



Genova, al via i lavori per le nuove stazioni Rfi  
**Aeroporto–Erzelli e San Giovanni d’Acri**  
 saranno attive entro dicembre 2024  
 Valore dell’appalto: 47 mln di euro

I quiz della politica di Enrico Cirone

Sto pensando a cosa ci aspetta nei prossimi cinque anni, sempre che siano 5, e me lo auguro perché un'altra campagna elettorale, estiva, ravvicinata, non la potrei sopportare con i bolsi contenuti che mi hanno lasciato un retrogusto fastidioso. Immagino che saranno organizzati simposi su fascismo e antifascismo, i quotidiani ci propineranno (a pagamento) inserti sulla storia del fascismo, Cerasa sul *Foglio*, Cazzullo sul *Corriere*, Scurati su *Repubblica*, terranno corsi per insegnarci cosa non si deve fare e/o pensare per essere considerati veri antifascisti e Letta aprirà un ufficio per spiegarci come riconoscere un fascista e come renderlo inoffensivo, ma solo con le “parole”, ovviamente!  
 Tutti coloro che recentemente hanno scritto su Mussolini e fascismo, oltre a Rizzo e Mauro, ne scriveranno il seguito e si assisterà anche a tutto un fiorire di nuove pubblicazioni sull’argomento.

I concorsi pubblici prevederanno preselezioni con test per misurare il grado di antifascismo dei candidati.

“Quale presidente del Senato ha in casa una collezione di busti del duce?” Risposta esatta. Promosso tra i reduci di RaiTre.



**La novena dei Defunti, orari dei cimiteri**

“Dal 24 ottobre al 2 novembre, tutti i cimiteri cittadini restano aperti al pubblico...”

Redazione | a pag. 4

**Caro bollette, aziende in crisi anche a Sestri**

“La crisi energetica entra anche nel tessuto dei negozi che, dopo la protesta delle “famose” bollette in vetrina”.

Marchetti | a pag. 6

**Sanità: i liguri possono prenotare con un click**

“Liguria Digitale si occupa di sviluppare la strategia digitale della Regione Liguria e degli enti soci...”

Tinfena | a pag. 15

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



**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



## Grande distribuzione e negozi di via La difficile strada dell'equilibrio

Una volta, quando eravamo *sce-mi*, esisteva un **“Piano commerciale comunale”** che assegnava un tot di superficie di vendita per merceologia in base alla demografia del territorio. Faccio un esempio con numeri a caso. Se per una popolazione di 10mila abitanti erano stabiliti per un'attività di vendita carni 1.000 mq di superficie di vendita le licenze assegnate non potevano andare oltre tale limite. C'era poi un limite di distanza tra le stesse attività merceologiche.

Veniamo ai giorni nostri con un **“liberi tutti”** e le conseguenti aperture selvagge che favoriscono la grande distribuzione che crea danni economici/occupazionali al piccolo commercio di vicinato e socioculturali a un intero quartiere. I negozi a conduzione familiare che offrivano in maniera equilibrata in un rapporto di reciproca fiducia i loro prodotti a una platea che francamente di tutto aveva bisogno tranne che di supermercati, a Cornigliano sono una decina, sono costretti così a chiudere i battenti. Ogni chiusura di un piccolo negozio è una ferita inferta a una strada e a chi ci vive paragonabile alla morte di un conoscente.

Un supermercato è un meccanismo complicato, è un'industria e come tutte le industrie ha bisogno di margini certi, non è come un negozio a conduzione familiare dove gli acquisti sono oculati e le modeste perdite vengono assorbite dalla famiglia. Senza contare poi quanto ogni giorno il supermercato deve buttare perché scaduto. Parliamo di quantità e cifre pazzesche. Ma non sarà che i supermercati sono troppi rispetto alla reale capacità di spesa delle famiglie per le quali sono stati costruiti? Oramai siamo alla **“dittatura”** della grande distribuzione dove se chi amministrava prima aveva posto veti a questo o a quello, altri sono pronti ad accoglierli e a riceverne i favori in una logica di scambio dove la politica è il mezzo mentre a decidere è la grande distribuzione. Non è vero che si costruiscono supermercati per riqualificare aree degradate. Le aree si possono rendere vitali lo stesso creando incubatori **d'impresa e favorendo la nascita** di queste ultime; anche questi sono posti di lavoro. Se negli anni trascorsi si è esagerato con le aperture selvagge non siamo obbligati per il futuro a continuare sulla stessa linea. oerre

Lo si era capito un mese fa, un po' sotto traccia. I sondaggi in crescita davano per certa la vittoria di Giorgia Meloni ormai prossima al traguardo, dopo una fuga solitaria. Si trattava solo di avvicinarsi al risultato finale e già i primi rumor (*voci di corridoio*) raccontavano di un intreccio di telefonate che diventava via via più fitto, fino a raggiungere le dimensioni di un gigantesca matassa. Ma chi telefonava a chi? Era semplicemente partita la ricorrenza da parte di molti giornalisti delle reti pubbliche a entrare in possesso del numero di cellulare di Meloni per iniziare la campagna di avvicinamento prima, e poi di balzo in alto sul carro del vincitore. Cose che accadono. È il paradosso di *Viale Mazzini*: da molti anni, tutti i leader politici affermano con convinzione che la Rai va liberata dal condizionamento dei partiti, ma poiché la Rai è il primo bottino di guerra dei vincitori delle elezioni, i partiti continuano a governarla. È possibile uscire da questa contraddizione? **L'attuale statuto della Rai prevede** che la composizione del Cda sia così definita: due eletti dalla Camera dei deputati e due eletti dal Senato, due designati dal Consiglio dei ministri, uno designato **dall'assemblea dei dipendenti della Rai.**

