lo smistamento dei materiali da deposito a deposito in poche ore.



patologo (specializzato nell'incidenza delle varie malattie nelle classi sociali) è da considerarsi uno dei fondatori a livello mondiale della moderna medicina del lavoro.

Una delle sue frasi riporta: "Il malato è il lavoro e, pertanto bisogna curare il lavoro per prevenire le malattie dei lavoratori".

Luigi fu un pioniere del turismo di massa, sostenitore della salubrità dell'aria del nostro entroterra. el 1934 venne nominato Senatore del Regno per i suoi meriti scientifici.

Le due scuole a loro intitolate sono custodi di una memoria che anche se lontana è il simbolo del nostro impegno verso un futuro di cultura, educazione e senso civile.

LOGISTICA TRASPORTI SHIPPING ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA PORTO COMMERCIO



di Mehdi Daldoul



La flotta di Gnv ha appena varato un nuovo tra-

ghetto, la Polaris, una nave Ro-Ro Pax che ha appena lasciato il cantiere navale Guangzhou Shipyard International, dove è stata costruita e ha superato con successo le prove in mare. Il traghetto è il primo di quattro unità costruite in Oriente ed è stato commissionato dal colosso Msc che rappresenta sia per Gnv sia per Msc la prima esperienza per quanto riguarda la costruzione in un cantiere cinese.

Le prime due new entry saranno dotate di scrubber, in poche parole una componente che ripulisce i gas di scarico della nave prima di rilasciarli nell'atmosfera, mentre le altre due unità saranno dual fuel Gnl, ovvero a Liquefied Natural Gas. Avranno 303 cabine per una capienza massima di 1.500 passeggeri e 3.100 metri lineari di carico rotabile, come auto, moto, pullman, autoarticolati..., lo scafo sarà lungo 218 metri



e largo 29,6 metri, e potrà navigare ad una velocità massima di 25 nodi. Il comandante della nuovissima Gnv Polaris attualmente è Salvatore Provenzano. A molti studenti del Nautico che hanno partecipato all'esperienza SailOr questo nome non dovrebbe suonare come una novità, siccome era comandante di Gnv Suprema. Grandi navi veloci ha sicuramente scelto di mettere in buone mani il nuovo gioiellino.

«Diario di bordo/1» Gnv Polaris tra Genova e Palermo



La seconda notizia è che a far parte dell'equipaggio ad oggi sulla nuova Polaris si trova uno studente dell'Accademia della Marina mercantile. Un ragazzo che ho conosciuto personalmente durante il progetto SailOr (ovviamente non farò nomi per ragioni di privacy) ma scrivo questo in modo di invogliare tutti i ragazzi che intendono proseguire questo percorso. Mentre scrivo, in data 12/12/2024, la nuova Gnv Polaris si trova al porto di Napoli ed entrerà in servizio sulla tratta Genova-Palermo a partire da gennaio 2025.

DAL 1945



ASSAGENTI

PORTI • NAVI • PERSONE

LOGISTICA TRASPORTI SHIPPING ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA PORTO COMMERCIO



di Jacopo Ferrando



e Marco Resistente

121 giorni, 46 destinazioni in 21 Paesi, 2.300 passeggeri di 60 nazionalità diverse: Msc Crociere ha dato il via al suo *World Cruise 2025*.

Lo scorso 5 gennaio è salpata da Genova la nave da crociera Msc Magnifica, con a bordo 176 passeggeri italiani, e farà ritorno nel capoluogo ligure il 6 maggio, quando terminerà il suo tour. La nave consentirà ai passeggeri di vivere atmosfere stupende, visitando i posti più belli del mondo. Il viaggio inizia nel Me-



«Diario di bordo/2» Msc Magnifica, al via il World Cruise 2025



diterraneo, rotta verso ponente con tappe a Marsiglia, Barcellona e Malaga; dopodiché la crociera si appresterà ad attraversare l'Oceano Atlantico per approdare nell'affascinante Sud America (Salvador de Bahia), esplorando località rinomate come Rio de Janeiro e Buenos Aires.

Dopo aver circumnavigato il Sud America (Ushuaia, Terra del fuoco), la nave procederà nell'Oceano Pacifico, attraccando nell'Isola di Pasqua, nelle Isole di Cook (Polinesia), in Nuova Zelanda e in Australia, facendo tappa anche a Sydney e a Melbourne.

Passando per l'Oceano Indiano, la nave farà sosta nelle magiche Maldive (26 atolli ad anello formati da più di 1.000 isole coralline) e circumnavigherà l'Afri-

ca fermandosi in vari posti, tra cui il Madagascar, Port Elizabeth, Città del Capo (capitale legislativa del Sud Africa e seconda città più popolosa del Paese), Dakar (capitale e principale città del Senegal) e Casablanca (principale centro economico del Marocco e secondo più grande porto del Nordafrica dopo Tangeri). Rientrerà infine nel Mar Mediterraneo, farà le ultime tappe a Palermo, Civitavecchia e concluderà il suo tour rientrando a Genova. Parlando di prezzi questo itinerario costa la "modica" cifra di 17.000 euro, includendo alloggio, pasti e una serie di escursioni indimenticabili. Buon vento a tutti coloro che intraprenderanno questo giro del mondo!

il miller
SCUOLA DI SPECIALIZZAZIONE IN PSICOTERAPIA

SCUOLA DI PSICOTERAPIA COGNITIVO COMPORTAMENTALE E CENTRO CLINICO

FACEBOOK

INSTAGRAM

COSA FACCIAMO

- Scuola di Specializzazione in Psicoterapia Cognitiva e Comportamentale
- Corsi, Master, Workshop e Convegni
- Training di gruppo
- Supporto psicologico e psicoterapia
- Corsi per aziende

CONTATTACI

+39 0105707062

Via Lanfranconi, 1/10 Genova

www.ilmiller.it

Sede anche a Firenze

Play Academy: la fucina genovese dei Sogni musicali

Formazione, Creatività e Successo

di Giulia Dodaro

Nel cuore di Genova, Play Academy si distingue come un punto di riferimento per giovani talenti e appassionati di musica. Fondata dal collettivo Play Baltimora sotto la guida di Martina Calabresi, questa scuola musicale nasce con una missione chiara: formare e ispirare cantautori, interpreti, band e artisti del panorama musicale. Con un approccio innovativo e inclusivo, Play Academy offre un percorso formativo unico, pensato per accompagnare gli artisti nella realizzazione dei loro progetti, trasformando le loro aspirazioni in realtà.

Come nasce la vostra scuola?

La nostra scuola è nata da un'esigenza che ho percepito in tutti gli anni di lavoro nel campo discografico e dello spettacolo. Un'esigenza molto forte, avvertita soprattutto dagli artisti giovani che spesso arrivavano da me con richieste di aiuto, dopo essere stati "massacrati" da alcune realtà. Purtroppo, questo è un mondo molto competitivo, molto esi-



Da sinistra Filippo Capobianco, campione mondiale di Poetry Slam 2023, con Martina Calabresi fondatrice della Play Academy

gente: se non abbiamo gli strumenti giusti per affrontarlo, è molto difficile e se ne può uscire con le ossa rotte, soprattutto quando si viene buttati nel mezzo di un sistema di produzione di canzoni, o testi. A volte, non si ha la capacità di gestire il successo, bisogna avere le spalle larghe in molte circostanze: ecco perché ho creato Play Baltimora, un contenitore di artisti e professionisti del settore che hanno lo scopo non solo di collaborare tra di loro, ma di formare e infor-

mare i giovani artisti.

Quali sono i corsi che offre l'Academy?

Nel nostro corso principale, aiutiamo i giovani a creare la loro identità artistica e a definire una strategia di comunicazione forte non solo a livello social, ma anche a livello artistico. Questo corso, infatti, termina proprio con la produzione di un singolo, collaborando con i nostri professionisti, che viene messo sul mercato discografico tramite la nostra eti-

chetta. Alla fine dell'anno, poi, realizziamo un Festival dove tutti i ragazzi suonano insieme, confrontandosi e "contaminandosi" tra di loro. Abbiamo anche un altro corso, appena uscito, per il quale abbiamo avuto già tantissime richieste. Riguarda principalmente la realizzazione e lo sviluppo del proprio personal branding, utile per quegli artisti che hanno meno tempo da dedicare alla loro possibile carriera artistica e hanno bisogno di una spinta e di un supporto.

Filippo Capobianco, campione mondiale di Poetry Slam 2023, è stato protagonista di una masterclass che si è tenuta a Villa Bombrini, Genova Cornigliano, portando la sua esperienza artistica all'attenzione degli studenti.

Oggi, a Play Academy, è in corso una masterclass: di che cosa si tratta?

Oggi io sono uno degli ospiti esterni, venuto qui per parlare con gli studenti del corso. Oggi, alla masterclass, parliamo di creatività,

del lavoro creativo, di come funziona il meccanismo della creatività, che non è una cosa che insegnano a scuola, ma con cui gli artisti si confrontano ogni giorno. Nel mondo artistico la creatività è l'elemento portante. Io mi occupo soprattutto di teatro, ma oggi sono qui anche come supporto a Martina nella gestione della masterclass perché credo che per gli studenti sia utile e importante raffrontarsi con l'esperienza diretta di qualcuno vicino alla loro fascia di età.



ASSOCIAZIONE AGENTI RACCOMANDATARI MEDIATORI MARITTIMI AGENTI AEREI • GENOVA

SHIPBROKERS: Sale & Purchase
Dry Cargo
Tankers
Yacht Brokers

SHIPAGENTS: Liner Agents
Tramp Agents
General Agents
Inland Agents

Manning Agents
Yacht Agents

tel 010 . 591595
fax 010 . 590883
info@assagenti.it
www.assagenti.it

Ogni anno si dice: è il momento del Brasile. Della samba e della *bossa nova*, del suo immenso e diverso territorio dalle megalopoli al *sertão* alle foreste, del meticcio culturale, del *candomblé* e della sapori *comida* (gastronomia) di Bahia, delle promesse di sviluppo e dei colpi di Stato che ciclicamente ci obbligano a riconsiderarne la storia. Forse è l'ora di nominare il Brasile, non "terra del futuro" (come lo descrisse Stefan Zweig nel lontano 1941) ma del presente, con tutte le sue contraddizioni e sfide.

L'indomito colosso, come lo descrive l'inno nazionale, merita oggi una lettura più accurata rispetto a quella dedicata dai media nello scorso decennio, dai Mondiali di calcio alla visita del Papa alle Olimpiadi di Rio 2016 alla polarizzazione ideologica provocata dal ritorno al potere della destra conservatrice. La crisi climatica mette in luce la crescente distruzione delle risorse da parte di civiltà, come quella occidentale, il cui principio di governo sul pianeta giustifica l'assoggettamento di altre specie ed elementi naturali; in questo contesto, le popolazioni amerindie si pongono non solo come alternativa epistemica a suggerirci altri modi di vita ma pure come "custodi del pianeta".

È il momento di rivalutare le voci (Davi Kopenawa, Ailton Krenak, Sonia Guajajara) che si esprimono nelle lingue native e in portoghese, insieme a quelle afrodiscendenti (Djamila Ribeiro, Grada Kilomba, Conceição Evaristo) in un ambiente di interesse non più eurocentrato ed estrattivo, come in passato. Le recenti mostre fotografiche *Amazônia* di Sebastião Salgado (2022) e *A luta Yanomami* (2020) sull'impegno attivista della fotografa rifugiata Claudia Andujar hanno suscitato questo tipo di interesse. Allo stesso modo, la produzione cinematografica brasiliana sembra ritrovare visibilità come attestano i riconoscimenti riscossi recentemente a Venezia, Cannes, Locarno e Berlino – una visibilità per il peculiare sguardo su temi attuali



Il Brasile che meno t'aspetti Jacarandá: l'associazione interdisciplinare dei brasilianisti italiani

di Alessandra Vannucci

come la diversità e i diritti civili; l'interferenza culturale di rifugiati, nativi, stranieri nell'identità di una nazione; la persistenza di discriminazioni storiche come quella razziale e di genere. Il Brasile continua a mettersi in discussione.

Jacarandá – Associazione interdisciplinare brasilianisti italiani è un nome che evoca colori esotici, mondi indigeni, la lussureggiante natura tropicale con il suo calore, profumo, bellezza. È un nome che attrae ma non riduce a

questo le intenzioni dei soci: docenti e ricercatori che fanno capo all'Università di Genova, di Torino, di Brescia e Venezia e che da anni si occupano di dinamiche che riguardano il Brasile da prospettive diverse (Etnoantropologia, Storia, Arte, Letteratura).

Un primo obiettivo, promosso dalle rispettive istituzioni, è quello di articolare ricerche e seminari con approccio interdisciplinare sui temi che interessano: l'emigrazione italiana e la diaspora africana, il

sincretismo religioso, i problemi della traduzione linguistica e culturale, le realtà e le espressioni culturali indigene, l'operato delle organizzazioni non governative etc.

Ma l'associazione non si vuole solo accademica; ne partecipano anche musicisti, giornalisti, scrittori, cineasti, botanici, traduttori ed è aperta a tutti coloro che, in Italia e all'estero, si occupano con competenza del Brasile. Un secondo obiettivo, sostenuto dalla rete di collaborazione con as-

soziazioni affini, come Vagaluna (Milano), Luanda (Genova), Tucatulá (Torino); inoltre con le istituzioni brasiliane preposte ai rapporti culturali con l'Italia (Consolato, Ambasciata e Instituto Guimarães Rosa) e con le istituzioni italiane, regionali e nazionali interessate (Casa America, Centro Studi Emigrazione italiana e Museo dell'Emigrazione, etc.) è quello di promuovere eventi, seminari e mostre che illustrino le espressioni artistiche recenti del *país maravilhoso*.

In questo senso è stato realizzato, nel mese di novembre 2024, Agenda Brasil, Festival di Cinema brasiliano in tre città (Milano, Torino, Genova) con una ventina di film recentissimi, partecipazione di artisti (come Lucia Murat, Neto Borges) e presentazione di ogni film a cura di specialisti, come il critico cinematografico Marco Palazzini e di docenti universitari, come Alessandra Vannucci (Università di Torino), Roberto Francavilla e Bruno Barba (Università di Genova). Altro importante scopo di Jacarandá è quello di favorire lo studio e la ricerca rivolta al Brasile ed ai rapporti con l'Italia, promuovendo la formazione e l'intercambio di studenti a livello magistrale e dottorale e di studiosi, come ricercatori/professori visitanti; e valorizzando le riviste scientifiche già esistenti così come finanziando nuovi progetti di traduzione e pubblicazione, attraverso canali accademici e non accademici.

Jacarandá si propone dunque come punto di riferimento per persone, istituti ed enti interessati/i al Brasile e che intendano organizzare o dar sostegno ad iniziative di carattere culturale – mostre, spettacoli, festival, seminari, rassegne, corsi di formazione e corsi universitari. Inoltre, con la sua sede sociale ospitata a Genova negli spazi di Casa America, si pone come strumento di rete per le comunità tanto brasiliana quanto italo-brasiliana in città, al fine di favorirne conoscenze, pluralismo ed integrazione.

Associarsi a Jacarandá è facile: basta scrivere alla e-mail jacarandaitaliabrasil@gmail.com oppure iscriversi al nostro gruppo <https://www.facebook.com/groups/368639653960601> e seguire le istruzioni.

Ai nomi dei soci fondatori: Luisa Faldini, Luis Fernando Beneduzi, Anna Casella, Amina Di Munno, Chiara Vangelista, Roberto Francavilla, Bruno Barba si è recentemente aggiunta l'attuale presidente, Alessandra Vannucci. Siamo al momento una cinquantina, ma contiamo di crescere!



Fughe d'amore Santa Margherita Ligure, paradiso di artisti e intellettuali ma anche scenario di grandi passioni

A cura di Manuela Boni



Vieni! È l'ora dei sogni sovrumani, o donna de la vita e de la morte

Nel febbraio del 1898 **Eleonora Duse**, per riposarsi dalle fatiche delle lunghe tournée, decise di ritirarsi a Santa Margherita Ligure. Una breve fuga dal teatro suo grande amore, ma anche l'occasione per incontrarsi (e forse riconciliarsi) con **Gabriele D'Annunzio**. Il 21 gennaio di quell'anno era infatti andata in scena presso il teatro della Renaissance di Parigi la prima rappresentazione de la *Ville morte*, traduzione francese de *La città morta* che il Vate aveva affidato a Sarah Bernhardt preferendola alla Duse. La freddezza con cui la stampa il giorno dopo la rappresentazione accolse l'opera del drammaturgo pescarese fece sì che, dopo le quattordici recite annunciate, la Bernhardt decidesse di cancellare il lavoro e la prima recita italiana avvenuta il 21 marzo 1901 al Teatro Lirico di Milano, vide la Duse come protagonista assoluta. Il 13 febbraio Gabriele, arrivando a Roma da Parigi, trovò una lettera della Duse nella quale gli chiedeva un incontro. L'appuntamento fu fissato una settimana dopo a Santa Margherita con l'idea di continuare il viaggio a Nizza e poi a Cannes. Il Vate la



raggiunse verso la fine del mese e furono giorni di passione, i loro ardori si tramutarono per D'Annunzio nel sonetto *La notte apollinea* nel quale il Poeta descrive il fascino del **Monte di Portofino** illuminato dalla luna e che dedica all'Attrice.

