



L'Enoteca regionale a Bombrini > 5/12



Celano Boxe contro il bullismo > 23



«o Cornigiòtto»

Anno XI

Numero 02

Mensile

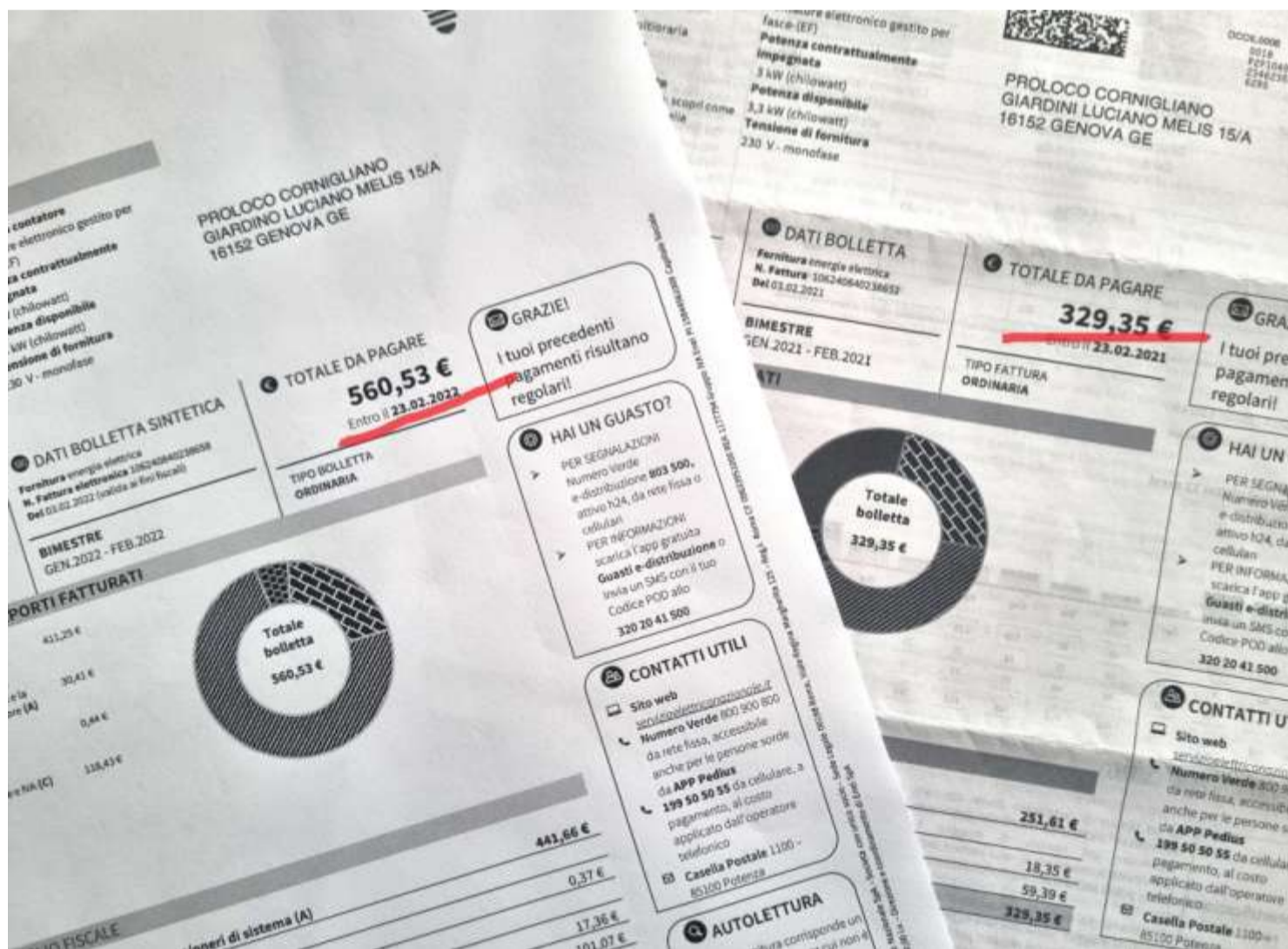


Copia gratuita

Febbraio

Bollette sempre più care: rischio tsunami per cittadini, famiglie, imprese e Pro Loco

Parole che se ne vanno
di Enrico Cirone



Una sperduta tribù della Jacuzia ha adottato una strana e curiosa usanza. Ogni volta che in una delle etnie dell'altopiano della Siberia centrale muore uno di loro, uomo o donna che sia, in suo onore viene cancellata per sempre una parola che non deve essere mai più usata. La stessa regola è stata adottata anche dalle tribù che abitano all'ombra delle grandi foreste di conifere della Siberia orientale: per ogni abitante che muore, una nuova parola, scelta a caso, viene cancellata per sempre dalle pagine dei vocabolari e mai la si potrà più usare e, soprattutto, ricordare. Ovviamente col passare del tempo i vocabolari si impoveriranno per cui diventerà sempre più impegnativo comunicare. Una bella idea da girare non solo ai politici per arginare la loro verbosità ma anche a tanti personaggi televisivi che se fino a ieri erano alimentati dal linguaggio pseudoscientifico del virus, da quest'oggi attingeranno il sapere dal vocabolario bellico ma sempre più spesso useranno le parole per tradire il loro stesso pensiero.



RICAMBI e ACCESSORI
per porte, finestre e tapparelle

Antipanico, casseforti, chiudiporta, duplicazione
chiavi, maniglie, serrature, siliconi, utensileria

MINGUCCI
ACCESSORI PER SERRAMENTI

Via Tomaso Marino 5 • Genova • Tel. 010 65 12 704 • info@mingucci.it • www.mingucci.it

Mattarella bis, rieletto presidente della Repubblica

di Rosanna Robiglio

Dopo sette fumate nere e solo con l'ottavo scrutinio i nostri politici hanno raggiunto un risultato. Con 759 voti su 1.009, è stato rieletto, per il secondo mandato, come presidente della Repubblica, Sergio Mattarella, cosa avvenuta, in tutta la durata della Repubblica, solo nel 2013 con Giorgio Napolitano.

Con queste votazioni sta emergendo la quasi sconfitta di quella democrazia composta da troppi variegati partiti in cui gli italiani, col loro voto, avevano riposto tutta la loro fiducia. Partiti con scarse capacità di dialogo e intesa tra loro, una nuova occasione per dimostrare al mondo intero le loro limitate capacità di fare una politica seria e responsabile, quella che servirebbe al Paese per non farlo affondare.

Ricordiamo ancora la complicata crisi, sempre governata dal presidente Mattarella, ai tempi del governo giallo-verde guidato da Giuseppe Conte che, tra litigi e riappacificazioni, visse sull'altalena per più di un anno, per poi crollare definitivamente il 5 settembre del 2019.

E ora eccoci di nuovo di fronte a un altro precario scenario politico, **l'indecisione emersa dove ci sono volute otto votazioni per poi ripiegare su quello uscente.**

Questo presidente, notata l'incertezza di quei leader che non essendo quasi mai d'accordo su nulla, avrebbero potuto mettere a rischio il governo in un periodo di crisi dove invece serve stabilità, ha accettato di prolungare con responsabilità il vecchio incarico. Una decisione presa sull'orlo del precipizio obbligando un uomo di 81 anni che, giunto a fine mandato, aveva anche già fatto altri progetti, a rimanere al suo posto per altri sette anni. Eppure alcuni nomi abbastanza autorevoli in lista ci sarebbero stati, e anche alcune donne, ma l'indecisione ha riportato tutto al punto di partenza. Per gli italiani la rassicurante figura di Sergio Mattarella, soprattutto per essere anche super partes, è un concreto segno di serietà sotto il profilo politico e morale, un interprete rigoroso della Costituzione, che ha dimostrato di aver saputo guidare sia il Paese che il Governo.

Le sue parole sono state incoraggianti. **“Ringrazio tutti per la fiducia che mi avete dimostrato, attuerò il mio dovere come ho già cercato di compiere nel settennato appena trascorso. Un incarico a cui non potevo sottrarmi perché questo stato di incertezze avrebbero potuto compromettere le risorse economiche in arrivo per il nostro “Paese”. Quindi, secondo quanto previsto dall'articolo 91, tra i rassicuranti applausi dei presenti, il presidente ha giurato per il suo secondo mandato. In pieno accordo col presidente del consiglio dei ministri Mario Draghi, scelto da lui un anno fa considerandolo l'uomo giusto per raggiungere ragguardevoli traguardi, gli ha rinnovato la sua fiducia.**

Ora sia lui che Draghi, rinnovando il **legame che unisce l'Italia all'Europa, invitano l'esecutivo a concentrarsi sulle risorse economiche del Pnrr, sostenuto dall'Europa, per il rilancio dell'Italia.**

Per poter costruire sulle macerie di un Paese ancora ostaggio della pandemia e dare il via a uno Stato più moderno, come già progettato nel suo fitto programma da Mattarella, bisogna far ripartire la nostra economia affrontando con responsabilità e decisione i diversi passaggi a cui corrispondono anche numerose scadenze da rispettare.

Saranno toccati temi fondamentali come lavoro, precarietà, sicurezza, disuguaglianza e pari opportunità, a cui si aggiungeranno anche le tensioni tra Usa, Ucraina e Russia.

Altro punto la riforma sia della Giustizia che della Magistratura. Come presidente del Consiglio superiore della Magistratura, Mattarella ha dichiarato che pretenderà rigorosi comportamenti affinché sia garantita efficienza nel rispetto dei cittadini che dovranno recuperare quella fiducia persa nel tempo, e lo stesso invito è stato rivolto anche alla politica sempre troppo lontana dalle esigenze del Paese. Insieme dovranno affrontare le molte innovazioni derivanti dalle risorse in arrivo perché (speriamo) si possa costruire sul dopo emergenza, un'Italia del futuro più giusta, più moderna, più valorizzata e legata ai paesi amici che ci circondano.



Gentile direttore, oggi è arrivata la prima bolletta dell'energia elettrica del 2022. Sapevo di dovermi aspettare un aumento, ma non mi aspettavo questo: un aumento pazzesco del 59,4%. Se accadrà lo stesso per la bolletta del gas, il 35% del mio salario servirà solo a coprire queste spese. Se ci mettiamo mutuo, telefono, gasolio per autotrazione, Tari, tamponi e bolli vari resteranno a malapena le risorse per la spesa quotidiana. Ho uno stipendio più che normale: siamo una famiglia di 4 persone. Mai eccessi ma ora siamo davanti a una difficoltà oggettiva. So benissimo che c'è gente in condizioni ben peggiori, ma penso ai ristoratori, ai proprietari di bar, ai commercianti di tutto ciò che non è indispensabile, persino ai coltivatori di basilico nelle serre di Pra'... **Senza il contributo di famiglie normali, come la mia, che ora non possono più spendere nemmeno un euro per ciò che non è indispensabile, intravedo un fosco futuro all'orizzonte. Spero sinceramente di sbagliarmi, ma ne dubito.**

Lettera firmata

Gentile M.T.,

Per la prima volta in queste colonne prendo spunto direttamente e rispondo a una mail giunta al giornale.

Le dirò che la sua condizione è la stessa nella quale sono precipitate milioni di famiglie italiane così come il sottoscritto e chi ci legge ogni mese.

I prezzi salgono, di conseguenza sale l'inflazione e scende il potere di acquisto in quanto gli stipendi e le pensioni restano fermi. **Evito riflessioni fuori tempo massimo sull'euro: le lascio volentieri ai colleghi che, al tempo, guadagnavano 100 milioni prontamente convertiti nel 2002 in 100mila euro. Le aziende delocalizzano perché il costo del lavoro in Italia è molto alto mentre in altri Paesi europei vanno paghe basse, tasse minime e via col vento.**

Molte aziende in Italia chiudono, lo stesso negozi, bar, ristoranti, alberghi, il motivo è sempre il solito, anzi, se fino a ieri era unico, ora non più perché siamo giunti al secondo anno di pandemia con tutti gli annessi e connessi del caso. Pensi solo che ci sta costando, a oggi, 26 miliardi di euro.

Risultato, parecchia gente che non lavora più, quindi non guadagna, non spende, non paga tasse e contributi, vero anche che molti che prima guadagnavano le tasse e i contributi non le pagavano ugualmente ma si sa siamo in Italia, quindi se nelle nostre famiglie non entrano soldi nemmeno escono, lo Stato vede scendere continuamente le entrate, iva, irpef e compagnia volano basse e quindi per continuare a essere tale e soddisfare i bisogni dei cittadini deve emettere più titoli pubblici a tassi sempre più alti altrimenti non li compera nessuno fuori dal nostro Paese. Non parliamo delle esportazioni, con il prezzo dell'energia che abbiamo, i pochi che ancora potranno produrre qualcosa da esportare dovranno confrontarsi con le altre Nazioni che producono a prezzi più bassi anche se di qualità inferiore, ammesso che il nostro Paese possa permettersi produzioni di qualità.

Ma mentre scrivo la Russia sta invadendo l'Ucraina, un aeroporto è stato occupato, le truppe di Putin stanno raggiungendo la regione di Kiev e si registrano già decine di vittime. E se tiro le somme di queste premesse scopro che di fronte agli eventi descritti siamo semplicemente impotenti. Stiamo subendo tutto.

Le nostre reazioni?

Spegliamo la lampada sul mobile che tanto ci faceva compagnia per risparmiare sulla bolletta, per lo stesso motivo spegniamo il gas due minuti prima che la pasta sia al dente prima di vedere in tv gli sfollati da Charchiv.

Per dirci: quanto siamo fortunati. Cordiali saluti.



Per iniziare il suo progetto di rinnovo il presidente del Consiglio ha scelto come primo punto di partenza, proprio Genova e il suo porto. Seguendo dal presidente dell'Autorità portuale del Mar Ligure Occidentale, Paolo Emilio Signorini, ha visionato i progetti delle grandi opere che il porto ha in programma, tra cui risalta la diga foranea.

Il premier ha rimarcato che per renderlo ancora più competitivo e sicuro non solo per le nostre esportazioni ma per l'intero settore produttivo, sia indispensabile la velocità e l'efficienza dello scalo portuale, un ottimo investimento anche per l'industria regionale e nazionale. "Genova si sta candidando seriamente a ricoprire un ruolo centrale. La diga, l'ampliamento dei cantieri navali, l'accessibilità a stradale e ferroviaria, ma anche l'ampliamento dell'aeroporto sono le opere di primaria importanza da fare in questa città" ha dichiarato il premier. Durante la sua breve visita a Palazzo San Giorgio, Draghi ha annunciato gli investimenti per il Porto, il Terzo Valico e per riqualificare diversi quartieri: **"Scommettiamo sul potenziale della città e poiché il Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza appartiene a tutti gli italiani, dobbiamo portarlo avanti con unità, fiducia e determinazione"**.

Ha poi ricordato anche la tragedia del ponte Morandi e come la città sia stata in grado di rialzarsi. **"Il Pnrr permetterà di rendere il porto di Genova ancora più competitivo e sicuro, un buon investimento per migliorare le infrastrutture e riqualificare i quartieri ma per cogliere in pieno i vantaggi offerti dalle infrastrutture, bisogna semplificare le procedure, abbattere gli ostacoli, ridurre le inefficienze e migliorando la connessione tra porto e ferrovia, si riuscirà anche a far fronte alla concorrenza dei porti europei"**.

Draghi in visita ufficiale a Genova sosta alla Radura della Memoria Un segnale forte di attenzione per il territorio

di Rosanna Robiglio



Il presidente Toti, dopo aver dato il suo **"Benvenuto in Liguria"**, ha proseguito: **"La visita ci riempie di orgoglio, un segnale forte di attenzione per questo territorio che, dopo due anni molto difficili, è pronto ad affrontare con determinazione le sfide future per sostenere crescita e sviluppo"**, e ha ricordato che: **"da noi i guai sono arrivati ancora prima del Covid, già ai tempi del crollo del Ponte Morandi, ma con la nostra tipica capacità tutta ligure di ricostruire, ci siamo risolti. Purtroppo ci sono i problemi delle autostrade, ma stiamo affrontando anche questo"**.

Ancora Bucci:

"Questa è una grande giornata per Genova, un momento storico che ci offre l'opportunità di fare il principale porto nazionale e primo in Europa totalmente de-carbonizzato. Noi siamo pronti a riproporre il modello Genova attuato con il ponte San Giorgio anche per tutte le altre opere in programma".

La seconda tappa del presidente si è concentrata sulla molto attesa visita in via Fillak, davanti alla targa posizionata nella Radura della memoria che ricorda i nomi delle 43 vittime del crollo del ponte Morandi le quali sperano di ottenere piena giustizia terrena, dove ha incontrato la portavoce dei familiari, Egle Possetti.

Per ultimo ha visitato il cantiere del Terzo Valico **nel campo base di Trasta, un'opera che dal Mediterraneo permetterà di congiungere il Mare del Nord, fondamentale per rilanciare la città e tutte le attività del mondo economico e portuale.**

Di certo si avvicina la prossima campagna elettorale dove i politici impegneranno tutte le energie per dimostrarci, con le loro esternazioni, quanto siano capaci, col rischio di soffocare se non annacquare tutti questi progetti fondamentali per il nostro progresso.

AUTOPARCO A VILLA BOMBRINI I DUBBI DI TURSI E LO STOP DEL TAR

DALLE "DONNE DI CORNIGLIANO"
RICEVIAMO E PUBBLICHIAMO:

**COSA "DICE" LA CORTE AL COMUNE
DI GENOVA LA SENTENZA DEL TAR**

impugnata al Consiglio di Stato, riconosce che i motivi del ricorso in ordine al **"mascherato" scopo perseguito con la delibera impugnata da alcune di noi insieme ad altri cittadini di Cornigliano, sono confermati dagli elementi emersi in giudizio.**

Infatti, rispetto ai dichiarati presupposti emergenziali esposti nella delibera, la Corte riconosce che la decisione **dell'Amministrazione appare incongrua (non c'è corrispondenza con le motivazioni della necessità del provvedimento) in quanto non spiega la ragione per cui l'insediamento a Campi di un cantiere con un'estensione di circa un terzo rispetto a quella richiesta per l'autoparco (dato non contestato dal Comune) avrebbe reso indisponibile l'infrastruttura nella sua interezza e, in conseguenza, determinato l'esigenza di reperire un'area alternativa di parcheggio altrettanto ampia. Così continua la Corte "... né si comprende (e il Comune non spiega) perché la dichiarata correlazione con i lavori di ricostruzione del viadotto autostradale non abbia segnato anche il limite di durata della soluzione alternativa che, invece, è stata predeterminata in misura fissa ed eccedente la durata della pretesa esigenza emergenziale (dodici mesi rinnovabili per altri dodici), a prescindere dall'effettiva presenza del cantiere sul sedime dell'autoparco.**

Infatti, ai tempi del giudizio, cioè ad oltre diciotto mesi dalla delibera ed essendo da tempo conclusi i lavori di ricostruzione del viadotto autostradale - non è ancora intervenuta l'approvazione del-

la modifica urbanistica, non è stato richiesto il parere del Collegio di vigilanza **previsto dall'accordo di programma e, nell'area suddetta, è già stato da tempo realizzato il magazzino di Amazon"...** Per tali motivi la Corte ha annullato la Delibera impugnata ritenendo dimostrata la falsa finalità perseguita dal Comune con la delibera impugnata che pertanto risulta inficiata sotto i dedotti profili di illogicità e sviamento.

COSA "DICE" LA CORTE AI RICORRENTI

Per quanto riguarda la legittimazione **attiva all'impugnazione della delibera**

davanti al Tar dei ricorrenti, la Corte decide che i cittadini ricorrenti, avendo dimostrato di essere proprietari di immobili contigui **all'area di intervento dalla variante (alcuni ne sarebbero prospicienti) siccome ubicati ad una distanza non superiore a 300 metri da essa (dato non contestato dal Comune) ... non può revocarsi in dubbio la sussistenza di concreti pregiudizi discendenti dalla contestata variante, stante l'intuibile differenza, sia in termini di godibilità sia sotto il profilo del valore di mercato del bene, tra un immobile residenziale che prospetta su un'area destinata a parco urbano e uno che si affaccia su un parcheggio per camion. Quanto alla lamentata mancata impugnazione del provvedimento del 15.02.2021 con cui il Dirigente della Direzione ambiente del**

Comune ha favorevolmente concluso la valutazione ambientale strategica la Corte rileva che, trattandosi di un atto **intermedio "endoprocedimentale", non necessitava di essere autonomamente gravato.**

COSA DICIAMO NOI

Il Comune di Genova ha sbagliato, in allora per aver fatto adottare dal Consiglio Comunale la delibera 14/2020 **(erano stati in aula fin oltre l'una di notte) e ancor più oggi per essere ricorso al Consiglio di Stato. Perché? Dagli elementi emersi in giudizio è stato chiaro,**

per la Corte (come già lo era qui ai tempi delle manifestazioni in strada) che la decisione non era voluta per **"motivi emergenziali", e i veri motivi sono, come sempre, inenarrabili (almeno per pudore, si spera). Le aree, il potere, gli amici ... tutti film già visti e rivisti, almeno qui a ponente. Ciò che ci preme dire è però altro. I cittadini, la gente di Genova del Ponente e di Genova tutta è una risorsa, parte integrante della città è di tutti e di nessuno in particolare, si accolgono, ascoltano, comprendono e con loro si condividono le scelte, soprattutto quando non sono in sintonia con le proposte istituzionali. Perché far politica è soprattutto questo.**

E lei, Sig. Sindaco, non è

l'amministratore delegato di una Spa, ma il rappresentante politico - ammini-

strativo scelto dalla città. Per questo, si sa che se ne necessitate, ci sentiamo legittimate a ricorrere contro decisioni sbagliate, di chiunque sia. Purtroppo la legge ci chiede di avere una legittimazione **"protetta": appoggiarci a un'associazione ambientale riconosciuta a livello nazionale (es, per inquinamento) o far valere i nostri diritti, costituzionalmente e normativamente garantiti, come la difesa delle nostre case. Così abbiamo fatto, consapevoli che questa era solo una scorciatoia per arrivare all'annullamento di quella decisione. Ci siamo riuscite e andremo avanti, fino al Consiglio di Stato e oltre, se sarà necessario. Ora veniamo al punto: perché il Sindaco ricorre al Consiglio di Stato? Motivi di emergenza non c'erano prima e non ci sono adesso. Il contratto con Spinelli è stato annullato da un po' e non serve. Il parco urbano si farà come previsto dall'Accordo di programma (certo, ad esempio dobbiamo fare alcuni ritocchi di merito al progetto). A chi giova? Di sicuro non alla comunità genovese, alla credibilità e terzietà delle istituzioni, alla trasparenza e correttezza delle decisioni. In democrazia, questi sono punti di riferimento importanti. Cerchiamo di andare oltre. Visto che oggi è anche il compleanno della Società per Cornigliano, che 19 anni fa dava inizio all'attuazione dell'Accordo di Programma che finalmente ci liberava dalla siderurgia a caldo. Questo sì che doveva e poteva essere il vero "progetto Genova"!**

Sig. Sindaco, Dott. Bucci, festeggi questo compleanno, faccia un passo indietro e rinunci al ricorso al Consiglio di Stato. Lo faccia per senso di responsabilità, **perché tutti possono sbagliare, perché... trovi lei gli argomenti ma lo faccia.**

Se vuole le "passiamo" i nostri.