Il problema principale non è solo la pratica della spartizione delle reti. Il vero problema è il clientelismo: le forze politiche al governo, infatti, tendono a distribuire a propri simpatizzanti (spesso non **all'altezza del compito**) la titolarità di incarichi pubblici. Ma torniamo a un mese fa perché se qualche giornalista non aveva scambiato il proprio numero con quello di Meloni, i direttori, certamente sì. **«A' Gioggia? Ciao bbella, come stai? Hai riconosciuto er numero? Ammazza! So' proprio io \*\*\*. Ce semo lasciati ch'ero giornalista, mo' so' diventato er direttore! A' Gioggetta bella, te ricordi che ner Tg\* t'ho messo in copertina gli intervento per Atreju (manifestazione politica giovanile della destra italiana che si svolge ogni anno dal 1998, generalmente a settembre, a Roma. Ndr.)! T'ho fatto pure inquadra' dar basso così da sembra' più slanciata...** Te ricordo che quelli de *Repubblica*, ieri, hanno intitolato **‘cicciettella’... ammazza ahò, ‘sti comunisti rosicano e nun ce molano mai: tanta roba, Gioggia... Insomma vorrei che a ‘sto giro... Cerca de capi’...».** Pare che la telefonata si sia conclusa con un **accomodante risatella.** Quando si dice che il giornalista è cane da guardia del potere. Sì, ma qualcuno tiene la museruola.

**Massena**  
IMMOBILIARE

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

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](mailto:farmaciangelini@libero.it)  
lun/ven orario continuato  
8,30 - 19,30  
sabato 8,30 -12,30

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

## La scelta di Madrid: Genova Capitale europea del Natale 2022 E a Villa Bombrini ritorna il Villaggio di Babbo Natale

**Salvaguardia dell'ambiente, risparmio energetico, smaltimento responsabile dei rifiuti urbani, riciclo e riuso e economia circolare** saranno i temi della festa, un prestigioso riconoscimento turistico per Genova che, insieme alla città spagnola di San Sebastián, si è aggiudicata il premio European Capital of Christmas 2022 patrocinato dal Parlamento europeo. La decisione è arrivata, lo ricordiamo, a dicembre dell'anno scorso, da Madrid, dove si era

riunita la giuria internazionale del concorso Capitale Europea del Natale 2022 presieduta da José María Gil Robles, già presidente del Parlamento europeo.

**I giurati, che hanno votato all'unanimità le città vincitrici di questa edizione del Premio, hanno espresso grande apprezzamento «per l'alto livello tecnico dei progetti presentati, per le proposte e l'impegno nel perseguire i valori europei del Natale, un momento di speciale**

significato in cui si rivelano i valori profondi **dell'integrazione, della tolleranza, della convivenza e della pace** che sono al centro e **all'origine del progetto europeo. Promuovere una destinazione per le Capitali europee del Natale – ha detto ancora la giuria internazionale – significa promuovere la pace, la convivenza e l'armonia. Un potente elemento di integrazione e conoscenza dei valori dell'Europa tra i suoi cittadini.**



**Dopo lo straordinario successo dell'anno passato, ritorna anche quest'anno, a Cornigliano, il Villaggio di Babbo Natale.** E si ripropone in grande stile, con un vastissimo spazio disegnato nel giardino storico di Villa Bombrini tra igloo, sagome di animali del Polo Nord, un bosco (nel bosco!) incantato e, naturalmente, la stalla con le renne. Il parco della villa sarà trasformato in un tipico villaggio nordico dove potersi immergere nelle atmosfere del Natale. I bambini e i più piccoli in particolare saranno i veri protagonisti, affascinati dai luoghi che ri-

creeranno la favola natalizia. Ci sarà come il 2021 la cassetta postale dove inviare le letterine a Babbo Natale, che accoglierà in persona i più piccoli nella sua casa di legno, su un grande trono, tra gli elfi, pronto a mettersi in posa per la fatidica foto di rito. La Pro Loco di Cornigliano rilancia così un'idea subito vincente che ha attirato l'anno scorso 7.500 visitatori.

**L'obiettivo di quest'anno è arrivare a quota 10mila. Con la novità che il villaggio sarà certamente più esteso per permettere anche ai più grandi di consumare una bevanda per rifocil-**

larsi e scaldarsi in una delle tante attrazioni del villaggio di casette di legno. Accanto a Villa Bombrini esiste (cosa più unica che rara, a Genova) un enorme parcheggio gratuito a disposizione di chi preferirà raggiungere il villaggio in automobile. Un impegno che vede in prima fila **il Comune di Genova attraverso l'assessorato di Paola Bordilli (Commercio, Artigianato, Pro Loco e Tradizioni cittadine), Società Per Cornigliano presieduta da Paolo Fanghella per la concessione di Villa Bombrini, Civ e Pro Loco di Cornigliano.** La redazione

IL TUO SERRAMENTO



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

**LA MIGLIORE QUALITÀ A PREZZI IMBATTIBILI!**



VIA CORNIGLIANO, 190/R 16152 (GE)



VIA PRÀ 159 L R 16152 (GE)

[iltuoserramentosl.it](http://iltuoserramentosl.it)



### La novena dei Defunti: tutte le modifiche per l'accesso ai cimiteri. Apertura dalle 7.30 alle 16.30

In occasione della novena dei Defunti, dal 24 ottobre al 2 novembre, tutti i cimiteri cittadini restano aperti al pubblico dalle 7.30 alle 16.30, con chiusura alle 17. «La novena è una grande tradizione dei genovesi che, come amministrazione comunale intendiamo onorare – ha spiegato l'assessore ai Servizi civici Marta Brusoni – Per questo abbiamo previsto alcune modifiche per l'accesso ai cimiteri genovesi, in modo da agevolare le persone con problemi fisici o con disabilità. In particolare, nel cimitero di Staglieno verrà attivato un minibus gratuito per le persone con difficoltà di deambulazione». Questo servizio, disponibile da sabato 29 ottobre a mercoledì 2 novembre, sostituisce il bus Amt a pagamento interno al cimitero di Staglieno. Inoltre, in considerazione del maggior afflusso di persone, da venerdì 28 ottobre al 2 novembre è vietato l'ingresso alle autovetture private. Limitatamente alla fascia oraria tra le 12 e le 13,30, è consentito l'ingresso esclusivamente alle autovetture private per il trasporto delle persone disabili e a quelle già soggette ad autorizzazione, che possono prendere accordi specifici con i competenti ispettorati cimiteriali (nelle foto di Pilotta il cimitero di Coronata). La redazione