Santa Margherita Ligure è sempre stata meta di artisti e intellettuali ma anche luogo di incontro di celebri coppie di amanti, in particolare tra la fine dell'Ottocento e i primi del Novecento, è stata lo scenario ideale degli incontri

amorosi tra grandi personaggi del mondo culturale del tempo. Eleonora Duse e Gabriele D'Annunzio, ma anche il compositore barone **Alberto Franchetti** che nel 1894 guardando il mare limpido di Santa Margherita da Punta Pedale, decise per compiacere una cantante lirica austriaca sua grande passione, di dare l'incarico all'architetto

Luigi Rovelli di costruire le fondamenta di un castello con tanto di teatro annesso. I lavori del Covo d'amore, che forse fu anche fonte di ispirazione per le sue composizioni, si arrestarono drammaticamente nel 1903 per poi riprendere, pur mantenendone la struttura embrionale, e trasformarsi dal 1934 in un luogo di riferimento per artisti di ogni genere e per tutto il jet set internazionale, il famoso **Covo di Nord Est**.

Saluti da S. Margherita - Il Pedale



UN BUON SERVIZIO
LO RICONOSCI
ANCHE AL BUIO.

CONTAINERS FIDENZA,
BENVENUTI NEL
FUTURO DEL TRASPORTO



Containers Fidenza

Via Piemonte, 11 - 29122 Piacenza (IT)
Tel. 0523.571123

containersfidenza.it



Da Busalla

Consigli di moda

«La femminilità torna in auge: sopra un po' di tacco camicette di seta, gonne attillate o jeans skinny»

di Tiziana Banal, titolare di "Tiziana Banal Outlet" presso Centro Commerciale Le Piane



Anche se è gennaio inoltrato, nella mia boutique gli abiti invernali non esistono più: ecco perché è così fuori dal comune! A gennaio, nel mio negozio potete acquistare... costumi da bagno! Sono tanti e tutti molto colorati, che risaltano sulla carnagione abbronzata tipica di quella sta-

gione estiva che attendiamo spesso con impazienza. Ma non solo. Abitini bon ton blu e marroni, colori di tendenza nell'ultimo anno, scarpe ballerine che stanno tornando di moda, tacchi e gonne a tubino. Tutti vestiti e accessori che incarnano una perfetta idea di femminilità.

Già. Perché credo che, negli ultimi tempi, la femminilità stia tornando in auge dopo un periodo in cui si era "perduta". Usano di nuovo abiti più avvitati, che risaltino le forme della donna, scarpe con il tacco e calze/collant leggere e velate.

Care amiche, vi

consiglio di seguire la moda, le tendenze, tenendo sempre presente che la femminilità non è qualcosa da sottovalutare. Anzi, è un elemento da risaltare con orgoglio! Camicette di seta, gonne attillate, scarpe con un po' di tacco... Ma anche pantaloni a sigaretta, jeans skinny e tutto ciò

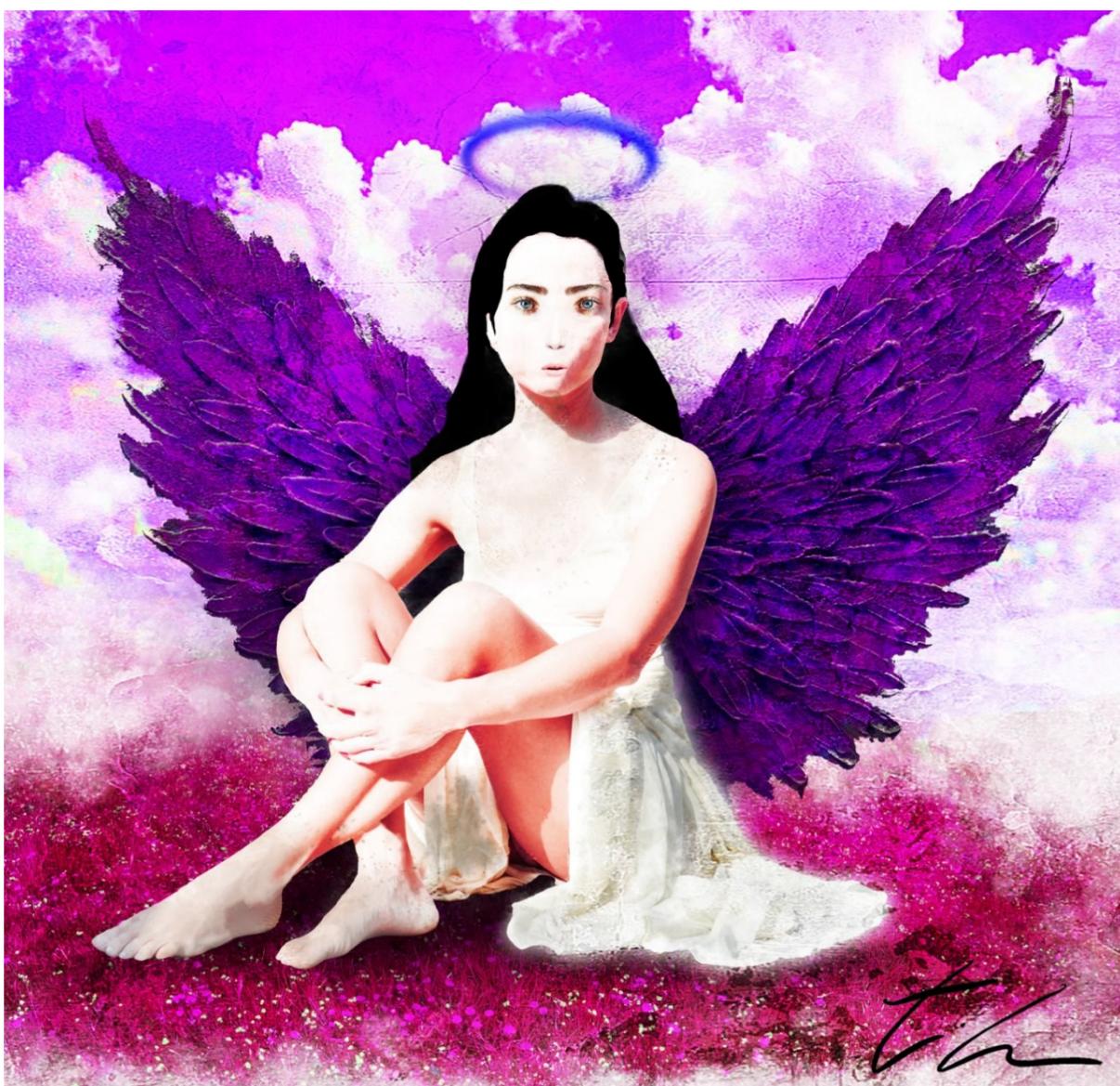
che può esaltare le meravigliose forme di un corpo femminile.

Care amiche, vi sconsiglio di dimenticare che la femminilità non si misura solo da un capo di abbigliamento o da un accessorio, ma da come vi sentite voi stesse. Evitate di indossare abiti o

scarpe che vi rendano scomode solo per aderire a uno standard. No a qualsiasi indumento che non vi faccia sentire a vostro agio.

Scegliete ciò che esprime davvero chi siete, senza bisogno di conformarvi!

Vi aspetto numerose nella mia boutique! Che lo stile sia con voi.



*L' arte
di esserci.
Sempre*



Al servizio della città, dal 1909

O zenéize

di Lorenzo Bisio, studioso de stôia de l'arte

A no ciù esistente Villa Çibbo Inperiâle



Questo palácio de villa o l'ea parte do grupo de træ costruioin colocæ tra a villa de Domenico Serra (o Municipio), a villa Invrea (parte do complesso de l'instituto Calasanzio) e atre propietæ verso o Ponçevia tra e quæ resâtâ a Villa Gentile Bielati a nõrd, longo a strâdda da montâ de Cônâ. A costruion, no l'è stæta demolia pe a creacion do presente plêso scolâstico Alessandro Volta, a l'aveiva avuo uña grande importansa pe a stôia de Corniggen: pe primma cõsa perchê inta base de i dati presenti into cadastro do 1789 o palácio o l'è servio "[...] ad uso della fabbrica dell'Indiana composta di tre piani [...]", ò sæ o vegniva addeuviou comme fabbrica pe a producion di meisai, âtrimenti conosciui comme Indiañe inta segunda meitæ do XVII secolo, da famiglia Speich. O svissero Giovanni Speich into frêvâ do 1787 o domandava a l'autoritæ da Republica de Zena de poei mëtte sciù a Corniggen "[...] una fabbrica di Calancá, mesari, fazzoletti [...]", ottegnindo ascì o giusprivativo -ò sæ uña tipologia de monopòlio - pe 15 anni. L'attivitæ di Speich, l'erta qualitæ di sò tesciui de coton decorê a stampa pe mêzo de matrîci de legno, l'èreditæ produtiva e ascì colturale da famiglia tiò avanti con Giovanni Testori fin a o 1866 e into 1874 risultan solo ciù che doî manifatûe che continuan a tradiçion. Quest'urtima a-a giornâ d'anheu a l'è tramandâ e valorizâ da l'antiga teleria Giovanni Rivara fu Luigi, stòrica butega de ciassa San Loenso

fondâ into 1802 e ponto de referensa da doî secoli pe a speisa de giancaie e tesciui pe a cà. Un atro aspeto, ma no de minò importansa, o l'è emerso da un libro de Gustavo Dufour do 1938 *Cornigliano Ligure* che into 1860 a villa divegnì a sêde do Municipio e a plêso scolâstico primma de l'acquiçion da villa de Domenico Serra into 1916. Da-e fotografie de l'epoca e de planimetrie de l'Euttoçoento do palácio a s'è individuou comme o l'è stæto inlarghio rispetto a i volummi preesistenti, dovuo con tutta probabilitæ a-e exigense produtive da fabbrica de meisai. Noticie stòriche ciù pontuali in sce a propietæ e i seu complessi passaggi son stæti reportæ into libro *Le ville di Cornigliano tra Quattro e Settecento*: into 1344 o notaro Tomaso Casanova reportava inte un atto a presensa de uña villa che a l'appartegniva Dario Gentì scita a-a confloensa tra a montâ de Cônâ e a stradda pubrica, a famiglia Gentì a l'avieiva mantegnuo a propietæ fin a -o 1508 passando, se prezùmme, a-i eredi de Quilico di Negro into 1534, da o 1551 a-i Çibbo passando a-i Pontecorvo fin a-o 1587 circa- anno inta quæ a villa a risultava deruòda, pe o quæ a vegniva accattâ e restaurâ- a-i Catànio da o 1616, a-i Inperiâle da o 1641 a-o 1660 assieme a-i Spinoa e addeuviâ da i Speich. E raxoin de sta alternansa tra i Inperiâle e i Spinoa son dovue a-i rappòrti de pæntou che ligavan i differenti rammi de ste doî famigge. Referensa: conseggio-ligure.org Un graçie a Antonio di Lorenzi pe e fòto



Occhio al museo

di Liliana Gatto Longhi

“La grande onda” di Kanagawa La forma dell'acqua di Hokusai

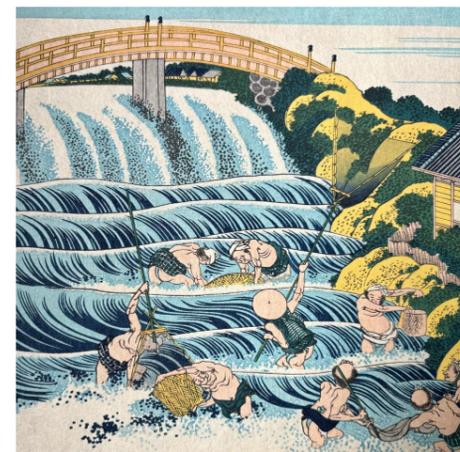
Palazzo Blu in Lungarno Gambacorta 9 a Pisa dallo scorso ottobre ha allestito una bella mostra su Hokusai; senz'altro molti di voi avranno visto la pubblicità della locandina con l'iconica “Onda presso la costa di Kanagawa” il pezzo forte con fama internazionale della produzione dell'artista, pittore e incisore giapponese, Katzushika Hokusai. «Sin dall'età di sei anni ho amato copiare la forma delle cose, e dai cinquant'anni pubblico spesso disegni, ma fino a quel che ho raffigurato a settant'anni non c'è nulla degno di considerazione».

Aperto 7 giorni su 7 Palazzo Blu espone oltre 200 opere, alcune mai proposte prima, tutte da ascrivere “all'onda artistica” dello *ukiyo*, ed è proprio in queste sale espositive pisane che s'incontra la consistente presenza genovese: eh sì, perché l'ex Repubblica marinara di Genova presta all'ex Repubblica marinara di Pisa un alto numero di opere del Museo d'Arte orientale Edoardo Chiossone che ben si coniugano con le altre provenienti da collezioni private italiane e giapponesi e dal museo d'arte orientale dell'ex Repubblica marinara di Venezia.

Lo *ukiyo* è una tecnica di stampa giapponese che si sviluppò nel XVII secolo in cui si colloca K. Hokusai (1760-1849), artista con un percorso espressivo alquanto variegato (xilografie di soggetti teatrali, di biglietti augurali, di manuali didattici “brevi lezioni di disegno semplificato” e di Manga) raggiunse la sua fama con *Trentasei vedute del Monte Fuji*. Serie di xilografie policrome

realizzate tra il 1826 e il 1833, il vulcano Fuji viene disegnato in stagioni e punti d'osservazione diversi, una di queste vedute è proprio *La grande onda di Kanagawa*. Xilografia policroma di 25,7x37,9 cm, entra nel novero delle immagini più conosciute al mondo, con una struttura a tre soggetti (barche, mare, montagna) cattura subito l'attenzione: le imbarcazioni, snelle chiatte utilizzate per il trasporto del pesce con i loro occupanti ai remi, qui in abiti da lavoro color indaco usati nella bella stagione, affrontano quella che viene stimata come un'onda di circa 10/12 metri.

L'acqua rimane l'elemento principale del disegno, sia che si tratti di una grande onda in mare aperto o che venga catalogata come uno tsunami, ed è la forma dell'onda che ci permette di scoprire sullo sfondo il Monte Fuji situato sull'isola di Honshu che con i suoi 3.776 m è il punto più alto di tutto il Giappone, e la cui cima per molti mesi rimane imbiancata di neve. La xilografia del 1830 ebbe da subito successo e moltissime furono le riproduzioni; molti musei ne posseggono copie sebbene in differenti stati di conservazione tra cui New York, Chicago, Melbourne, Londra, Parigi, e in Italia Verona, Trieste, Torino e per l'appunto il Museo Edoardo Chiossone di Genova... e per non far torto a nessuna Repubblica marinara dopo la mostra di Palazzo Blu, una visita domenicale (a ingresso gratuito per i genovesi) all'Edoardo Chiossone è “la ciliegina sull'onda”.