Un passo indietro, Sindaco. Coraggio.

p. Le Donne di Cornigliano
Dott.ssa Patrizia Avagnina Genova, 22.02.2022



Rincaro energetico: per le bollette degli esercizi medi e piccoli la spesa è raddoppiata Un incubo per i commercianti di tanti negozi di Cornigliano

Una mattina qualunque. Esco per fare la spesa. La vedo subito. Nella cassetta della posta, diligentemente allineata a sinistra, c'è la temuta bolletta. Nel mio caso proviene dal Servizio Elettrico Nazionale. Indecisione: la prendo subito e mi rovino la mattinata o posticipo al rientro la relativa mazzata? Faccio lo struzzo, la prenderò dopo. Il pensiero, però, non mi abbandona e ne parlo con alcuni commercianti.

Maria Rosa Giacco, titolare dell'Antica pasticceria di Genova, alle parole *rincaro energetico* diventa **un fiume in piena**. **“Un vero salasso. Avevano ventilato un rincaro del trenta/quaranta per cento, ma così non è stato. L'ultima bolletta ammonta a 2.225 euro mensili. Roba mai vista. Ho cambiato gestore ma sono caduta dalla padella alla brace. Io, di fatto, non ho preso lo stipendio. E per fortuna lavoro con mio figlio. Avevano parlato di una rete protettiva per i commercianti ma per il momento... Sono qui a patire come tutti, anche per il disagio della strada nuova. Dovrebbero pulire mattina e sera, invece mi sembra come quando hai un tappeto rosso e sopra è pieno di rumentata. Ho avuto le transenne davanti al negozio da ottobre. Le hanno tolte ieri sera.”**

Una cliente che assiste allo sfogo di Maria Rosa racconta che sua figlia ha dovuto chiudere il bar che, con tanta fatica, mandava avanti. Le temute bollette hanno dato il colpo di grazia.

“Sono a Cornigliano da vent'anni” dice Jenny Lucia Valarezo Abad, titolare di **Ortofrutta Jenny**, **“la bolletta è raddoppiata e diventa molto difficile andare avanti. Per il momento non penso di cambiare gestore. Cerco di resistere. Il divieto di fermata davanti al negozio mi ha molto penalizzata. Il lavoro è diminuito.”**

Alessandra Calcagno, titolare della Lavanderia del Borgo, unica lavanderia del quartiere, in attività da ben trentadue anni, ha ricevuto la

bolletta quasi triplicata. “Qui di energia elettrica se ne consuma parecchia. Ho cambiato gestore, ho trovato una tariffa, non proprio bassa, che però resta fissa per ventiquattro mesi. Non posso stare con il patema della bolletta in arrivo. E comunque tutto è aumentato; una bobina di nylon per l'imbustatrice costava ottanta euro più Iva. Ora costa centoventicinque euro più Iva. Avverto una Cornigliano in sofferenza. È tutto fermo. Speriamo che il Governo prenda provvedimenti.”

Un'attività giovane è quella di Simona e Anna, titolari di **Crema&Cioccolato**. Hanno aperto, infatti, da **poco meno di tre anni. “L'ultima bolletta equivale a quella dei mesi estivi con il banco gelati a pieno regime. Ma, al momento, il banco gelati non è ancora in funzione. E siamo preoccupate. Noi abbiamo tre frigoriferi, due freezer, un forno e le macchine per caffè, ginseng, panna, insomma tutta la strumentazione da bar. Certo, il rincaro energetico non è un problema del singolo, è di tutti. E questo può essere consolante, ma solo in minima parte. Cosa possiamo fare? Noi poi siamo particolarmente sfortunate; abbiamo avuto prima l'alluvione, poi la chiusura per la pandemia, ora il rincaro. Si lavora male.”**

Antonio Pani, titolare della Bottega di Bacco, non ha ancora ricevuto la bolletta. Smanetta subito sul computer alla ricerca del file. Il tentativo non riesce e decide di chiamare immediatamente il suo consulente, un gestore con cui ha stipulato un contratto da settembre 2019. Il consulente, in modalità viva-voce, spiega le cause del rincaro energetico. L'aumento delle materie prime all'ingrosso ha portato **molte aziende alla chiusura. “Ora comincio a preoccuparmi sul serio” dice il buon Tony. Alla fine l'aumento c'è ma è accettabile. “Ho illuminazione a led in tutto il negozio e quindi non ci sono sprechi di energia. Poi, per la tipologia della mia attività, non ho frigoriferi e quant'altro.”**

Aggiungo che il discorso, in generale con tutti i commercianti, si è allargato ai temi della sporcizia, ai rifiuti ingombranti nelle vie laterali e in alcuni punti precisi (vico Saponiera, in primis). Ma questa è un'altra storia, di cui parleremo in futuro.

Mentre il giornale è in stampa, arriva la notizia **“dello stanziamento di quasi otto miliardi, di cui sei sull'energia, senza ricorrere a nuovi scostamenti di bilancio ma utilizzando i margini che derivano dagli**

ottimi risultati sul fronte della crescita e della finanza pubblica ottenuti lo scorso anno. Risorse che consentono di ampliare le misure per **la riduzione delle bollette”**.

Cito testualmente il presidente del Consiglio Mario Draghi su *Repubblica* di sabato 19 febbraio.

E infine... tornata a casa, apro la faticosa busta bianca. Importo raddoppiato! Controllo i consumi rispetto al bimestre precedente. Ironia della sorte, abbiamo pure consumato meno. Nervosismo a mille. Spengo la luce.

Clic.

LallaLena



5XMille 5XMille 5XMille

Dona il tuo 5X1.000
a questo giornale
Contribuisci per una stampa libera
che non riceve contributi pubblici
Sulla tua scelta per il 5X1000
scrivi e fai scrivere C.F.01951360997

“ilCorniglianese”

L'Enoteca regionale della Liguria approda a Villa Bombrini

Siglato con Società per Cornigliano un accordo per promuovere il vino ligure

Enoteca regionale della Liguria e Società per Cornigliano hanno siglato un accordo per promuovere il vino ligure e in particolare quello genovese proprio nella *casa del vino* di Coronata a Cornigliano, in Villa Bombrini

L'associazione dei produttori di vino ligure avrà a disposizione le bellissime stanze affrescate della Versailles genovese per i suoi grandi eventi ma anche di uno spazio in esclusiva che, grazie alla collaborazione con il Comune di Genova e dell'istituto alberghiero Nino Bergese di Sestri Ponente, verrà trasformato in un'aula

didattica per approfondimenti non solo sul vino ligure ma anche su tutte le eccellenze del nostro territorio.

Simona Venni (a destra nella foto) consigliere di Enoteca Regionale della Liguria per il Comune di Genova ha dichiarato:

«Sono orgogliosa di poter presentare, insieme al presidente Marco Rezzano, uno dei progetti a cui mi sono dedicata maggiormente in questi anni, una sede prestigiosa a Genova per l'Enoteca regionale della Liguria in grado di diventare un punto di riferimento per il vino ligure ma anche per tutte le eccellenze del nostro territorio, che oggi diventa realtà nella prestigiosa Villa Bombrini a Cornigliano, terra del vino di Coronata. I nostri produttori potranno avere una casa comune, uno spazio privilegiato a loro dedicato nel capoluogo ligure per degustazioni, approfondimenti, incontri con clienti, giornalisti, appassionati e wine lover sia italiani che stranieri. Insomma una vetrina prestigiosa per promuovere il vino ligure e il suo territorio e soprattutto quello genovese. Inoltre credo questa possa essere una grande opportunità, in sinergia con il Comune in primis, le associazioni locali, il Civ, per far cambiare vestito a Cornigliano e trasformarla in un'importante località enologica del territorio, ricca



di storia e tradizioni contadine come Castelnuovo Magra, Ortovero e Dolceacqua dove si trovano le altre sedi di Enoteca regionale della Liguria. Ringrazio di cuore tutte le persone che hanno creduto in questo progetto e hanno permesso che si realizzasse, in particolare l'Assessore al commercio del Comune di Genova Paola Bordilli e il presidente del Civ Massimo Oliveri che hanno da subito capito la grande opportunità di far cambiare vestito a Cornigliano e trasformarla in un'importante località enologica del territorio».

«Come Società per Cornigliano – spiega il presidente Paolo Fanghella (a sinistra nella foto) – siamo orgogliosi di dare uno spazio all'Enoteca regionale per valorizzare e promuovere i prodotti di Cornigliano, a partire dalla Bianchetta di Coronata. Questo è l'inizio di quella che sarà una lunga collaborazione che comprenderà manifestazioni finalizzate alla promozione del quartiere e del territorio corniglianese».

«L'insediamento di Enoteca regionale rappresenta un valore aggiunto per Villa Bombrini e per tutto il quartiere di Cornigliano, al centro di una profonda rigenerazione attesa da tempo, per rilanciare una delegazione per troppi anni lasciata a servitù della grande industria e il tessuto economico locale – ha detto l'assessore al Commercio del Comune di Genova Paola Bordilli (al centro nella foto) – l'attività di Enoteca, che abbiamo sostenuto come amministrazione, porterà visitatori e appassionati di produzioni locali, attivando un circuito virtuoso di promozione dei nostri prodotti e occasioni di rilancio di Villa Bombrini come polo di valorizzazione delle eccellenze del nostro territorio. Abbiamo condiviso l'inizio di questo percorso anche con il Civ di zona di Confcommercio con cui sono certa si potranno attivare importanti collaborazioni».

LR



Formaggi da podio al Gustibus di Campi

Tutto esaurito al laboratorio Gustibus di Campi per la degustazione dei formaggi del pluripremiato caseificio Stella di Cecca di Altamura, Bari, che si è svolta il 16 febbraio. Il laboratorio Gustibus, del quale abbiamo già parlato su queste pagine, assieme alla delegazione provinciale dell'Onaf – Organizzazione nazionale Assaggiatori formaggi e alla Condotta Slow Food Giovanni Rebora di Genova hanno organizzato questo importante evento simpaticamente chiamato «... se Bari non avesse il mare sarebbe una piccola Parigi». Durante la serata si sono degustati: scamorza passita di pasta filata ovina, caciocavallo da razza vaccina Jerseydi oltre 90 gg. e 3 campioni di canestrato ovino con 60/120 gg. speziato – oltre 200 gg. di stagionatura accompagnati dai vini francesi Cairanne Aop Les Voconces 2019 e Aop Maury Sec 2018 Domaine de l'Aurbussa. L'alto valore del produttore, premiato nel 2021 al Cheese di Bra e medaglia d'oro al World Cheese Awards di Oviedo, ha fatto registrare 40 presenze limitate dai distanziamenti per il Covid-19. L'accompagnamento con vini francesi di piccoli produttori è stato particolarmente apprezzato dai palati più fini. Questo appuntamento è il primo di una serie che si propone di promuovere eventi culturali di enogastronomia e porre il laboratorio e la delegazione come riferimento per futuri eventi e corsi nel territorio genovese favorendo la rivalutazione dell'area sotto il nuovo ponte Genova San Giorgio. I prossimi incontri del laboratorio saranno visibili sulla pagina <https://laboratoriogustibus.it> dove sarà anche possibile accreditarsi per la partecipazione.

RC

In Coop la tua salute ci sta a cuore



Da anni, applicando il principio di precauzione, abbiamo bandito gli OGM dai prodotti Coop, per tutelare i nostri Soci e l'ambiente;

in tutte le linee del prodotto Coop, abbiamo sostituito l'olio di palma con oli alternativi e privi di rischi per la salute;

vendiamo carne e uova di polli e galline allevati senza antibiotici e stiamo lavorando per eliminarli anche dalla filiera dei bovini e dei suini;

la frutta e la verdura a marchio Coop, prodotte senza sfruttamento del lavoro, sono coltivate secondo i principi della lotta integrata e hanno residui di pesticidi più bassi delle soglie minime accettate per legge;

noi di Coop, infine, controlliamo direttamente la qualità e la salubrità dei prodotti, con ispezioni lungo tutta la filiera e ogni anno, a livello nazionale, eseguiamo quasi 3 milioni di analisi nei nostri laboratori con un investimento pari a milioni di euro.

coop
Liguria

www.e-coop.it f t i Coop Liguria

I nostri inserzionisti

Giulia Parrucchiere
Hair stylist-Fashion Look
 Uomo-Donna-Bambino



Via Cornigliano 274r GENOVA
 Tel: 328-9578389

GAGGERO
TABACCHERIA
 SuperEnalotto - LOTTO - Gratta & Vinci
 ARTICOLI PER FUMATORI - RICARICHE TELEFONICHE
 di Gaggero Rag. Emanuela

Via Cornigliano 182 r. Tel./Fax 010 6511134
 16152 Genova P.IVA 01520490994
 e-mail : emanuelagaggero@yahoo.it

Lavanderia del Borgo



di Alessandra Calcagno
 Via P. A. De Cavello, 10/R
 16152 Genova
 Cell. 338-4857751
 P.I. 02246200998 - C.F. 01520490994

Anna Malaspina
Hair Style



Si riceve su appuntamento
 Via San Giovanni d'Acri 14/16r
 16152 Cornigliano (Ge) 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

LOTTOMATICA **BETTER**

TABACCHERIA FARINA EGIDIO E LE SCOMESSE SPORTIVE

A Cornigliano
FARINA EGIDIO
 Giocattoli - Cartoleria
 INVENTA TABACCHI 200



16152 GENOVA
 VIA CORNIGLIANO, 98 R
 TEL./FAX (010) 6518007

La Bottega di Bacco
 VENDITA VINI SFUSI E IMBOTTIGLIATI
 INGROSSO E DETTAGLIO
 Grappe, vini passiti e liquorosi,
 legumi, spezie, farine, risi,
 frutta secca disidratata
 e candita. E non solo...

Via Cornigliano, 123r Genova
 Tel. 010.4071315
 P. Iva. 02214080992

Un altro nuovo negozio nel nostro quartiere. Poco più di un mese fa, infatti, ha aperto i battenti la macelleria "L'eccellenza", in via Romolo Gessi 7R; una inaugurazione spumeggiante, con tanti sconti, offerte speciali e un gigantesco totem di palloncini bianchi e rossi. I titolari si chiamano Christopher e Christian e, nonostante la giovane età, hanno alle spalle una formazione nel campo di tutto rispetto. Si sono conosciuti oltre dieci anni fa alla Dalf di piazzale Bligny che, per noi genovesi, è la storica sede dei macelli comunali. Sfruttando l'impianto di macellazione del Comune, in base ad accordi stipulati, la Dalf è una vera istituzione, attiva da cinquant'anni nella lavorazione e nel commercio della carne.

Dall'amicizia di Christopher e Christian, nasce il desiderio di aprire un punto vendita carni e così inizia la ricerca di un locale idoneo. La scelta cade sulla "Cornigliano che verrà, con una strada bellissima", dice convinto Christopher, e, in poco tempo, l'ampio locale di via Gessi si trasforma in una macelleria al passo coi tempi.

"Abbiamo carne piemontese, pollame di qualità e la gente ci ha accolto favorevolmente."

Il banco è ricchissimo, i prodotti sono ben suddivisi per tipologie. Scopro le Loin Ribs, termine inglese che indica le costine di maiale più vicine al lombo che, rispetto alle tradizionali costine di pancia, sono più corte, ma più saporite e ricche di carne. Roba da barbecue!

"L'eccellenza"
 Una nuova macelleria giovane e professionale



E per restare in tema, è doveroso citare la famosa *picanha* (codone), un ottimo taglio da cuocere alla griglia. Profondamente radicato nella tradizione culinaria brasiliana, il consumo di questa carne si è diffuso rapidamente in tutto il mondo.

Tra costine di maiale in salsa barbecue e ali di pollo, preparate al momento, con salsa ai peperoni rossi, fa bella mostra di sé il formaggio latino, che non è un aggettivo, ma l'equivalente di un saporito formaggio sardo fresco da tavola, al profumo virtuale di Ecuador.

I prodotti più venduti sono gli hamburger, da intendersi come svizzere o medaglioni: di pollo, tacchino, con pancetta o tradizionali. Insomma: voi dovete pensare solo al condimento (in negozio trovate anche gustose salse) e alla cottura. Accanto a queste specialità, naturalmente, si possono trovare tutti i prodotti di macelleria di uso più comune: trippa, lingua, fegato, tagli per arrostiti, spezzatino, bollito, braciole di vitello e via di questo passo.

Il negozio avrà anche un settore dedicato ai beni di prima necessità quali pasta, uova, riso, farina...

Non resta che far visita a questi giovani macellai e scoprire le offerte della settimana.

Che altro dire? Un caloroso benvenuto a Christopher e Christian, auspicando che la loro scommessa sulla nuova Cornigliano possa essere vincente.

Nel frattempo, voi, accendete i barbecue! LR

UNPLI PRO LOCO
 VERCELLI VERBANO
 NOVARA BIELLA
 TESSERA del SOCIO 2022
 ALTO PIEMONTE: bellezza da vivere
 SOSTIENI LA STORIA, LA CULTURA E LE TRADIZIONI DEL TUO PAESE.

Continua la campagna di tessera-mento alla Pro Loco Cornigliano. Sono passati quasi dodici anni in cui abbiamo dato e vogliamo ancora dare molto e per farlo abbiamo bisogno di persone che si impegnino per far nascere e concretizzare le idee. Nel quotidiano e nella stampa del nostro giornale ci siamo distinti dall'inizio per democrazia, trasparenza, effi-

cienza in tutti i campi socio-culturali e anche per aver mantenuto la tipica caratteristica di Associazione apolitica. Nella nostra missione c'è un solo unico scopo ed è quello di valorizzare e accrescere l'immagine di Cornigliano, Coronata, Campi e Erzelli e di tutta la città; non a caso la costituzione di un Consorzio con le altre Pro Loco cittadine, che ha sede proprio nella nostra Cornigliano, sta avviando seri processi di crescita e di sviluppo turistico.

La Pro Loco di Cornigliano è iscritta all'Unione Nazionale Pro Loco d'Italia e la tessera consente a tutti i soci di usufruire di numerose agevolazioni, un'assicurazione personale per il tuo tempo libero e le tue attività di volontariato attivo: sconti sull'intero

territorio nazionale e di utilizzare le convenzioni nazionali appositamente stipulate dalla struttura centrale dell'Unpli. Al circuito aderiscono prestigiosi partner esterni: musei, parchi, catene commerciali, linee aeree, compagnie assicuratrici, società telefoniche che hanno riservato particolari iniziative a favore dei soci delle Pro Loco associate all'Unpli. Per le associazioni, strutture ricettive e le attività commerciali che diventano soci sarà disponibile l'inserimento di una pagina web promozionale con realtà aumentata sul sito internet prolococornigliano.it, e l'iscrizione a una newsletter periodica. Se cresce la Pro Loco Cornigliano crescono tutti insieme a lei.

Giuseppe Mango
 Presidente Pro Loco Cornigliano

nuova BOTTEGA delle cose BUONE



GASTRONOMIA TRATTORIA

Via Cornigliano, 117 - Genova
 ☎ 351 5125322

La Fermata
 Bar Trattoria Pizzeria



tel. 010.0010477

FARMACIA CENTRALE ANGELINI



VIA GATTORNO 5R
 Tel. fax. 0106512996
farmaciangelini@libero.it
 lun/ven orario continuato
 8,30 - 19,30
 sabato 8,30 -12,30

Global Recruitment: un'opportunità per aziende e autisti di mezzi pesanti. Boom di adesioni per il progetto targato Consorzio Global

“In Italia mancano all'appello 20mila autisti professionali e abbiamo pensato che fosse doveroso dare una mano per contribuire a colmare questo vuoto”, spiega il presidente di Consorzio Global e di Fai Liguria Davide Falteri (foto sotto). “Il nostro progetto, Global Recruitment, è un primo passo concreto a sostegno sia del



lavoratore che delle imprese, uno strumento che ha messo insieme parti sociali e associazioni di categoria”. E i numeri raggiunti in pochi mesi dalla piattaforma di matching tra domanda e offerta nel comparto dell'autotrasporto sono davvero importanti: sono circa 160 aziende di autotrasporto che hanno aderito e più di 300 autisti alla ricerca di lavoro iscritti in numerose regioni italiane.

Del problema della carenza di autisti se ne parla ormai da tanto e diverso tempo. Sul tema è intervenuto anche di recente anche il governo con il «bonus patente», ovvero l'incentivo dedicato ai giovani conducenti dell'autotrasporto inserito nel DL Infrastrutture. Il Global Recruitment è uno strumento pensato da Consorzio Global, realtà che aggrega circa 800 imprese della filiera del trasporto terrestre e marittimo, con la finalità di mettere in contatto aziende che cercano autisti professionali e aspiranti autisti in cerca di un posto di lavoro.

Più nello specifico, si tratta di una piattaforma telematica, a cui si può accedere in modo gratuito, che prevede un sistema geolocalizzato che funge da banca dati ed è messo a disposizione degli operatori del trasporto, della logistica e delle spedizioni: www.consorzioglobal.com/global-recruitment.



«Abbiamo voluto offrire uno strumento utile e concreto per creare prospettive di impiego in un settore in continua espansione – prosegue il presidente di Consorzio Global e Fai Liguria Davide Falteri – Il principale motivo della carenza di autisti è che mancano i candidati alla guida di un veicolo industriale, ma anche quando questi ci sono capita che non conoscono le richieste delle imprese perché mancava un sistema centralizzato a livello nazionale per mettere in contatto domanda e offerta. Quella che abbiamo pensato è una formula di reclutamento innovativa, un portale aperto alle aziende, ai conducenti e alle autoscuole, dove viaggiano le richieste di personale delle imprese, le candidature degli aspiranti conducenti e le attestazioni delle autoscuole sui requisiti professionali dei candidati. I risultati raggiunti in questi mesi di avvio ci incoraggiano a proseguire nel nostro obiettivo dando il più possibile risposte concrete e strumenti finalizzati alla ripresa della filiera dei trasporti». GT

Tante aziende del comparto edile in grave difficoltà, e di conseguenza centinaia, migliaia di posti di lavoro a forte rischio.