**Don Massimo saluta i corniglianesi:**  
«Felice di essere qui, lavoriamo per il bene di tutti»



Ciao carissimi corniglianesi, sono don Massimo Dellera, nuovo parroco di San Giacomo Apostolo e Santa Maria e San Michele in Coronata. Sono di origine milanese, ho 41 anni, sono laureato in scienze del turismo all'università Bicocca di Milano. Prima di ricevere l'incarico di parroco ho fatto servizio prima come diacono poi come viceparroco in diverse parrocchie: San Marcellino in via Bologna, San Bartolomeo della Certosa, Sant'Erasmo in Voltri con altre tre parrocchie per ultima SS. Nazario e Celso in Arenzano. Dopo tutte queste esperienze l'arcivescovo mi ha chiesto la settimana dopo Pasqua se me la sentivo di assumere l'incarico di parroco di queste due parrocchie e di assistente della sottosezione di Genova dell'Unitalsi. Sono arrivato come è nel mio stile con il sorriso e il mio entusiasmo. Ho iniziato ad ascoltare

con il cuore le persone a me affidate. È l'amore infatti che deve contraddistinguere il cristiano. Alla fine della vita saremo giudicati sull'amore, diceva San Giovanni della Croce; quindi, è quello che dobbiamo fare: amare. Sono qui in mezzo a voi per servire e amare il popolo di Dio che mi è stato affidato. Sono una persona che punta tanto sul dialogo e sulla collaborazione con tutte le istituzioni, associazioni, gruppi che vi sono sul territorio. Credo nell'inclusività, nella chiesa vi è posto per tutti senza discriminazioni. Non sopporto il rigidismo, né tanto meno la formalità. Chi è troppo rigido vuol dire che ha paura del confronto. Confrontiamoci, cerchiamo insieme il bello, il giusto e il vero. Sono felice di essere qui. Lavoriamo insieme per il bene di Cornigliano.

Don Massimo Dellera (a sn. nella foto con don Giorgio Rivarola. Lourdes)



## Alunni e professori della scuola Volta di Cornigliano premiati a Bologna Il Volta al Linguaggio della Ricerca



La scuola A. Volta è stata premiata presso il Cnr di Bologna per aver coinvolto la comunità di Cornigliano durante la festa del 2 giugno

Il 14 e 15 ottobre la scuola media "A. Volta" di Cornigliano ha partecipato alla manifestazione "Linguaggio della Ricerca" organizzata dal Cnr del capoluogo felsineo.

Un gruppo di alunni (*firmatari dell'articolo. Ndr.*) accompagnati dai professori Giorgio Gasparini e Maria Elena Lai in rappresentanza della scuola e da Ilaria Schizzi, ricercatrice del Cnr di Genova, è stato invitato a ricevere il premio per aver coinvolto la comunità di Cornigliano.

Il 2 giugno 2022 è stato infatti organizzato a Cornigliano il Festival Stem dove sono stati esposti gli

esperimenti e "le strutture" che sono stati costruiti e sperimentati nel corso dell'anno scolastico, spiegando agli abitanti del quartiere il loro funzionamento. Nell'arco delle due giornate a Bologna il gruppo ha avuto l'occasione di visitare alcuni importanti laboratori del Centro di Ricerca, tra cui uno di geologia marina, uno di chimica e una grande biblioteca. Particolarmente interessante la visita al laboratorio di geologia marina dove è stato mostrato un magazzino contenente delle carote prelevate dal fondale marino per la datazione di alcuni eventi storici e il laboratorio di chimica. In quest'ultimo è stato mostrato il funzionamento di alcuni macchinari come la "Macchina di Csi", ovvero uno strumento che consente di dividere le molecole e di scoprire, ad esempio, l'utilizzo di sostanze stupefacenti.

I ragazzi hanno anche assistito alle presentazioni di altre scuole superiori e medie provenienti da tutta Italia. Nel corso della premiazione è stato proiettato un video del progetto realizzato durante lo scorso anno scolastico e gli alunni hanno riposto a specifiche domande sull'organizzazione del progetto.

Con l'occasione ragazzi e professori hanno avuto anche modo di visitare una parte della "dotta" e splendida città emiliana.

Ragazzi e professori si impegneranno per mantenere viva la collaborazione con il Cnr in modo da poter replicare questa splendida esperienza e dare visibilità alla scuola Alessandro Volta.

Davide Di Ceglia, Sveva Lombardo, Mara Pavanelli, Emanuele Rosado

Spazi ricavati nell'ex Foresteria da destinare alle attività didattiche, un nuovo accesso alla scuola in completa sicurezza, una recinzione che permette un utilizzo migliore del parco.

Sono alcuni dei lavori di riqualificazione e manutenzione straordinaria effettuati – per un totale di circa 700mila euro – in

Villa De Mari Dufour che ospita la Scuola primaria Sbarbaro e la Scuola dell'infanzia Villa Dufour, presentati dall'assessore comunale al coordinamento dei programmi e delle azioni per l'Edilizia scolastica e ai Servizi educativi 0/6 anni, Marta Brusoni. Presenti anche Paolo Fanghella, presidente di Società per Cornigliano SpA che ha curato gli interventi, Cristina Pozzi, presidente del Municipio VI Medio Ponente, Antonio Carvelli, dirigente scolastico della Sbarbaro, e Barbara Rinaldi, responsabile della Scuola Dufour.