NON SOLO

FINESTRE

VENDITA • POSA • RIPARAZIONE INFISSI
DALLA PROGETTAZIONE ALLA POSA IN OPERA
PRODUZIONE ARTIGIALE INFISSI IN ALLUMINIO

📍 Via Guido Pellizzari, 15r (GE)
☎ 0104712265 📞 3898290359
✉ info@nonsolofinestregenova.it
📷 nonsolofinestre



nonsolofinestregenova.it

Alessia Gazzola torna con Miss Bee, ragazza italiana tra gli intrighi degli Anni '20

di Enrico Cirone

In *Miss Bee & il principe di inverno* Miss Bee ritorna con una nuova indagine ricca di intrighi e suspense che si svolge negli ambienti dell'alta aristocrazia britannica. Siamo nel dicembre del 1924, ed è Natale nella suggestiva tenuta di campagna di Alconbury Hall, dimora della famiglia Lennox. È un freddo Natale nella residenza di campagna della nobile famiglia Lennox. Così freddo che nemmeno generose dosi di sherry riescono a riscaldare la mente e il cuore di Lady Millicent Carmichael, mentre detta le sue scandalose memorie alla nuova segretaria. Tra le sale eleganti e i camini scoppiettanti, Lady Millicent Carmichael ha deciso di svelare alla sua segretaria, la vivace Beatrice Bernabò, conosciuta come Miss Bee, memorie tanto sconvenienti quanto intriganti. Come una delle maggiori rappresentanti della *chick lit* in Italia, nei suoi libri la scrittrice originaria di Messina ha sempre tratteggiato delle protagoniste alla ricerca – prima che di una storia d'amore e della risoluzione di un mistero intricato – della strada da percorrere, della felicità, della propria realizzazione, a prescindere dalle faccende di cuore. Giovani donne distinte dalle



loro storie personali, dalle città in cui si muovono e dalle loro professioni, ma sempre accomunate dallo stesso animo combattivo e brillante, declinato attraverso sfumature differenti. La protagonista di *Miss Bee & il principe d'inverno* (Longanesi) è, in questo senso, molto simile alle sue "sorelle di carta": appena affacciata all'età adulta, Beatrice Bernabò non riesce ancora a capire in che direzione far muovere la sua vita. È una ragazza sensibile, intraprendente e leale che, però, non ha ancora trovato tutte le risposte alle domande che iniziano ad assieparsi nella sua mente: quale lavoro vorrebbe fare? Di quali persone

può fidarsi davvero? Chi vuole essere, dentro e fuori dalla sua famiglia? Alla ricerca di se stessa, Miss Bee è incantata dal fascino di Alconbury Hall, con le sue eleganti decorazioni natalizie e le tradizioni britanniche che riempiono l'atmosfera di calore. È anche intrigata dal carismatico Julian Lennox, il visconte della tenuta, e dal misterioso Alexander, il cugino di Julian di origine russa. Tra feste scintillanti, residenze vittoriane lussuose e pettegolezzi, Miss Bee non immagina però le sorprese che l'attendono. Quella serenità apparente, infatti, cela segreti inconfessabili. Con il passare dei giorni, quello che doveva essere un Natale di

serenità si trasforma in un intricato puzzle: un furto inaspettato, un tentato omicidio e un'oscura scomparsa minacciano la tranquillità della residenza. La giovane segretaria dovrà fare appello alla sua intelligenza e al suo coraggio per scoprire la verità, destreggiandosi tra intrighi aristocratici e pericoli mortali. L'inverno si tinge di giallo nella campagna inglese ad Alconbury Hall, tra battute di caccia alla volpe, sparizioni misteriose e tormenti di neve e di cuori. Eppure, la giovane assistente improvvisata, che risponde al nome di Beatrice Bernabò detta Miss Bee, non potrebbe avere cuore e mente più caldi, anzi, incandescenti.

Chi è

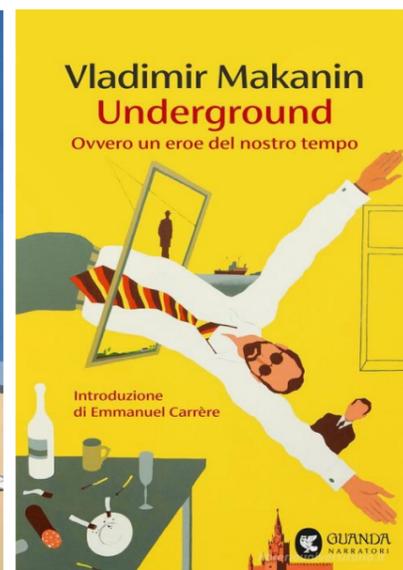
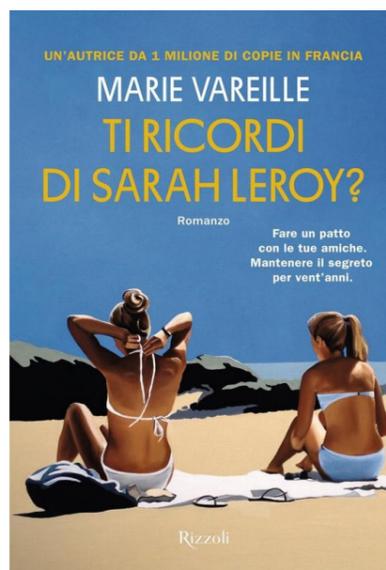
Alessia Gazzola (Messina, 9 aprile 1982), laureata in Medicina, è una scrittrice conosciuta principalmente per i romanzi con protagonista Alice Allevi. La serie, best seller in patria, è stata tradotta in Germania, Francia, Spagna, Turchia, Polonia, Serbia e Giappone e adattata per la tv dalla Rai. Il genere letterario più rappresentativo delle sue opere è la *chick lit*, ibridato (nella serie con Alice Allevi) con gli elementi macabri del giallo e del thriller. Ha esordito con *L'allieva* (Longanesi, 2011) caso letterario dell'anno per l'alto numero di copie vendute da un'opera prima.

5X1Mille Dona il tuo 5X1.000 a questo giornale C.F. 01951360997

Gli anni dell'abbondanza

In un piccolo paese dell'Italia del '900, vive un'umile famiglia come tante. Eppure le sue donne hanno un dono speciale. I Contini sono una famiglia come tante, lì a Valchiara, un piccolo paese del centro Italia affacciato sul mare. Benvoluti e gran lavoratori, conducono un'esistenza povera ma dignitosa. Poi qualcosa cambia quando la giovane Beata, a dispetto delle proteste della madre, decide di farsi assumere alla Regia Fabbrica dei sigari. Perché un misterioso miracolo si produce in lei: è la sua abbondanza, un dono che la rende la beniamina delle colleghe zigzagare e il bersaglio dell'occhiuto sospetto dei controllori della fabbrica. E dopo di lei anche sua figlia Clarice e la nipote Antonia saranno benedette e maledette da questo prodigio, ciascuna a modo suo.

Tuttavia l'abbondanza non è per sempre, può sparire da un momento all'altro a causa di un grande dolore. E di dolori ne vivranno tanti, Beata, Clarice e Antonia, vittime della violenza della Storia ma capaci di affrontare e superare ogni difficoltà, anche grazie a un'altra benedizione, l'amore puro e incondizionato dei loro adorati mariti. Un'appassionante saga generazionale che attraversa un secolo di storia italiana, dalla fine dell'Ottocento agli anni del benessere, passando per due guerre mondiali, il ventennio fascista e i mesi dell'occupazione nazista. Una scrittura originale, voluttuosa, ammaliante che, come una sorgente magica, riporta alla luce le vicende di donne normali eppure eccezionali, tra sogni premonitori e tradizioni popolari, gioie quotidiane e amori predestinati. Perché l'abbondanza non è ancora finita...



A gennaio sono freschi di stampa

Ti ricordi di Sarah Leroy?

2001. Sarah Leroy, talentuosa nuotatrice, scompare da una cittadina sulla Manica lasciando un mistero irrisolto. Vent'anni dopo, Fanny Courtin, una giornalista, torna a indagare sul caso che aveva segnato la sua giovinezza. Affiancata dalla

figliastro, scopre i segreti legati a un gruppo di ragazze, le "Disincantate". Tra ricordi, amicizie complesse e paesaggi marini: un romanzo avvincente sulla fragilità dell'adolescenza e la forza dei legami umani in una ricerca di verità nascosta nelle ombre.

Underground

Capolavoro di Makanin che viene riproposto e studiato. "Un eroe del nostro tempo" è uno dei momenti irripetibili del romanzo russo del XX secolo. Appartiene a quel novero di opere scritte a ridosso dei grandi cambiamenti e che con quei cambiamenti fanno i conti.

Negli anni tra il 1989 e il 1993, Petrovic - vagabondo, filosofo, amante della vodka e scrittore - si considera l'ultimo interprete della tradizione di poeti dispersi che popolavano la Mosca comunista senza un mestiere, senza un vero credo politico, e che per questo vivevano da marginali. EC

Genova onora Guido Rossa Piciocchi: «A 80 anni dalla Liberazione il suo coraggio è un legame ideale con la lotta partigiana»

di Enrico Cirone

Venerdì 24 gennaio Genova ha onorato la memoria di Guido Rossa, l'operaio e sindacalista trucidato dalle Brigate Rosse il 24 gennaio del 1979 sotto casa, mentre si apprestava a recarsi all'impianto dell'Italsider di Cornigliano. Alla cerimonia, in programma alla Camera del Lavoro di via San Giovanni d'Acri, ha preso parte anche il segretario generale della Cgil, Maurizio Landini, oltre ai rappresentanti locali delle sigle sindacali e alcune classi delle scuole medie genovesi. La commemorazione ha preso il via alle 9 in via Fracchia con la cerimonia a cura del Comune di Genova. Poi, alle 10, al Magazzino transiti dello stabilimento siderurgico di Cornigliano, l'incontro organizzato da Camera del Lavoro di



La commemorazione si è svolta accanto al cippo di via Fracchia, vicino al luogo dell'omicidio, con la deposizione di una corona di fiori e il messaggio di lotta e speranza rivolto ai più giovani. A presenziare alla manifestazione il sindaco facente funzioni di Genova Pietro Piciocchi che ha ricordato l'importanza dei valori espressi da Guido Rossa

Genova, Fiom Cgil e Società di mutuo soccorso 'G. Rossa'. Dopo l'introduzione di Armando Palombo gli interventi del presidente di Regione Liguria, Marco Bucci,

del cappellano del Lavoro, don Franco Molinari, del vicesindaco reggente del Comune di Genova, Pietro Piciocchi. Le conclusioni sono state affidate a Maurizio Landini.

Alle 12 appuntamento in via San Giovanni d'Acri per la commemorazione alla quale hanno preso parte Aurelia Buzzo, segretaria Cgil Genova, Massimo Bisca, presi-

dente Anpi Genova e, ancora, Maurizio Landini. Infine, alle 14.30, in largo XII Ottobre, l'orazione di Fabio Servi-dei, Uil Liguria, a cura di Cgil, Cisl e Uil.

Guido Rossa nacque il 1° dicembre 1934 a Cesiomaggiore, in provincia di Belluno. Operaio e sindacalista, durante gli *anni di piombo*, dopo aver lavorato a Torino, si trasferì a Genova, trovando impiego all'Italsider di Cornigliano, dove aderì alla Cgil, impegnandosi nella difesa dei diritti dei lavoratori. Rossa era anche un esperto alpinista: uno dei principali componenti del "Gruppo alta montagna" del Cai Uget di Torino. Negli anni '70, mentre le Brigate rosse tentavano di infiltrarsi nelle fabbriche, Rossa si oppose con fermezza alla loro ideologia. Nel 1978, notò l'operaio brigatista Francesco Berardi intento a nascondere volantini dietro un distributore delle bevande in azienda. Denunciò il collega: un gesto che lo isolò da parte del mondo operaio. La sua denuncia e la testimonianza sono decisive per la condanna di Berardi, ma decretano la sua condanna a morte che giunse implacabile. Il 24 gennaio 1979, alle 6:35, Guido Rossa esce dalla sua casa di via Ischia 4 per recarsi al lavoro con la sua Fiat 850. Ad attenderlo su un furgone Fiat 238 parcheggiato dietro c'è un commando composto da Riccardo Dura, Vincenzo Guagliardo e Lorenzo Carpi. I brigatisti gli sparano uccidendolo. Fu la prima volta che le Br assassinarono un sindacalista e un militante del Partito comunista. In piazza De Ferrari ai funerali di Stato parteciparono 250mila persone, officiò il presidente *savonese* Sandro Pertini, che ne lodò il sacrificio.



dal 1939

tonitto

Premiata Gelateria Italiana

Genova feb braio a teatro



“Radio Linetti live in tour” imperdibile appuntamento con Linus, il direttore artistico ed editoriale di Radio DeeJay, dove il personaggio più amato e autorevole del panorama radiofonico italiano si racconta a cuore aperto per quasi due ore, tra musica, curiosità, spaccati di vita vera, ricordi personali e aneddoti sorprendenti. Uno spettacolo per tutta la famiglia, dove diver-

tirsi, riflettere ed emozionarsi, in un racconto intimo tra passato e presente scandito dalle canzoni che hanno accompagnato la vita di uno dei protagonisti della cultura contemporanea, conduttore del programma radiofonico più ascoltato del nostro Paese, “Deejay chiama Italia”. Lo spettacolo al Politeama Genovese il 1° febbraio 2025.



Elisabetta Garetti, l'eccellenza genovese che incanta il mondo

con il suo violino di Manuela Boni

Elisabetta Garetti, primo violino del Teatro Carlo Felice di Genova e musicista di fama internazionale, ha recentemente ricevuto l'importante riconoscimento di Ambasciatrice del Premio Paganini di Genova nel Mondo, un titolo assegnato non solo per la sua eccellenza artistica, ma anche per il ruolo cruciale di portavoce della tradizione musicale genovese nel panorama internazionale. La sua carriera iniziata in giovanissima età è costellata di successi e collaborazioni con le più importanti istituzioni musicali, le sue doti unite a tanto impegno e una grande forza di volontà l'hanno por-

tata a essere una protagonista indiscussa nel panorama musicale mondiale capace di contribuire a coniugare una tecnica impeccabile con una capacità interpretativa in grado di coinvolgere pubblico. A tal proposito il 19 giugno di questo anno sarà protagonista come solista della stagione sinfonica del Teatro Carlo Felice eseguendo la Tzigane di Maurice Ravel sotto la direzione dal M° Donato Renzetti. Non meno significativa è la sua attività cameristica, culminata nella fondazione della Camera Opera Ensemble nel 2003. Con questa formazione, ha guidato tournée in Francia, Spagna e Messico, col-

laborando con artisti di fama internazionale come Vladimir Spivakov. Inoltre, la violinista ha ottenuto riconoscimenti prestigiosi, come il Premio Minerva, dedicato alle donne che eccellono nel loro campo e che rappresentano modelli di ispirazione. Anche nella didattica si è distinta, come insegnante presso il Conservatorio “N. Paganini” di Genova ha trasmesso la sua passione a giovani talenti, molti dei quali hanno intrapreso carriere concertistiche di successo. È stata anche membro di giurie internazionali nei più prestigiosi concorsi violinistici, come il Concorso Tchaikovsky di Mosca e il Concorso Pablo de Sarasate di Pamplona.

Essere ambasciatrice del Premio Paganini significa portare nel mondo il nome di Genova e del suo straordinario patrimonio culturale, siamo certi che Elisabetta Garetti saprà valorizzare la grande tradizione violinistica legata a uno dei figli più illustri che Genova abbia avuto, come siamo sicuri che i progetti legati alla musica, all'arte e al nostro patrimonio oltre a valorizzare la città possono generare opportunità per le nuove generazioni, creando un dialogo tra passato e presente e tra tradizione e innovazione.



L'arte di Mossini incontra l'Intelligenza artificiale

di Giulio Marchetti

A Sestri una mostra pittoriche e decorative, basata sull'Intelligenza artificiale. Presso il suo laboratorio di via Vigna è in corso l'interessante mostra di Ettore Mossini, pittore e restauratore con oltre trent'anni di esperienza nel settore artistico e del restauro. Specializzato nella conservazione e nel recupero di opere d'arte, con una vasta conoscenza delle tecniche artistiche e tecniche avanzate, con una comprovata competenza nel disegno e nella pittura e nella modellazione. Nella mostra in corso ha attuato una ricerca personale sulla pittura informale. *La mostra è aperta nei giorni feriali dalle 8 alle 18 (tel. 3494149743).*

IL MONDO IN UNA SCUOLA

Giovedì 30 gennaio presentazione de "Il mondo in una Scuola", testo autoprodotta dalla Scuola di italiano per stranieri (che a Cornigliano è attiva all'interno della Cgil il lunedì e giovedì dalle 10 alle 12 e dalle 17 alle 19 e all'interno della Soms Uguaglianza di via Cervetto 8 il mercoledì dalle 10 alle 12). La presentazione si terrà nei locali

dell'Uguaglianza alle 17:30 e intervengono i responsabili dell'Uguaglianza e della Nuova Cornigliano, Luciano Tagliatti e Ferruccio Bommaro, il segretario Generale della Camera del Lavoro di Genova Igor Magni, volontari, studenti della Scuola e il tutto sarà presentato da Alessandro Cassinis, giornalista ex direttore del Secolo XIX e volontario della scuola di italiano. La redazione

FESTA PATRONALE 2025

Nostra Signora di Lourdes

e S. Bernadette

GE, Campi

TRIDUO

8, 9 e 10 febbraio

16:30 Santo Rosario
17:00 Santa Messa con catechesi

FESTA

Martedì 11 Febbraio

16:30 Santo Rosario
17:00 Santa Messa solenne
Presiede Padre Celestino, Sch. P.
con Celebrazione
dell' Unzione degli Infermi

*Piccolo rinfresco
dopo Messa



*Ci sarà la partecipazione di tutte e 4 le parrocchie del nostro quartiere di Cornigliano, con la presenza dei MASCI, GE 56; Croce della Misericordia, Fiumara; e dell'UNTALSI.