Se n'è parlato a Villa Bombrini in un seminario organizzato da Confapi Industria Liguria.

Gli incentivi messi in campo dal Governo per il rilancio del settore e per dar impulso all'economia di ripresa hanno funzionato soltanto nella sua prima fase. Oggi purtroppo sono molti i soggetti, che hanno avviato o stanno avviando opere di ristrutturazione straordinaria degli edifici nella città di Genova, a trovarsi in una situazione di sofferenza proprio a causa del Decreto dello scorso 27 gennaio.

Ed è in grossa difficoltà di conseguenza tutto il tessuto imprenditoriale cittadino in campo edile e nell'indotto impegnato in questa attività. La giornata si è aperta con il saluto e il benvenuto del Presidente Massimo Chiesa.

Sul tema Bonus edilizi e decreto sostegni ter: troppe modifiche senza visione hanno parlato un pool di esperti, coordinati da Fortunato Capogreco (nella foto mentre parla al microfono), Presidente di Aniem Liguria, l'Associazione nazionale delle Piccole e Medie Imprese

EMERGENZA BONUS 110: CONFAPI DENUNCIA IL RISCHIO DI ABBANDONO DEI CANTIERI



edili, che fa parte di Confapi; dall'On. Roberto Traversi, ex Sottosegretario alle Infrastrutture e ai Trasporti, all'avvocato Massimo Cicone, dal dottore commercialista Angelo Di Persia alla dottoressa Francesca Buschiazzi, vicedirettore centrale della Banca Passadore e Responsabile della Direzione Intermediazione creditizia.

La sala era gremita, nel pieno rispetto delle normative anti Covid. “Ai primi problemi di interpretazione delle norme se e sono aggiunti via via altri, determinati dai tanti decreti che continuamente hanno modificato il provvedimento originario. – hanno spiegato i relatori - Con il Decreto Sostegni del 27 gennaio scorso il Governo ha introdotto il divieto di “doppia ces-

sione”, generatore di un unico e reale effetto: la paralisi del mercato secondario dei crediti.

L'introduzione generalizzata di detto divieto secondo il Decreto è uno strumento di contrasto ad eventuali comportamenti scorretti o a frodi.

E le banche, soprattutto quelle di minori dimensioni, hanno iniziato a rifiutare l'acquisizione di crediti per cui avevano già manifestato alle imprese la loro disponibilità.”

Un risvolto, quello approfondito nel convegno, che potrebbe essere deleterio anche per i cittadini che si trovano di fronte al rischio di vedere abbandonati i cantieri delle facciate dei loro palazzi o case per le quali hanno già ceduto il credito senza l'opportunità di usufruirne nuovamente per lo stesso immobile, oltre all'evidente disagio per le imprese edili che non potranno più far fronte ai propri impegni con rischio di fallimento e successiva perdita di posti di lavoro. Insomma, uno scenario apocalittico ma purtroppo reale, da arginare con interventi concreti.

Un vero e proprio grido d'allarme che Confapi Industria Liguria ha lanciato al mondo delle istituzioni e agli stakeholder della filiera. GT

I nostri inserzionisti

MOBILPRIMO
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

Via Monte Cuano, 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

CLUB UGUAGLIANZA 1903
via N. Cervetto, 8 - GENOVA
16152 GENOVA
TEL. 010 6043079 - 010 6508519
C.F. 80037750108

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

NICK'S AUTO
COMPRAVENDITA - AUTOVETTURE - USATE
Cell. 375.53.35.910 - Tel. 010.86.010.86
Via F. Rolla 22 R - 16152 Cornigliano Genova

L'Orto di Anna
CELL. 351 9797766
Via Bertolotti, 92 16152 Ge Cornigliano

5XMille
Dona il tuo 5X1.000 a questo giornale Contribuisci per una stampa libera che non riceve contributi pubblici sulla tua scelta per il 5X1000 scrivi e fai scrivere C.F. 01951360997 **“ilCorniglianese”**

Bollette salatissime, 11 consigli dell'esperto per risparmiare ed evitare gli sprechi

Con gli importi delle bollette dell'energia schizzati alle stelle vediamo alcune azioni semplici da fare per tentare di ridurre al minimo possibile i consumi in casa. La prima cosa che bisogna sempre ricordare è che tutti gli apparecchi elettrici che producono calore sono quelli che consumano di più, pertanto è bene utilizzare questi apparecchi solamente lo stretto necessario. Vediamoli uno per uno.

1 - **Gli apparecchi elettrici più comuni sono le lampade per l'illuminazione degli ambienti. Sono grandi consumatrici di energia elettrica le lampade a filamento o alogene, e questo lo si capisce perché quando sono accese è impossibile toccarle con le mani perché scottano.** Per ridurre sensibilmente questi consumi oggi sono disponibili le lampade a led, che producono la stessa luce delle lampade a filamento, ma consumando dalle 4 alle 5 volte di meno, e, soprattutto, non emettono calore. È quindi molto consigliato sostituire tutte le lampadine a filamento con le lampade a led: sulla confezione è indicata la quantità di luce prodotta paragonata alle

grammi di lavaggio con le temperature più alte *solo* per gli indumenti molto sporchi, per gli indumenti mediamente sporchi è bene utilizzare lavaggi a bassa temperatura. - Tante lavatrici hanno il programma di asciugatura che consuma molta energia elettrica: se possibile non usate questo programma e fate asciugare i panni stendendoli al vento: ci vorrà più tempo ma spenderemo meno. - Oggi esistono anche le asciugatrici, che per definizione scaldano i panni per asciugarli, e quindi meno si usano e più si risparmia energia elettrica. - Se possibile usate questi apparecchi nelle fasce notturne o festive di costo **minore dell'energia, i cui orari sono indicati sulla bolletta dell'energia elettrica.**

3 - **Ferro da stiro. Anche questo per definizione è un apparecchio che scalda, per cui occorre limitare al massimo il suo utilizzo, e solo per il tempo indispensabile.**

4 - **Il phon è un altro elettrodomestico molto diffuso in casa e anche questo è energivoro, per ridurne l'utilizzo al massimo è bene trattare i capelli con un**

riempire all'inverosimile la parte del surgelatore, che funziona al meglio all'80% della capienza. Anche qui quando si acquista un nuovo frigorifero sceglierne uno di classe il più elevata possibile (A, A++, A+++): più alta è la classe minore sarà il consumo. 9 - **Condizionatore d'aria o pompa di calore, questo apparecchio sempre più presente nelle case è un consumatore importante di energia, a tal punto che attualmente le massime punte di consumo oggi accadono proprio in piena estate.** Anche in questo caso scegliere un apparecchio di classe la più elevata possibile (A, A++, A+++): più alta è la classe minore sarà il consumo. Naturalmente, meno si usa questo apparecchio e minore sarà il consumo, quindi usarlo con porte e finestre chiuse per evitare **l'ingresso da fuori di aria calda, inoltre se possibile usarlo solo nelle ore notturne per favorire il riposo, e utilizzare le fasce di costo minore dell'energia i cui orari sono indicati sulla bolletta dell'energia elettrica.** Regolare la temperatura dell'aria di non meno di 2 gradi rispetto alla temperatura esterna, questo



vecchie lampade a filamento, per avere un'idea della quantità di luce prodotta. Queste lampade inoltre **hanno indicata "la temperatura di colore" ovvero se emettono una luce più fredda o più calda, a seconda delle esigenze dell'utente. Al primo acquisto è bene prenderne una per ogni tipo di luce (fredda o calda) e verificare quale si adegua meglio all'arredamento di casa, ricordandosi poi all'acquisto successivo qual è la migliore per le nostre esigenze.** È consigliabile acquistare lampade di media o alta qualità che offriranno un servizio più duraturo nel tempo. Attenzione al numero delle accensioni, poiché queste lampade sono particolarmente sensibili alle inevitabili sovratensioni istantanee al momento dell'accensione. **Ridurre al minimo possibile le accensioni e successivi spegnimenti.** Infine usare le lampade in casa solo quando è veramente buio, e cercare di utilizzare la luce naturale proveniente dalle finestre il più possibile.

2 - **La lavatrice è l'elettrodomestico più importante e necessario in casa, ed è anche quello che consuma di più.** Per cercare di ridurre i consumi occorre adottare i seguenti accorgimenti: - al momento dell'acquisto scegliere una lavatrice di classe più alta possibile (A, A++) questo è indicato del cartellino di esposizione. È vero che questo apparecchio costa di più ma consumerà anche di meno, e quindi alla lunga ci farà risparmiare sulla bolletta. - Effettuare il lavaggio *solo* con la lavatrice a pieno carico, in questo modo la spesa del lavaggio sarà la minore possibile per ogni capo lavato. - Scegliere i pro-

telo e, solo dopo, usare il phon per l'asciugatura finale.

5 - **Idem gli apparecchi per arricciare o stirare i capelli: usarli esclusivamente per il tempo strettamente necessario.**

6 - **Un altro elettrodomestico vorace di energia è il forno da cucina, molto pratico per preparare arrostiti, torte e pasta al forno ma, purtroppo, forte consumatore di energia.** Per tentare di ridurre i consumi è necessario evitare il più possibile l'apertura dello sportello e utilizzare la funzione di ventilazione che distribuisce più rapidamente il calore nel forno.

7 - **Tutte le stufe elettriche sono da utilizzare solo in casi particolari e per brevi periodi, e questo, credo, sia comprensibile a tutti.**

8 - **Anche il frigorifero è un apparecchio che ha il suo consumo perché è costantemente acceso, giorno e notte. È fondamentale il suo posizionamento corretto che non deve mai essere illuminato direttamente dal sole e deve avere il giusto spazio posteriore per l'evacuazione del calore dell'evaporatore che produce (o meglio toglie) dall'interno del frigo. È bene anche cambiare la regolazione del termostato in modo da avere meno freddo all'interno di inverno e abbassare la temperatura solo in piena estate.** Sono tutte operazioni che riducono il consumo dell'elettrodomestico. **Ogni sei mesi provvedere allo sbrinamento della cella dei surgelati, togliendo l'inevitabile accumulo di brina gelata che fa lavorare di più il compressore.** A questo proposito evitare di

insieme al sistema di deumidificazione dell'apparecchio consentirà di risparmiare energia elettrica garantendo un buon confort ambientale.

10 - **Tostapane, griglie elettriche, fornelli elettrici, anche qui valgono i consigli sopra detti: usarli esclusivamente per il tempo necessario.**

11- **Televisori, radio, computer, stampanti: non sono apparecchi che consumano molto ma, comunque, contribuiscono alla spesa totale.** Cerchiamo di usarli quindi solo quando occorrono, e soprattutto evitiamo di lasciarli in "stand-by" ovvero con la spia accesa, che indica comunque un piccolo consumo permanente. Se possibile collegiamoli a una presa elettrica con interruttore bipolare, come quelli che sono sulle "ciabatte" o "prese multiple" in modo da togliere l'alimentazione quando non sono usati. A questo proposito evitiamo anche di lasciare inseriti nelle prese i caricatori dei telefoni cellulari o smartphone ed estraiamoli dalla presa quando il telefono è carico. Quando ci si assenta per qualche giorno o settimana di vacanza, è bene svuotare il frigo e aprire l'interruttore generale dell'impianto elettrico di casa. In caso di installazione di un impianto antifurto, solo questo dovrà essere alimentato con un apposito interruttore dedicato. Ecco quindi che con un uso attento e consapevole degli apparecchi elettrici si può contenere il numero dei kWh (chilowattora) consumati che poi sono quelli che vengono conteggiati per l'emissione della bolletta elettrica.

Con queste semplici regolette possiamo certo riuscire a contenere i consumi domestici. Aldo Barbieri perito elettrotecnico per ilCorniglianese

Piazza Oriani, sono tornate le panchine

Dopo l'articolo pubblicato sul numero scorso del *Corniglianese*, in cui ci si lamentava del fatto che fossero state asportate le panchine di piazza Oriani e la vegetazione retrostante, dobbiamo registrare un intervento positivo. Come si nota dalla prima foto in basso, sono infatti ritornate due delle quattro panchine che arredavano la piazza, insieme a parte del verde a suo tempo rimosso. Questo non può che farci piacere, anche se auspichiamo che vengano presto risistemate pure le due panchine laterali, per il momento assenti, e che si abbia maggior cura delle piante retrostanti.

Piazza Oriani è un punto nodale di Sestri, dove le persone si fermano volentieri a riposare e chiacchiere, per cui confidiamo nella piena sollecitudine da parte delle istituzioni a renderla sempre più confortevole.

Fotoservizio di Giulio Marchetti



Tentato furto nella pasticceria pluripremiata

Nel numero scorso abbiamo dedicato un articolo al bar-pasticceria Enea, che aveva ottenuto il primo premio a livello internazionale per un panettone confezionato dai proprietari e privo di glutine. Ora dobbiamo occuparci della stessa pasticceria ma per una notizia meno lieta: il tentativo di furto nel locale ad opera di un quarantatreenne, poi arrestato per il reato di evasione e tentato furto aggravato.

Poco dopo le 23 del 2 febbraio, gli operatori delle volanti sono intervenuti nella pasticceria di via Monterotondo, dove era stato segnalato un furto in atto. I poliziotti hanno sentito suonare l'allarme e hanno visto uscire dal negozio un uomo con un cappuccio in testa che si è dato alla fuga scavalcando una recinzione. Il tentativo si è concluso all'interno di un portone, dove l'uomo ha cercato di nascondersi. Il titolare, Paolo Enea, ha potuto verificare, anche grazie alle immagini delle telecamere, la dina-



mica dei fatti e constatare il danneggiamento di una serratura e il rinvenimento di uno zaino appartenente a una dipendente del negozio, abbandonato dal malintenzionato alla vista della polizia.

"Fortunatamente, a parte la notte trascorsa in bianco e la rottura di una serratura, ha dichiarato il proprietario, non abbiamo subito furti, grazie all'intervento delle forze di polizia, ma lo spavento è stato grande". Dai controlli effettuati è risultato che il malvivente aveva numerosi precedenti per reati contro il patrimonio, in particolare furti presso esercizi commerciali, ed era sottoposto ai domiciliari presso la propria abitazione, da cui si era allontanato senza autorizzazione. È stato arrestato per evasione e tentato furto aggravato. Rita Nello Marchetti

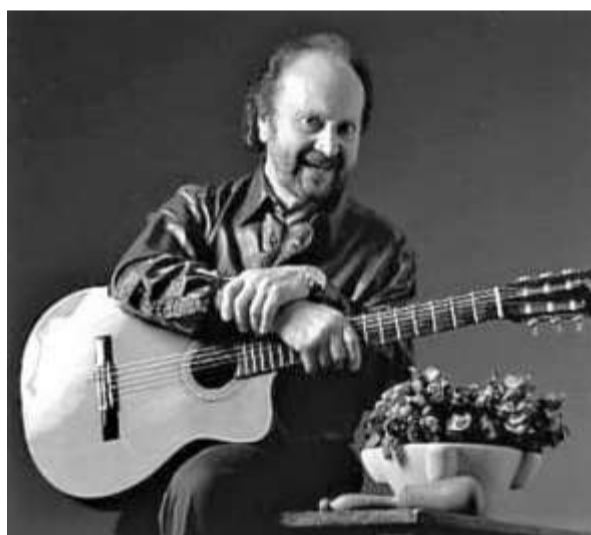
Dopo il restauro di due anni fa **viale Canepa ha bisogno d'aiuto**

Sono già in declino i nuovi alberi piantati da poco più di due anni lungo viale Canepa. La foto accanto documenta la situazione di una pianta, che da mesi attende una risistemazione.

Per non parlare dei bidoni della spazzatura, insufficienti e alcuni palesemente guasti.

E pensare che il viale doveva - e dev'essere - il fiore all'occhiello della nostra Sestri.

GM



Un altro pezzo della vecchia Genova se ne va per sempre, con le sue tradizioni, le sue storie, le sue battute. Il cantautore sestrese Piero Parodi, compositore e cantante folk in dialetto genovese, è venuto a mancare all'età di 86 anni il 21 gennaio, tra il dolore di quanti l'hanno conosciuto e apprezzato, sia come artista sia a livello umano. Tanta la gente comune che ha affollato commossa le sue esequie, il 24 gennaio presso la basilica dell'Assunta di Sestri. Era ricoverato da tre mesi all'ospedale Villa Scassi di Sampierdarena per problemi renali.

Il cantautore aveva all'attivo 35 singoli e 15 album musicali, venduti in gran numero di copie. Nel 2010 aveva anche realizzato un cd che comprendeva la summa della sua carriera, *L'ultimo di zeneixi* (L'ultimo dei genovesi).

Per il suo costante impegno a mantenere vivo il patrimonio dialettale, gli è stato assegnato per ben quattro volte il Premio regionale ligure, oltre al Premio Giuseppe Marzari e al Premio artisti liguri. Nel 1984 era stato addirittura insignito del titolo di Cavaliere al merito della Repubblica italiana dall'allora presidente Sandro Pertini. Con Paolo Villaggio, Fabrizio De André e Vittorio De Scalzi, artisti che ha potuto frequentare a lungo, è stato al centro del mondo dello spettacolo nella nostra regione a cavallo degli anni '60, '70 e oltre.

Partecipò a programmi televisivi al fianco di personaggi del calibro di Marcello Marchesi, Sandra Mondaini, Franca Valeri, Cochi Ponzoni, Renato Pozzetto. Debuttò anche al cinema, all'età di 73 anni, in due film della saga di "Capitan Basilico" dei Buio Pesto, girati a scopo benefico.

Intensa la sua partecipazione a spettacoli dal vivo nelle piazze e nei teatri della Liguria. Tra gli altri, Pietro Paolo Parodi (questo il suo nome all'anagrafe) ha collaborato con Gian Piero Reverberi, Enzo Jannacci, Piero Campodonico, ogni volta con brillanti risultati.

Lutto nel mondo della musica
È scomparso il cantautore sestrese Piero Parodi
di Rita Nello Marchetti

dette seicentomila copie, record assoluto per un brano in genovese.

Ma è stato solo l'inizio di una carriera fortunata, di cui ricordiamo qui alcune tappe: *Ma se ghe penso*, *Maria Teresa*, *Olidin, olidin, olidena*, *Piccon daghe cianin* (nella foto la copertina del disco), *Bocca de reusa*, *O Bacciccin vattene a cà*, *A rumenta*, *A famiglia di Lippe* e altre divertenti incisioni.

Piero Parodi era uomo arguto e spiritoso, pronto a regalare buonumore a tutti, anche se fu segnato qualche anno fa da un grave lutto familiare: la morte prematura e improvvisa del figlio Max, anch'egli musicista, fondatore nel 1993 del gruppo La Rosa Tatuata.

Era nato il 29 giugno 1935 a Sestri Ponente, dove non era raro vederlo passeggiare nella via principale o sostare per due chiacchiere in piazza Baracca.

Cantante e compositore di vaglia, per oltre 50 anni ha rappresentato un indiscusso punto di riferimento della canzone genovese su scala nazionale.

Unanimità le parole di cordoglio e di elogio per la sua arte.

Il sindaco di Genova, Marco Bucci, ne ha sottolineato l'amore per la città e il suo decisivo contributo "a diffondere il dialetto e la cultura genovese, un impegno per cui gli saremo sempre grati". Dal canto suo, Ilaria Cavo, assessore regionale ligure alla Cultura e Spettacolo, gli ha rivolto una commossa dedica:

"Nei tuoi 60 anni di carriera ci hai accompagnato con la tua musica in dialetto, rendendoci fieri di essere genovesi. Ci hai fatto ridere, ci hai fatto riflettere, ci hai fatto cantare. Sei e resterà uno dei più grandi esponenti della musica folk dialettale e della canzone genovese".

Alla moglie Liliana, a parenti ed amici il profondo cordoglio del *Corniglianese*.

O zenéize

a cura di Guido Pallotti

”Perché parlo zeneize” di Giorgio Oddone

Træto da-a rivista trimestrale zenâ - marso, riservâ a-i söcci da-a *Compagna*.

Da ‘n idea do Zôrzo Oddone, l’insemmo sta neuva inisiativa coa coæ de sponciâ a parlâ zeneize. O sentio parlâ zeneize in caza mæ fin da figeu. Ma ò sentio anche mæ moæ ch’a me dîva de no parlâ zeneize ma solo italian, “*perché dunque vai male a scuola*”. Ma pe fâ pòsto a l’italian, o zeneize o no poeiva metise da ‘na parte sens’ese destinòu a sparî?”. I sicilian, i napoliten, i romani, e tant’atri, anche i ciù zoeni, mantegnan viva a lengoa di seu genitori con ciù parlanti che da noâtri, co-a coæ de portâ avanti quella seu lengoa, se ne fan in vanto, en òrgolozzi de distinguise pròpio pe comme parlan. Quæ saiâ o motivo che gh’è coscì pòchi parlanti da ìniâtri? Pâ finn-a che o nòstro zeneize o sacce tròppo d’antigo, de popolare, ch’o no fasse fin, o l’â ‘na brutta còcina, no n’acapisian. In fondo o l’è solo ‘n dialetto, megio aleugalo inte ‘n canto. Òrmai o l’è solo parlòu da-i vegi, pòu ciù parlòu inti paixi. E coscì a fòrsa de no parlalo, a-o nòstro zeneize gh’emmo levòu a dignità. E semmo stæti pròpio niâtri zeneizi a fâlo. Pòi, pe caxo e pe fortun-a, a quarchedun, parte ‘na zimma.

N’acapita de discorî con ‘n amigo, ch’o caccia li ‘na fraze in zeneize, de sentî ‘na canson do Piero Parodi ò di Trilli, d’atrovâ de vege cartollinn-e de Zena, d’atrovâ ‘na vegia registraçion do grande *Giuseppe Marzari*, ch’o ne fâ sentî come o zeneize viâxo o l’è muxicale, comme e paròlle còran liscie, se ligan unn-a arente a l’atra: no pâ ch’o parle, pâ ch’o cante senza muxica. Atrò



Piccapietra, Porta aurea

che brutta còcina. E aloa pe quarchedun s’arve ‘n mondo vegio e neuvo insemme. Aloa scatta ‘na mòlla e sciòrte quella ò quelle motivaçoin che pòrtan a parlâ, ò a riparlâ zeneize, dòppo di belli anni.