Villa De Mari Dufour si trova sulla collina della Colombara e, prima della massiccia edificazione dell'area nel secondo dopoguerra, dominava il panorama di Cornigliano.

L'edificio è proprietà del Comune di Genova. La Sbarbaro ospita 94 alunni, 15 docenti e 2 collaboratori scolastici, mentre la Dufour conta 40 bambini, 10 insegnanti e 4 collaboratori.

## Edilizia scolastica, terminati i lavori di riqualificazione di Villa De Mari Dufour La Sbarbaro e la Dufour acquistano spazi e migliorano la sicurezza



«Si tratta di un ulteriore tassello del programma di riqualificazione di Cornigliano, che va avanti da ormai qualche anno – ha detto Cristina Pozzi –. Sono soddisfatta perché tale intervento contribuirà a migliorare la sicurezza dei bambini che frequentano Villa Dufour. Una villa che è una "perla" del quartiere e che ritrova il suo antico splendore. Questo progetto nasce dall'ascolto del territorio: abbiamo accolto le richieste provenienti dai genitori e dalla cittadinanza. Un compito che un Municipio, come ente di prossimità, deve sempre svolgere».

«Società Per Cornigliano – ha detto il presidente Paolo Fanghella – ha come obiettivo la riqualificazione urbana di una porzione importante del Ponente genovese grazie a interventi significativi e di qualità. I lavori che abbiamo "messo a terra" a Villa De Mari Dufour rispondono a questa caratteristica e hanno una valenza ulteriore: vanno a migliorare la vita scolastica di decine

di studenti e arricchire un manufatto architettonico di eccezionale valore. Il lavoro è stato realizzato in collaborazione con la dirigenza scolastica che ringrazio».

I lavori *Riorganizzazione dei percorsi esterni e messa in sicurezza accesso pedonale da via dei Sessanta*

**Per rendere sicuro l'accesso e l'uscita dai giardini pubblici di via dei Sessanta è stato realizzato uno "slargo" leggermente spostato a monte rispetto a quello già presente, che risultava essere estremamente pericoloso.** Per la sicurezza è stata installata una ringhiera di separazione della scuola dal resto del parco. Costo 45mila euro ca. *Manutenzione straordinaria ex scuderie e piazzale antistante la Villa. Realizzazione di una pensilina a protezione percorso scuola/mensa*

**L'intervento aveva obiettivi precisi.** Innanzitutto mettere in sicurezza la copertura che costituisce piazzale di

accesso all'edificio e la balaustra che lo delimita. Prima dei lavori era inagibile. Altro obiettivo era risanare la sottostante struttura muraria dei locali "ex scuderia" sia per proteggerla da agenti atmosferici sia per renderla in un futuro utilizza-

bile dagli alunni. È stata installata una pensilina a protezione del percorso scuola-mensa dei bambini (un intervento fortemente voluto dai genitori). I lavori – a cura di Società Per Cornigliano attraverso Sviluppo Genova che ha svolto il ruolo di Stazione appaltante – hanno tenuto conto dello stato di conservazione e degli aspetti storico-artistici, oltre che dei mutamenti architettonici realizzati nei secoli. Costo circa 650mila euro, oltre a 30mila di finiture.

*Adeguamento e messa a norma di alcuni locali inutilizzati ora adibiti a mensa.* Resi agibili alcuni locali esterni mediante pitturazione delle pareti e realizzazione impianto elettrico a norma. Spesa circa 8mila euro.

*Installazione telecamere perimetrali* A integrazione di quelle esistenti sono stati installati ulteriori impianti per rendere più sicura la zona. Spesa complessiva circa 4mila e 800 euro. La redazione

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

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

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

La crisi energetica entra anche nel tessuto dei negozi che, dopo la protesta delle "famose" bollette in vetrina, si dispongono a contenere al massimo i consumi. Il caro-energia colpisce duramente anche il bilancio delle imprese del terziario che nel mese di settembre hanno registrato incrementi del costo delle bollette prima inimmaginabili: aumenti tra il 200 e il 300 per cento con punte in alcuni casi ancora più alte. Nel mirino la catena del freddo di cui soffrono soprattutto i generi alimentari, in quanto il costo dell'energia sul conto delle imprese sta passando dall'1,5% del 2021 al 4% con punte che possono arrivare fino al 6%. Dato che gli utili medi del settore considerato oscillano tra lo 0,5 e l'1,5%, risulta evidente che molte imprese sono a forte rischio di tenuta dei conti. In base a una stima dell'Ufficio Studi di Confcommercio, nel prossimo 2023 potrebbero rischiare la chiusura circa 120.000 aziende del terziario con conseguente perdita di 370.000 posti di lavoro.