VIA NOSTRA SIGNORA DI LOURDES 4-16152 - GENOVA, CAMPI

Villa Duchessa di Galliera



Residenza sanitaria assistenziale e Centro diurno
La ASL3 partecipa alle spese della famiglia
Via Nino Cervetto 38 B
16152 Genova Cornigliano – Parco del Calasanzio
villa.duchessa@virgilio.it - www.villaduchessa.it

Biblioteca Guerrazzi

“Bambine in guerra”
Luana Valle e Luca Dore
28 gennaio 2025 ore
16:30
“Bambine in guerra” non è un libro di Storia ma è un libro di storie. È una raccolta di racconti di anziane signore che da bambine o ragazze avevano vissuto la guerra e il fascismo. Presto non ci saranno più testimoni diretti, non ci sarà più nessuno a raccontare e proprio per questo motivo l'autrice ha voluto raccogliere queste storie, per non dimenticare e mantenere vivo il ricordo e accesa la memoria.

di Luciana Crosetti

Mars Attacks! Nel noto film di Tim Burton del 1996, parodia dei film di fantascienza degli anni '50, avveniva un attacco alla Terra d'opera dei bellicosi marziani. Eh sì, perché la fama di pianeta bellicoso, Marte, ce l'ha fin dalla notte dei tempi. Già nell'antica

Babilonia l'identificazione fra il locale dio della guerra, Nergal, e il pianeta è evidente fin dal terzo millennio avanti Cristo. Il caratteristico colore rosso brillante, la grande luminosità del pianeta, la caratteristica, come per Venere, di essere un pianeta che si può discostare di parecchi gradi dal piano dell'eclittica, fanno attribuire a Marte le qualità emozionali di chi, come Venere appunto, in preda a turbolenti moti dell'animo, può discostarsi dalla via pianificata. Forte e guerresco, dinamico ed energetico, dal punto di vista astrologico è Marte che dà l'impulso che trasforma l'energia potenziale in azione. È sempre Marte, però, che in un'estremizzazione delle sue caratteristiche spinge l'uomo a usare la forza brutta. Marte, dio della guerra per gli antichi Romani, non può che essere il pianeta battagliero nel bene ma anche

nel male. Il perfetto tipo marziano è, secondo l'astrologia, un tipo tutto muscoli, con un corpo vigoroso e fatto per la lotta, spalle larghe, pelo so ma con capelli radi e rossastri, naso grande, narici dilatate, bocca grande e labbra sottili, mento quadrato, voce



Marte, pianeta battagliero (nel bene e nel male)

dura e imperiosa, movenze decise. Insomma, il tipo d'uomo che si rifà a Marte è un macho risoso e battagliero. Lontano da ogni speculazione idealista, conosce una sola modalità di vivere, l'azione. È scettico e ostile a ogni forma di religione, non stima né l'e-

stetica né l'arte. Il suo unico culto è quello della forza e ammira gli esseri potenti, più forti e audaci di lui. Gli piace vivere pericolosamente e la sua impulsività lo rende impaziente di qualunque attesa. Prende continuamente iniziative, non riuscendo a star fermo, e tutte basate sull'istinto. La sua natura combattiva gli fa prendere in considerazione solo le soluzioni estreme e categoriche. Certamente il tipo marziano è una persona franca, a volte fin troppo rude nell'espressione, quasi brutale. Se nel tema natale di una persona Marte è nel suo domicilio o ha aspetti favorevoli, può portare virtù molto positive come coraggio, spirito d'iniziativa, cuore impavido. Quali sono i lavori perfetti per un perfetto marziano? Certamente la carriera militare, ma anche le occupazioni nell'industria pesante o quei lavori dove si tratta di tagliare, tranciare, demolire, trasformare utilizzando utensili appuntiti e taglienti. Mestieri in cui si deve avere un certo pragmatismo e una buona dose di pelo sullo stomaco, come il chirurgo, il dentista o il macellaio. Per quanto riguarda le finanze è troppo impulsivo per essere un buon risparmiatore. Il tipo marziano gode general-

mente di robusta costituzione e buona salute. Anche i suoi malanni fisici provengono da un eccesso di vitalità. È predisposto a febbre violente, malattie infiammatorie e infettive. È soggetto a incidenti, bruciature e ferite. Anche in amore il tipo marziano dimostra la sua impetuosità, amando la lotta e la rapida conquista. È intraprendente e va dritto allo scopo. Se il tipo marziano però ha Marte con aspetti astrologici negativi o non in dignità purtroppo manifesta la sua pericolosità. Diventa facilmente irascibile mostrandosi violento e diventando anche molto crudele. Può avere pure feroci eccessi di gelosia. Quello che nel marziano ben aspettato è audace qui è temerario e folle. Marte regge l'Ariete e lo Scorpione. In Ariete Marte esprime lo spirito di iniziativa e di innovazione. Può essere un pioniere, un capo, un innovatore. In Scorpione Marte è maggiormente condizionato dal suo lato scuro e misterioso. Le sue reazioni sono difficilmente prevedibili e, se negative, possono essere esteriorizzate di colpo con una violenza estrema.

Per approfondire: Georges Antares - *l'art de l'interprétation en astrologie* - Edition Busière

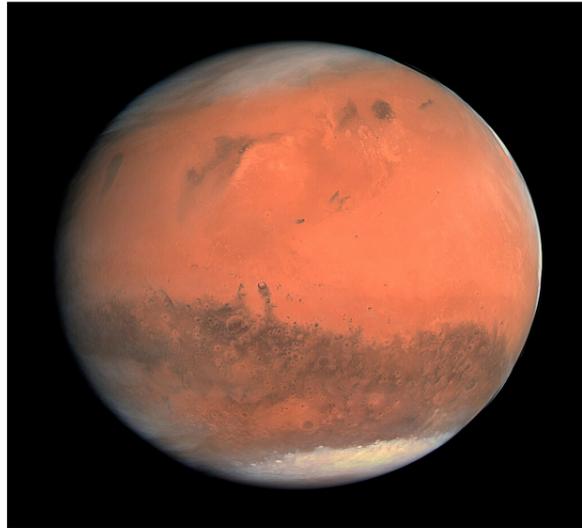
Terminologia astrologica
Un pianeta si dice in *dignità* se si trova nel suo *domicilio* o nella sua *esaltazione* e si dice in *debilità* se si trova in *esilio* o in *caduta*. Il *domicilio* è il segno zodiacale in cui un corpo celeste manifesta chiaramente e liberamente la propria forza. Un pianeta che si trova nel proprio domicilio si dice che è anche *governatore* o *signore* di quel segno. Per esempio nel caso di Marte, Marte è il signore dell'Ariete e dello Scorpione. L'*esaltazione* è il segno zodiacale in cui un pianeta trova la propria forza magnificata, dilatata, esaltata appunto. Gli effetti dell'esaltazione sono acuti e repentini. Marte è in esaltazione nel Capricorno. Il segno dell'*esilio* è quello diametralmente opposto sullo zodiaco a quello che è il suo domicilio. Per esempio nel caso di Marte i suoi segni di esilio sono Bilancia e Toro. Un pianeta si dice in *caduta* quando si trova nel segno diametralmente opposto alla sua esaltazione. Quello è un luogo generante disarmonia, distruzione, alterazione e impoverimento delle caratteristiche del pianeta stesso. Marte è in caduta nel segno del Cancro. LC

Nelle fredde notti di questo inverno risplende una favilla rossastra: il pianeta Marte, attualmente *all'opposizione*, periodo in cui giunge alla distanza minima da noi. A causa del suo maggiore periodo orbitale ed eccentricità ciò accade circa ogni 26 mesi, con un minimo variabile tra ~ 56 e 101 milioni di chilometri (quest'anno saranno



(magari colonizzando in seguito) è il sogno di molti, oggetto di proposte di programmi spaziali nonché soggetto di parecchi film che hanno appassionato il grande pubblico. Pellicole moderatamente realistiche ma soprattutto esageratamente ottimistiche in termini di capacità tecnologiche. Le difficoltà del viaggio sul pianeta rosso (senza parlare di una possibile permanenza in loco) sono in-

te. Nello spazio interplanetario non ci sono né atmosfera né fasce di Van Allen a proteggerci dalle radiazioni (raggi cosmici e vento solare), quindi la nave richiederà massicce schermature che ne aumenteranno notevolmente la massa e dunque il propellente necessario (a parità di carico utile). Il corpo umano non è fatto per la microgravità, gli astronauti che abitano per mesi la stazione



quindi ancora più massiccia) o servono missioni cargo automatizzate e ridondanti con relativi rendez-vous nello spazio interplanetario, mai tentati sinora. Senza parlare poi di possibili problemi psicologici, medici, di comunicazioni, di inserimento orbitale e *ammartaggio*... Realisticamente, sulla Luna si può ritornare senz'altro coi nostri normali e collaudati *razzi chimici*, ma per arrivare su Marte (in sicurezza) serviranno motori differenti che possano ridurre il tempo di volo a un massimo di 1-2 mesi e supportino una nave ben più grande delle attuali. Dunque *minireattori nucleari a fissione* con propulsione *termica* o *ionica di potenza*. Esistono già studi teorici in merito, ma non abbiamo ancora la tecnologia per tutto ciò. Ci arriveremo? Certamente possibile, ma servirà impegno e tempo, parecchio tempo. E soldi, tanti, tantissimi soldi. Nonché la volontà politica di spenderli in questo progetto.

Viaggio su Marte Scenderemo mai sul pianeta rosso?

di Fabio Morelli, astrofilo

96). Esso affascina da sempre l'umanità, tra antiche paure ancestrali e desiderio di esplorazione. Nei tempi moderni vi abbiamo inviato diverse sonde robotiche che, oltre a raccogliere preziosi dati scientifici, hanno ripreso numerose immagini e video, generando sempre più interesse. Raggiungere Marte con un equipaggio umano

fatti enormemente maggiori rispetto al "semplice" ritorno sulla Luna. Nelle migliori condizioni la distanza Terra-Marte è circa 150 volte quella Terra-Luna, si tratta di un minimo di sei mesi di volo (solo per l'andata) rispetto a tre giorni. Tale lungo tempo di trasferimento ingigantisce una serie di problemi da esaminare attentamente

spaziale internazionale pur facendo continuamente esercizio fisico e assumendo appositi medicinali sperimentati (reversibile) netto e progressivo con danni al sistema muscolo-scheletrico, cardiocircolatorio e renale; al rientro a terra sono estremamente deboli e richiedono settimane di fisioterapia. Atterrare

su Marte in queste condizioni sarebbe un suicidio. Proprio studi recenti hanno indicato che la combinazione tra microgravità e radiazioni per mesi provocherebbe danni irreversibili ai reni. Si può ovviare dotando la nave di una struttura rotante (semplice... *nei film*) che generi la cosiddetta *gravità artificiale*, ma anche questo significa

aumentare parecchio la massa, le necessità di propellente e le difficoltà di montaggio, dato che strutture del genere andrebbero assemblate in orbita. Altra criticità il cibo e l'acqua per sei mesi di viaggio (senza considerare il ritorno): la Iss viene rifornita regolarmente con apposite navicelle, ma per Marte o la nave trasportata scorte complete (e



Monossido di carbonio: il «killer silenzioso» da non sottovalutare

di Mario Mortara, medico neurofisiopatologo

È inverno: il freddo imperversa e si ricorre al riscaldamento che, il più delle volte, è il responsabile degli avvelenamenti e morte da monossido di carbonio (anche se non è l'unica causa).

Ma procediamo con ordine: cos'è il monossido di carbonio (formula chimica CO)? È un gas incolore, inodore e insapore, infiammabile, non irritante né percepibile che deriva da una combustione imperfetta di molte sostanze (gas domestico, legna, carbone, gasolio ed è un po' meno denso dell'aria). A seconda della concentrazione e del tempo di esposizione può risultare altamente tossico per gli animali e per l'uomo che sono provvisti di emoglobina nel sangue. L'emoglobina è una proteina veicolata dai globuli rossi: serve a trasportare l'ossigeno all'interno dell'organismo; in piccole quantità viene tuttavia prodotto dal normale metabolismo e si ritiene svolgere alcune normali funzioni biologiche. Il monossido di carbonio si lega molto più facilmente dell'ossigeno all'emoglobina. L'emoglobina legata all'ossigeno forma l'ossiemoglobina; quando invece si lega con il monossido di carbonio forma la carbossiemoglobina impedendo all'emoglobina stessa la sua normale funzione.



I meccanismi con cui si basa la tossicità del CO non sono completamente chiariti. Oltre allo spiazzamento dell'ossigeno sull'emoglobina vi è un'estrema riduzione del rilascio di ossigeno dall'emoglobina ai tessuti che crea un'inibizione della respirazione cellulare e può determinare effetti tossici sul sistema nervoso centrale (cervello).

In una normale abitazione dove possono essere le fonti di CO? Il monossido di carbonio, inodore, insapore e incolore, quindi molto subdolo, si trova presente nell'aria degli ambienti confinati, proviene dal fumo di tabacco e da impianti di apparecchiature di combustione quali: radiatori portatili a kerosene e a gas, caldaie, scaldabagni, caminetti e stufe a legna o a gas, apparecchi di

cottura. I sintomi da avvelenamento sono strettamente correlati con i picchi di carbossiemoglobina del paziente intossicato. Tra questi si annoverano: cefalea e nausea come sintomi iniziali quando i livelli di CO raggiungono il 10-20%. A livelli superiori compaiono vertigini, astenia, difficoltà di concentrazione e difficoltà di giudizio. Con livelli maggiori del 30% in genere provocano difficoltà a respirare durante lo sforzo (dispnea), dolore toracico (nei pazienti con coronaropatia) e confusione. Livelli più alti determinano sincope, convulsioni e obnubilamento del sensorio. Generalmente quando i livelli sono maggiori del 60% si manifesta ipotensione (notevole calo pressorio), coma, insufficienza re-

spiratoria e decesso. Altri sintomi possono comprendere: deficit visivi, dolore addominale e deficit neurologici focali. Nei casi di gravi intossicazioni, e a distanza di giorni fino a settimane dall'esposizione, si sviluppano sintomi neuropsichiatrici. Demenza psicosi parinsonismo deficit della memoria e movimenti involontari definiti "corea" che possono diventare permanenti. Se l'intossicazione è dovuta a incendi si hanno lesioni respiratorie concomitanti che aumentano il rischio di insufficienza respiratoria. I soccorritori dovranno misurare in primo luogo il livello di carbossiemoglobina con dosimetri dedicati. Innanzi tutto in una sospetta intossicazione i pazienti devono essere allontanati rapidamente

dalla fonte di monossido di carbonio, quindi somministrare ossigeno al 100% e, se disponibile nell'ospedale di riferimento, l'ossigenoterapia iperbarica. Nonostante il suo uso stia diventando controverso, l'O₂ iperbarico può essere presa in considerazione in pazienti che presentano uno dei casi: complicanze cardiopolmonari potenzialmente letali, dolore toracico, alterazione dello stato di coscienza, perdita di coscienza anche se di breve durata, livelli di carbossiemoglobina 25% e per le pazienti in stato di gravidanza. Occorre fare attenzione che questa terapia può provocare un barotrauma, ovvero un danno dei tessuti provocato da un cambiamento correlato alla pressione dei gas nei vari compartimenti cor-

porei in particolare polmoni, orecchie, seni, tratto gastrointestinale, spazi aerei delle male occlusioni dentali. Poiché, sempre più frequentemente sono stati segnalati effetti dannosi nella terapia O₂ iperbarica, è fortemente raccomandato un rapido consulto con un esperto qualificato di un centro attrezzato.

Di estrema importanza è la prevenzione che consiste nella valutazione delle fonti di combustione domestica per assicurarsi che siano correttamente installate e adeguatamente ventilate. Occorre effettuare periodiche ispezioni al fine di verificare eventuali perdite, appurare che i tubi di sfiato delle caldaie non siano vecchi o ostruiti. Spegnerne con attenzione il fuoco nel caminetto. Spegnerne le stufe, prima di andare a letto. Le auto non devono essere mai lasciate in moto in un garage chiuso. Importante l'installazione di rilevatori di CO che forniscano segnali precoci di fuoriuscite di CO nell'ambiente. Se si sospetta la fuoriuscita di CO in un ambiente occorre immediatamente aerare l'ambiente e sottoposto ad ispezione al fine di individuare la fonte del CO.