Ògnidun o gh’â a seu motivaçion, mi òua ve conto a mæ. Quande veddo i nòstri ciù inportanti palassi, e stradde, e gexe, i caroggi, i monamenti, riconosco subito a mæ çitæ, perché tutte ste còse insemme l’identifican, a rapprezentan, me fan vegni in cheu a seu stòia, e tanti de quelli che inti secoli an contribuio a scrivila.

Pòi me vegne in cheu e demoliçoin che Zena a l’â subio inta seu stòia e no penso solo a quelle patie pe-i fæti de goæra ma a quelle vosciue pe fâ vegnî Zena ciù moderna e ciù bella. E me vegne in cheu che inte quelli anni o *Gino Pesce*, l’òutò de cansoin, o passe-

giava da-arente a l’uspiâ de Pamaton, insemme a-o seu amigo *De Santis*, o seu paroliere, s’aferman e un di doî o dixè all’atro: “Ti senti comme pican?”. Tanto che ‘na cobia de vegetti ch’a passava de lì a dîva: “Mia lì a nòstra caza che fin a sta faxendo...”. I doî amixi an capio da quelle paròlle ch’a l’ea l’anima de Zena a cangiâ sotta a quelli corpi de picon. Da lì a doî giorni ne regalavan *Picon dagghe cianin*, a canson che ciù a raprezenta a muxica zeneize, nasciua da-a malinconia de chi vedde moî a seu caza co-i seu aregòrdi drento. Quanti l’an cantâ, pe tutti i zeneizi che, co-o magon, sentindola, ripeteivan e paròlle, co-a goa serâ, sottovoce pe no stonâ. Aloa mi penso che se tutti i monamenti de Zena, tutte e seu stradde, i seu caroggi, dovesan anâ destruti da-a man dell’òmmo, de goæra ò de paxe, ò pe de calamità naturali, l’unico monamento ch’o l’arestiâ de longo in pè a tegnî in vitta Zena a saiâ a seu lengoa. Pe mi parlâ zeneize veu dî contribuî a mantegnî vivo o ciù grande monamento inmateriale che gh’emmo. Se s’ascordemmo a nòstra lengoa, perdemmo l’anima da-a nòstra tæra. Mi parlo zeneize e no me mòllo.

Piccon dagghe cianin

Fra i moin de Piccapria che fan stramuò/ghè n’ea da caza donde son nasciuo/ghè son passòu pe caxo stamattin/ma fòrse o chêu o goidava o mæ cammin/chi l’è de Zena òu sâ perché ‘n magon/o m’â inpedio de dî quest’òraçion/Piccon dagghe cianin/mi son nasciuo chi sotta ‘sto camin/son muage che m’han visto co-o rôbin/arregulâme in gio co-o careghin/Piccon dagghe

cianin/sovia ‘sta ciappa rotta a tocchettin/i conpiti gh’ò faeto de latin/e gh’ò mangiòu trenette e menestroin/Ma zâ ti stæ cacciando zù o barcon/ti veddi ghe a Madonna da Paiscion/l’â fæta o mæ baccan trent’anni fâ/pe graçia riçevua in mêzo a-o mâ/Piccon dagghe cianin/son tutti corpi dæti in scio mæ chêu/se pròpio fâne a meno ti no pèu/piccon dagghe cianin/Credeime pòche vòtte ò cento gente/no m’emoscionn-o tròppo façilmente/ma quande ò visto cazze a picconæ/a stansa dove gh’è nasciua mæ moæ/me s’è affermòu quarcòsa pròpio chi/ò cento e ò pregòu cosci/Piccon dagghe cianin/son tutti corpi dæti in scio mæ chêu/se pròpio fâne a meno ti no pèu/piccon dagghe cianin/Fermite un pò piccon t’arobo ‘n mon/in tòcco de poexia do-o cian de Picca... pria.

Occhio al museo

di Liliana Gatto Longhi

“Bellezza e Ricchezza”: al Georgia Museum of Art l’omaggio a Pier Francesco Foschi

Aperta a fine gennaio la mostra allestita dal Museum of Art dell’Università della Georgia, ad Athens, in America del Nord, vede un manufatto, “nostro concittadino”, appeso per l’occasione: è la *Madonna con il Bambino e San Giovannino* di Pier Francesco Foschi. La tela ha lasciato la sua usuale collocazione nella sala della Galleria Nazionale di Palazzo Spinola per l’esposizione d’oltreoceano intitolata *Ricchezza e bellezza: Pier Francesco Foschi e la pittura nella Firenze rinascimentale* e vi rimarrà sino ad aprile 2022.

Il nome del toscano Pierfrancesco Foschi (Firenze, 1502-1567) non ha la stessa risonanza di un Pontormo o di un Andrea del Sarto (del primo fu assistente e dal secondo andò “a bottega”), ma questo fiorentino, molto attivo e con una attività pittorica di tutto rispetto, sta vivendo una rivalutazione del suo operato.

Nato in una famiglia di pittori, ebbe commissioni da parte delle grandi famiglie di allora – Medici compresi – per ritratti, ma troviamo tre bei suoi dipinti nella basilica di Santo Spirito di Firenze: *Immacolata Concezione*, *Resurrezione* e *Trasfigurazione*.

Nelle sale del Museo americano - costruzione moderna, sia per i volumi che rispecchiano geometrie semplici, sia per i materiali a vista, quali mattoni rossi e pareti grezze – si accendono i colori del Cinquecento italiano, oltre che per il contributo genovese, grazie a prestiti espositivi della Galleria degli Uffizi, di privati collezionisti e di musei europei.



Online, sul sito del museo, troverete un’anticipazione delle opere esposte al link: <https://georgiamuseum.org/exhibit/wealth-and-beauty-pier-francesco-foschi-and-painting-in-renaissance-florence/>

Chi ha avuto l’occasione nel 2013 di visitare la mostra *Pittori fiorentini, Dipinti del primo Cinquecento*, allestita a Genova, si ricorderà del quadro del Foschi, allora esposto nella Galleria Nazionale di Palazzo Spinola insieme a delle tele di tutto rilievo: *San Giovannino con la Sacra Famiglia durante la fuga in Egitto*, di Francesco Granacci (appartenuta agli Spinola almeno dagli ultimi decenni del Settecento), *Madonna con il Bambino e San Giovannino*, in cui un ignoto maestro fiorentino, vicino ai modi del pittore Jacone, *Madonna con il Bambino e due angeli* di Domenico Puligo; un mondo artistico fiorentino rivalutato da precisi interventi di restauro di opere facenti parte delle raccolte storiche della Galleria Nazionale.

Voglia di settimana bianca? Venite con me. Vi porto in Val D'Ayas, ai piedi del gruppo del Monte Rosa. È una valle ampia e verdeggiante, che parte da Verrés, seguendo le acque del torrente Evançon. Non ci fermeremo, però, soltanto una settimana; seguiremo il lento scorrere delle stagioni, cogliendo ogni sfumatura di colore, preparando legna per l'inverno, scarpinando per sentieri, osservando le mandrie lasciare gli alpeggi.

Il nuovo romanzo di Paolo Cognetti *La felicità del lupo* (Einaudi 2021) è poesia. Amore puro per la montagna, quella dai ritmi lenti legati alle stagioni. **Il protagonista, Fausto, "ha quarant'anni quando si rifugia a Fontana Fredda, una piccola frazione, cercando un posto da cui ricominciare. Conosce bene le montagne della zona. Le ha frequentate con il padre fin da ragazzino."**

Sulle spalle di Fausto il peso di un matrimonio andato in fumo, la casa coniugale in città da lasciare, il divorzio da definire.

"Dopo la separazione aveva affittato un alloggio lassù e trascorso un settembre, un ottobre e un novembre a camminare sui sentieri, raccogliere legna nei boschi e cenare davanti alla stufa, assaporando il sale della libertà e masticando l'amaro della solitudine. Scriveva, anche, o perlomeno ci provava; nel frattempo aveva visto gli aghi dei larici ingiallire e cadere, finché, con le prime nevi, per quanto avesse ridotto all'osso le sue necessità, finirono anche i soldi che aveva da parte."

Babette, titolare dell'unico punto di ritrovo del **piccolo paese, denominato "Il pranzo di Babette"**, dopo aver ascoltato lo sconforto di Fausto, davanti a **un bicchiere di vino, gli chiede "Sai cucinare?"**.

E Fausto, che ha cucinato sempre per se stesso, **indossa un grembiule e impara velocemente "a sgrassare chili di salsiccia, interrompere la cottura della pasta con l'acqua fredda, allungare l'olio nella friggitrice e che girare la polenta per ore è fatica**

Il richiamo della montagna Paolo Cognetti e la felicità del lupo

sprecata, basta lasciarla lì a fuoco basso e si cuoce **da sola."**

Il locale è ritrovo di un'umanità varia; vi si rifugia il gattista Santorso, nome del santo protettore di Aosta, che racconta della caccia ai galli di montagna e della neve. Neve che a volte tarda, a volte arriva in anticipo, neve preziosa per proteggere le tane dal



gelo. Vi sostano i lavoratori della montagna che mangiano sempre le stesse cose e i camminatori della domenica, a volte sprovveduti e **poco rispettosi della montagna. "Mentre cucina per i gattisti che d'inverno battono la pista e per i boscaioli che d'estate profumano i boschi impilando cataste di tronchi, Fausto, ormai Faus per tutti, ritrova il gusto per le cose e per la cura degli altri."**

Dalla finestrella che collega la cucina con la sala pranzo, mentre passa le comande, osserva Silvia, una cameriera giovane, allegra, aria da giramondo. **"A vederla servire polenta e salsicce sembra, pure lei, un segno dei tempi come le fioriture fuori stagione o i lupi che, si dice, siano tornati."** A metà libro, in due paginette scarse, la descrizione del ritorno del lupo ha del poetico.

Si percepiscono netti il profumo dei boschi e l'odore della selvaggina, si sente il vento tra i rami, si fiuta l'aria che ha una memoria lontana. Il nemico, cioè l'uomo, ha perso vigore; lo testimoniano i campi incolti, i camini spenti e alcuni borghi disabitati.

Il lupo scende un poco giù a valle, ispeziona prudente, annusa e torna nel fitto del bosco.

Il silenzio pensieroso dei veri montanari, il rumore sordo e improvviso delle valanghe, i bivacchi ad alta quota, la tradizionale asta del legname, la raccolta delle mele, i falò, l'ospedale a fondovalle, il rifugio spartano, le guide sui sentieri, l'elicottero pronto a **decollare per cercare qualche povero diavolo...**

La montagna di Cognetti emoziona ed è la protagonista assoluta di questo romanzo magico e poetico al tempo stesso.

La scrittura è semplice e fluida; Cognetti ha la **capacità di inchiodare il lettore alla pagina "con una prosa accattivante, cucita intorno alle storie di uomini e donne, come un abito di pregevole fattura, elegante e senza inutili fronzoli."** **Ve lo consiglio!**

LallaLena

È alta poco più di trenta centimetri, di colore verde.

È larga circa quarantadue ed è in ferro; ha chiusura con fibbia, due ganci e maniglie laterali per il trasporto. Pesa parecchio. È una *semplice* cassetta dell'Esercito italiano, data in dotazione ai soldati della Grande Guerra.

Gli oggetti parlano, non sempre, ma, a volte, raccontano le storie degli uomini e delle donne che li hanno posseduti. E sono storie incredibili.

Essendo appartenuta a un attendente, un soldato che veniva incaricato del servizio personale di un ufficiale, non era usata per trasportare armi e munizioni.

Serviva, invece, per gli effetti personali: gamella, posate, fasce mollettieri per i pantaloni della divisa e fasce per la tracolla, tabarro e quant'altro. Certamente è stata testimone di tanta sofferenza.

"Fin da piccola mi aveva affascinato una cassetta in ferro, di colore verde, che mio nonno paterno teneva in camera da letto, sopra un piccolo sgabello; chiusa da un lucchetto conteneva documenti di famiglia. Più grandicella e vinta dalla curiosità chiesi notizie a mia madre..." inizia così il racconto della proprietaria di questo cimelio di guerra che è stato conservato, non tanto come ricordo di un tragico avvenimento, ma come testimonianza tangibile della storia di una grande famiglia contadina del Novecento. Andiamo con ordine. Giuseppe Lavanna, classe 1872, già sposato e padre di tre figli, viene richiamato alle armi,

La vera storia di una "cassetta" della Prima guerra mondiale

con un fratello più giovane. È un uomo, un adulto e, per questo motivo, ricopre il ruolo di attendente. Il conflitto lo porta in diverse zone del nord Italia; nel 1918, alla fine della guerra, si trova in Francia e rientra al paese natio portando con sé la cassetta.

Il fratello non farà più ritorno; sarà uno dei tanti dispersi sul Carso, altipiano roccioso calcareo che si estende tra Venezia Giulia, Slovenia e Croazia, storicamente noto per essere stato teatro di violente battaglie.

Giuseppe torna alla sua terra, Macerata Feltria, segnato dall'esperienza, cercando di rimettere insieme i cocci della sua vita. È un uomo buono, gentile, amorevole, prima con i

figli e poi con i nipoti. Per tutti, in famiglia, sarà nonno Peppe, pronto a raccontare con enfasi storie davanti al camino acceso, come quel pellegrinaggio in calesse alla Madonna di Montefiore, in mezzo alla nebbia.

Torna alla sua vita, fatta di campi, bestie e cascina.

Macerata Feltria, in provincia di Pesaro-Urbino, è terra marchigiana che molto ha della vicina Romagna. È un mondo contadino, adagiato in una

conca verdeggiante al confine tra Marche, Romagna e Toscana, nel cuore del Montefeltro. Privilegiata per la sua posizione geografica, per il clima temperato e per le risorse ambientali e culturali, Macerata Feltria è oggi fra i borghi più belli d'Italia.



La cassetta dell'esercito trova posto nella camera da letto del nonno Peppe, e partecipa, muta, alle numerose attività che fervono al casale.

Un casale grande, con tante camere per figli e nuore, una stanza per la stagionatura del formaggio, una per i salumi, un fienile...

Un casale totalmente autosufficiente. Proviamo ad entrare nel grande cortile, oltrepassiamo il vecchio

pozzo, sentite il profumo del pane appena sfornato? È un pane buonissimo, che dura anche venti giorni. Percepite l'agitazione che contagia un po' tutti perché è tempo di uccidere il maiale? C'è odore di sangue, acqua bollente, nebbia. Giovanni, figlio di Peppe, è un norcino molto conosciuto. Le mani si muovono senza incertezze, i compiti sono suddivisi, nulla deve essere sprecato. Alla morte di nonno Peppe, la **cassetta "trasloca", con il suo con-**

tenuto, nella camera da letto di Giovanni; un passaggio del tutto naturale, logico, inevitabile.

Anni dopo, con la scomparsa dei **"vecchi" di famiglia, i figli percorrono** strade di città lontane, mettendo la parola fine a quella vita contadina, semplice ma potentissima, che diventerà un ricordo indimenticabile.

E la cassetta verde? Caricata in auto, percorrerà i quattrocentoquindici chilometri che separano Macerata Feltria da Cornigliano e varcherà la soglia di casa della sua ultima proprietaria, nipote di nonno Peppe, insieme a una manciata di terra maceratina.

"L'ho aperta con grande emozione. Al suo interno carte ingiallite ma leggibili. Ricevute di acquisto di attrezzi agricoli, scritti del nonno nei quali si certifica che una vacca è stata portata alla monta". Oppure "comprati fazzoletti per matrimonio Albina", poiché era usanza regalare fazzoletti al prete che avrebbe celebrato le nozze.

Sorride, l'ultima proprietaria, mentre racconta.

Tradizioni, consuetudini, un mondo dimenticato custodito in una cassetta militare per decenni. Anpi Cornigliano l'ha ricevuta in dono poche settimane fa. Il verde contrasta con i colori sgarbati della bandiera della pace su cui è appoggiata. Mi piace pensare che abbia dimenticato gli orrori della Grande Guerra e che serbi il ricordo dei falò, delle nebbie, dei profumi di un antico casale.

Gli oggetti parlano, ne sono sicura. È possibile visionarla, dal lunedì al venerdì dalle 9.30 alle 11. LL

Faro puntato sull'Enoteca regionale Ligure che, nell'arco di qualche settimana, vedrà operativa la sede provinciale di Genova di questa importante istituzione. Molte parole sono già state spese su questo progetto, ma prima di spiegarne l'importanza bisogna subito precisare che l'Enoteca non è un negozio di vendita vini ma un centro per la diffusione e l'educazione alla cultura del vino e delle Dopo liguri. Altre sedi già esistono a Castelnuovo Magra (Sp), Ortovero (Sv), Dolceacqua (Im) e all'interno di esse si svolgono importanti manifestazioni culturali. Nessuna concorrenza agli operatori commerciali già presenti sul territorio ma ampia collaborazione con loro. Ho sentito telefonicamente il presidente Marco Rezzano, che si mostra entusiasta per le attenzioni dei media e mi comunica che Palazzo Bombrini si cercherà di renderlo operativo per la presentazione delle nuove annate prevista in primavera. Bombrini è alla foce del Polcevera, la vallata che è il cuore della più importante Doc genovese, il *Coronata* che attualmente conta tre produttori: Andrea Bruzzone storico operatore, Jonata Cognata e il marchese Cattaneo Adorno.

Qui il vino troverà la sua casa naturale, assieme alle altre Dop del progetto "Assaggia la Liguria" ovvero l'olio ligure delle due riviere e il basilico genovese.

E i moschettieri della Liguria sono pronti a promuovere molte altre eccellenze della nostra regione che stanno crescendo ogni giorno. La struttura di palazzo Bombrini vanta ampi spazi esterni che potrebbero dar modo di organizzare i più svariati eventi ed essere di supporto collaterale a ciò che potrebbe organizzare il territorio. La mia mente pensa subito alla serie dei concerti estivi che si realizzano nel parco e

l'offerta ristorativa che normalmente è proposta potrebbe diventare qualitativa con somministrazione di prodotti locali. Vi immaginate Marky Ramone dei Ramones o Ian Paice dei Deep Purple che hanno suonato nel parco gli anni scorsi se, al posto della birra internazionale, potessero assaggiare e scoprire quanto sono buone le birre liguri, magari abbinate con la pasta al pesto?

Sarebbero dei testimonial internazionali della Liguria... a costo zero.

Su questa linea molte potranno essere le collaborazioni da realizzare con il Civ, la Pro Loco e altre associazioni che operano nel settore dell'enogastronomia.

Si potrà contare anche sull'Istituto alberghiero Nino Bergese di Sestri Ponente

Con l'Enoteca regionale Palazzo Bombrini diventa polo culturale

di Riccardo Collu
esploratore del gusto

te che sarà un riferimento per la realizzazione di piccoli e grandi eventi, corsi, degustazioni. Dalle parole di Marco il mio personale entusiasmo cresce, penso ad *Assaggia la Liguria* come progetto trainante, il basilico genovese Dop principale ingrediente del pesto, la salsa vegetale *cruda* più diffusa al mondo, in prima linea assieme all'olio Dop Riviera Ligure, riconoscibile per il collarino sulla bottiglia, si potranno promuovere ad esempio anche l'aglio di Vessalico o i corzetti della Val Polcevera "tiécö e diè" quelli a forma di otto e di conseguenza i



prodotti dei pastifici dell'entroterra.

Nei giorni successivi ho contattato Simona Venni, consigliere di Enoteca regionale e responsabile della sede genovese, dalle sue parole traspare l'orgoglio per questo progetto al quale ha dedicato oltre un anno. Accenno a Simona solo alcune delle neonate realtà della Liguria, microbirrifici artigianali: proprio a pochi passi da Bombrini abbiamo *Maltus Faber* uno dei più premiati a livello internazionale, liquorifici, coltivazioni sostenibili senza uso di pesticidi, zafferano, piccoli caseifici che lavorano latte crudo, pesca locale e allevamenti di carne sostenibili. Simona ha la speranza di riuscire a coinvolgere la maggior parte di soggetti che operano sul territorio,



Palazzo Bombrini potrà diventare un contenitore dove potrebbe trovare spazio ogni singolo piccolo operatore che abbia un legame al territorio e prodotti di qualità ed essere così supportato nella promozione. Certo, creare un tessuto fra imprese sarà certamente una grande scommessa, Marco Rezzano da imprenditore della ristorazione ma soprattutto da divulgatore culturale e Simona con la loro pluriennale esperienza sono pronti a scommettere che le collaborazioni ci saranno. Su questo punto la mia fantasia riprende a galoppare, vedo un coinvolgimento delle associazioni di settore dai sommelier che si occupano dei vini, distillati e birre, a chi esegue analisi sensoriale di salumi, formaggi, miele, olio che, come in alcuni casi già avviene, collaborando assieme agli istituti alberghieri della provincia e all'Istituto agrario potrebbero divulgare la qualità dei prodotti regionali e parallelamente formare le nuove generazioni di operatori e produttori. Le mie fantasie sono parzialmente confermate dal fatto che mentre il giornale è in stampa, proprio a Bombrini si è svolta

l'importante riunione di Food

Ambassador Liguria che ha confermato la volontà di operare in tale senso coinvolgendo il maggior numero di soggetti qualificati e le basi già posate si possono intendere consolidate. Bombrini nella sua storia è sempre stato un centro nevralgico, da dimora di reali, casa di nobili che hanno investito nell'industria, a sede aziendale e ora polo di riferimento di un futuro che punta sulla qualità e sostenibilità del territorio e dei suoi prodotti. Speriamo che il sogno che vede i prodotti delle nostre valli portato in villa si possa realizzare, se ci sarà la collaborazione di tutti diventerà un successo e se l'operazione funzionerà a Genova, funzionerà in tutto il mondo. Sono pronto a scommetterci.

Il tempo che ha fatto
GENNAIO 2022
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: 6
Temporali: 1
Temp. Min.: 4,5°C Max: 12,9°C

PRIMAVERA CHE SCALPITA
Stiamo vivendo un inverno caratterizzato dal dominio dell'alta pressione e quindi da cieli quasi sempre sereni con temperature miti. Stiamo per entrare in marzo, ultimo mese invernale e mese ovviamente di transizione spesso caratterizzato da tempo instabile e spiccatamente perturbato. Il problema di questo inverno sono state le scarse precipitazioni relegate nel Centro e Nord Europa mentre il nostro Nord Italia risulta in grave deficit idrico anche per la scarsità di neve caduta.