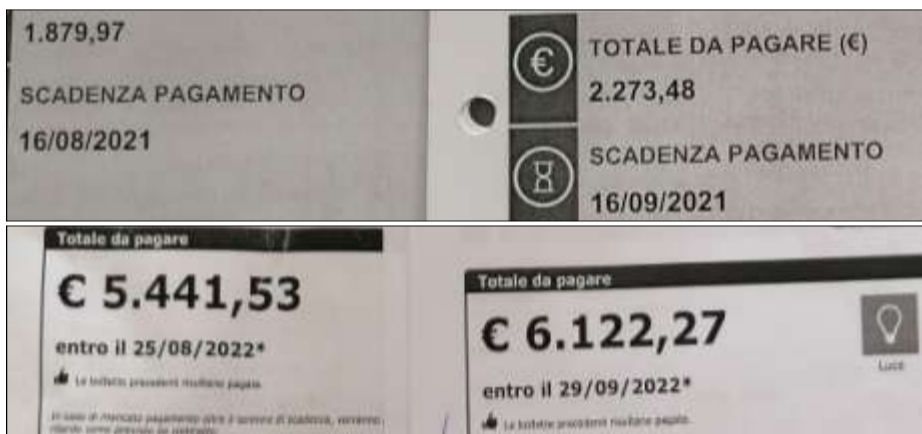
Al fine di contrastare questi effetti, Confcommercio e altre associazioni del settore hanno avanzato al governo una serie di proposte da attuarsi urgentemente. Ma non si sono fermate qua: hanno dato vita a un decalogo di comportamenti virtuosi al fine di favorire il risparmio energetico dei punti vendita, che ciascuna organizzazione si è impegnata a osservare e promuovere tra i propri associati. In prima fila la regolazione delle temperature e delle luci, oltre alla revisione di determinate apparecchiature, processi che verranno ad aggiungersi alle attività già in corso ai fini della sostenibilità ambientale degli stessi punti vendita.

Sestri è da sempre punteggiata da piccole e medie attività, in particolare bar e negozi, per cui risente in modo particolare della crisi energetica determinata in gran parte dalle conseguenze nefaste della guerra in Ucraina. Abbiamo captato l'opinione dei negozianti che, in generale, si professano pessimisti riguardo della crisi e agli sviluppi futuri. Ci è stata segnalata come emblema dell'attuale momento negativo la ditta Vignolo, uno storico bar-pasticceria che da molti anni sorge nella centrale via Merano. Abbiamo incontrato il titolare dell'azienda, Angelo Di Maria, che ha esposto le sue idee in merito.

**Quando è sorta la ditta?**  
È stata fondata nel 1911 da Michele Vignolo: nasce dove c'era la farmacia Sangiorgi. Dopo varie vicissitudini si è installata qui dove è ora e dove prima sorgeva la storica Trattoria delle Rose. **Quando ha rilevato l'attività?**  
**Ero dipendente dell'azienda dal 1988** e l'ho rilevata dal proprietario nel



**Caro bollette: aziende in crisi**  
Anche a Sestri è stangata sui negozi  
**Angelo Di Maria (bar-pasticceria Vignolo):**  
«**Produrre i panettoni a Natale ci costerebbe tantissimo**»



2012. In tutti questi anni ho cercato di mantenerne il prestigio perché si è sempre distinta per la gentilezza di tratto e la genuinità dei suoi prodotti. Attualmente la gestisco con mia moglie Maria, con la quale stiamo insieme da quarant'anni, e con mio figlio Manuel, che mi aiuta nella conduzione. **Quali generi trattate?**  
Il locale nasce come generi alimentari ed è ora divenuto tavola calda, oltre che pasticceria di produzione propria, bar e catering. Una nostra caratteristica, accanto alla genuinità di cui si è parlato, è quella di non far pagare il servizio al tavolo. Le nostre specialità sono il pandolce genovese e vari tipi di panettoni, ma stiamo valutando se produrli quest'anno perché verrebbero a costare molto di più che in passato. La clientela è nello standard: trattasi

essenzialmente di un bar per famiglie. Avete risentito anche voi dell'attuale crisi energetica? Moltissimo. Prima dell'aumento delle bollette, avevamo avuto una certa ripresa. Il governo Conte ci ha dato una mano significativa, per cui gli siamo grati. Stavamo riprendendoci nel lavoro, ma ora arranchiamo, in quanto dobbiamo rientrare dal prestito di 30mila euro, da restituire al governo. Non ci possiamo lamentare del recente passato, anche se ci sono mancati un po' il Natale e la Pasqua. Lavoriamo dal mattino alle cinque fino alla sera alle 20, per cui usiamo molta corrente elettrica e le bollette incidono in maniera insostenibile sul nostro già risicato bilancio. Dovremmo unirvi tutti noi negozianti e fare la voce grossa per pagare il giusto. Invece ognuno guarda in casa sua: un con-

to è avere un incremento di 200-400 euro, come succede a molti negozi, un altro è passare da 2.000 a 6.000 euro. Questa disparità incide sulla collaborazione tra commercianti. Inoltre dobbiamo lavorare solo ed esclusivamente con le banche, che però continuano ad aumentare le spese per ogni operazione. Se dovessi andare di questo passo, sarei eventualmente costretto a vendere questa attività, il che spiace perché ha una lunga storia alle spalle. Ero già stato contattato dai cinesi, ma ho rifiutato, sia per questioni di prestigio sia perché non intendo svendere. Solo se mio figlio trovasse un lavoro fuori dell'azienda, potrei ripensarci, ma non intendo rimetterci. Ogni giorno ce n'è una: malattie, furti, guerre, difficoltà finanziarie. Ma il nostro motto è lottare, anche se dovessi lavorare fino a ottant'anni.

Che cosa ne pensa del ventilato progetto di apertura a Sestri di un nuovo supermercato come Esselunga? Anche se il luogo dove dovrebbe sorgere non è vicino al nostro negozio, sono contrarissimo all'apertura di un nuovo supermercato, in particolare a Sestri, dove esiste un fitto tessuto di piccoli negozi che nobilitano il centro storico e danno lavoro a diverse persone. Noi negozianti soffriamo notevolmente della concorrenza dei supermercati, che lavorano tutti i giorni della settimana, compreso la domenica, con orari dilatati rispetto a quelli delle piccole e medie attività commerciali.