Ricapitolando: l'intossicazione da CO è un avvelenamento fatale e tra i più comuni. È bene considerare la tossicità in pazienti con sintomi aspecifici - per esempio sintomi simil influenzali in inverno-. Importante installare i rilevatori di CO.

5X Mille Dona il tuo 5X1.000 a questo giornale C.F. 01951360997

Mango, perché è un superfrutto

Dolce, profumato, poco acidulo e dalle caratteristiche organolettiche e gustative - sapore e profumo - assolutamente inconfondibili: è il mango. Forma, colore, consistenza della buccia e della polpa possono cambiare molto in base alla varietà e soprattutto alla specie - che può provenire da coltivazioni situate in diversi posti del mondo. Il mango ha anche il colore acceso di certe stoffe usate per i sari, l'indumento femminile tradizionale in India, dov'è il frutto nazionale (o comune). Il merito del giallo-arancio va ai quantitativi elevatissimi di beta-carotene, che il nostro corpo trasforma in vitamina A, molecola importante per la risposta immunitaria. Cento grammi della sua polpa coprono oltre due terzi dell'assunzione giornaliera raccomandata di questa vitamina. Ottimo anche il contenuto di un'altra ancella delle difese: la vitamina C. La pianta che produce il frutto ricorda la vastità dello Stato in-

diano, settimo al mondo per estensione: la *Mangifera* può raggiungere i 40 metri d'altezza, con la chioma di una decina di metri di diametro. Da qualche anno il mango, per effetto dei cambiamenti climatici, viene coltivato anche in Italia, al sud, dove si raccoglie da settembre a novembre.



Amico dell'intestino

Che sia 'nostrano' o importato il frutto potrebbe aiutare chi soffre di stipsi cronica, una condizione che da noi colpisce circa 2 persone su 10. Uno studio statunitense, apparso sulla rivista *Molecular*

Nutrition & Food Research ha coinvolto un gruppo di volontari che soffrivano di stitichezza e, per quattro settimane, ha chiesto loro di consumare 300 grammi di polpa al giorno. I ricercatori hanno notato un miglioramento significativo nelle funzioni fisiologiche.

Antiossidante, antidiabetico

e antinfiammatorio

Il mango è impiegato da secoli nell'Ayurveda, la medicina tradizionale indiana, e oggi interessa gli scienziati soprattutto per un suo polifenolo: la mangiferina. La sostanza ha proprietà antiossidanti, cioè utili per proteggere le cellule dai danni dei radicali liberi e, secondo una revisione di studi, pubblicata su *Molecular Medicine Reports*, potrebbe trovare applicazioni farmacologiche interessanti, dall'ambito antidiabetico a quello neuroprotettivo e antinfiammatorio.

Ma.Mo.

CASAMIA
IMMOBILIARE
sas di Moffa

COMPRAVENDITE
LOCAZIONI
PERIZIE E VALUTAZIONI

SEDI
Via Nizza, 50r-16145 Genova
Tel. 010.3106282
Via Cornigliano, 88r-16152 Genova
Tel. 010.6001998
Corso Colombo, 6-17019 Varazze (Sv)
Tel. 019.7704328

www.immobiliarecasamia.net
info@immobiliarecasamia.net

Associato Fiaip
Aderente al Consorzio

CONDIVIDERE
consorzio tra agenzie immobiliari



L'aglio è da mangiare? Sì, e me lo coltivo a gennaio (solo per consumo personale)

di Riccardo Collu, esploratore del gusto

Gennaio, inizia l'anno nuovo e la natura si ripete con i suoi cicli. Le colture e i raccolti si susseguono e una delle più interessanti è quella dell'aglio. C'è un modo di dire a Genova che rende molto bene l'idea: "l'aggio da vende se mette de settembre, l'aggio da mangià se mette de zenà". Tutti gli anni i piccoli produttori che praticano coltura estensiva ripetono l'usanza di seminare l'aglio in due volte ovvero di anticipare quello che porta guadagno da quello per il consumo personale. Così facendo si immette sul mercato l'aglio fresco nel periodo di minore produzione e rendita degli orti, ma anche in tempo per le ricette primaverili. Per il consumo personale invece si coltiva a gennaio, in modo che duri anche nei mesi invernali. La conservazione si esegue intrecciando gli steli sopra i bulbi come citato da Pascoli nella sua poesia "Tra le spighe": "[...] pendeano li agli e le cipolle in reste [...]. L'aglio è una pianta bulbosa di origine asiatica *allium sativum* L. che può essere coltivato tutto l'anno, se il clima è mite come in Liguria. La pianta è formata dal bulbo composto da almeno 10 spicchi o bulbilli, ma alcune varietà ne hanno fino



Dall'alto in senso orario: anima, rosso di Nubja, bianco Vessalico, crostino ajà piacentina, resta d'aglio

a 20; si estende con lo stelo che può arrivare a un metro e produrre fiori rosa-violeacei. Le cultivar di aglio registrate dall'Ue sono oltre 150 e le tipologie si possono raggruppare in aglio *bianco* che è il più conservabile, *rosa* più delicato e *rosso* ricco di antiossidanti. In Italia le varietà coltivate sono circa una ventina con caratteristiche e tipologie diverse: in Liguria abbiamo l'aglio di Vessalico, presidio slow food, ogni anno il 2 luglio viene presentato nella fiera locale. Altri presidi slow tute-

lano in Piemonte, l'aglio antico di Caraglio e l'aglio rosso di Nubja in Sicilia. L'aglio di Nicastro a Catanzaro con le sue venature rosa è invece uno dei prodotti dell'arca slow food. Sono invece tutelati da Dop l'aglio bianco di Voghiera in Emilia e il bianco Polesano del Veneto. A Piacenza l'aglio bianco Garcia è Igp, come l'aglio rosa di Lautrec in Francia. Il costo più alto pare sia per l'aglio rosso di Sulmona in Abruzzo. Il più grande è indubbiamente l'aglione della val di Chiana con

bulbi che possono pesare dai 200 g a oltre mezzo chilo. Ma c'è anche un aglio che non appartiene a una precisa *cultivar*, è l'aglio nero che si ottiene con una fermentazione controllata, un processo che dura oltre 90 giorni. Il risultato è sorprendente, il sapore è dolce ricorda il miele, speziato con sentori di chiodo di garofano e un retrogusto di liquirizia. In cucina può essere spalmato o frullato per insaporire e rendere unico un piatto. Al contrario l'aglio tradizionale è general-

mente poco gradito: sembrerebbe che al G8 di Genova il pesto non sia stato inserito nel menù perché lo conteneva... Anche Shakespeare in "Sogno di una notte di mezza estate" lo afferma: "soprattutto, attori, anime mie, badate a non mangiar aglio o cipolla, ché dobbiamo esalare tutti un alito che deve riuscir dolce e gradevole". Questi sentori sono dovuti alla presenza di zolfo, e suoi composti come allina, allicina, disolfuro e trisolfuro di diallile che provocano alitosi e trasudano attraverso i pori. Nella letteratura poi, l'aglio non è gradito neppure dai presunti vampiri che nella realtà potrebbero essere affetti da porfiria quindi intolleranti alla luce e all'aglio. Ma si attribuiscono all'aglio anche diverse proprietà salutistiche come abbassare la pressione del sangue, essere un aiuto cardiovascolare e un forte antibatterico; ciò non lo fa comunque essere sostituito di medicinali o consulti medici. Possiamo certamente dire che l'aglio è un grande ingrediente, amante dei piatti di mare e delle salse imperiose. Sono parecchie le regioni che hanno almeno un piatto che lo utilizza ed è diffuso non solo in Italia, ma ad esempio nella vicina Francia. Come diceva Paracelso: "*sola dosis vevenum facit*" - è la dose che fa il veleno, usato bene quindi dona personalità alle ricette, perché l'aglio vien per cuocere, non per nuocere. Buona cucina a tutti.

Nelle ricette regionali quando viene usato l'aglio, per ovvie ragioni storiche di disponibilità, quasi sempre ci si riferisce alle varietà territoriali. Oggi, anche grazie ai moderni trasporti, la varietà dei prodotti è ampia ma in molti casi si sta tornando all'uso di ingredienti locali, il cosiddetto *kilometro zero*. L'esempio che più conosciamo in Liguria è per il pesto, per il quale è consigliato l'aglio di Vessalico per la sua delicatezza. Nella nostra regione l'aglio è usato inoltre anche nella salsa di noci, nella salsa verde delicata per il cappon magro, nei piatti all'agiada e altri. Conosciuta da tutti è la pasta aglio, olio e peperoncino veloce, pratica, conviviale e

C'è un aglio per ogni ricetta



talmente diffusa che nessuna varietà è specificata. Nel vicino Piemonte la *cultivar* di Caraglio è la più indicata assieme a olio e acciughe liguri per la bagna cauda (foto sopra). In Toscana i picci vedono protagonista l'aglione della val di Chiana come la bru-

schetta originale si realizza con l'aglio rosso maremmano. Per condire le tagliatelle o su un crostino di pane si realizza l'ajà con l'aglio bianco Garcia piacentino Igp. In Francia per la salsa provenzale aioli è consigliato l'aglio rosa di Lautrec, ma data la diffusione ormai in-

ternazionale vengono usate altre varietà. Chiaramente non si è vincolati a realizzare le ricette con la specifica varietà, anche perché in molti casi la produzione è ridotta e la disponibilità risulta limitata. Come per ogni ricetta, l'importante è che il prodotto finale sia equilibrato, un consiglio è quello di levare l'anima o germe che contiene un'elevata quantità di allicina. In molte ricette è anche consigliata la sbianchitura, ovvero mettere lo spicchio in acqua fredda e portarlo ad ebollizione per circa un minuto per renderlo più delicato. Non resta che realizzare i nostri piatti preferiti e gustarli tutti in convivialità ed allegria. RCollu

Il tempo che ha fatto DICEMBRE 2024 DATI RILEVATI A CORNIGLIANO

1		11		21	
2		12		22	
3		13		23	
4		14		24	
5		15		25	
6		16		26	
7		17		27	
8		18		28	
9		19		29	
10		20		30	
				31	

Giorni di pioggia: 7
di cui temporali: 0
Temp. Min.: 7,5°C
Max.: 12,9°C

APPENNINO SENZA NEVE

Le Alpi italiane hanno vissuto un gennaio molto nevoso.

Le copiose nevicate sono state generate dalla presenza di perturbazioni atlantiche che transitando in Svizzera e Austria a causa della presenza dell'alta pressione hanno generato nevicate da sconfinamento dovuto alla catena montuosa delle Alpi, il resto del nord, al contrario, è stato interessato quasi per tutto il mese da alta pressione infatti la nebbia è tornata la protagonista in Pianura Padana ma febbraio si prevede con meno nebbia ma potenziali occasioni di vedere la pianura imbiancata.

IN LIGURIA

L'inverno entra nel vivo e purtroppo i monti liguri non hanno alcuna traccia di neve. Successivamente all'unica nevicata a fine dicembre che ha imbiancato sopra i 700 metri tutto l'Appennino Ligure è tutt'ora in atto una rimonta anticiclonica che ha portato alla situazione attuale di assenza di neve. Si prevede però un febbraio meno secco e freddo con almeno tre impulsi perturbati e con la potenziale occasione di rivedere la neve anche nei quartieri collinari della città.

A cura di
Nicolò Scibetta
Previsioni meteo Liguria
sul sito
meteoliguria.it



A Carnevale, quelli che a Genova lanciavano dalle finestre uova «imbottite» di farina

di Mauro Salucci, storico

1 “Carnevale a Piazza Banchi”, Sebastian Wrancks (sec. XVII). Olio su tela. La particolarità di questa chiesa “sopraelevata” è perché è stata costruita sopra alcune botteghe. Sul sito della chiesa che possiamo ammirare oggi, ne esisteva un'altra, antichissima (fu costruita molto prima dell'anno Mille: pare nel 972) che era detta San Pietro della Porta, e il cui ricordo permane oggi in una via che si chiama proprio “via di San Pietro della Porta”. Proprio nella piazza dove oggi sorge la chiesa si trovava infatti una delle antiche porte di accesso alla città, e la chiesa di San Pietro della Porta, data la sua vicinanza al porto, era quella dove si fermavano tutti coloro che giungevano a Genova dal mare.

2 A Genova son chiamate *bugie*. Le chiacchiere sono solitamente correlate al martedì grasso, la festa che conclude la settimana dei sette giorni grassi di Carnevale, che precede il mercoledì delle Ceneri che segna invece l'ini-

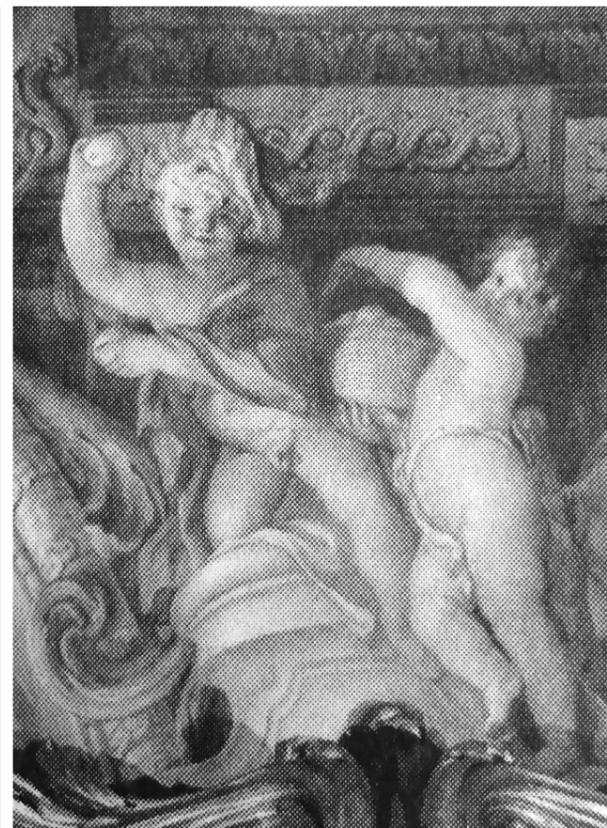


zio della Quaresima. Perché secondo la tradizione in questa giornata era abitudine mangiare cibi prelibati e “grassi” che non potevano più essere mangiati durante il periodo della Quaresima. Le origini delle chiacchiere ci riportano all'antica Roma. Le chiamavano “frittilia” ed erano dolci a base di uova e

farina, fritti nel grasso di maiale. Le chiacchiere sarebbero state chiamate così grazie a un'intuizione di Raffaele Esposito, cuoco di corte della Regina Margherita Savoia. La Regina chiese un dolce da gustare durante una chiacchierata con i suoi ospiti ed Esposito l'accontentò. È lo stesso Esposito che viene con-

siderato l'inventore della pizza Margherita.

3 Nel secondo piano nobile del palazzo Brignole (Palazzo Rosso) di via Garibaldi nella sala d'inverno notiamo sul soffitto un affresco in cui sono rappresentati due bambini uno dei quali regge un cesto di ridendo e l'altro lancia delle uova. Il maestro Domenico Piola (1628-



1703) si era così voluto sbizzarrire realizzando questo affresco che ci racconta la festa del Carnevale a Genova, una festa che coinvolgeva tutti gli strati della popolazione durante la quale la gente lanciava dalle finestre “... citroni, ova piene di farina et altre sporcizie, limoni et boghe...”. L'inizio e la fine del Carnevale era-

no annunciati da un banditore, detto il Cintraco, il quale ammoniva il popolo di astenersi, appunto, dal lancio di uova e arance che era perseguito e sanzionato con “... scuti duecento d'oro da pagarsi alla Camera degli Illustrissimi, ben inteso che i mariti pagheranno per le mogli et li padri per i loro figlioli”.



70 ml acqua, 4 mele, 2 cucchiari pangrattato, 30 g zucchero di canna, cannella in polvere, 1 tuorlo mischiato a un po' di latte per spennellare, gherigli di noci.
Prep: setacciamo la farina versandola in una ciotola, uniamo il burro freddo a pezzetti, aiutiamoci con un coltello per smi-

scoliamo con il pangrattato, poniamole nel tegame a raggiera facendo due strati, spolveriamo con zucchero di canna, cannella e qualche gheriglio di noce. Copriamo le mele con il secondo disco e sigilliamo e spennelliamo col rosso d'uovo e il latte. Cuociamo in forno a 190° per 25-30 minuti.

scuola di danza, recitazione e canto nel centro storico di Genova. Nel 2011 vengono invitati da Gianni Morandi a presentare il Festival di Sanremo insieme Belèn Rodriguez ed Elisabetta Canalis. Nell'agosto 2017 gli viene affidata dal Comune di Genova e dalla Regione Liguria la presidenza della Fondazione culturale del Palazzo Ducale di Genova incarico che ha coperto fino a ottobre 2022.