IN LIGURIA
La Liguria a marzo mediamente riesce ad accumulare discrete piogge che rendono la nostra primavera una delle stagioni più importanti nel bilancio idrico annuale. Al momento però i maggiori modelli matematici indicano anche per marzo la persistenza dell'alta pressione pertanto le speranze di avere un inizio di primavera piovoso sono molto poche. Non resta che sperare che aprile e maggio possano garantire gli approvvigionamenti di preziosa pioggia che sono necessari per il mantenimento anche nei mesi estivi e siccitosi della flora e fauna ligure, messi a dura prova dal costante e inesorabile cambiamento climatico mondiale...

A cura di Nicolò Scibetta
meteoligure.it



Villa Duchessa di Galliera

Residenza Sanitaria Assistenziale e Centro Diurno

La ASL 3 partecipa alle spese della famiglia

Via Nino Cervetto 38 B

16152 Genova Cornigliano - Parco del Calasanzio

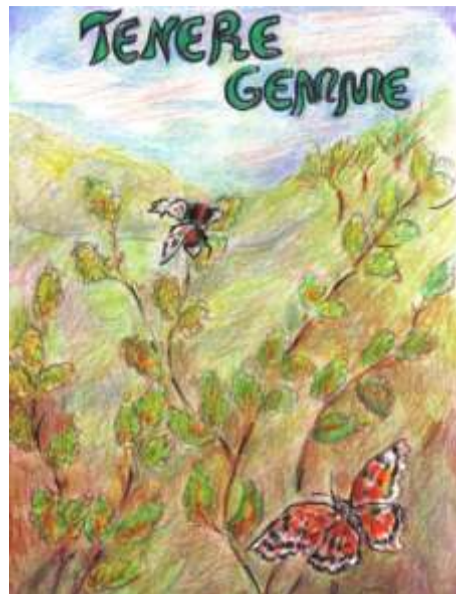
villa.duchessa@virgilio.it - www.villaduchessa.it

L'inverno per ora è stato mite, rallegrato da giornate soleggiate. "Alla candela dell'inverno semo fora" (2 febbraio). Durerà? Ormai avvezzi al peggio temiamo che giungano neve e gelate fuori stagione in modo da scoraggiare i timidi e precoci fiorellini. Le trascorse ambasce ci hanno reso ansiosi e trepidanti. Come dicono a Zena: "speremmu".

Febbraio deriva dal latino *februare*: purificare, è dedicato dalla Chiesa cattolica alla purificazione di Maria Vergine. A fine mese la luce aumenta di circa 1h e 10'. Nelle vetrine delle pasticcerie e nei supermercati sono spuntati cuori di cioccolato e torte con decorazioni melense per la festa di San Valentino corredati da terribili rose rosse di plastica. Se volete regalare delle rose, regalatele vere e di buona qualità, non quelle che si *spetalan* subito perché sono state tenute in frigo, perché non è di buon auspicio. C'è anche qualche premio consolatorio per i single (S. Faustino 15 febbraio), ma perché usare sempre termini stranieri quando si potrebbe dire *spaiato* come per le scarpe, ma forse non sarebbe tanto gentile. Meglio, realisticamente e festosamente, dire liberi da vincoli matrimoniali (vincolo deriva dal latino *vincula* che significa catene, coniugato dal verbo *coniugo*, ossia legato insieme come i buoi che lavoravano i campi). Insomma per ognuno c'è un santo in paradiso.

Leggo sull'*Almanacco Barbanera 2022* il proverbio: "Febbraio, vino, canti e cuore gaio", per festeggiare prima delle Ceneri ma, a dire il vero, se mi guardo attorno vedo solo visi corrucciati, anche nelle giornate di sole. Che abbiano tutti in tasca la bolletta elettrica ancora da pagare? Poca gente in giro, nessuno canta, anche perché si sentono soprattutto i rumori dei lavori in via Cornigliano, che ha parecchie tubature all'aria, come un vecchio al quale affiorino le vene. Prima o poi termineranno anche gli scavi e allora sarà tutta una sciccheria, l'importante è essere convinti o come cantava Mina: "L'importante è finire", magari andando in profondità si scoprirà anche il petrolio e diventeremo tutti ricchi.

Il Polcevera che ci separa dalla cara Sampierdarena è tutto sottosopra, con aspetto devastato da scavatrici: non vedo più i germani reali e gli aironi cinerini che ogni tanto sostavano coraggiosamente nelle sue acque limacciose, puntando gli inquietanti pesci siluro, ma solo gabbiani che assaltano i piccioni e qualche enorme pantegana superiore ai 30 cm, disturbata dai lavori in corso. L'altro giorno una era lì stecchita sul ponte, temevo fosse un



FEBBRAIO: allegria è tirare fuori le padelle e friggere di tutto

di Astri Lidia Frascio

gattino, ma dalla lunga coda sottile mi sono ricreduta, in vita la poveretta avrebbe potuto sbranare un cagnetto.

Per rallegrarci tiriamo fuori le padelle per friggere: si avvicina carnevale e i dolcetti tipici, si sa, sono euforizzanti. Scartabellando fra le mie molte riviste di cucina ho ripescato gli speciali di *più Cucina-Frittelle dolci e salate*- 2018. Fedelmente trascivo la presentazione di Daniela Peli: "Care amiche e amici, inutile protestare: a carnevale si frigge! E meno male che almeno in questo periodo dell'anno lo facciamo senza nessun senso di colpa! [...] Le tradizioni non possono essere dimenticate e vanno rispettate, perciò mettiamoci all'opera e scegliamo le frittelle che ci piacciono di più".

E giù con una serie di delizie dolci e salate che, solo a guardarle, ti fanno salire la glicemia e il colesterolo. Certi fotografi di riviste di cucina sono dei veri artisti, ci si sazia solo con gli occhi, ma in quanto a mettersi a imbrattare tutta la cucina per prepararle è un altro discorso. Permangono nel nostro immaginario una concezione arcaica e prototipi ancestrali che vedono famiglie numerose con vocianti bambini e anziani sereni e sorridenti, pronti a divorare e festeggiare, ma questa è solo una reminiscenza. Tanti bambini sono stati allevati mangiando pochi grassi e zuccheri per i dentini e altre considerazioni nutrizionistiche, gli anziani sono terrorizzati dai trigliceridi. Il buon fritto è stato demonizzato insie-

me alle padelle d'uso, come il male assoluto; capita alle migliori cose di questo mondo. Ogni tanto parte una campagna denigratoria nei confronti di qualcosa o di un alimento, una specie di mobbing. Può toccare al burro, allo strutto, al sale, alle proteine, ai salumi, ai latticini, al caffè, al vino e alle bibite gasate, ma anche all'insospettabile frutta (gonfia) salvo poi godere di una rivalutazione postuma, quando oramai è troppo tardi e i cibi giacciono negletti negli scaffali. Gli alimenti seguono la stessa sorte degli umani: "due volte nella polvere, / due volte sull'altar." (Manzoni, *Il 5 Maggio*). Quasi per un sadico piacere (o inconfessabili interessi di mercato) piace inneggiare o sconfiggere, secondo alterne fortune e i bene informati (persuasione non tanto occulta) si lasciano pilotare. Cosa dire poi delle merendine confezionate che hanno avuto il loro apogeo a partire dagli anni '60? Per me quegli anni erano l'apoteosi dei Buondi Motta, che hanno liberato le donne dal fare la ciambella in casa per colazione e spianavano un futuro di felicità. Della Nutella, che ci ha accompagnato nei momenti gioiosi e in quelli più bui, in cui si voleva affogare una delusione o un'ansia amorosa a cucchiariate (in una sera me ne son fatta fuori 500 grammi, una confezione famiglia, a morbide palettate), come nel film *Bianca* di Nanni Moretti.

Per non parlare poi dei classici toast, che inizialmente ho gustato nei primi autogrill come simbolo di avventura e trasgressione al solito piatto di pastasciutta; e poi le patatine fritte confezionate in sacchetti, stupende con la famigerata Coca-Cola a gogò. Chiedo venia per l'esplicita pubblicità, ma per me sono un legame affettivo e una compensazione emotiva. Pur essendo consapevole che

non si vive per mangiare, si mangia per riuscire a lavorare (sacco vuoto non sta in piedi) e si lavora per mangiare: un circolo vizioso.

Ora leggendo attentamente un bel calendario, generosamente donatomi dalla mia farmacia di fiducia, noto - mese per mese -, una serie di alimenti da evitare o quanto meno ridurre drasticamente, per le terribili se non tragiche conseguenze che possono apportare. Quelli che per me erano generi di conforto, con abuso rischiano di diventare cibo spazzatura, ma questo vale per ogni cosa.

È l'era dei senza. Spesso sulle etichette dei prodotti troneggia proprio questo avverbio: senza aromi, senza coloranti, senza conservanti, senza grassi, senza glutine, senza lattosio, senza proteine, senza sale, senza uova, senza zucchero etc.

Più i cibi sono senza e meglio è: forse, in alcuni casi, è senza senso. Bene, naturalmente, se l'ha prescritto medico o dietologo a seguito analisi. Magari riprenderemo a brucare, dopo però aver accuratamente controllato se il prato è senza diserbanti, pesticidi e piogge acide. Berremo acqua potabile, che non ha controindicazioni ed è alla portata di tutti, altrimenti, se sprovvisori, ci attaccheremo al bronzo delle fontanelle pubbliche o andremo alla ricerca della fontana dell'eterna giovinezza. Così troveremo l'elisir di lunga vita: non so se deve essere considerato una promessa o una minaccia.

Ora, per lo stress, vado a farmi un bombolone alla crema senza sensi di colpa. Baci fritti e abbracci gasati. Astri

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
sangiacomofarmaservice.org

IL TUO SERRAMENTO

FINESTRE IN PVC SCHUCO E ALLUMINIO -
PORTE BLINDATE - PORTE IN LEGNO - TAPPARELLE -
PERSIANE - ZANZARIERE

Sede esposizione:
Via Cornigliano 188-190 r Ge 16152
Tel. 010.6517999
info@iltuoserramentosl.it - www.iltuoserramento.it

Piazza Rizzolio al via la riqualificazione I lavori integrati con via Cornigliano

È fissata per il 25 febbraio la consegna delle aree all'impresa esecutrice per l'inizio dei lavori di riqualificazione di piazza Rizzolio.

L'intervento comprende due macro-aree: la vera e propria piazza da via Cornigliano fino all'edificio del commissariato (foto sotto) e l'area precedentemente occupata dall'edificio della bocciofila. Nella piazza verranno realizzati: la ripavimentazione della intera area; un nuovo disegno delle aiuole esistenti, con la realizzazione di

nuovi cordoli in cemento bianco e sedute integrate; l'inserimento di un'area giochi per bambini; l'adeguamento della illuminazione pubblica, con parziali spostamenti e sostituzione dei corpi illuminanti esistenti in modo da porli in sintonia con il progetto di Riqualificazione di via Cornigliano; l'integrazione del sistema di videosorveglianza.

Nell'area retrostante (foto in alto), di circa 900 mq, dove era presente la ex



bocciofila, verrà invece realizzato un parcheggio a servizio dei mezzi di Polizia e della Pubblica assistenza e verranno ricavati nuovi parcheggi pubblici a pettine, in luogo di quelli attuali, in linea, lungo via Robotti.

Nella prima fase che sta per partire il cantiere occuperà solo l'area retrostante, con accesso da via Robotti, e solo in seguito alla sua ultimazione, verranno avviati i lavori di riqualificazione della piazza pedonale. LR



Nel giardino della scuola ci sono i cachi

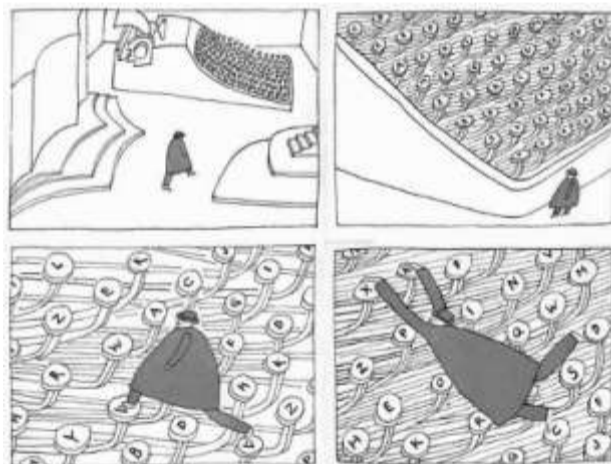
«Noo, mamma, portami con te!»
«Non voglio scolare!»
«Ti prego!»

Ricordo esclamazioni come queste. Era il primo giorno di scuola. Oggi sono meno probabili perché la frequenza alla materna dai tre ai sei anni è ormai diffusa e contribuisce alla scolarizzazione di chi inizia la primaria. Le reticenze del primo giorno sono per altro ampiamente superate nelle prime ore, perché i pargoli sono meravigliosi e si adattano alle novità in tempi brevi. Occhioni con le antenne, piedini ondeggianti e manine fiere del primo astuccio, captano e trasmettono empatia come specchi e, quando vedi che atteggiano la bocca a mezzaluna, tu sei di fronte a un tesoro che hai il dovere di alimentare e non deludere.

Le parti coinvolte sono due: alunno e insegnante. Quella più fortunata è la seconda, non perché mostra, facilita, partecipa, ma soprattutto perché respira in diretta la trepidazione, la meraviglia, la gioia del miracolo avvenuto. Per carità, la professione della maestra/o non è tutta rose e fiori, ma opera con persone e, comunque la si veda, ha tra le mani la parte più giovane della popolazione e quindi la vita.

Se mi chiedessero a quale parola mi sono più ispirata nei quarant'anni di carriera docente, risponderei Interesse, o I care (mi preme) di Don Milani. Intendo che la relazione didattica deve fare leva sul coinvolgimento, l'attenzione, l'adesione personale alla proposta; ciò che è estraneo non si impara e scivola via. In prima elementare il compito di insegnare a leggere e scrivere e far di conto, come si diceva in tempi arcaici, è spesso facilitato dalla curiosità già innescata nei bimbi da cartelli pubblicitari, scritte in tivù, cartoni animati e libri di avventure dei fra-

telli. A tutto ciò si aggiunge l'ambizione di entrare nella schiera dei grandi e il gioco è fatto... Si fa per dire, perché l'insegnamento in prima elementare è complesso e faticoso, ma la reazione dei piccoli rende a mio parere questa classe la più soddisfacente in assoluto.



Nonostante la mia veneranda età, giuro di non essere stata presente quando il cavernicolo iniziò a tracciare simboli grafici per comunicare, ma ho avuto più volte il privilegio di assistere al momento in cui frugoletti di sei anni scoprivano come abbinare i segni per creare parole scritte. Inventavamo con i piccini una frase, nata dalle nostre escursioni sul territorio; lo striscione campeggiava sulla parete della classe e sul banco di ognuno, con le forbici la smembravamo in parole da riconoscere e ricomporre. Nel giardino della scuola ci sono i cachi e altre frasi del genere sono piccoli condensati di potenza e crescita, luce giocosa di apprendimento motivante. Incontro ancora giovani adulti che se ne ricordano con tenerezza.

Non è sempre facile, né automatico, ma tanto soddisfacente, ve lo assicuro.

I passaggi successivi erano il taglio della parola in

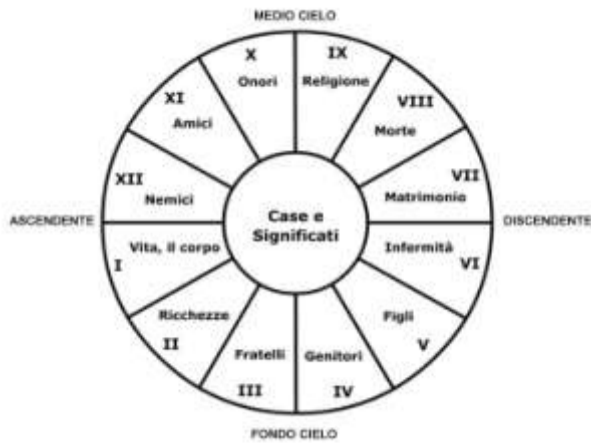
sillabe, la loro lettura, la suddivisione in lettere. Molti di noi hanno imparato con il processo inverso che proponeva una lettera al giorno: A di Ape, B di Bue, C di Cane... e forse molti docenti preferiscono ancora adesso la tradizione, poco importa. Personalmente ho sempre scelto la prima strada perché la sentivo dinamica e divertente. Resta il fatto che il raggiungimento dell'obiettivo è entusiasmo distillato, antepriamente forse illusoria di un processo di conoscenza vittorioso.

E dei quaderni vogliamo parlare? Sono ormai cresciuti in quadernoni, esibiti come gioielli oppure torturati con cancellature, veri e propri buchi e orecchie negli angoli. L'insegnante particolarmente invasato potrebbe arrivare a spacciare righe e impuntature di matita come capolavori d'arte moderna, quelli più stagionati li disprezzano, nostalgici di aste e bella calligrafia. Chi, come me, ha l'età per ricordare i quaderni delle elementari fasciste (appartenevano al giovanotto ventenne, figlio della vicina di casa) ha forse presente le cornicette a forma di fascio littorio, bandiera italiana o piccola abissina. Ai miei tempi, per fortuna, ci limitavamo a fiori di loto, ghiande e quadratini, ma non siamo sfuggiti alla famosa regola algebrica della letterina a Gesù bambino e anche lì non si scherzava. Con un metodo o l'altro, in qualsiasi epoca storica del Novecento e del nuovo secolo, chi ha avuto la possibilità di imparare a scrivere ha comunque ricevuto un grimaldello capace di fare la rivoluzione e avrebbe dovuto proclamare a voce alta la propria fortuna rispetto a chi è analfabeta.

Concludendo, a che pro questa solfa? Commemorazione nostalgica sfacciata e basta? Può darsi, ma l'eccezionalità della prima elementare è un dato di fatto su cui non si discute. La coniugazione dei verbi io scrivo, tu scrivi... egli noi voi essi... sarebbe arrivata dopo, ma questa è un'altra storia.

Irene Chiozza

Scrittura Zen Genovacrutturazengenova.it
Illustrazione di Jean Michel Folon

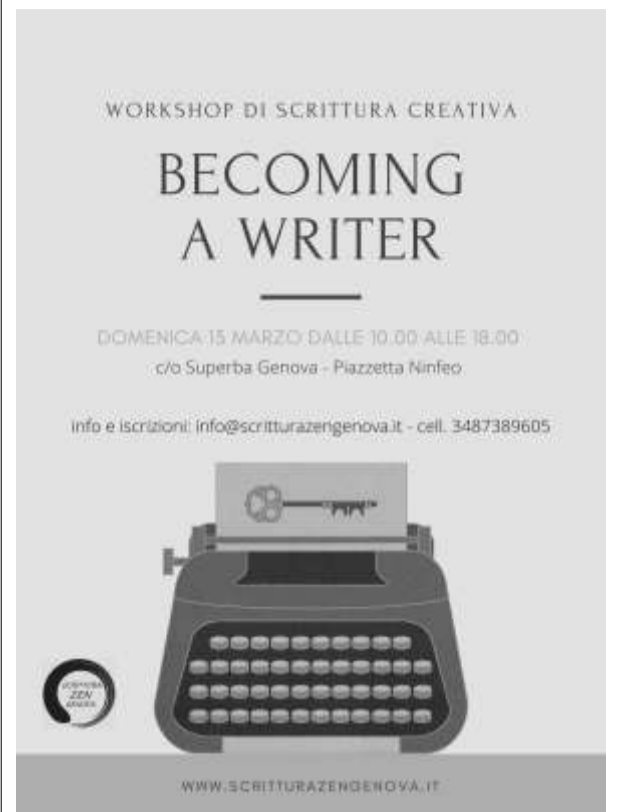


La Barca solare e le Case astrologiche di Luciana Crosetti

Le Case astrologiche sono una suddivisione della sfera celeste in 12 parti, attraverso un meccanismo che viene chiamato Domificazione, che può attribuire a queste porzioni ampiezza costante o differente. Denotano il percorso del Sole durante l'arco delle 24 ore, dall'alba all'alba del giorno successivo. Il moto considerato è quello orario apparente, a differenza di quello zodiacale, che è antiorario. La numerazione delle Case è però antioraria, seguendo l'ordine in cui le stelle all'interno di esse salgono e diventano visibili all'orizzonte orientale. Gli astronomi antichi basavano il calendario e conoscevano l'ora grazie alle stelle che sorgono a est. Da qui il termine *ascendente* che coincide con *oroscopo*, cioè *osservatore dell'ora*. La moderna Astrologia spesso attribuisce erroneamente il medesimo significato ai Segni e alle Case, impoverendo in modo inevitabile il contenuto simbolico di entrambi. Salta infatti subito all'occhio la incomprensibilità di questa doppia attribuzione: perché due cose palesemente differenti dovrebbero avere lo stesso significato? Difatti non lo hanno. I Pesci non indicano i nemici segreti, rivelati dalla XII Casa, così come il Toro non indica le proprietà, tradizionalmente retaggio della II Casa. Chiunque abbia però approfondito i metodi tradizionali sa che questa identificazione non esiste. Il ruolo delle Case è molto diverso da quello dei Segni: i Segni forniscono delle qualità descrittive ai Pianeti che vi si trovano, le Case localizzano in quali campi l'influenza dei Pianeti si concretizza. Entrate a far parte dell'Astrologia almeno da un paio di decenni prima di Cristo, si pensa che le Case abbiano avuto origine fra il III e il II secolo a. C. come risultato della fusione delle tradizioni greche ed egizie avvenute ad Alessandria d'Egitto. Durante la massima fioritura culturale di questa città, gran parte dell'antico simbolismo egizio fu assorbito nell'Astrologia. Gli Egizi credevano che il Sole nascesse e morisse quotidianamente. Durante il giorno il suo percorso andava dall'est dell'alba mattutina, culminava a mezzogiorno per concludersi al tramonto ad ovest. E lì cominciava la seconda parte del viaggio

del Sole, che avveniva nel mondo sotterraneo, o Duat, e portava alla rinascita la mattina seguente. È questo tragitto che si deve analizzare per valutare i significati della Case astrologiche. Vediamo in fig. 1 una moderna rappresentazione delle Case con alcuni significati per ognuna di esse. Per gli Egizi il mondo sotterraneo doveva essere attraversato per una rinascita. Il punto più profondo, Fondo Cielo, che corrisponde alla cuspide della Casa IV, era dunque l'inizio e la fine di tutto, la Sorgente da cui riemergere, una specie di genitore simbolico, fondamento e conclusione di ogni cosa. Diventa così emblema di tutto ciò che appartiene alle viscere della Terra, associata ai minerali, ai metalli e alla loro estrazione. È la Casa delle ricchezze nascoste, del padre, delle proprietà di famiglia. Come potrebbe essere banalmente assimilata al Cancro? Il suo significato e la sua origine son ben diversi. Così come nella prima Casa il Sole sorge alla vita. La I Casa rappresenta appunto la vita, la formazione del carattere e dell'aspetto. È il nostro emergere al mondo: di conseguenza rappresenta anche il corpo fisico. Nella decima Casa il Sole si avvicina al Medio Cielo, al suo Zenit, alla sua massima forza. Ed ecco che la X Casa significa la posizione di rilievo cui si aspira, la realizzazione personale. La settima Casa ha la cuspide nel Discendente, opposto all'Ascendente. È l'entrata nel Duat, che si conclude con la morte nella Casa VIII. Rappresenta comunque un forte indebolimento della vitalità e Tolomeo stabiliva la durata della vita in base alla direzione del Pianeta dispensatore di vita, o Afeta, al Discendente. Si trova di fronte alla I Casa, rappresentando così genericamente l'Altro, chi sta di fronte al sé, anche i nemici manifesti. I grandi astrologi del passato hanno arricchito di significati simbolici le definizioni delle Case, partendo però sempre dall'assunto iniziale del ciclo solare diurno. Che deve essere inevitabilmente il punto di partenza per ogni eventuale nuovo sviluppo. Per approfondire: Deborah Houlding - *Le Case, i templi del cielo*. - Ed. Librarie Federico Capone

BECOMING A WRITER Seminario di scrittura creativa



L'Associazione Scrittura Zen Genova organizza per domenica 13 marzo un workshop intensivo sulla creatività nell'ambito della scrittura, volto ad affrontare le principali difficoltà che uno scrittore, sia principiante che esperto, può incontrare nella stesura dei suoi testi. Fra queste, **l'incapacità a generare un flusso sempre abbondante di parole** o la difficoltà a portare a termine una storia, ma non solo: diventare/essere uno scrittore significa coltivare un certo temperamento, educare il talento, abituarti alla penna ed essere sia artigiano che artista. È necessario portare quaderno e penna. Per info e iscrizioni: info@scritturazengenova.it cell. 348 7389605. Domenica 13 marzo dalle 10 alle 18 c/o Superba Genova – piazzetta Ninfeo (piazza Sarzano) a cura di Scrittura Zen Genova. Paola Farah Giorgi

10 marzo. Il Collettivo Mercurio esordisce a Villa Bickley Un tuffo nell'Ottocento letterario con Virginia Woolf



Per l'evento a Villa Gentile Bickley: h. 16:30 prenotazione obbligatoria 010.6515071 e Super Green pass

Acrostico d'autore

L'acrostico (dal greco *akróstichon*, composto di *á-kros*, «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. I più antichi esempi in greco risalgono ad Arato di Soli e a Nicandro. Il nostro Alfonso Palo ha voluto dedicare il primo acrostico a una ragazza corniglianese brillantemente neo laureata in Architettura. Il secondo a tutte le Grazie e, in particolar modo, a un'assidua lettrice del nostro *Corniglianese*.