A quali livelli è arrivato il costo dell'energia da voi? Si è avuto un notevole incremento. Le ultime mie due bollette elettriche mensili (v. foto) ammontano, per quanto riguarda agosto, a 5.441,53 euro, mentre a settembre sono ulteriormente lievitato a 6.122,27 euro. E non ho ancora ricevuto la bolletta del gas. **Proposte contro la crisi?**  
Intanto una molto semplice: invece di dare direttamente soldi alle imprese a rischio, aiutare nel pagamento delle bollette quelle che dovrebbero lasciare a casa un certo numero di dipendenti, in modo da evitarne il licenziamento. Ciò permetterebbe al lavoratore di continuare a pagare le tasse, all'impresa di non chiudere, allo stato di evitare nuovi esborsi per attività assistenziali. Ad esempio, io non posso sostituire un dipendente che ha lasciato da poco il lavoro.

Ringraziamo Angelo per la dovizia di particolari che ci ha trasmesso e gli auguriamo di continuare l'attività che ama con lo stesso spirito che lo anima oggi.  
Rita Nello Marchetti  
Giulio Marchetti

**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**  
L'ORTO CELL. 351 9797766  
Via Bertolotti, 92 16152 Ge Cornigliano

**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

## I volontari del Soccorso Fiumara sempre più vicini ai cittadini di Cornigliano

Prossimi al decennale dalla nascita, il 1 luglio 2013, i Volontari del Soccorso Fiumara si confermano un punto di riferimento importante per la popolazione di Cornigliano. Infatti, i cittadini corniglianesi possono contare esclusivamente su di essi per il pronto soccorso notturno e festivo in tutti i giorni dell'anno. Il sodalizio, facente parte delle associazioni Misericordie, con i suoi 65 volontari, 5 dipendenti e 14 automezzi (6 ambulanze e 8 auto per il trasporto di malati e disabili), svolge servizi di urgenza 112 e servizi sociali H24 per 365 giorni all'anno, è molto impegnato in trasferte in tutta Italia e spesso le ambulanze oltrepassano i confini nazionali. Il fondatore, Marcello Nevoso, ci dice:



**“Quando ho avuto l'idea di fondare l'associazione, ho pensato di portare all'interno quanto di positivo ho appreso in circa quindici anni di esperienza presso le pubbliche assistenze, cercando di eliminare le negatività che spesso si insediano nel mondo del volontariato. In questi anni non avrei mai immaginato di poter raggiungere, con il supporto di un nutrito gruppo di insostituibili volontari, gli importanti traguardi che abbiamo raggiunto, anche in molti casi superato. Per esempio, il 2021 lo abbiamo chiuso con un totale di circa 10.000 servizi, di cui oltre 4.500 di urgenze 112, mentre tra i rimanenti servizi ordinari, numerosi sono stati con destinazione Francia, Spagna, Germania e Austria. Questo è dovuto, in particolare, a un servizio speciale effettuato per le Compagnie di navigazione che richie-**

**deva il trasporto di pazienti Covid nelle loro nazioni di residenza. Il nostro grande problema è dovuto al fatto che le Asl non ci hanno ancora concesso le convenzioni, che aspettiamo da tempo, per il trasporto di malati per visite varie e il trasporto di pazienti dializzati, ma confidiamo quanto prima di risolvere la questione.”**

Il presidente Franco Barbi, corniglianese doc, dopo aver militato sin dall'adolescenza in una Pubblica assistenza, ha voluto mettere il suo prezioso bagaglio di esperienza a disposizione di questa nuova realtà trasmettendola ai numerosi giovani che hanno intrapreso l'attività di volontariato, molti altri militi soccorritori abitanti a Cornigliano, lo hanno seguito abbracciando il progetto che si sta rivelando fondamentale per la nostra delegazione, le sue parole: **“Sono molto felice di**

**essere stato eletto presidente, con l'appoggio di tutti i soci. Per me è stata fondamentale l'esperienza acquisita sin dagli anni '70 presso una delle più antiche Pubbliche assistenze della zona, questo mi permette di trasmettere, sia ai giovani che alle persone un po' più adulte, quei valori fondamentali per svolgere questo delicato tipo di volontariato. Inoltre mi voglio adoperare per fare in modo che la Misericordia Volontari del Soccorso Fiumara, possa rimanere principalmente un'associazione di volontariato al contrario di molte altre che strizzano l'occhio a una gestione programmata di tipo esclusivamente aziendale. Naturalmente rimaniamo a disposizione e in attesa, presso la nostra sede di via Eridania 36, di tutte quelle persone di buona volontà che hanno intenzione di intraprendere questa attività che**

richiede molti sacrifici ma che ti ripaga con indescrivibili soddisfazioni.”

**“Al contrario di molte associazioni di assistenza della città che faticano a reclutare volontari, in particolare giovani e volenterosi, i volontari del Soccorso Fiumara vantano il fatto di avere decine di ragazzi e ragazze che prestano il loro tempo libero in turni notturni e festivi con abnegazione e disponibilità, sacrificando la possibilità di trascorrere le stesse ore in discoteca o in vari locali di divertimento. Anche il numero di pensionati e persone mature che vogliono occupare il loro tempo libero mettendolo a disposizione di chi ha più bisogno è soddisfacente, attività che li rende utili e il contatto con i giovani è un toccasana anche per il loro morale.**

Tra pochi giorni sarà disponibile il calendario 2023, oltre che essere distribuito presso alcuni banchetti, i cittadini lo potranno trovare in alcune attività commerciali di Cornigliano, che sono già nostri sponsor sostenitori da parecchio tempo, comunque telefonando allo 010.8680974, sarà consegnato direttamente a casa dai nostri militi”.

Il presidente Barbi, dopo aver militato sin dall'adolescenza in una Pubblica assistenza, ha voluto mettere il suo bagaglio d'esperienza a disposizione di questa nuova realtà trasmettendola ai giovani e molti altri militi soccorritori abitanti a Cornigliano lo hanno seguito abbracciando il progetto che si sta rivelando fondamentale per il ponente. C. C.