Maccaroni pin (ripieni)
Ing: 700 g farina, 300 g magro di vitello, 200 g animelle e schienali, 100 g burro, 3 uova, 2 cipolle, formaggio grattugiato, prezzemolo, brodo di carne, sale, acqua.

Prep: impastiamo la farina con l'acqua, formiamo delle palline e arrotoliamole sulla spianatoia facendo al centro un vuoto. Prendiamo le animelle, gli schienali e il vitello, sciogliamo il burro, uniamo la cipolla e il prezzemolo triti quindi le carni e rosoliamo per 25 minuti, togliamo dal fuoco e tritiamo assieme alla mollica di pane bagnata nel brodo, mettiamo in una ciotola e aggiungiamo tre tuorli e un albume, una manciata di formaggio, sale. Impastiamo per un ripieno semidenso, riempiamo i maccheroni, chiudiamoli, uniamo un tegame, mettiamoli e versiamo brodo di carne e parmigiano, inforniamo a fuoco medio per un'ora e serviamo dallo stesso tegame.

Elisabetta Pozzi e Luca Bizzarri Monologhi dolci (e salati) di Leda Buti

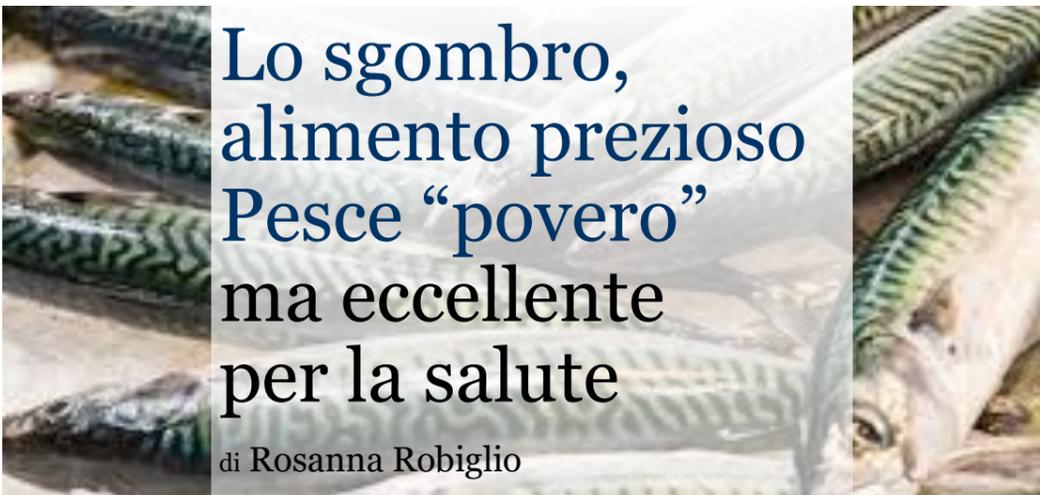


Elisabetta Pozzi (Genova, 23 febbraio 1955). Attrice. Ha frequentato la scuola del Teatro Stabile di Genova dove debutta a 19 anni accanto a Giorgio Albertazzi ne *Il fu Mattia Pascal*. Direttrice della scuola di recitazione del Teatro Nazionale di Genova. Ha vinto il David di Donatello nel 1992 come miglior attrice non protagonista. Il direttore del Teatro Nazionale di Genova Davide Livermore ha

scelto di affidarle la direzione didattica della scuola di Recitazione. Attrice pluripremiata e amatissima da pubblico e critica sia come interprete dei grandi classici che dei capolavori della drammaturgia contemporanea, Elisabetta Pozzi è stata diretta dai più importanti registi europei, da Luca Ronconi a Peter Stein.
Torta di mele
Ing: 225 g farina, 125 g burro,

nuzzarlo contro la parete della ciotola, poi continuiamo con le mani, utilizzando le dita. Questa operazione richiederà qualche minuto per ottenere un effetto sablè, la farina mischiata al burro dovrà sembrare come sabbia tra le mani. Aggiungiamo l'acqua molto fredda e iniziamo a inglobarla con l'aiuto del coltello. Mettiamo il panetto in un recipiente e riponiamolo in frigorifero per un'ora. Dividiamo l'impasto in due parti; prendiamo il più grande e con il mattarello lo allarghiamo su un piano infarinato. Imburriamo il tegame e trasferiamo il cerchio di pasta facendolo debordare. Praticiamo dei fori sul fondo con una forchetta e spolveriamo di pangrattato, prendiamo le mele tagliate a fette spesse, trasferiamole in una ciotola e me-

Luca Bizzarri (Genova, 13 luglio 1971). Comico, attore, doppiatore, incomincia come attore di teatro, prendendo parte nel 1986 alla commedia *Pignasecca e Pignaverde* con la compagnia teatrale dialettale Gilberto Govi. Nel 1984 si diploma alla scuola di recitazione del Teatro Stabile di Genova. Durante i provini per l'ammissione alla scuola dello Stabile conosce Paolo Kessisoglu con cui da quel momento forma la coppia comica Luca e Paolo. Insieme partecipano alla fondazione del gruppo cabarettistico dei Cavalli Marci che si metteranno in evidenza nella stagione 1997-1998 nella trasmissione comica *Ciro il figlio di Target*, condotta da Gaia de Laurentis. Nel 2008 Luca apre il Centro di formazione artistica,



Lo sgombro, alimento prezioso Pesce "povero" ma eccellente per la salute

di Rosanna Robiglio

Lo sgombro è un pesce protagonista del nostro mare che appartiene alla famiglia *Scombridae*, al genere *Scomber*, alla specie *scombrus*: il suo nome scientifico è *Scomber scombrus*. Lo conosciamo come sgombro, ma potrete sentirlo chiamare anche scombro, lacerto e maccarello. Protagonista, si diceva, perché è consumato dagli esseri umani, da altri animali nei mangimi dei quali finisce e, infine, perché nutre i pesci più grandi di lui per i quali è preda come, per esempio, il tonno. E d'altronde in questo continuo do ut des che è spesso la catena alimentare, anch'esso mangia di tutto e di più: plancton, meduse, pesciolini come la sardina oltre a uova e larve di pesci, gamberi, e molluschi. I rapporti tra tonno e sgombro non riguardano solo l'alimentazione del primo. Entrambi fanno parte della famiglia *Scombridae*, alla quale appartengono ben 54 specie di pesci ossei marini dell'ordine *Perciformes*, non tutte presenti nel Mediterraneo, importantissime per l'alimentazione umana e oggetto di pesca in tutto il mondo. Di questa famiglia, nel Mediterraneo, oltre allo sgombro, abbiamo tonno e palamita. Lo sgombro non può mai raggiungere le dimensioni dei tonni, il suo massimo di lunghezza sono 50 centimetri e di solito si pesca di 15-20 centimetri. Può vivere sia in superficie che in profondità, fino a 200 m, sia in costa sia al largo dove si rifugia nei periodi in cui il mare è freddo, per poi iniziare a tornare verso costa quando la temperatura si trova tra 11 e 14 gradi, in primavera, quando, anche, deposita le uova. Il periodo di pesca ideale dello sgombro è dopo la sua riproduzione, in modo da non intaccare la rigenerazione di questa preziosa popolazione marina. Lo sgombro vive e si muove in banchi e la sua pesca principale avviene al largo, con la tecnica delle reti di circuizione. Si tratta di una tecnica usata per le specie che vivono in banco, più piccole dello sgombro, come le sardine, o anche più grandi, come il tonno. I banchi vengono attirati, di notte, con fonti luminose, lampare, e una volta che il banco è attirato dalla sorgente luminosa, gli si avvolge intorno la rete di circuizione il cui bordo superiore galleggia grazie ad appositi elementi di sughero, mentre quello inferiore scende a fondo in virtù dei pesi di piombo che ci sono attaccati.

Dopo, si chiude la parte inferiore della rete e si recuperano gli esemplari catturati con una specie di grande retino detto coppo. La facilità di pesca e le sue notevoli caratteristiche nutrizionali e in generale alimentari fanno dello sgombro un pesce molto apprezzato dalla pesca e dal commercio. Proprio per questo motivo bisogna fare attenzione a non pescarne troppo. La Iucn, Unione internazionale per la conservazione della natura, ha inserito lo sgombro nella Lista rossa dei pesci ossei marini, stilata con ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare e Federparchi, nella categoria «vulnerabile» (la terza più allarmante dopo «in pericolo critico» e «in pericolo»). Lo sgombro nella nostra parte di mondo si trova nel Mar Mediterraneo (Mar Nero compreso), nel quadrante nord del Mar Atlantico, nei mari d'Islanda, Groenlandia e Canada. Nella nostra alimentazione, sia esso fresco, sia esso conservato sott'olio o al naturale, rappresenta un pesce fondamentale, sebbene poco riconosciuto. Fondamentale anche perché si propone come alternativa economica al tonno, ben più costoso, sia fresco sia conservato, esattamente come lo sono le acciughe che però hanno dimensioni più piccole. Le dimensioni dello sgombro sono un suo punto forte: più grandi di acciughe e sardine, le dimensioni maggiori ma comunque mai grandi come quelle del tonno garantiscono che nelle sue carni non ci possano essere troppi inquinanti. L'assenza di inquinanti è garantita anche nelle sardine, così come nelle acciughe, che però sono più scoccianti da spinare rispetto allo sgombro. A proposito di spine di sgombro, nel film di animazione del 2013 *Si alza il vento* di Hayao Miyazaki, il personaggio di Jiro dice, guardandone una: «È splendida, no? Non pensi sia una curva meravigliosa?». Il suo interlocutore Honjo risponde: «Ma tu, è per guardarne le spine che mangi sgombro?». Il grande romanziere britannico David Herbert Lawrence vissuto tra Ottocento e Novecento ha scritto: «Vi sono miriadi di pesci nel mare... forse... ma a quanto sembra, la stragrande maggioranza è composta da sgombri o aringhe, e se non si è uno sgombro o un'aringa, si hanno scarsissime probabilità di incontrare altri tipi di pesci nel mare».

A CHE GIOCO GIOCHIAMO

TELESKETCH AFTER DARK

Scopri un modo completamente nuovo di vivere il tuo party game preferito con TeleSketch After Dark. Questa versione per adulti del classico TeleSketch porta il divertimento a un livello superiore, introducendo parole segrete piccanti e situazioni esilaranti che garantiscono risate senza fine. TeleSketch After Dark è l'evoluzione audace del tradizionale gioco del "telefono senza fili", dove i giocatori devono disegnare e indovinare parole segrete.

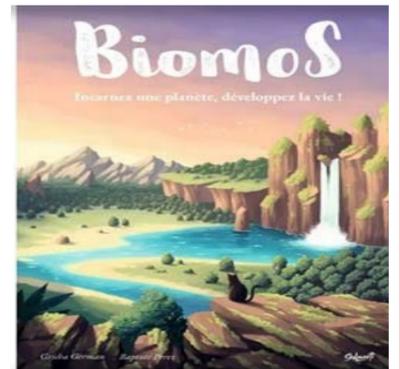
Utilizzando queste carte, i giocatori devono dedurre e comunicare chi tra loro possiede la carta Assassino. La cooperazione è fondamentale: discutete, analizzate e conclude-



te insieme per risolvere il mistero.

BIOMOS

Biomos è un gioco che celebra la bellezza della natura e l'immensità del cosmo. In questo gioco unico nel suo genere, assumete il ruolo di un pianeta in via di sviluppo, creando paesaggi mozzafiato e dando vita a nuovi ecosistemi. Biomos vi invita a esplorare l'universo come mai prima d'ora. Come giovani pianeti in una galassia lontana, avrete



l'opportunità di creare biomi unici e diversificati. Man mano che vi avvicinate al vostro primo miliardo di anni, vi troverete di fronte a una sfida titanica: sviluppare la vita! Questo gioco è un'ode alla natura e alla sua incredibile diversità.

M&B

CENA CON DELITTO

È il gioco di deduzione che ti trasforma in Detective. È il gioco collaborativo che vi catapulta nel ruolo di detective, unendo forze e menti per catturare l'assassino e portare giustizia. Questo gioco di deduzione sociale è facile da imparare e offre un'esperienza unica ad ogni partita. Come si gioca? Ogni giocatore riceve delle carte con effetti speciali.

FEBBRAIO 2025

Il 7 sorge alle 7:09 tramonta alle 17:35
Il 14 sorge alle 7:02 tramonta alle 17:43
Il 21 sorge alle 6:53 tramonta alle 17:51
Il 28 sorge alle 6:44 tramonta alle 17:58



Acrostico d'autore

L'acrostico (dal greco *akrostichon*, composto di *ákros*, «estremo» e *stíchos*, «verso») è un componimento poetico all'interno del quale le sillabe o le lettere iniziali di ciascun verso formano in verticale una parola, una frase, un nome. Il nostro Alfonso Palo ha dedicato il primo a Dedicato a Francesca, membro del progetto Servizio civile universale della Pro Loco di Cornigliano. Il secondo a Davide figura di spicco della Bibbia simbolo di coraggio, forza e fede.

Fiera e
Romantica
Alle
Nuove
Conquiste
Esprime
Semplice e
Candido
Amore

Dona
Alla
Vita
I
Desideri
Espressi



"Pattinatori sul ghiaccio", Jan Wildens (Anversa, 1585 circa - 1653)

5XMille Dona il tuo 5X1.000 a questo giornale C.F.01951360997



Dieta, vista, digestione, diabete... quello che dei gatti occorre sapere

Cari umani, oggi mi va di chiarirvi le idee su alcuni vecchi luoghi comuni che avete nei nostri confronti. Cominciamo dal più noto. **I gatti vedono al buio**

Falso Al buio noi micetti siamo come voi umani, non vediamo

assolutamente nulla. Ci aiuta nel muoverci nel buio più completo qualche altro senso, tipo il tatto, anche attraverso le vibrisse e l'udito. Ma vedere al buio? No. Forse ci confondete con Superman, che ha la supervista e vede anche attraverso gli oggetti. Siamo invece molto avvantaggiati nel caso di semioscurità. Abbiamo infatti dietro la retina una membrana, il *tapetum lucidum*, che riflette la poca luce presente, convogliandola sulla

retina e permettendoci comunque una certa visione. Che nelle stesse condizioni di oscurità completa, non è sicuramente migliore della vostra. Quante volte avete immortalato nei vostri frenetici scatti fotografici il nostro tapetum, lamentando che la foto non era poi così male, ma quegli occhi rossi da indemoniato? Ecco, è lui che li provoca. **Bisogna dare al gatto una dieta variata, non concentrarsi**

sulle proteine

Falso Come già vi ho spiegato (sì, lo so, siete un po' tonti, ma noi vogliamo bene lo stesso) noi siamo carnivori obbligati. Abbiamo bisogno di un contenuto di proteine animali pari a circa il 60% nella nostra dieta. Infatti ci sono alcune sostanze, come ad esempio l'arginina e la taurina, che non possiamo sintetizzare da soli. Abbiamo bisogno di prenderle necessariamente dal cibo. Il nostro sistema digerente è corto, adatto alla digestione di carne. Con uno stomaco piccolo, per cui ci servono per nutrirci in modo appropriato più pasti al giorno. Le proteine ci occorrono per mantenere sano tutto il nostro organismo, un bel pelo lucido, una pelle morbida, i muscoli pieni e scattanti. Inoltre noi, a differenza dei vostri amici cani, più cresciamo, più abbiamo bisogno di proteine. Ma perché, direte voi? Perché abbiamo un'elevata attività di enzimi epatici coinvolta nel metabolismo proteico che non

si adatta a un apporto proteico minore del suo bisogno minimo. Un gatto anziano avrà una minore massa magra perché ha una perdita parziale della sua funzionalità digestiva. Quindi deve mangiare più proteine, non meno. Come ben sapete, noi siamo molto intelligenti. Il nostro cervello ha bisogno di un elevato tenore di glucosio per funzionare alla grande come del resto fa, ma siamo carnivori stretti, quindi questo glucosio lo dobbiamo tirare fuori dalle proteine. Si chiama gluconeogenesi, cioè tirar fuori il glucosio da qualcosa che non lo contiene. È questa la nostra strategia metabolica evolutiva per nutrire il nostro cervellone. Quindi, bando alle ciance: dateci proteine come se non ci fosse un domani. Le meritiamo. Naturalmente tutto questo se si tratta della dieta di uno di noi in salute, altrimenti occorre parlare con un veterinario. **I gatti non digeriscono i carboidrati**

Falso Se ben cotti li digeriamo. Chiaro però che non sono per noi un nutrimento essenziale. Possiamo stare in un intervallo fra 0 e 7% di carboidrati nella nostra dieta. Anche se abbiamo un intestino corto, i carboidrati ci garantiscono la giusta flora batterica intestinale. **Il consumo dei carboidrati nei gatti provoca diabete e obesità**

Falso La prima causa di entrambe le cose per noi micetti non sono i carboidrati, bensì un elevato tenore di lipidi. In una dieta bilanciata, e sempre ricordiamo che si parla di micetti in salute, altrimenti ci vuole un veterinario, devono essere circa il 25%. Se la ciccia permane, controllate i lipidi nella nostra dieta. Vi ho spiegato come funziona il nostro metabolismo e come viene fuori glucosio. Quindi, un po' meno grassi e via così!