Splende
Armoniosa
Bellezza
Ragazza
Intenta a
Nuove
Avventure

Gioisce
Radiosa
A
Zampillanti
Incontri
Amorosi

La cappella della Marina di Cornigliano, storia di arte e fede

di **Lorenzo Bisio, storico dell'arte**

L'antica cappella della Marina di Cornigliano si trova in piazza Monteverdi inserita nella palazzata di fronte all'ex mercato comunale.

La piazza attualmente occupata dall'ex mercato risultava, in base a documenti e foto d'epoca, libera da immobili. Oggi l'edificio religioso è conosciuto anche come Cappella di Santa Rita ma, in effetti, è dedicata all'Angelo custode e a San Gaetano.

Vanta origini molto antiche e nella sua qualità di cappella pubblica è parte integrante del territorio della parrocchia di San Giacomo apostolo di via Cervetto; sita in quella zona anticamente nota come Borgo Superiore, mentre la cappella rimane nel Borgo Inferiore detto della Marina.

Alcune notizie storiche sono giunte ai giorni nostri da Gustavo Dufour tramite il suo libro del 1938

“Cornigliano dalla seconda metà del 1800 ai primi decenni del 1900” e dal libro dei fratelli Remondini

“Parrocchie dell'Archidiocesi di Genova” del 1897.

Nel 1666 per volontà della marchesa Geronima Spinola, nata Doria, la cappella ricevette un cospicuo reddi-

to ammontabile a 660 lire, venne ornata da sei tele e l'altare fu dotato di un'ancona raffigurante l'Angelo Custode, opere che in base alle fonti sono attribuibili al pittore Simon Balli.

Nel 1746, però, durante l'Assedio di Genova (n.d.r. durante la Guerra dei Sette anni), venne saccheggiata dalle truppe austriache e si provvide solo in seguito a dotare l'altare di un'altra opera su tela con lo stesso soggetto.

Tra Settecento e Ottocento subì alcuni interventi di restauro e ampliamenti, tanto che venne dotata di una sacrestia e altri locali.

Nel 1933 per opera del comm. Amos Gaetano l'edificio fu sottoposto a un importante restauro, comprendente an-

che di una tribuna sopra la porta di ingresso, attualmente non più esistente, e di dipinti appositamente commissionati al pittore genovese Matteo Aicardi raffiguranti la Coena Domini, la Madonna del Rosario e Santa Rita.

Quest'ultimo quadro, in particolare, fu oggetto di grande devozione e da allora l'edificio divenne popolarmente noto come Cappella di Santa Rita.

Durante la sua lunga storia vide momenti di declino ma anche gloriose rinascite come cuore pulsante e centro di aggregazione spirituale e sociale del borgo della Marina, ne è l'esempio l'opera di fra' Pio Robotti che vi accoglieva i bambini di zona organizzando un oratorio.

Dal punto di vista storico-

artistico, oltre alle opere già citate sono da segnalare due vetrate con Storie di Santa Rita realizzate su disegni di Roberto Agostino Bisio, pittore e già professore di disegno e storia dell'arte presso

l'Istituto Calasanzio, mentre in facciata, vi è un sovrapporta a rilievo raffigurante San Giorgio e il drago con al di sopra il monogramma YHS, di probabile origine quattrocentesca e attribuibile a maestranze lombarde come i portali della bottega dei Gaggini noti nel centro storico genovese.

Si auspica, oltre a una riqualificazione di tutta la piazza antistante, anche una maggiore attenzione, cura e valorizzazione della cappella non soltanto da un punto di vista devozionale ma come bene storico-culturale.

Occorre rivolgere un ringraziamento particolare ai volontari che si occupano quotidianamente del funzionamento e della cura della cappella, contribuendo alla vita e alla missione spirituale

dell'intera parrocchia di San Giacomo.

Immagine d'epoca della piazza tratta dalla pagina Facebook Cornigliano La Rinascita



Sedi e utenze: le Pro Loco strette in una morsa

Il Presidente del Consorzio delle Pro Loco di Genova ci scrive questa lettera di preoccupazione sulla situazione delle sedi delle Pro Loco e dell'aumento dei costi per le utenze.

“Spett. Redazione,

Il Consorzio delle Pro Loco di Genova, nato nel 2020 ha come scopo, tra le varie incombenze, quello di farsi portavoce c/o la Pubblica Amministrazione per il reperimento di sedi adeguate per svolgere le proprie attività istituzionali, a favore della città e dei genovesi.

Dobbiamo sottolineare che abbiamo percepito una sincera sensibilità della parte politica, in maniera bipartisan, alle nostre richieste, tuttavia nel momento in cui ci siamo addentrati nella giungla burocratica, siamo finiti in un ginepraio che non sembra avere fine.

Mi rivolgo, quindi, al Comune nella sua interezza, parte politica e parte amministrativa, per rammentare a tutti che esistono delle norme (Legge del Terzo Settore), accordi nazionali (Anci – Unpli 2018) e mozioni del Consiglio Comuna-

le (2020 e 2021) per cui le Associazioni di Promozione Sociale e le Pro Loco in particolare hanno delle condizioni, funzioni e soprattutto delle agevolazioni che possono (per non dire: devono) essere loro concesse, in virtù del ruolo sociale che il volontariato svolge in città. Faccio quindi appello a tutti i soggetti coinvolti affinché siano consapevoli che la finalità, nostra e vostra, nel trovare delle soluzioni condivise, porta un beneficio economicamente importante al volontariato ed alle comunità coinvolte, in considerazione del fatto che la rete delle Pro Loco è probabilmente la più estesa a livello cittadino (circa 3.000 persone), sicuramente a livello nazionale (oltre 600mila)”.

Il Presidente del Consorzio, inoltre, si addentra anche sul tema del “caro bollette” che provoca gravi disagi, cercando di offrire proposte concrete.

“Non è certamente responsabilità del Comune di Genova il problema che attanaglia tutti i cittadini in merito al balzo in avanti dei costi energetici. Tuttavia, nel nostro caso, l'incremento dei costi sta minando la vita stessa delle Pro Loco genovesi che vivono di contributi dei volontari e di aiuti pubblici. In parole povere, le uscite sono certe ed in cresci-

ta, le entrate sono sempre più precarie e ridotte.

Non possiamo, tuttavia, chiedere uno sforzo alla Pubblica Amministrazione nel concedere contributi alle Pro Loco su questa voce di spesa, ci sono realtà sociali e di cittadini che meritano sicuramente maggiore attenzione, ma il Comune di Genova può certamente aiutarci con altri strumenti che potrebbero ridurre altri costi delle Pro Loco.

Mi riferisco, ad esempio, al costo del plateatico per gli eventi, che al momento è sospeso per la pandemia, ma se non interviene una azione politica, a breve tornerà a pagamento. Analogamente ci sono i costi, sicuramente azzerabili, del piano della sicurezza per gli eventi, le imposte di bollo, ecc..

Chiedo, quindi, alla parte politica di attivarsi per la stipula dell'accordo tra il nostro Consorzio e il Comune di Genova, al fine di pianificare una riduzione burocratica e fiscale, per compensare i costi di gestione che sono fuori controllo. Il Sindaco e tutto il Consiglio Comunale si sono espressi a favore, per cui attendiamo fiduciosi, ringraziando per la loro sensibilità nei nostri confronti.

Consorzio Pro Loco Genova
Enrico Mendace, presidente

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 online sul sito della Pro Loco Cornigliano www.prolococornigliano.it

Direttore editoriale
Riccardo Ottonelli
segretario@ilcorniglianese.it

Direttore responsabile
Enrico Cirone
direttore@ilcorniglianese.it
Vicedirettore
Salvatore Pilotta
redazione@ilcorniglianese.it
Segreteria
Riccardo Ottonelli
segretario@ilcorniglianese.it
Tesoriere Pro Loco
Domenico Turco

Redazione
Lorenzo Bisio
Leda Buti
Beatrice Caligaris
Rossana Cattide
Riccardo Collu
Maria Curcio
Sergio Daga
Stefania Ferrari
Astri Lidia Frascio
Liliana Gatto
Laura Lena
Giulio Marchetti
Auria Martelli
Rita Nello Marchetti
Meike Ye
Riccardo Ottonelli
Guido Pallotti
Fiorenzo Pampolini
Rosanna Robiglio
Jazmin Rodriguez
Sara Rollero

Fotografia
Agostino Razzore
Carlo Guerra
Gaetano Lima

Grafici illustratori
Andrea Anzalone
Adriano Sanna
Impaginazione
Salvatore Pilotta

Pubblicità
Alfonso Palo
redazione@ilcorniglianese.it
Cell. 338.7761431

Tipografia
Edizioni tipografia commerciale
Srl Corso Roma, 200
Cilavegna (Pv)
tel. 0381/96138 - Fax
0381/660054
e-mail: info@editico.it
Web master
Romano Oltracqua

Esaurite le risorse naturali del pianeta l'uomo vive a credito

di Walter Pilloni, divulgatore ambientale

La terapia che veniva prospettata (dal libro *The Limits to growth/I limiti dello sviluppo*. Ndr.) era quella di modificare la metrica dominante che mette, ancora oggi, la crescita al primo posto. In altre parole, una volta compreso che le risorse non possono essere disponibili in



Facciamo un passo in avanti e andiamo a vedere cosa ci sta dicendo la scienza di oggi in relazione all'impronta ecologica del genere umano sul pianeta.

L'Earth overshoot day (...) nel 2021 è caduto il 29 luglio questo vuol dire che sono state utilizzate risorse non rinnovabili al di sopra delle capacità rigenerative pari a

maniera infinita sarebbe stato necessario contingentare la distribuzione delle risorse determinando una condizione di stabilità dei consumi che tenesse conto della capacità **dell'ambiente di rinnovarsi autonomamente**. Veniva richiesta una maggior sobrietà nei **comportamenti dei singoli e dell'economia nel suo insieme**.

No quindi al declino sociale ed economico incondizionato e neanche a un ritorno al Medioevo come qualcuno polemicamente profetizza, quando si evoca la decrescita, ma piuttosto, come dice il filosofo economista francese Serge Latouche, bisogna prepararsi a un atterraggio morbido piuttosto che a una **picchiata improvvisa**. **L'ipotesi della decrescita (felice)** verso lo stato stazionario rimane lo scenario più plausibile.

La parola chiave è sobrietà.

Secondo il rapporto se non si poneva un freno ai consumi smodati e senza programmazione delle risorse del pianeta le conseguenze sarebbero state quelle di raggiungere i limiti naturali entro il XXI secolo con risultati devastanti sulla popolazione a causa di forti disegualianze, epidemie, malattie, fame, conflitti e guerre. Per evitare il collasso gli autori suggerirono di perseguire un modello di sviluppo che non fosse basato esclusivamente sulla crescita della produzione e della popolazione, cercando un equilibrio tra questi due elementi. *The Limits to growth* metteva in discussione la visione di un modello di società che nessuno vuole rinnegare poiché siamo consapevoli che ha portato prosperità e benessere, sviluppo industriale e sociale, miglioramento delle aspettative di vita e il raggiungimento di importanti traguardi in ogni campo della scienza. Lo stesso modello che ancora oggi governa la nostra economia.

Oggi possiamo dire che il rapporto del Mit può aver sbagliato la previsione temporale degli effetti della crescita senza freni **dell'economia ma non ha certo sbagliato la sintesi e le conclusioni**. Questo modello di **sviluppo non può reggere all'infinito: è solo questione di tempo**. La soluzione per scongiurare la catastrofe esiste ma è di difficile applicazione, se non impossibile.

Oggi i paesi ricchi non sono disposti a rinunciare al loro benessere e questo stato di cose si riassume lapidariamente nella famosa frase **del presidente Reagan nel 1984: "Credevamo allora, riferito al rapporto, e crediamo oggi che non vi siano limiti alla crescita e allo sviluppo del progresso, umano"**.

Solo sette anni prima il presidente Carter dichiarava, sempre riferito al rapporto del Mit: **"abbiamo imparato che 'più' non è necessariamente meglio e che anche la nostra grande nazione deve riconoscere che ci sono dei limiti."** È bastato cambiare un presidente per assistere a un mutamento radicale del pensiero economico nazionale...

Tuttavia dobbiamo ricordare che fu grazie a questo discusso rapporto che nel giugno del 1972, pochi mesi dopo la sua pubblicazione, i leader mondiali sentirono il bisogno di riunirsi a Stoccolma per il Primo Summit delle Nazioni Unite sull'Ambiente, presieduto dal canadese Morris Strong.

un altro mezzo pianeta (che non abbiamo). Eravamo in equilibrio sino ai primi anni 70, da quel momento in poi il consumo delle risorse è aumentato costantemente sino ai giorni nostri e non vi è alcuna ragione per ipotizzare che questo trend possa arrestarsi o retrocedere. Procedendo con questo ritmo nel 2050 appare scontato che avremo bisogno delle risorse di due pianeti per mantenere in vita questo modello di sviluppo totalmente basato sulla crescita continua.

La stella polare dell'economia rimane ancora il Pil, un indicatore di un presunto successo fermamente posto al centro delle politiche occidentali. Siamo certi che il valore totale dei beni e dei servizi prodotti coincide con il benessere e il progresso della società?

Il Pil viene identificato come una vera unità di misura della ricchezza prodotta dal paese ma con il tempo si è compreso che è un indicatore strabico perché guarda in una sola direzione **senza fornire un'indicazione sulla distribuzione del reddito e del benessere all'interno della società**. Come disse Robert Kennedy alla Kansas University durante la campagna elettorale **del 1968: "Il Pil è ritenuto capace di misurare tutto eccetto ciò che rende la vita degna di essere vissuta"**. Più recentemente il governo francese ha commissionato nel 2008 a venticinque professori di altissimo livello di studiare la relazione tra Pil e benessere sociale. Il voluminoso studio redatto da nomi come Joseph Stiglitz, Amartya Sen, Jan Paul Fitouche giunge alla conclusione che benessere e Pil sono due cose separate e distinte.

Oggi gli analisti sono propensi a definire il Pil una misura fuorviante del benessere e del progresso di una società poiché non indica realmente il livello di equità sociale.

Secondo il filosofo Zygmunt Bauman il potere finanziario è totalmente fuori controllo e **fornisce una nuova lettura del problema: "Se lei fa un incidente in macchina l'economia ci guadagna, lavorano i medici, i fornitori di medicinali, lavora il suo meccanico, il carrozziere... etc. Questa sua disgrazia farà aumentare il Pil"**. Proprio per queste ragioni sono attualmente allo studio altri indicatori in alternativa al Pil. Uno tra tutti è il Bes, (Benessere equo e sostenibile) un indicatore **realizzato dall'Istt (Istituto di scienze e commercio tecnologico) e dal Cnel (Consiglio nazionale dell'economia e del lavoro) capace di valutare il progresso sociale e ambientale di una società**.

In conclusione proprio in questi ultimi mesi ci **giunge notizia che l'Onu ha dato vita a un Pil verde**, una vera rivoluzione rispetto al passato poiché questo nuovo acronimo Seea Ea (System of Environmental Economic Accounting-Ecosystem Accounting) incorpora **all'interno del vecchio Pil anche il capitale naturale**.

Un passo molto importante sottolineato anche dalla dichiarazione del segretario generale dell'Onu Antonio Guterres: **"questo è un passo avanti storico verso la trasformazione del modo in cui consideriamo e valorizziamo la natura. Non permetteremo più incautamente che la distruzione e il degrado ambientale siano considerati un progresso economico"**.

il bugiardino

Marzo amoroso

Quando la Luna risplende in Ariete non ti ferire alla testa, non toccare le orecchie, fai volentieri il bagno, evita le operazioni chirurgiche e non raderti la barba.

Un tempo si diceva che in Marzo...

il primo giorno fa scoppiare chi mangia il quarto chi bene.

Il 2 marzo inizia LA LUNA DI FEBBRAIO, termina l'1 aprile

la luna è NUOVA il 2, è PIENA il 18 primo quarto crescente il 10, ultimo quarto calante il 25

è CRESCENTE dal 3 al 17, è CALANTE dal 19 al 31

è LONTANA dalla Terra dal 8 al 12: culmina il 10 (APOGEO)

è VICINA alla Terra dal 22 al 26: culmina il 24 (PERIGEO)

è DISCENDENTE dall'1 al 12 e dal 26 al 31 - nodo l'11-12

è ASCENDENTE dal 13 al 25 - nodo il 25

Giorni consigliati e sconsigliati

SEMINA - i giorni 1, 7, 8, 10, 13 sono buoni per tutte le semine.

CONSERVA - il giorno 20 è il più adatto per preparare marmellate, conserve, unguenti, sciroppi, amari e frutta secca.

CÀMUA - i prodotti e i lavori eseguiti nei giorni 2, 3, 9, 26, 27, 28 possono andare in camera o in malora; evita anche i giorni 4, 11, 26.

VIATICO - per metterti in viaggio scegli i giorni 12, 13, 14, 16, 17.

UNIONE - per iniziare a vivere insieme meglio i giorni 5, 7, 10, 12 e solo quando ci si vuole bene.

LAVORO - con i FIORI: 12, 13, 21, 22; con i FRUTTI: 7, 15, 17, 25; con le FOGLIE: 5, 6, 14, 23, 24; con le RADICI: 4, 13, 22-24, 31.

Il Bugiardino 2022 si può acquistare (128 pagine 6 euro)



Il 7 sorge alle 6:50 e tramonta alle 18:17
Il 14 sorge alle 6:38 e tramonta alle 18:26
Il 21 sorge alle 6:25 e tramonta alle 18:35
Il 28 sorge alle 7:12 e tramonta alle 19:44



Pro Loco Cornigliano Servizi di consulenza gratuita per tutti

Consulenza ed educazione finanziaria
Financial Advisors
Deutsche Bank
Dott. ssa Jacqueline Guerrero
348.9286975

Progettazione tecnica e architettonica
Architetto Denise Vola
339.7962187

Consulenza anatocismo e interessi usurari
Dottor Sergio Bruzzone
348.3411510

Consulenza e supporto su fascicolo sanitario elettronico, fascicolo digitale del cittadino del Comune di Genova, fascicolo previdenziale Inps

Altre novità digitali come la lotteria degli scontrini dell'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli

Sede Pro Loco
Via Cornigliano, 15a
tel. 338.7761431



REBUS FRASE (12, 2, 3)

Il rebus di Sanna
Soluzione a pag. 23

I nostri inserzionisti

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

Piazza Monteverdi 23 r
338 9833559
I FIORI DI ORRY

A. S. D. CONSORZIO NUOVA CORNIGLIANO

Farmacia Balbis
della Dott.ssa Sara Di Natale
Via Cornigliano 262r
16152 Genova
Tel. 010-8507154
balbis@farma3.it
farmaciabalbis.blogspot.com

NUOVA ARTEARREDA
PORTE & FINESTRE
Via Lorenzo Dufour, 34-36-44 R
16152 Genova
Tel. 392.04.17.843 - 010.860.09.72
nuovaartearredasnc@gmail.com
RIVA 02255910990

Cose Buone di Sardegna
Prodotti Tipici Sardi - Tripperia
Via Umberto Bertolotti 18 r
Via Paolo A. De Caverio 3 r
Genova - Cornigliano
Aldo: 340 2571897
Luana: 346 0252636

ASD CELANO BOXE GENOVA
sede: Via Nino Cervetto, 53r. Ge.
palestra: P.zza G. Rizzolio (accanto alla Polizia di Stato)
Tel. 010/6512838 - Paolo Celano 3735514367
celanoboxegenova@Hotmail.it

Nella collezione di Tiffany spunta una gemma dal colore terribilmente affascinante

Il viaggio è segnato, è un leggero tratto in sequenza dal luogo di partenza, il nostro, l'Italia, alla destinazione che possiamo facilmente distinguere sulla superficie lucida, e forse un po' troppo austera del mappamondo scelto (vedi foto), all'arrivo.