**ESPI VIAGGI**
  
 BIGLIETTERIA AEREA E NON SOLO
   
 Via Paolo Antonio de Caverio 6r - Genova 16152 - P.Iva: 02824390997
   
 espiviaggi@gmail.com - 351 661 4676

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

**LOTTOMATICA**
  
 TABACCHERIA FARINA EGIDIO E LE SCOMESSE SPORTIVE
   
**FARINA EGIDIO**
  
 Giocattoli - Cartoleria
   
 16152 GENOVA
   
 VIA CORNIGLIANO, 98 R
   
 TEL./FAX (010) 6518907



Segnalato dal nostro giornale!  
Il Comune ha risposto

## Sos. Villa Serra vandalizzata!

Prendendo spunto dalla denuncia del nostro giornale nello scorso numero di settembre (foto sopra), il consigliere di Vince Genova, Walter Pilloni, ha portato il caso al consiglio comunale.

Immediata la risposta all'interrogazione dell'assessore alla valorizzazione del patrimonio immobiliare comunale, Francesco Maresca, cui è seguito un sopralluogo dei tecnici dell'Ufficio ed è stato verificato che ci sono tante parti dell'edificio che necessitano di manutenzione straordinaria.

Il Comune ha già segnalato ad Aster e all'Ufficio del Verde tutto il cattivo stato dell'edificio e la necessità di effettuare le manutenzioni.



Municipio VI MP, Cristina Pozzi, e l'assessore Mauro Avvenente, da cui l'invito al consigliere Pilloni, per verificare possibili misure di sicurezza che impediscano lo sfregio di questi edifici per i quali c'è assoluta attenzione del Comune così come per molti altri della città.

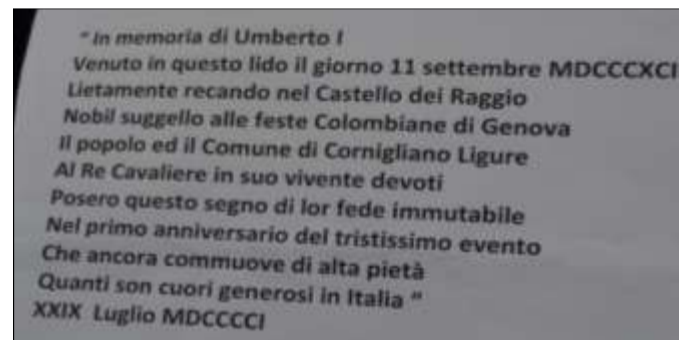
La redazione  
Foto Gaetano Lima

Riguardo le scritte tracciate da ignoti che hanno deturpato l'edificio di Villa Serra, il fatto è stato già segnalato agli uffici competenti e che dovranno porre rimedio.

Maresca ha preso conoscenza della situazione attraverso un sopralluogo dei tecnici avvenuto con la presidente del



## Nuova vita alla targa-ricordo di re Umberto I a Cornigliano



Prende corpo il restauro della lapide posata sulla facciata est della vecchia stazione di Cornigliano, che ricordava re Umberto I e i suoi soggiorni al Castello Raggio. I lavori saranno finanziati dal consigliere Walter Pilloni che con alcuni membri della giunta e funzionari del Comune di Genova, hanno visionato il sito. Foto Lima

# VOGLIO RIFARMI UNA VITA!



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

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



www.cmiu.genova.it





# Italia, la riforma del processo penale

## La strada per l'Europa passa anche dalle aule dei tribunali

di Giuseppe Maria Gallo  
Avvocato penalista del Foro di Genova

Il rispetto dei diritti costituzionali delle vittime e degli imputati e la ragionevole durata del **processo costituiscono, com'è noto, alcuni dei più ambiziosi obiettivi del Pnrr (Piano nazionale di ripresa e resilienza).**

Un cantiere chiuso fra infinite polemiche, pur **nell'inevitabile provvisorietà di risultati** che saranno vagliati, definitivamente, solo nelle aule giudiziarie.

La novella del processo penale si incentra sul concetto della pena come riparazione, in una nuova prospettiva che, finalmente, affranca la vittima del reato **dall'emarginazione nella** quale, per lungo tempo, era stata relegata; declinandosi la concezione del delitto come offesa di un diritto collettivo e, al pari, soggettivo.

A parte pochi esempi legislativi riguardanti la giustizia ripartiva nel processo minorile o per i reati di competenza del giudice di pace ovvero circa la sospensione del procedimento con messa alla prova anche per gli adulti, **nell'ordinamento giuridico**

italiano non si erano mai registrati interventi strutturali di tale genere prima della recente legge delega, essendo rimasto inascoltato **persino l'invito rivolto, agli Stati, dalle Nazioni Unite** nel 2012.

Necessitava realizzare una sistemazione organica sul fronte della giustizia ripartiva, in ogni stato e grado del procedimento, dalle indagini preliminari fino alla fase esecutiva della pena, **per superare l'idea dell'ineluttabilità del carcere**, attribuendo centralità alla figura della vittima del delitto.

Insomma, uno strumento volto a ricomporre la **frattura sociale fra autore dell'illecito, collettività e persona offesa**, con *sanzioni riparatorie*, alternative alle pene detentive classiche.

**L'intervento è stato esteso anche alla particolare tenuità del fatto**, in una triplice direzione: applicabilità ai reati con pena detentiva non superiore, nel minimo, a due anni; valorizzazione della condotta susseguente al crimine commesso; esclusione per alcuni delitti quali quelli sugli stupefacenti o contro la pubblica amministrazione, lo *stalking*, la violenza domestica o sessuale, l'incendio boschivo.

È stata creata la figura del mediatore-terzo per **l'accesso a un programma condizionato all'espressione di un consenso libero e informato dell'autore del reato, della sua vittima**

(protagonista di una fase di riconciliazione con il reo), per un tempestivo adempimento delle apposite prescrizioni e il pagamento di una somma di denaro da parte del responsabile **ovvero per l'ammissione di quest'ultimo al lavoro di pubblica utilità**, previa sospensione del procedimento.