Vuoi saperne di più su quello che pensano di loro stessi e del mondo questi meravigliosi felini? Scrivi a: lapostadi-pancho@gmail.com

"Vorrei lavorare con gli animali"

Quanti di noi amano gli animali a tal punto che vorrebbero averli come "compagni" di lavoro. In un certo senso, a me, è capitato di sentire così forte questo desiderio da andare a fondo nella questione. Dopo alcuni anni in cui ho esercitato la libera professione come psicologo, ho letto alcuni estratti riguardanti la Pet-therapy, oggi meglio definita con la dicitura Interventi assistiti con gli animali (Iaa). Wow! Mi si presentava l'opportunità di integrare sul piano lavorativo la mia formazione di stampo umanistico e la grande passione per il mondo animale. Avendo già una buona esperienza nel contatto con svariate specie animali domestiche, il percorso che si prospettava al raggiungimento dell'obiettivo: "lavorerò al supporto delle persone attraverso il coinvolgimento degli animali", sembrava a portata di mano. L'immagine che mi ero creata mancava, in sostanza, della complessità che è intrinsecamente connessa agli interventi assistiti con gli animali. Benché essi siano un campo in forte



espansione, per garantirne l'efficacia in termini di risultati e rispettosi tanto nei confronti delle persone quanto degli animali coinvolti, è necessario considerare tre aspetti fondamentali: la formazione degli operatori, la loro esperienza sul campo e un approccio etico al benessere dell'animale. Essere un operatore di Iaa non significa solo amare gli animali, ma richiede una preparazione specifica e la capacità di lavorare all'in-

terno di un'équipe multidisciplinare. L'operatore deve sviluppare determinate competenze psicologiche, pedagogiche e, soprattutto, una conoscenza approfondita delle dinamiche tra uomo e animale. La formazione include studi sul comportamento animale, sulle dinamiche della relazione uomo-animale, sulla gestione dei gruppi e su come supportare i partecipanti a livello emotivo. Un operatore senza una solida preparazione rischia di non po-

ter gestire adeguatamente le situazioni delicate che possono emergere durante le sessioni di Iaa. Inoltre, occorre considerare che la teoria da sola non basta; l'esperienza pratica è un tassello altrettanto fondamentale. Da una parte, lavorare con animali in un contesto terapeutico richiede, ad esempio, un buon livello di sensibilità e capacità di osservazione. D'altra parte, ogni specie animale ha caratteristiche specifiche, ciascuna individuo animale

ha una propria personalità e, quindi, una sua modalità di risposta a stimoli esterni, per cui l'operatore deve essere in grado di riconoscere i segnali non verbali dell'animale tanto quanto quelli dell'utente umano. Solo con l'esperienza si acquisisce la capacità di adattare l'approccio alle singole situazioni, prendendo in considerazione le esigenze e i comportamenti di tutti i partecipanti. Un aspetto cruciale, spesso sottovalutato, è l'etica legata al

benessere dell'animale coinvolto nell'intervento. Gli animali non sono strumenti da usare, ma esseri viventi che devono essere trattati con rispetto e dignità. Gli operatori devono garantire che gli animali siano in buone condizioni fisiche e psicologiche, evitando situazioni che possano causare stress o disagio. In questo contesto, la selezione degli animali, la valutazione delle loro attitudini e la gestione delle sessioni sono pratiche fondamentali per tutelare la loro salute e integrità. In sintesi, gli interventi assistiti con gli animali sono un settore che richiede competenza, esperienza e una profonda etica di cura e rispetto per gli esseri viventi coinvolti, in cui la formazione non riguarda solo l'acquisizione di tecniche, ma anche la comprensione profonda delle dinamiche tra esseri umani e animali. Solo con un approccio consapevole e professionale si può fare la differenza.

Luisa Bellissimo
Psicologo, psicoterapeuta in formazione
Esperto in terapia, attività ed educazione assistita con animali (Master UniGe)

Campionissimi dello sport



65 anni fa, il 2 gennaio 1960, ci lascia la Cuneo-Pinerolo del Giro sciava Fausto Coppi. Consumato da 1949, la tappa più difficile e ostica che una febbre malarica non diagnosticata, sia mai stata disputata in una grande la sua morte lasciava un Paese sgomento e addolorato. Il famoso incipit «Un uomo solo al comando» coniato da Mario Ferretti, riguarda la lunga cavalcata della Cuneo-Pinerolo del Giro a scalare ben cinque vette alpine. EC

“Il mio Luca”, racconto di un campione

di Maria Grazia Barile



calciatore prediletto, all'idolo dei tifosi che intonano il coro *Luca Vialli alè alè, tu sei meglio di Pelè*, ma diventa l'occasione per raccontarsi. La storia di Andrea che s'intreccia con quella di Vialli, in un viaggio emozionante, ricco di poesia, dove il campione diventa un punto di riferimento per chi cerca di diventare, semplicemente, sé stesso. Mentre scorrono le immagini e i gol degli anni d'oro, quando un gruppo di ragazzi di belle speranze spargliò le carte del campionato di Serie A.

Un monologo che inizia e si conclude in un reparto maternità, dove l'uomo Andrea sta per diventare padre e deve scegliere per il figlio il nome che lo accompagnerà per sempre. Ti aspetteresti lo chiamasse Luca. Invece no, colpo di scena, si chiamerà Arturo, a sottolineare la sua unicità. Tanti applausi per Carlini, attore e comico genovese. Bravissimo.

Gli inizi precoci in diverse compagnie cittadine, anche dialettali, sino al grande salto nel cabaret con il Laboratorio Zelig di Genova e la partecipazione alle più importanti trasmissioni televisive, *Colorado* e *Zelig*, in testa.

Il mio Luca rappresenta oggi un riuscito cambio di rotta e sarà in scena anche a Milano, sabato 15 febbraio, allo Zelig di viale Monza.

C'è stato uno spettacolo a teatro che mi è piaciuto molto. L'ho visto al Verdi di Sestri Ponente, strapieno. Una benedizione che abbia riaperto, dopo anni di decadimento e poi la chiusura. E questo grazie a Totò Miggiano, il nuovo gestore, che ha saputo restituirlo alla città.

Lo spettacolo s'intitola *Il mio Luca*, un monologo scritto da Christian Poli e interpretato da Andrea Carlini, con la regia di Simone Repetto, scenografie di Valentina Albino e musiche di Aldo De Scalzi con la voce di Armanda De Scalzi, figlia di Vittorio. Come dire, un tocco di New Trolls.

Uno spettacolo che mescola emozioni, ironia, sport e memoria storica, portando in scena il mito di Gianluca Vialli, nel secondo anniversario della sua scomparsa, avvenuta a Londra il 5 gennaio 2023, a soli 58 anni.

“Una storia d'amore tra un bambino, che ero io, e il suo mito, il mito di

tutti i sampdoriani e non solo”. Lo riassume così Andrea Carlini, che parte dalla sala d'attesa di un reparto maternità. “Quando aspettavo che nascesse mio figlio, pensavo di raccontargli la storia di Vialli, il mio supereroe. Da lì inizia il mio racconto attraverso la sua carriera, dagli esordi sui campi di pro-

vincia a Cremona sino al suo addio londinese, rievocando la bella stagione della Sampdoria, le prime coppe, la conquista dello scudetto nel maggio 1991. Non manca la delusione di Wembley, nella finale di Coppa dei Campioni col Barcellona”.

Il mio Luca non si limita solo all'omaggio al

Caro Luigi, ti ricorderò sempre Eri «l'allenatore col sogno di essere “il” presidente» di Flavio Ricci

Alla Redazione de “il Corniglianese”

Ho conosciuto Luigi Tassone, “il calzolaio di piazza Massena”, negli anni '70. Giocavo nella sua squadra l'Edera Coronata, eravamo un gruppo di amici che lo hanno aiutato, anche economicamente, a mantenerne vivo il nome. Purtroppo non l'ha mai aiutato nessuno e lui, da vero uomo di

sport, ha sempre portato avanti la squadra, pagando anche di tasca propria. Giocavamo sul campo del Cap all'aeroporto, prima che venisse costruito, poiché a quei tempi Cornigliano non aveva un campo da calcio (dopo l'abbattimento del vecchio campo Bacigalupo, dove ora c'è la rimessa dei bus Amt). Luigi sperava sempre che, quando si sarebbe costruito un



nuovo campo (l'attuale Ferrando a Campi), la Corniglianese sarebbe potuta risorgere a nuovi

fasti, magari con lui come presidente.

Purtroppo non avendo lui la forza economica ha sempre dovuto dipendere da altre persone. L'ho lasciato da giocatore negli anni '80 e l'ho ritrovato da allenatore alla Corniglianese negli anni Duemila. Luigi ha sempre desiderato essere “il” presidente dei neroverdi, ma la forza economica dei presidenti, che si sono

succeduti, glielo hanno sempre impedito. In molti l'hanno illuso ma hanno sempre solo approfittato delle sue conoscenze in Figc.

L'ho rivisto diverse volte, condividendo i suoi lamenti circa la scomparsa della sua Corniglianese a colori neroverdi. Purtroppo ha finito la sua vita con un titolo da “Presidente onorario” nella squadra

che ha assorbito la Corniglianese e non solo... Ho partecipato al suo commovente funerale sul suo campo, l'Italo Ferrando, dove moltissimi sportivi e cariche politiche hanno reso omaggio a questo grande uomo di sport e di vita. Molti hanno speso parole encomiabili su Luigi, ma io mi chiedo: prima dov'erano? Riposa in pace, caro Luigi. Ti sia lieve la terra.



Genoa, tante nuove leve aspirano alla serie A

di Roberto Bruzzone



La stagione è al bivio: siamo in pieno inverno e sta impazzando la seconda sessione del calciomercato da cui è possibile attingere a nuovi giocatori in grado di subentrare agli infortunati cronici della prima parte del campionato. Arrivano i semisconosciuti Sebastian Otoa, Maxwel Cornet e partono Vogliacco, Gollini, Accornero, Ankeje e probabilmente, Pereiro, Melegoni, Bohinen, Marcandalli e chissà chi altro. Di fatto prosegue il nostro inverno costituito di prestazioni faticose, poco spettacolari e poco divertenti che, se da una parte intristiscono, dall'altra inorgoliscono la tifoseria per le prestazioni sempre ad alta combattività e compattezza di gruppo. Tuttavia, al di là delle querelle di Balotelli e Pereiro che, a mio avviso, lasciano il tempo che trovano perché sono giocatori a fine carriera, di scarso dinamismo e di difficile inserimento in una squadra che ha cambiato l'allenatore che li aveva richiesti e ha come obiettivo primario il mantenimento della categoria, il Genoa piace ai suoi tifosi che affollano sempre entusiasti il Ferraris e si sobbarcano il peso di scomode trasferte in giro per l'Italia. Il nostro inverno però ci ha dato una nuova proprietà straniera che, come era lecito attendersi ed essendosi appena insediata, ha la necessità di darsi una struttura operativa e di organizzare i programmi per il futuro. Per il momento si è capito che sono da escludere acquisti roboanti di giocatori esotici e si avvieranno sinergie di giocatori con il Rapid di Bucarest e altre squadre dell'Est europeo: ha stupito favorevolmente il tono e il contenuto della prima intervista al patron Dan Sucu (foto in alto) che si è espresso in un italiano quasi perfetto. La priorità del momento, che è comune a moltissime squadre, è lo sfolgimento degli organici per alleggerire il mon-

te ingaggi per cui staremo a vedere se si riusciranno a portare a termine tutte le operazioni in uscita dei giocatori sopracitati. Nel frattempo stanno arrivando segnali importanti dalla Primavera intesa non solo come stagione meteorologica ma come affermazione di giovani giocatori provenienti dal torneo Primavera, basta citare Patrizio Masini, Jeff Ekhtator, Lorenzo Venturino, Honest Ahanor, Lior Kassa. Certamente le nuove leve non sono in grado di essere titolari subito in serie A ma hanno tutti buone qualità e fanno guardare in avanti con fiducia. In più attendiamo la primavera per riabbracciare gli infortunati cronici che, grazie alle loro qualità, potrebbero risolvere molti dei nostri problemi in attacco. Junior Messias, Ruslan Malinovski, Vitor Vitinha, lo stesso Caleb Ekuban hanno pochissimi cartellini di presenza in squadra. Insomma il cambio di stagione prelude grandi novità nel mondo Genoa nella speranza che, a piccoli passi, si riesca a consolidare la categoria e a migliorare sempre di più le posizioni in classifica. Tuttavia questo Genoa non perde mai occasione di far parlare di sé: sarà la presenza sempre più incalzante di giornali, social, tv, radio ma qui non ci sono momenti di pausa, si passa da un tormentone all'altro senza tregua. Basti pensare ai fiumi d'inchiostro spesi per le cessioni di Gudmundsson e di Retegui, per passare alla crisi finanziaria della holding 777, all'arrivo di Balotelli, alla sostituzione di Gilardino con Vieira, all'arrivo della nuova proprietà rumena, al calciomercato, al recupero degli infortunati. La realtà è questa: non è più come una volta, che a mala pena si conosceva il nome del presidente e le partite giocate sempre alla domenica alle 14,30: adesso si gioca a tutte le ore e in qualunque giorno della settimana. Spero tanto che presto arrivi la primavera.



Semplici show: striglia la squadra sotto le telecamere

di Maria Grazia Barile



Sembrava essere la volta buona, invece no. La Sampdoria pareggia a Mantova e Semplici rimanda ancora la prima vittoria della sua gestione: 7 giornate, 5 pareggi e 2 sconfitte, la miseria di 5 punti. Media retrocessione sparata di 0,71. Il tecnico chiamato a risollevarla la baracca comincia a far rimpiangere Sottile che domina dall'alto del suo 1, 2, 3. Senza le 4 vittorie del suo interregno sarebbero ancora più dolori. E c'è addirittura chi vorrebbe indietro Pirlo che aveva iniziato la stagione con un pareggio e 2 sconfitte totalizzando la poco rassicurante media di 0,33. A Mantova la Sampdoria era riuscita ad andare sul doppio vantaggio grazie a De Paoli, presto papà. L'annuncio con il più classico dei gesti dei calciatori: il pallone nascosto sotto la pancia. Il primo tempo si era concluso con il brivido di un palo pieno colto dai padroni di casa. Sembrava un indizio di buona sorte subito smentito dall'infortunio muscolare del portiere Ghidotti, sostituito nell'intervallo da Vismara. Neanche il tempo di sistemarsi i guanti che arrivano i due gol mantovani, molto meno appetitosi della zucca. Il primo di Mancuso che aveva un conto aperto con la Samp per una rete, a suo dire regolare, annullata all'andata, il secondo dell'ex Trimboli. Nessuno a Genova lo ricordava così. Oltre al gol, altre occasioni nel primo tempo con tanta corsa e lucidità. Due reti facili, facili con il gentile contributo della solita difesa colabrodo blucer-

chiata. Alla fine va bene il pareggio perché il Mantova coglie un altro palo e punge spesso mentre alla Samp resta il rimpianto di qualche buona opportunità sciupata e soprattutto per aver sperperato il doppio vantaggio del primo tempo. Semplici la vede così: "Devo dire che la squadra mi è piaciuta sotto diversi punti di vista, abbiamo creato i presupposti per portarla a casa e purtroppo abbiamo concesso un errore singolo a inizio secondo tempo, poi ci siamo un po' allungati, ci siamo fatti prendere dalla fretta di andare a cercare di chiuderla e, invece, ci siamo allungati troppo, abbiamo letto male una situazione e loro sono stati bravi ad approfittarne. Poi, quando ci siamo rimessi a posto, abbiamo creato anche le opportunità per andare a vincere ma non ci siamo riusciti. Abbiamo poi rischiato alla fine ma è stata una partita svolta discretamente. È chiaro che bisogna stare attenti ad alcune amnesie. Vincere 2-0 e poi portare a casa un punto dispiace per i ragazzi. Per la prestazione che abbiamo fatto meritavamo altro". Subito dopo il fischio finale, prima di scendere negli spogliatoi, il tecnico era stato molto più severo con la squadra, radunata in circolo sul campo e rampognata per qualche minuto fra una parolaccia e l'altra. Immagini che non si vedono spesso, a favore di telecamere. Un Semplici che concede spazio alle più diverse interpretazioni: sfogo genuino, gesto studiato, a chi giova? La risposta alle prossime puntate, pardon, giornate.