Eccolo, un segno rosso rubino in rilievo, perfettamente circolare, che indica la regione orientale dell'Africa. Alle falde del Kilimangiaro troviamo ben indicata, la miniera di Merelani, per ora, unico luogo di estrazione della Tanzanite, la gemma geograficamente rara protagonista di questo febbraio: ecco a Voi un po' di storia (forse fra le più recenti che uniscono glamour e ricerca). Viene lanciata sul mercato nel 1968 da Tiffany, noto impero della gioielleria new-yorkese, il pubblico ne rimane incantato: il suo colore è unico, affascinante, raro! La Tanzanite è la varietà blu trasparente del minerale Zoisite: è silicato di alluminio e calcio, la combinazione chimica racchiu-



sa nel cristallo prismatico forgiato dalla Madre Terra, ma per il pubblico è solo Tanzanite.

È rara, è presentata da Tiffany, e nel mercato internazionale la richiesta aumenta, ma non l'offerta! La Tanzania è l'unica località di ritrovamento, e la miniera di Merelani unica nell'operazione di estrazione, il valore sale.

La Tanzanite è una gemma

Tricroica, l'occhio della scienza accerta e certifica l'effetto ottico: un forte pleocroismo che evidenzia tre colori visibili, azzurro intenso, viola e bruno, ma nel colore il pubblico vede solo un colore indefinito, che varia allo sguardo, una tonalità di blu terribilmente affascinante, e il suo valore sale ancora. Siamo negli anni '70 e le quotazioni della Tanzanite raggiungono le 100mila lire al carato, l'equivalente dello stipendio mensile di un impiegato. Ecco spiegato il fenomeno **Tanzanite, dove la rarità è geografica!**

Stefania Ferrari, gemmologa

Il bonus acqua potabile 2022 è un'agevolazione finalizzata alla razionalizzazione dell'uso dell'acqua. Come richiederlo? Il bonus è un credito d'imposta del 50% delle spese sostenute dal 1° gennaio 2021 al 31 dicembre 2023 per l'acquisto e l'installazione di sistemi di: filtraggio, mineralizzazione, raffreddamento e/o addizione di anidride carbonica alimentare. Questi sistemi sono finalizzati al miglioramento qualitativo delle acque per il consumo umano erogate da acquedotti. L'importo massimo delle spese su cui calcolare il bonus è fissato a: 1.000 euro per ciascun immobile, per le persone fisiche; 5.000 euro per ogni immobile adibito all'attività commerciale o istituzionale, per gli esercenti attività d'impresa, arti

e professioni e gli enti non commerciali.

L'importo delle spese sostenute deve essere documentato da una fattura elettronica o un documento commerciale in cui sia riportato il codice fiscale del soggetto che richiede il credito. Per i privati il pagamento deve essere effettuato con versamento bancario o postale o con altri sistemi di pagamento diversi dai contanti. Il bonus può essere utilizzato in compensazione tramite F24, oppure, per le persone fisiche non esercenti attività d'impresa o lavoro autonomo, anche nella dichiarazione dei redditi riferita all'anno della spesa e in quelle degli anni successivi fino al completo utilizzo del bonus.

Andrea Scibetta, amministratore condominiale



L'8 marzo, se volete coccolarvi o coccolare qualche donna speciale per voi (per noi sono tutte speciali, Ndr.), preparate un piatto... speciale. Anche in cucina ci siamo ispirati alla mimosa, il fiore simbolo della Giornata, con il suo profumo pungente e il suo colore che regalano una prima ventata di primavera. Le dosi? Esclusivamente per due persone!

Lasagne con ragù vegetale
Ing: 180 g ricotta, 150 g zucchine, 100 g latte, 150 g asparagi, 150 g broccoli a cimette, 150 g porro, 3 foglie pasta all'uovo sottile, 30 g scamorza, 10 g farina, 2 uova sode, 2 carciofi, prezzemolo trito, noce moscata, burro, sale, pepe, olio. Lavate tutte le verdure e mondatele, tagliate gli asparagi a rondelle sottili, riducete in dadolata i carciofi, gli zucchini e il porro a mezzesfondelle. Scottate le zucchine a fuoco vivo in padella con un filo d'olio, cuocete allo stesso modo i carciofi, lessate i broccoli poi tagliateli a pezzetti. Rosolate

Il giallo mimosa ispira la tavola dell'8 marzo

in padella il porro con 2 cucchiaini d'olio e con gli asparagi, aggiungete le altre verdure salate e pepate e concludete con una cucchiainata di prezzemolo. Sciogliete 20 g di burro in un pentolino, unitevi la farina mescolando, aggiungete latte, sale e noce moscata. Portate a bollore e cuocete 4-5 minuti. Lasciate intiepidire, lavorate la ricotta con la besciamella, riducete a filetti la scamorza. Imburrate una pirofila, distribuite un po' di crema sul fondo poi foderatelo con 2 sfoglie di pasta, spalmate la crema e tirate uno strato con le verdure spolverizzate con la scamorza, coprite con altre due, disponete il quarto strato di pasta con la crema e pochi strati di verdure e inserite la scamorza, qualche fiocchetto di burro. Infornate 170° per 45 minuti. Passate al setaccio le uova poco prima di sfornarle ottenendo la mimosa.

Filetti di triglia con piselli

e mimosa
200 g filetti di triglia, 80 g piselli freschi o congelati, scalogno, uovo

sodo, brodo vegetale, burro, prezzemolo, timo, sale. Fondete in padella una grossa noce di burro, cuocete i filetti 30 secondi dal lato della polpa poi 1 minuto e mezzo dal lato della pelle. Toglieteli dalla padella e nella stessa unite i piselli, fate cuocere, aggiungete lo scalogno trito assieme al prezzemolo e il timo, un mestolo di brodo e cuocete 9-10 minuti, riunite il pesce, aggiustate di sale e cuocete ancora 3-4 minuti, **serviteli con l'uovo sbriciolato sopra.** Bon bon mimosa Potete utilizzare qualsiasi tipo di torta: per esempio da una di 300 g ricavate piccoli dadi che sbricolerete uniformemente, aggiungete 5 cucchiaini di marmellata di albicocche, mescolate bene fino a ottenere un composto omogeneo. Componete le palline come noci schiacciandole leggermente ai poli. Prima di servirle lasciatele raffreddare in frigorifero.

Leda Buti

Viola come lavanda, il colore della Provenza

Per il mese di febbraio ti parlo della lavanda, un arbusto perenne e legnoso appartenente alla famiglia delle Lamiaceae **che può raggiungere il metro di altezza** sviluppando fusti eretti e rami laterali leggermente prostrati. La sua origine è molto antica e il suo uso accompagna da sempre la storia dell'uomo.

I Romani usavano mazzetti di lavanda nell'acqua dei bagni termali e impiegavano i fiori per ottenere profumi e nella preparazione di decotti e infusi usati per la bellezza della pelle e dei capelli.

In un passato più recente sappiamo che in ogni casa di città o di campagna non c'era armadio o cassetto che non avesse sacchetti di lavanda per profumare la biancheria e tenere lontane le tarme. Ancora oggi la lavanda è ampiamente utilizzata per la casa e in profumeria, cosmesi, erboristeria e fitoterapia.

La pianta presenta foglie strettamente arrotolate ai margini, pelose e di colore verde-grigiastro. Il fiore, intensamente profumato, è un'infiorescenza composta da tanti piccoli fiori blu-violetto, raggruppati in spighe.

I fiori vengono raccolti all'inizio della fioritura per estrarre l'olio essenziale, mentre per le industrie cosmetiche e profumiere si raccolgono nel pieno della fioritura. La lavanda comprende numerose specie e ibridi tra cui la *Lavandula angustifolia* o *Lavandula officinalis* o *Lavandula spica*, nota come lavanda vera e la *Lavandula latifolia* chiamata lavanda aspic. Gli ibridi di lavanda vengono comunemente indicati come lavandini. Originaria della macchia mediterranea, la lavanda è una pianta che resiste molto bene sia alle temperature torride che a quelle rigide invernali. Cresce bene in terreni asciutti, calcarei e profondi, tollera male quelli acidi mentre si adatta bene a quelli alcalini. Esistono varie specie di lavanda spontanea che hanno aree di diffusione diverse anche se si riconducono tutte alla regione mediterranea.

La specie è presente anche ad altitudini superiori a 500-600 m. **La coltivazione della lavanda non è particolarmente difficile** e può essere portata avanti con successo sia in giardino che in vaso. Si adatta bene alle temperature estive e invernali e può essere coltivata all'aperto tutto l'anno. La pianta andrebbe sistemata in una posizione soleggiata e irrigata con moderazione, solo quando il terreno è asciutto o nelle giornate molto calde. Se hai scelto di coltivarla in vaso, il contenitore dovrà essere di dimensioni medio grandi. Occorre poi prestare attenzione alle irrigazioni, evitando ristagni di acqua nei sottovasi e concimare la pianta da due a quattro volte al mese durante la primavera e l'estate. Le proprietà benefiche e curative della lavanda, come ti accennavo all'inizio, sono note



dall'antichità. Presso Greci e Romani la lavanda era principalmente utilizzata in qualità di detergente naturale, il suo stesso nome proviene infatti dal verbo latino *lavare*. **In virtù delle sue proprietà repellenti** veniva in quel tempo cosparsa sui pavimenti per profumare e allontanare gli insetti. Conosciuta e apprezzata dai più importanti medici del tempo, la lavanda era somministrata come rimedio naturale per contrastare le paralisi, le cefalee e le malattie da raffreddamento tipiche del periodo invernale. Ancora oggi è nota per le sue virtù antibatteriche e analgesiche.

Grazie alle sue proprietà decongestionanti e balsamiche, in caso di raffreddore e influenza apporta notevoli benefici alle vie respiratorie. Contribuisce inoltre al miglioramento delle funzioni intestinali in quanto facilita il flusso della bile, riduce gli spasmi muscolari e stimola la diuresi. Insieme ad altre piante aromatiche e officinali, come ad esempio la valeriana, è molto apprezzata per i suoi effetti distensivi **sul sistema nervoso. L'olio essenziale è** infatti particolarmente efficace per **ridurre lo stress, l'insonnia e le palpitazioni.** Il suo pregevole ma delicato profumo distende i nervi e favorisce naturalmente uno stato di generale **benessere e rilassamento. L'olio essenziale** vanta proprietà cicatrizzanti e sedative. Se applicato sulla pelle può fungere da calmante in caso di punture

di insetti e leggere scottature. In ambito erboristico e omeopatico è infatti consigliato come efficace antidolorifico e antidepressivo. Le proprietà antinfiammatorie **dell'estratto lo rendono adatto per lenire i dolori reumatici.** Oltre che per bagni e massaggi distensivi, **l'olio alla lavanda può essere usato sulla pelle anche per ridurre piaghe, eczemi e ferite.** Con l'aiuto di un **pettine favorisce l'eliminazione dei pidocchi e, se aggiunto alla preparazione di impacchi, si dimostra un valido alleato contro pelle grassa, cellulite e capelli malnutriti.** Per preparare un semplice trattamento casalingo contro i capelli grassi ti basta macerare e poi filtrare 20 grammi di fiori di lavanda in 100 ml di alcol a 30 gradi. Il composto così ottenuto va massaggiato in piccole dosi sul cuoio capelluto e poi risciacquato. **Puoi assumere l'infuso come bevanda dalle** proprietà calmanti e rilassanti. In questo caso i fiori secchi di lavanda possono essere abbinati a melissa, tiglio e camomilla, per ottenere una bevanda dal sapore gradevole. **L'infuso preparato con sola lavanda** presenta spiccate proprietà diuretiche. Per ottenere gli effetti desiderati ti consiglio di impiegare un cucchiaino di fiori secchi di lavanda ogni tazza da 250 ml di acqua bollente, da consumare tre volte al giorno.

Rossana Cattide

I nostri inserzionisti

A.L.A.C. Associazione Iberi amministratori condominiali
Sal. Salvatore Viale, 1/13 - 16128 Genova

Paolo Pisana—Amministrazioni condominiali
Via S. G. D'Acqui, 8/10A - 16152 Genova
Via Urbano Reli, 1/10 - 16149 Genova
Uff. 010 466426 - cell. 346 3444683
paolopisana@gmail.com
slpgamministrazioni@gmail.com

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

Mango
OROLOGERIA
OREFICERIA
ARGENTERIA

Tel. 010.4550522
Piazza V. Veneto, 10R - GENOVA SAMPIERDARENA

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

Ezio Pescheria
Il pesce fresco del golfo ligure
Genova Cornigliano

Via Cornigliano 160r
tel. 010.6505787
Via Bertolotti, 51r tel.
010.6512212

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

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

VOGLIO RIFARMI UNA VITA!

Realizza il mio sogno, gettami nel cassonetto giallo

La raccolta differenziata è rispetto per l'ambiente e risparmio economico ed energetico. Costruiamo insieme il futuro e una migliore qualità della vita.





Gso Corniglianese riprende le attività

Dopo una lunga e faticosa attività, finalmente lo sport calcistico, e non solo quello, riparte con la speranza che si possa portare a termine una stagione travagliata e incerta fino a 15 giorni fa, quando i parametri del virus non davano le garanzie che ne consentissero la presenza. I bambini e i ragazzi hanno



ripreso il possesso del campo, con la gioia e la voglia di correre e di divertirsi, con gli allenamenti in attesa di **rituffarsi nell'impegno che li vedrà proiettati nei vari campionati, in particolare la leva del "primi calci 2015/2016" che per la prima volta affronteranno la loro prima vera competizione sportiva, a loro i migliori auguri. Hanno intanto ripreso in pieno l'attività i campionati di Futsal, under 15 (prima foto in alto con il mister Aldo Cappone, seconda in alto) e 17 (foto in basso, al centro), con i primi tre incontri del girone di ritorno, le tre gare che si sono disputate nelle mura amiche di via Minghetti, pur non avendo ottenuto i risultati sperati, tenuto conto delle oggettive e giustificate assenze di alcuni elementi, hanno fatto vedere buoni spunti per le prossime gare. Gli auguri di rito vanno al nuovo e giovane mister, Andrea Gualdi (foto in basso a sn.), alla guida dell'under 15. Un augurio particolare di tutto il Gso Corniglianese va a Simone Pala (foto in basso a dx.), vittima di un infortunio di gioco durante la gara di sabato 19 febbraio, riportando una forte lesione ai legamenti del piede. "Coraggio Simone, ti aspettiamo, siamo sicuri che tornerai più forte di prima".** S Daga



As Corniglianese 1919 alla ricerca di punti

Non brilla la classifica della As Corniglianese 1919 che sta disputando il campionato di prima categoria girone C.

Occupando la terzultima posizione con 13 punti, i neroverdi dovranno disputare insieme a Masone, Mignanego e Cella 1956 i play-out ma ci sono ancora molti punti a disposizione, ben 27, prima di chiudere i conti. Per la verità la squadra ha pagato alcuni problemi che si sono verificati nel corso del campionato: infortuni superiori alla media, episodi sfortunati che non hanno favorito la corsa nel campionato dilettanti. Sabato 26 la Corniglianese incontrerà una diretta concorrente nei futuri play-out, il Masone che attualmente è quintultimo con 18 punti. Pur giocando fuori casa, la Corniglianese troverà un avversario alla sua portata: è indispensabile per migliorare la classifica tornare a casa con tre punti. E noi della redazione facciamo i dovuti scongiuri.

SP



La boxe è l'arma migliore per combattere violenza e bullismo

La nobile arte contro il bullismo?

La boxe migliora il rapporto con gli altri: si impara a riconoscere e difendersi al meglio da un aggressore, lo scopo è di raggiungere la consapevolezza di affrontare un pericolo a viso aperto attraverso il rafforzamento della stima di sé e il miglioramento personale.

Nel pugilato, che è comunque uno sport in cui si combatte, le regole ci sono e c'è un grande rispetto per l'avversario: è il contrario della violenza poiché insegna ai pugili a essere uomini e a convivere pacificamente con gli altri. Si insegna ai ragazzi, alle ragazze, il rispetto per l'autorità, il sacrificio del lavoro in palestra e in altri luoghi, la voglia di superare i propri limiti e soprattutto a impiegare le proprie capacità fisiche e psicologiche al servizio di qualche buona causa ma mai per intimorire (senza motivo di difesa) qualche altro soggetto.

La Celano Boxe dà spazio a corsi rivolti a ragazzi in età scolare, in quanto pugilato si trovano a condividere con la scuola lo stesso orizzonte educativo e la medesima ambizione a trasmettere ai giovani regole comportamentali da applicarsi nella vita di tutti i giorni.

Si propone di intervenire nell'educazione e nell'orientamento dell'aggressività dei

giovani partendo dalla volontà di sfruttare le prerogative pedagogiche degli sport da combattimento in un'ottica di prevenzione e di contrasto ai fenomeni delle violenze e delle prepotenze sistematiche perpetrate da bambini e ragazzi nei confronti dei loro coetanei prevalentemente in ambito scolastico.

La boxe è uno sport auto-disciplinare con delle regole molto precise, capace di sviluppare onestà, lealtà e rispetto dell'avversario, principi questi fon-

damentali nelle prime fasi dell'età evolutiva, utili agli uomini e alle donne di domani".

Ci si può avvicinare agli sport da combattimento per diversi motivi: semplicemente per praticare un'attività fisica sana, a livello agonistico e non; per imparare un metodo di autodifesa; per riscoprire se stessi e mettersi in gioco; per iniziare un viaggio



interiore; o per tutti questi motivi messi insieme. Tutto quello che impariamo in palestra lo portiamo anche fuori, nella vita di ogni giorno, ed è così che ci ritroviamo più sicuri di noi stessi, con una capacità di concentrazione superiore e con un elevato senso del rispetto verso il prossimo (elemento che sta alla base di ogni lezione).

Per i ragazzi per imparare la coordinazione psicofisica, per acquisire dei valori di rispetto verso il

prossimo, per ricordare e consolidare la sicurezza nel contatto fisico tra le persone, in una società che tendenzialmente va verso l'allontanamento e la virtualizzazione dei rapporti umani.

Inoltre, per dare una giusta e stimolante alternativa al far niente, per accendere un forte spirito competitivo, per imparare a focalizzare un obiettivo e portarlo avanti, per sfogare in maniera positiva le proprie energie.

Per gli adulti, per praticare un'attività sana e che al contempo insegna qualcosa di efficace, per acquisire consapevolezza di se stessi, per apprendere che possiamo superare i nostri limiti mentali, e perché no, per inserirsi in un gruppo di persone, magari un po' fuori dalle righe, ma con sani e solidi principi.

Per chi di anni ne ha già macinati, per scoprire che non è mai tardi per iniziare con un'attività nuova, per imparare che la forza non è solo quella fisica ma c'è ne è, se impariamo a svilupparla ed utilizzarla, dentro di noi sotto forma di energia, e infine per praticare un'attività che ci mantiene mentalmente attivi.

Uno sport da combattimento, che a un occhio inesperto potrebbe sembrare non adatto a questo scopo, può essere per questi giovani una buona soluzione.

Infatti, la prima cosa che si impara è il rispetto per gli altri, per il mister, per l'adulto e ad affinare le proprie tecniche di difesa.

Tutto lo staff della Celano Boxe è impegnato contro il bullismo: il direttore sportivo Ottavio, gli insegnanti Enzo e Paolo con Mimmo Cafarelli e Federico Giuliano, il pugile professionista Ervis Lala, l'assistente Marco Valentina, l'insegnante Jonathan Celano e la presidente Giusy Celano.

EC

Anche l'ultima spiaggia, in quella della laguna di Venezia, si è rivelata un autentico tappeto di sassi spigolosi tali da rendere ancor più impervia la strada da percorrere in questo infausto campionato di serie A.

Tanto impegno, tanta corsa, tanti errori, un pizzico di sfortuna ma, alla fine, non si vince mai, solo pareggi che muovono di un nonnulla una classifica che avrebbe avuto unicamente bisogno di vittorie consecutive. Come ormai arcinoto a tutti, la nuova proprietà, nonostante lo sbandieramento di ambiziosi proclami di rinascita e di ricostruzione del club, ha commesso molti errori concettuali e operato troppe sottovalutazioni.

A partire dalla questione degli allenatori e del direttore sportivo, per finire ai nuovi acquisti di gennaio arrivati in ritardo e utilizzati con il contagocce.

Un caso emblematico è poi quello di Nadiem Amiri, giocatore afgano-tedesco, presentato come calciatore tecnico in grado di saltare l'uomo e, di fatto, mai presente. O meglio sempre presente in infermeria a scaldare il posto lasciato libero dal partente "lavativo" Felipe Caicedo.

Last beach Genoa

di Roberto Bruzzone

Comunque questo è: il cammino prosegue mesto mesto e bisognerà mettersi il cuore in pace perché dopo le ripetute salvezze al fotofinish degli scorsi anni, mai più azzeccato diventa il proverbio "tanto va la gatta al lardo... ecc, ecc...".

Tuttavia, a parte i risultati negativi del campo, è quanto mai vivo l'orgoglio del popolo genoano sempre presente in ogni occasione importante o meno. Commovente e da pelle d'oca è stata la coreografia dei 600 tifosi presenti allo stadio Penzo, laddove, per tutta la durata dell'incontro hanno sventolato i vessilli rossoblù facendo campeggiare in grande evidenza lo striscione "Comunque è Ovunque".

Il futuro è un'autentica incognita e sarà un po' questo il leit-motiv dei prossimi mesi.

Il trauma della retrocessione avrà ripercussioni sugli ambiziosi programmi di crescita del club, così tanto strombazzati al momento del passaggio delle consegne?

La logica dice che verrà fatta piazza pulita dei giocatori anziani che, fra l'altro, godono di contratti economicamente onerosi e che, colpevolmente, non sono stati capaci di mettere in campo quella vivacità e cattiveria

necessaria a competere per mantenere la categoria. Per il resto ogni previsione è suscettibile di interpretazioni di vario genere, a cominciare dalla guida tecnica per finire alle scelte dei calciatori.

L'esperienza nostra, a causa della carta d'identità piuttosto sbiadita e usurata che ci ha fatto vedere moltissima serie B, insegna che, per risalire, sono necessari giocatori cosiddetti di "categoria", di tecnica non eccelsa, ma di grande combattività, animati da spirito guerriero.

Tipi alla Ostgaard tanto per intendersi, gente che non ha paura di niente.

Anch'io non ho paura... del resto sono genoano.



Partito da Cornigliano, è arrivato sul tetto del continente asiatico con l'Al-Hilal, vincendo la Champions League asiatica. Ha lavorato - tra le altre - in Romania, Ucraina e, oggi, in Albania.

Vero e proprio giramondo, allenatore competente e preparato, tanto che il grande Mircea Lucescu lo ha voluto al suo fianco come vice, per provare a far tornare la Dynamo Kiev sul tetto d'Ucraina, spezzando l'egemonia dello Shakhtar.

Missione compiuta per Diego Longo, genovese che ha allenato il nuovo acquisto della Sampdoria, Vladyslav Supriaha, nella stagione 2020-2021, proprio nella capitale ucraina. Sampdorianews.net ha avuto il piacere di intervistarlo in esclusiva.

Avendolo allenato l'anno scorso a Kiev, dove avete vinto tutti i trofei domestici, che tipo di giocatore è Vladyslav Supriaha e quali sono i suoi punti di forza?

"Supriaha è un giocatore che ama gli spazi, attaccarli. Non è un giocatore che gradisce giocare spalle alla porta, nonostante abbia un grande fisico. È molto veloce, ha una grande accelerazione, una buona tecnica e, dunque, bisogna insegnargli a sfruttare gli spazi che ha davanti. A Kiev non ha gioca-

Longo, corniglianese doc ed ex vice di Lucescu: "Supriaha ottimo in prospettiva Sampdoria scelta giusta"

di Guido Pallotti



cato così, perché la Dinamo gioca in un altro modo, soprattutto anche con palle lunghe, quindi l'attaccante che si preferisce lì è uno più fisicato, capace di tenere la palla e coprirlo. Supriaha non è questo tipo di giocatore. Ha un buon feeling con il gol sicuramente, l'anno in cui è stato in prestito aveva fatto dei bei gol, tutti partivano con movimenti in velocità ma anche ad attaccare il primo palo".

A 21 anni ha già giocato partite internazionali e vinto il Mondiale under-20, decidendo la finale con una doppietta. Venire a Genova, vista la situazione di classifica della Sampdoria, è la scelta giusta?

"Per lui sì, perché è un modo di lanciarsi, venendo in Serie A e, quindi assolutamente sì. Per la Sam-

pdoria dipende da come si comporterà con lui, nel senso che, una volta che prendi il giocatore lo devi mettere nelle condizioni migliori per rendere al meglio. Ciò vuol dire che devono sicuramente affiancargli qualcuno all'interno della squadra sul campo e anche fuori, visto che fino a qualche mese fa il ragazzo non parlava l'inglese. Viene dall'Est, quindi è un po' più introverso, quindi va messo nelle condizioni di sentirsi a suo agio. Se faranno questo, sono sicuro che lui potrà fare molto bene, perché è un ragazzo molto professionale e con grandi potenzialità. È giovane ma abbiamo fatto la Champions League, ha gioca-

to partite contro Juventus, Barcellona, insomma... è un giocatore che può fare molto bene".

Che impatto può avere nel calcio italiano?

"Non è una situazione facile per la Sampdoria perché, in questo momento, si deve salvare. Non è un giocatore d'esperienza che arriva qua e sei sicuro che ci mette una pezza. È un giocatore che potrebbe esplodere da un momento all'altro e bisogna capire se succederà ora o, magari da quest'estate. È veramente un bravo ragazzo, di grande professionalità. È proprio un giovane di cuore quindi ha le sue insicurezze, però è anche uno che mette la gamba in allenamento. Sicuramente è un ottimo giocatore, in prospettiva".



«Tarcisio, facci vedere le cicatrici» Una vita presa a calci

di Guido Pallotti (prima parte)



Il centrattacco, con una finta, elude l'intervento del nostro portiere, che gli è uscito disperatamente incontro, e s'avvicina di corsa alla porta sguarnita, per essere certo di non fallire l'occasione di portare la sua squadra in parità e poter vincere, per la regola della differenza reti, la finale dell'importante torneo giovanile... non si è però accorto di me che con una disperata rincorsa riesco a raggiungerlo e ell'attimo stesso in cui il pallone si stacca dal suo piede, mi lancia in scivolata, nel tentativo d'impedire che la sfera varchi la fatidica linea... ci riesco, ma contemporaneamente alla sfera, urto violentemente con lo stinco lo spigolo del palo; la nostra rete è salva, ma non la mia tibia, che subisce una duplice frattura.

Scolo avidamente il vino che mi sono guadagnato, narrando quell'episodio accaduto vent'anni prima; reggo volentieri il gioco del paesano di turno che me lo fa raccontare per l'ennesima volta: lui sta solo pagando il pedaggio, per rompere la noia, che ristagna nell'unico bar del paese, dove rimango parcheggiato dalla mattina presto, fino a tarda ora. In quella monotonia ci sguazzo, l'unico mio scopo è trovare qualcuno, disposto a pagare, perché io possa soddisfare la mia inesaurevole bramosia di bevande alcoliche.

«Tarcisio, facci vedere le cicatrici». Sollevo il calzone e intanto controllo che il barista mi riempra nuovamente il bicchiere; sulla porzione di pelle che va dal ginocchio all'elastico dei calzini risaltano i due sbregghi che mi sono procurato in quella circostanza, l'unica della mia vita, nella quale sia riuscito a fare qualche cosa di meritevole; prima di quell'episodio, la negligenza più assoluta e dopo, soltanto l'ozio più totale.

Ero il maschio più giovane di una famiglia numerosa che, oltre ai genitori, comprendeva una sorella che, prima di me, aveva allevato altri cinque fratelli, i quali, erano talmente convinti che il mio avvenire fosse quello di calciatore professionista, che, da tifosi interisti sfegatati quali erano, mi avevano soprannominato Tarcisio, il nome di battesimo del mitico Burgnich; però ci avevano azzeccato perché a quindici anni, un importante club della massima divisione, mi aveva tesserato nella sua squadra allievi.

«Sveglia ragazzo, che il calcio professionistico comporta impegno e sacrificio, cerca d'adeguarti, se no sei fregato in partenza».

Mi ripeteva in continuazione il capo dei magazzinieri che aveva l'ordine di tenermi occupato al mattino, mentre gli altri compagni di squadra erano a scuola; ma io finivo per ridere di quei

rimproveri e trovavo sempre un posto dove imboscarmi per poter leggere in tutta tranquillità i fumetti che divoravo in quantità industriale.

La mia incapacità nell'affrontare le avversità, m'impedì d'impegnarmi seriamente per riottenere la completa funzionalità dell'arto infortunato. In precedenza, durante gli allenamenti, avevo escogitato un'infinità di stratagemmi per eludere gli esercizi più faticosi... figurarsi adesso con a portata di mano la scusa buona: così la mia carriera di calciatore finì appena incominciata e potevo, finalmente, dedicarmi anima e corpo all'unico mio hobby: oziare nel bar e bere tanto da stordirmi.

Avevo poco meno di sedici anni, al momento dell'incidente e fino a che la fama di campioncino sfortunato resse, alcune ragazze s'interessarono a me, ma poiché la mia tipa ideale sarebbe stata una donna che m'accogliesse fra le sue braccia solo ed esclusivamente dopo la chiusura del bar (la mia presunzione arrivava al punto di preterderlo), l'una dopo l'altra, preferirono piantarmi.

«Coei che non mi vuole non mi merita» ripetevo dopo ogni smacco per darmi una giustificazione, non essendo mai abbastanza sobrio da poter esaminarne seriamente la causa dei ripetuti fallimenti nei miei rappor-

ti con l'altro sesso.

Succedeva pure che qualcuno provasse a darmi un lavoro. Allora, con la tecnica che avevo affinato e badando bene di non urtare la suscettibilità di nessuno, trovavo il modo di rifiutare garbatamente adducendo la scusa che mi ero già impegnato ad accompagnare qualcuno che andava con l'auto in città: infatti, succedeva quasi ogni giorno che, sapendomi disponibile, un amico o un conoscente, prima di partire, passasse dal bar e mi prelevasse, dopo avermi regolarmente offerto da bere... mi prestavo volentieri a quell'incarico che comportava un sacco di vantaggi.

In primo luogo, le bevute erano assicurate, poi l'unica fatica che facevo era quella di stare attento alla vettura durante l'assenza del proprietario e infine, perché lungo la strada di ritorno ci fermavamo in tutti i locali in cui si poteva bere, dove gli abituali clienti, facevano a gara per farmi raccontare la mia epica impresa pallonara; al termine di una simile giornata, pur essendomi ubriacato completamente, ricevevo pure del denaro di mancia, così che le prime bevute del giorno successivo, erano assicurate.

Lancinanti fitte al fegato, conati e irrefrenabili tremori: il conto che mi fu presentato quand'ero ancora sotto la quarantina. Fine prima parte



“LA GUERRA DI CLARA”

Per imparare qualcosa leggiamo il diario della ragazza ebrea

Caro giornale, prendo spunto dalla Giornata della memoria per consigliare la lettura del libro **“La guerra di Clara”**, di Clara Kramer, ambientato in Polonia. Come tanti ebrei, Clara e la sua famiglia sono stati costretti a nascondersi per evitare di essere catturati dai nazisti; durante tutto questo periodo Clara, appena quindicenne, ha tenuto un diario, da cui è tratto questo libro, un racconto che mostra il peggio e il meglio dell'umanità. **Il peggio: ebrei traditi da quelli che credevano loro amici, bambini denunciati dai compagni di scuola, ebrei ricchi poco o per niente solidali con quelli meno ricchi.** Il meglio: chi ha rischiato la vita per salvare gli altri; spicca in particolare la figura di Valentine Beck, inguaribile donnaiolo e persino antisemita, ma che si offre di nascondere la famiglia di Clara, salvando così tante vite. Fra Clara e Valentine si stabilisce un legame fortissimo che li aiuterà reciprocamente. Alla fine della guerra, quando Clara è finalmente libera, resta la gioia di essere sopravvissuta, la voglia di ricominciare e costruire qualcosa. **Al tempo stesso però c'è un diffuso malessere per chi non ce l'ha fatta: la comunità ebraica polacca è decimata, quasi non esiste più; in più è chiaro che gli ebrei non sono più ben accetti nella società comunista che sta nascendo.**

Emigrare in Israele è l'unica cosa da fare. Clara Kramer è mancata qualche anno fa, ma ha lasciato questa testimonianza, un gioiello. In vita ha sempre parlato della sua esperienza, perché le nuove generazioni sapessero; nonostante tutto quello che le è successo, non si è mai fatta prendere dall'odio. Leggiamo il suo libro per imparare qualcosa. Antonella S.

COVID, SEMPLIFICARE LE REGOLE

Un labirinto soprattutto per i bambini a scuola

Gentile redazione, nella normativa anti covid delle scuole qualcosa deve cambiare. Con un positivo tutti i bambini a casa per il tampone. Se negativi si rientra, ma se tra questi uno è positivo, si va in quarantena per 10 giorni. Un caso: bambini rientrati dopo il t5 tutti negativi, il sesto giorno uno risulta positivo, è lunedì e non ha avuto contatti con gli altri nelle 56 ore precedenti, quindi tutti di nuovo a casa per altri 10 giorni. Così non si finisce più. Senza contare che alcuni bambini si sono sottoposti a vaccinazione.

Una bambina, l'altro giorno, si esprime così: ma perché devo stare a casa visto che ho fatto due vaccini?! Già, perché?! Sandro Rossi

NORME COVID, DUE PESI E DUE MISURE DIVIDONO I GRANDI DAI PICCOLI

Spettabile giornale, ho una figlia di 10 anni che frequenta la 5^a elementare, vaccinata con seconda dose il 7 gennaio che, dopo una settimana di didattica in presenza, è stata messa in quarantena con tutta la classe per diversi positivi. I positivi, avendo avuto sintomi dopo 2 o 3 giorni di presenza a

scuola si sono palesemente contagiati in famiglia. Del resto a scuola è molto difficile, visto che devono tenere le mascherine anche quando sono seduti al banco. Bene, gli adulti in caso di contatto stretto possono uscire di casa, i bambini invece no, pur essendo vaccinati a doppia dose! Perché? I motivi sono due, scegliete quale dei due ritenete valido. **Motivo 1, il vaccino degli adulti è efficace e protegge anche in caso di contatto stretto, quindi si sono allentate le misure di quarantena, mentre il vaccino dei bambini è uno scherzo, non protegge e quindi si mantengono le misure di sicurezza come se il vaccino non ci fosse.** Da ciò ne discende che vaccinare i bambini è inutile, dando quindi ragione agli sconclusionati slogan dei no vax (giù le mani dai bambini...). **Motivo 2, nell'Italia delle corporazioni i ristoratori hanno la loro lobby che li difende, i gestori di impianti sciistici hanno la loro, il mondo del calcio ha la propria che li difende, gli insegnanti sono difesi dalla più potente corporazione presente in Italia, il sindacato dei dipendenti pubblici, ma i bambini e le loro famiglie non sono difese da nessuno, quindi quando il governo vuole fare la faccia feroce e mostrare di mantenere misure rigide, lo fa sfogandosi sull'unica categoria che non rischia di far cadere la maggioranza.** I motivi sono entrambi abietti, ne esiste forse un terzo di cui non sono a conoscenza? Alberto Armanino

COVID, VARIANTI E PANDEMIA
Ma ne stiamo veramente uscendo?

Buongiorno, sono preoccupato dal racconto quotidiano sul Covid che ci stanno proponendo i media. Non sono un complottista nemmeno per sogno ma sembra proprio che ci sia un coordinamento per un racconto **"soft". Una narrazione che dice "non è più preoccupante, ne stiamo uscendo".** Capisco la motivazione che può esserci dietro tale atteggiamento ma è triste andare in giro a cercare fonti di informazioni e domandarsi "ma qualcuno racconterà i fatti per quelli che sono?" La mia è una banalissima analisi aritmetica e i conti non mi tornano. Da febbraio 2020, cioè in 24 mesi, abbiamo pianto 142.000 morti, un tragedia di dimensioni paurose a giudizio di chiunque. Nei prossimi 12 mesi, cioè nella metà del tempo, avremo altrettanti morti, se continuiamo a registrare 380 decessi al giorno. Quindi, non capisco, qual è il dato che fa raccontare a tutti i media che ne stiamo uscendo? Mi sfugge qualcosa. Carlo B.

LE COLPE DELLA CRISI E LE RICHIESTE INASCOLTATE
Le ragioni di un broker

La situazione economica è drammatica e lo Stato e gli italiani sembrano non accorgersene. **Tutti parlano di “settori colpiti”. Ma non è così: ci sono settori che hanno avuto addirittura incremento di fatturati, settori chiusi (turismo, discoteche, eventi) e... l'indotto! Le lavanderie industriali lavorano per hotel e ristoranti.** Ma per lo Stato le lavanderie non sono settore colpito e meritorio di aiuti. Le agenzie di personale stand senza fiere/eventi non campano. Ma per lo Stato non esistono. Gestisco a Genova un broker assicurativo che da sempre

lavora quasi solo con tour operator e agenzie viaggi. Da due anni ogni mese ho costi (personale!) doppi rispetto ai ricavi. Ma per lo Stato il mio settore (le assicurazioni) non è colpito. Lo Stato mi **dirà “specializzati in altro”.** Ma capite che è una assurdità? Si confrontano i risultati 2020 e 2021 con la media dei risultati aziendali degli ultimi 10 anni. **Chi è cresciuto pagherà un “contributo di solidarietà” del 50 dei maggiori utili.** Chi è in perdita avrà un contributo di solidarietà pari al 50 delle perdite. Non vogliamo fare così: nessun problema. Ma io rischio di chiudere. Matteo G.

NELLA JUNGLA DEI CONTRATTI DI LAVORO LE MIE FIGLIE RACCATTANO SOLO LAVORUCCI

Da molti anni il sistema di reclutamento per numerosi lavori, rimane quello in nero o sotto agenzie del lavoro, precario e temporaneo, con durata di pochi mesi. Dopodiché, ogni volta, non resta che riaccendere una flebile e angosciata speranza. Da vecchio padre di 77 anni, ho sperimentato questo bieco sistema, applicato alle mie due figlie, nonostante il pomposo, altisonante enunciato dell'art. 1 della nostra Costituzione, che sarebbe la più bella del mondo, ma sempre disattesa e tradita, anche e soprattutto ora. Le mie figlie hanno adesso ben 44 e 48 anni, ma, da quando, anni fa, in epoca di crisi, sono state improvvisamente e inspiegabilmente licenziate dal loro impiego, non fanno che raccattare lavoretti e lavorucci sotto agenzia, rinnovabili per alcuni mesi: poi, il buio, in attesa di una nuova alba, sempre meno radiosa, per una riconferma ancora temporanea. Sono fuori casa, spesso da noi genitori sovvenzionate; vengono ora ospitate dai rispettivi, attuali compagni, o da amici. Ma da anni vivono nella vana attesa di un lavoro fisso e continuativo. E non è una bella vita. Grazie Antonio M.

LE INCONGRUENZE DI UNO STRANO PAESE

Gli studenti e le studentesse sono penalizzati dalla didattica a distanza e gli insegnanti stressati. Molti scrittori e scrittrici evitano di usare le desinenze maschili e femminili e usano quello strano simbolo impronunciabile di cui non ricordo il nome. Nelle separazioni il giudice tiene conto soprattutto dell'interesse dei figli e delle figlie, più che del coniuge o della coniuge. E che dire delle donne che aspettano un bambino o una bambina? Chissà le risate che si farebbero i nostri antenati e le nostre antenate, gli uomini e le donne di Neanderthal, se ci potessero vedere e sentire. Su un altro versante, negli sceneggiati americani trasmessi in Tv su temi polizieschi o militari imperversano capi che sono o donne o uomini di colore. Nella pubblicità in tv è raro trovare uno sketch dove non compaia una persona di colore, anche se ci sta come il cavolo a merenda. Cosa vogliamo dimostrare, e a chi? Mi sembra che in parlamento non ci sia una rappresentanza così nutrita di italiani di prima generazione... **Mi pare un approccio innaturale, stonato e poco convincente, e per questo destinato a sortire effetti opposti a quelli ingenuamente perseguiti.** Marisa M.

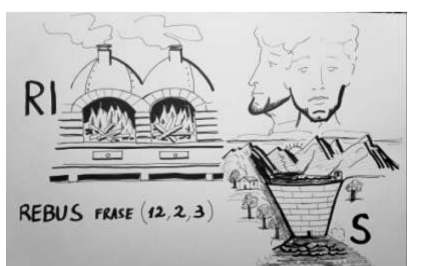
Le figurine di Anzalone
www.ilvignettificio.org



Il francobollo di Anzalone



Soluzione del rebus di Sanna a pagina 17
RI-forni-menti-diga-S



Associazione Amici di Coronata I risultati straordinari del lavoro dei volontari al servizio della comunità

Nel 2016 per iniziativa della nostra organizzazione allora giovanissima, riuscimmo a ottenere da Amt il rifacimento totale della cabina bus (*fermata don Bosco*), in seguito assegnata a noi in "adozione" per la sua cura e il mantenimento.

Avvisando i primi degni siamo intervenuti con: la riverniciatura totale. Dipinto in rosso la seduta di attesa (*in occasione della Giornata contro la violenza alle donne*). Installato una grondaia per ridurre la presenza di acqua piovana sul pavimento. Attuato un sistema di illuminazione notturno a energia solare per rendere più sicura e gradevole l'attesa e far diventare la prima (*crediamo*) cabina Amt in Genova, con illuminazione autonoma.

Questi interventi, insieme ad altri che il quartiere conosce, completano la nostra mission: pulizia strade, aiuole e piccola manutenzione sulle aree pubbliche. Nei giorni di presenza del servizio EcoVan nel quartiere (*1° e 3° lunedì del mese dalle 7,30 alle 11,00*) in accordo con Amiu, provvediamo con il nostro mezzo (*Ape Car*) alla raccolta/consegna degli ingombranti abbandonati nel quartiere e degli oggetti in possesso di Surpluse, da noi valutati non riciclabili. Servizi alle persone e famiglie nel quartiere (*e non solo*) in stato di bisogno, in stretta collaborazione con il Servizio sociale del Municipio. Tutte le nostre attività sono possibili per la collaborazione e supporto del Municipio e dell'Azienda Amiu SpA. L'aiuto anche economico dei numerosi sostenitori. I volontari inviati dal Tribunale di Genova, che a seguito di una convenzione con gli Uffici Uepe eseguono dei servizi di messa alla prova nel quartiere. Per ultimo ma primo per importanza è la nostra gestione per conto di Amiu del Centro del Riparo e Riuso

"Surpluse" (*finalizzato alla riduzione dei rifiuti*), di cui già abbiamo scritto su queste pagine in passato e il bilancio del primo anno di attività ci ha dato risultati ben oltre l'atteso, riconosciuti e gratificati da Amiu che ci ha concesso di affiancare il nostro logo con i loro (*Amiu e Surpluse*) sulle pettorine dei volontari e sulla carta intestata dell'associazione.

Grazie al successo dell'esperienza, è allo studio un progetto da parte di Amiu, del Municipio e altre associazioni, per ampliare l'attuale Centro di Coronata, il primo realizzato a Genova e altri seguiranno: la prossima apertura avverrà nell'ex mercato di via Bologna.

Ci piace concludere con le parole del sindaco Bucci che, in occasione di un incontro di Colazione con il sindaco, ha così elogiato il lavoro degli Amici di Coronata: "La Città vi deve ringraziare!"

ST



Davide Falteri
Presidente
Consorzio Global



INSIEME
PER
CREARE
VALORE



TRASPORTO
LOGISTICA
& SHIPPING

UN CONSORZIO
TANTE OPPORTUNITÀ

Il tuo partner tecnico per lo sviluppo
di soluzioni consulenziali e formative innovative

www.consorzioglobal.com

Via A. Cantore 17/1° - 16149 Genova - P.IVA 02346910991
tel. +39 010 6445842 - formazione@consorzioglobal.com

Consulenza, Formazione Networking