ENOTECA E VINI SFUSI

CONSEGNE GRATUITE PER IL MESE DI APRILE PER ORDINI SUPERIORI A 25 EURO

SERATE CON MUSICA DAL VIVO E DEGUSTAZIONI

Cantina Morino

www.cantinamorino.it
@: info@cantinamorino.it
Tel: 010 6457221

RRASA

COSTRUZIONI

IMPRESA EDILE

lavori edili in genere esterni ed interni

Cell. 340.3931102 - Tel. Uff. 010.7536049

Via M. Malfettani, 30 R - 16151 Genova - p.iva 02226790992

rrasacostruzioni@hotmail.com - www.rrasaimpresaedile.it

di Roberto Bruzzone

Primi anni Sessanta, altra epoca rispetto a oggi: a Sestri Ponente era presente il mercato ortofrutticolo all'ingrosso nell'elegante struttura *Liberty* in ferro e ghisa. Costruito a Venezia nel 1882 e acquistato dal comune di Sestri nel 1908 fu installato in posizione centrale nei pressi della stazione ferroviaria. Personalmente ho avuto la fortuna di avere la zia Ada che teneva un piccolo negozio di fruttivendola in viale Canepa e che, alla tenera età di 12/13 anni, mi chiedeva di accompagnarla nelle fasi mattutine di acquisto dei prodotti dai grossisti.



Al Mercato del ferro di Sestri Ponente quante levatacce per accompagnare zia Ada Riusciva a strappare ai grossisti i prezzi migliori ma poi - regolarmente - perdeva la borsa

Tutto questo avveniva alla fine del periodo scolastico per circa un mesetto. Il mio contributo era un impegno relativo ma le intenzioni della zia, che aveva buone capacità commerciali e vedeva lontano, erano soprattutto volte a introdurmi a piccoli passi nel mondo degli adulti.

In effetti per uno scolarotto di scuola media abituato a stare sui libri per tradurre le versioni dal latino del *De bello gallico*, per risolvere le complicate espressioni di algebra e per assimilare gli scritti di Foscolo, Leopardi, Carducci e Pascoli, il cambio di passo era piuttosto notevole.

La sveglia, al mattino, suonava molto presto e, intorno alle 6,30 eravamo già sul posto, naturalmente a piedi, dovendoci muovere nell'ambito del quartiere. Si entrava così in questa grande struttura, laddove le postazioni di vendita erano posizionate ai lati esterni per consentire il passaggio degli acquirenti al centro. Ogni stand metteva in bella mostra le cassette con le verdure e la frutta di stagione: colori e profumi stuzzicavano la vista e i sapori, d'altra parte era la stagione delle verdi zucchine



Il mercato, oggi, è dotato di un piano superiore scarsamente utilizzato ma che, nelle intenzioni della giunta comunale, dovrà essere assegnato all'istituto alberghiero Bergese di via Giotto. L'idea è di realizzare una sala bar e ricevimenti, cucina, laboratori e aule scolastiche per l'effettuazione di lezioni pratiche e valorizzazione delle produzioni locali comprese quelle viticole. Al momento le tempistiche, per quanto di nostra conoscenza, non sono precise dovendo essere espletate le progettazioni preliminari e la realizzazione esecutiva.

con le campanelle di fiori gialli, dei fagiolini, delle bietole, delle lattughe e poi delle albicocche, delle rosse ciliegie e fragole, delle amaranto visciole e delle prime rossoverdi *pateche*.
I venditori, alla stregua dei cosiddetti strilloni preposti alla vendita dei giornali, propagandavano, naturalmente nel sacro dialetto genovese e a piena voce, la loro merce e i prezzi. Una costante era il continuo mugugno dei

camalli che dovevano barcamenarsi per le consegne delle merci a destino secondo quanto pattuito tra venditori e acquirenti e, in effetti, un po' di confusione c'era sempre così come qualche parolaccia tipica dell'ambiente.
I grossisti che ricordo, con notevole sforzo di memoria, erano: Cabella, Massaferrò, Ricagni, Carossino, Caruzzo, Camera (i genitori del pediatra a cui è dedicata una strada di

Sestri), ma, probabilmente, ne dimentico qualcuno. L'abilità della zia per acquistare a prezzi più vantaggiosi consisteva nel fare una prima esplorazione sui prodotti evidenziando qualche piccolo difetto e richiedere il primo prezzo. Dopo aver minacciato il venditore con la rituale frase *Me ne vaggù! Me ne vaggù!*, se ne andava per davvero per poi tornare dopo poco tempo e ottenere finalmente l'anelato sconto.

A volte azzardava persino il cambio di qualche prodotto da una cassetta all'altra per ottimizzare l'acquisto, ma tutto ciò avveniva non senza il malumore del venditore.

Lo stesso però tutto sommato lasciava fare perché la zia era una buona cliente che pagava subito senza le complicate dilazioni contabili.

Alla stregua dei banditori, veniva effettuata l'operazione di peso della merce che, generalmente suonava con: *dexe chilli de iscioe a Ada! Chinze chilli de suchin a Ada! Sette chilli de merelli e eutto de bricocoli a Ada!* e così via.

Uno dei limiti della zia era la borsa contenente gli effetti personali e denaro contante che, nell'ansia dei traffici, veniva dimenticata qua e là: il mio compito era di tenerla d'occhio e recuperarla. Le cassette acquistate le portavamo all'esterno dell'area di vendita e le sistemavamo in un punto di raccolta ben definito che il camionista *Paulin* caricava sul suo mezzo per consegnarlo poi al negozio di viale Canepa. Alla fine di questo impegno mattutino, bisognava rifocillarsi ed ecco che si faceva, assieme a molti altri avventori, tappa nella vicina via Biancheri dal rinomato panificio Gaggero, pure loro miei zii, specialisti assoluti nella focaccia genovese.

Da zio Ettore, zia Lina, Renzo e le commesse *Tugnetta, Meri e Rocci*, ho mangiato la migliore focaccia di sempre e ora come ora, mi piange il cuore vedere il negozio di un tempo passato di mano ad anonime cineserie. Oggi il Mercato del ferro è sempre presente nello sky line di Sestri: la struttura è stata conservata integralmente nello stesso posto al di sopra di un parcheggio auto, ma il mercato all'ingrosso non esiste più e sono presenti solo alcuni esercizi commerciali che si sono trasferiti dal vecchio mercato Cortellazzo di via Da Persico. In effetti il cambiamento è stato notevole e, quando passo in zona, mi manca assai l'effervescenza di quelle mattinate trascorse in mezzo alla gente semplice coi sacchetti della spesa.

DONALD, RE E IMPERATORE

Gentile giornale, nelle cancellerie europee c'è imbarazzo per le dichiarazioni espansio-



nistiche di Trump appena eletto. Beh, c'è sempre un modo diverso di vedere le cose. Il mio è che per noi potrebbe essere un'opportunità. Gli diciamo: "Caro Donald, queste so' le chiavi de Roma, te famo Donaldus Caesar et Imperator, te ristrutturamo er Colosseo, ette fai come te pare. Ar Papa glie penzamo noi". **Giacomo B. gmail.com**

PIAZZE, FOLLE, FOLLIE

Leggo di intere piazze in Italia invase da gente indemoniata che protesta contro Iran, la dittatura islamica, le violenze contro le donne e non solo... Vabbé. Buona lettura. **Paola M. gmail.com**

CANONE RAI: LO PAGO PER AVERE L'OROSCOPO?

Chiedere se è ancora normale che nel 2025 la Rai abbia bisogno di farcire i suoi programmi con oroscopi, affinità zodiacali e pseudo-astrologi che imperversano in tutti i luoghi e in tutti i laghi? Nessuno nega il bisogno di leggerezza, ma mi pare insopportabile dover mantenere Paolo Fox & co. e ancor più insopportabile



alimentare una certa superstizione collettiva. La mia idea di servizio pubblico è un'altra e non ne fanno parte queste figure inutili che - ricordo - avevano definito il 2020 come "anno dei viaggi". Finì col Covid. **Antonio F. gmail.com**

CECILIA SALA, QUANTE DONNE IN UNA STORIA SOLA

Nella vicenda di Cecilia Sala, detenuta senza motivo in Iran, mi ha colpito il filo rosso che interseca la sua storia. La protagonista: un'ottima giornalista; la presidente del Consiglio (della quale non sono un



sostenitore), dimostrazione di efficacia istituzionale e rispetto dei rapporti umani verso la famiglia della giornalista; la mamma della giornalista, colpita nell'affetto più grande, ma composta, fiduciosa nelle istituzioni e solida come l'acciaio; l'ambasciatrice italiana a Teheran: una professionista di valore. Quante donne di spessore. **Amedeo D. gmail.com**

RINO TOMMASI, MAESTRO (SENZA ALLIEVI)

Mi piace ricordare su un giornale Rino Tommasi.



Tutti i giornalisti lo hanno citato come un grande maestro. Evidentemente poco ascoltato se quasi nessuno al giorno d'oggi mette in pratica i suoi insegnamenti. Tutti urlano e si sovrappongono al gioco, nessuno è sintetico nelle cronache, cultura e conoscenza limitatissime, pochi parlano l'inglese. Ma tutti a raccontare di catene di destra e sinistra nel calcio, di attaccare la profondità, gli spazi, e a urlare a ogni azione anche la più insulsa. Ne abbiamo contati quattro, un paio persino dalle panchine per dirci che il mister è uscito dalla sua area per incoraggiare la "remuntada"! Di sicuro (quasi) nessun circoletto rosso per i suoi discepoli! **Gianni B. gmail.com**

DUE ANNI CON ARGO

Ho dovuto portare a far sopprimere il mio cane, Argo. Ora voglio qualcosa che me lo ricordi sulla pelle: prima di morire gli ho fatto la stampa della zampa, ma non voglio qualcosa di scontato e uguale a quello di qualcun altro perché per me era unico. Per soli due anni. Non ho scritto per far pena a qualcuno ma per far sapere che il mio cane è stato fatto nascere con tanti problemi, problemi che a due mesi potevano essere risolti. Ci sono allevatori che riproducono cani malati; vendono cuccioli che poi magicamente muoiono dall'oggi al domani, e quando glielo fai notare la loro risposta è «torna che te ne diamo un altro alla metà del prezzo». **Lidia L. gmail.com**

FESTIVALATE

Visti i nomi papabili per festival Sanremo, direi lo spettacolo è servito. Ma se invece di Fedex, Conti



avesse invitato Chiara Ferragni? **Laura D. gmail.com**

SE UNA FRASE 'INFELICE' PUÒ CANCELLARE UN MITO

Ci ha lasciato il maestro del colore e delle foto "contro". Ma ci ha lasciato anche chi pronunciò "Ma chi se ne frega se cade un ponte!", espressione di solidarietà e fedeltà a un grup-



po imprenditoriale di amici e generosi committenti capitalisti che lui ha sempre "combattuto". Ci ha lasciato un personaggio sopravvalutato di cui a breve non si parlerà più. **Maura F. gmail.com**

Le figurine di Anzalone www.ilvignettificio.org



© www.ilvignettificio.org



© www.ilvignettificio.org



© www.ilvignettificio.org



Per questa pubblicità **349.7835595**

5XMille Dona il tuo 5X1.000 a questo giornale C.F.01951360997

P.A. CROCE BIANCA
GENOVA-CORNIGLIANO
Tel. 010 6512760

FARMACIA SAN GIACOMO

- Omeopatia
- Alimentazione speciale infanzia
- Dermocosmesi
- Veterinaria

Via Cornigliano 67 r.
☎ 010 651 20 85
☎ 010 651 29 24
sangiacomo@farmaservice.org

5XMille

Dona il tuo **5X1.000** a questo giornale. Contribuisci per una stampa libera che non riceve contributi pubblici

Sulla tua scelta per il **5X1.000**

Scrivi e fai scrivere **C.F.01951360997**

Soccer School

La realtà "scolastica" dell'Asd Campomorone Sant'Olcese

Il progetto Soccer School nasce nel 2018 da un'idea di Stefano Puppo, responsabile Progetto Scuole del Campomorone-Sant'Olcese.

Questa nuova realtà sul territorio della Valpolcevera vuol portare in Italia un modello simile a quello utilizzato dalla Amsterdamche Football Club Ajax, dove il calcio si integra alla scuola e viceversa, dando miglioramenti sostanziali in ambedue le realtà. Fino ad oggi il progetto è stato realizzato soprattutto grazie all'impegno di molti mister/dirigenti del Campomorone, che si prestano a dare la propria professionalità al mondo della scuola primaria.

L'esperienza, totalmente gratuita, viene disposta in due momenti durante l'annata scolastica: la prima, da settembre a dicembre, dove lo staff porta la propria professionalità nelle palestre dei plessi scolastici coinvolti, con attrezzatura della società; la seconda, da marzo a maggio, dove sono gli stessi alunni a raggiungere i 3 campi della società (Begato 9, San



Dall'alto in senso orario: intervista a Primocanale con Gilberto Volpara, Stefano Puppo e Marco Bravo a "Tutto lo sport minuto per minuto" su Telegenova, Simone Braglia (ex portiere Genoa), Stefano Puppo e Stefano Eranio (ex centrocampista Genoa), Stefano Puppo con Simone Braglia, Pietro Vierchowod (ex difensore Sampdoria) con Stefano Puppo

Biagio, Maglietto) per effettuare un'esperienza completa, dal gioco all'aperto su campo sintetico alla vita dentro gli spogliatoi.

L'obiettivo di questa esperienza è la valorizzazione dell'educazione fisica e sportiva nella scuola primaria per le sue valenze trasversali e per la promozione di stili di vita corretti e salutari; favorire lo star

bene con sé stessi e con gli altri nell'ottica dell'inclusione sociale, in armonia con quanto previsto dalle indicazioni nazionali per il curriculum della scuola dell'infanzia e del primo ciclo d'Istruzione. Tra i valori fondamentali dello sport ci sono i principi del fair play e della buona condotta, l'equità, l'amicizia, la tolleranza e il rispetto di compa-

gni, delle regole del gioco e degli avversari. Il progetto vuole sensibilizzare sulla necessità di modificare l'insegnamento dell'educazione fisica nella scuola dell'obbligo rivalutando il ruolo positivo di tale disciplina, intesa come strumento per la diffusione di valori etici, anche attraverso un dialogo concreto tra istituzioni scolastiche e mon-

do dello sport; stimolare l'avviamento a diverse pratiche sportive attraverso una collaborazione continua fra le istituzioni scolastiche e le istituzioni sportive; proporre alle scuole aderenti e non, soluzioni idonee a rivalutare la funzione educativa dell'attività motoria cercando di trarre suggerimenti da altri Stati dell'Unione europea.

La conoscenza giovanile del fenomeno sportivo, poiché acquisita prevalentemente attraverso i mass media, è settoriale e limitata allo sport spettacolo, legato al business e ai grandi campioni con tutte le conseguenze negative che ne derivano. I valori trasmessi da questo tipo di sport sono quelli della ricerca del risultato ad ogni costo, del successo, della vittoria ottenuta con qualsiasi mezzo, valori estranei alla vera essenza dello sport. È opportuno quindi riqualificare l'attività motoria nei suoi aspetti morali ed educativi con particolare attenzione all'ambito scolastico- avviando gli studenti a varie discipline sportive, individuali e di squadra. Le une consentono, infatti, al ragazzo di apprendere valori quali il rispetto delle regole, l'abitudine al sacrificio e alla lealtà intesi come condotta di vita e non limitati alla competizione, le altre permettono di acquisire anche il rispetto per il prossimo, l'abitudine alla solidarietà e alla collaborazione reciproca.

La Redazione

LOGISTICA, TRASPORTO, SHIPPING, PORTO, ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA E ATTIVITÀ PRODUTTIVE AL SERVIZIO DELLA CITTÀ

SEGUI E DIVENTA SPONSOR DELLA GLOBAL WEB TV DI CONSORZIO GLOBAL



Alta visibilità territoriale



Ricco palinsesto



Video interviste, speciali e approfondimenti

Seguici sui nostri canali



www.globalwebtv.it



@GlobalWebTVGenova



Global Web TV Genova



Global Web TV Genova

ASCOLTA I NOSTRI PODCAST