Lo svolgimento di tale lavoro di pubblica utilità può essere accompagnato dal risarcimento del danno o da forme di ristoro alternative, oltre **all'osservanza di una serie di obblighi**-limitazioni di dimora, di spostamento, di frequentazione di soggetti pregiudicati, in ossequio a un programma di trattamento *supervisionato dall'Ufficio per la Esecuzione penale esterna*.

purtroppo, la compressione del *garantismo*; pertanto, il ricorso in appello diventa inammissibile nel caso di mancanza di specificità dei **motivi, con l'impossibilità di ricorrere al giudice di secondo grado** per le condanne al lavoro di pubblica utilità in sostituzione di pene detentive fino a tre anni.

Come si rammentava, le direttive sono state quelle di differenziare e di rendere effettive le pene, incentivando percorsi processuali deflativi, con possibilità, però, per chi non pagasse, di convertire la misura pecuniaria in una misura limitativa della libertà personale, **sull'esempio di altri Paesi europei, distinguendo** tra mancato pagamento colpevole e incolpevole.

Per rendere tempestive le condanne, sarà il giudice di merito ad applicare, immediatamente, la sostituzione della detenzione breve: pena pecuniaria, lavoro di pubblica utilità, reclusione domiciliare e semilibertà.

In guisa, anche le misure alternative al carcere potrebbero concesse risparmiando al condannato la detenzione, applicate, in luogo di una pena breve, non più in via esclusiva dal tribunale di sorveglianza, ma, come si ricordava, anche dallo stesso giudice di merito direttamente nel giudizio.

Soluzioni che non riguardano i reati di criminalità organizzata e quelli più gravi.

**È previsto l'ampliamento dei casi di sospensione del procedimento con messa alla prova dell'imputato per i delitti puniti con pena non superiore a sei anni**, con possibilità del pubblico ministero di prospettare, all'indagato/imputato, la messa alla prova per una definizione anticipata del procedimento.

Spetta al giudice determinare, in concreto, **l'eventuale tenuità del fatto, senza alcun automatismo**, con esclusione della non punibilità per i comportamenti abituali.

Persino in sede di emanazione di decreto penale di condanna, sia la pena detentiva che quella pecuniaria possono essere sostituite dal giudice col lavoro di pubblica utilità, sempreché il condannato non si opponga.

È stato introdotto il regime della procedibilità a querela per alcuni reati contro la persona e contro il patrimonio, per favorire il **risarcimento del danno, la riparazione dell'offesa e la definizione anticipata dei procedimenti**.



**L'intervento riformatore ha riguardato tutti gli stati e i gradi del procedimento**: indagini preliminari, dibattimento, riti alternativi, giudizi di appello e cassazione, esecuzione penale.

**Garantiti maggiori spazi per l'informatica**, con un più largo uso della *digitalizzazione* e delle tecnologie più recenti per notificazioni in via telematica e trasmissione, con lo stesso mezzo, dei fascicoli tra uffici giudiziari per ridurre i tempi.

Revisione dei termini di durata massima delle indagini preliminari, rafforzamento dei riti alternativi come il giudizio abbreviato e il *patteggiamento*; potere del giudice di merito di sostituire la detenzione fino a quattro anni con la semilibertà o con il lavoro di pubblica utilità per pene entro i tre anni, con riflessi pure sulla confisca, per giunta revocabile nel caso di eliminazione delle conseguenze dannose del reato, con indubbio beneficio anche per la vittima.

**Potenziamento dell'udienza preliminare per i delitti più gravi**; facoltà del giudice di pronunciare sentenza di proscioglimento se gli elementi acquisiti non dovessero consentire una ragionevole previsione di condanna.

Udienza pre-dibattimentale per le violazioni più modeste con citazione diretta a giudizio.

**L'esigenza di snellire le procedure dimostra** come il processo penale sia stato trattato come un vero e proprio *malato* da curare attraverso,



Vedrai una città regale, addossata a una collina alpestre, superba per gli uomini e per mura, il cui solo aspetto la indica signora del mare.” Francesco Petrarca.

Genova città singolare, policentrica delle mille e una sfaccettatura, con abitanti che, sulle prime, sembrano dare poca confidenza al forestiero. Un connubio di elementi che la rendono **magica, inafferrabile e l'avvolgono d'incanto.**

Prepariamoci a un viaggio per riscoprire (noi che la conosciamo) Genova dopo la pandemia.

#### Centro storico

**Partiamo dal centro storico più vasto d'Europa**, un mondo segreto di sorprese infinite, misterioso di labirinti e strade strette, i *caruggi*, cuore del capoluogo. È come se ci fossero due città, una nell'altra la cui anima principale è piazza Caricamento, abbellita negli anni '90 dell'architetto Renzo Piano che ha regalato ulteriore bellezza e incanto.

#### Il genio musicale

Icone della musica, simbolo di Genova nel mondo, sono Umberto Bindi, Fabrizio de André, Gino Paoli, Luigi Tenco, Giorgio Calabrese, Bruno Lauzi, Ivano Fossati, Vittorio De Scalzi, i New Trolls, Pfm, Ricchi e Poveri, Matia Bazar, Francesco Baccini.

#### Cucina e il cibo di strada

Al primissimo posto le trenette al pesto e i pansotti al sugo di noci, la cima, le lattughe ripiene, il pescato fresco, le acciughe... poi il pandolce (alto o basso) e, se siete per strada, la focaccia e **la farinata. Chi ha vissuto fuori d'Italia comprende subito cosa vuol dire la mancanza di queste bontà che ben si sposa con il clima genovese.**

#### Chiese

Indipendentemente dai motivi religiosi si possono visitare le chiese, ammirare tutta l'arte e l'architettura che ne conservano nel tempo, con le quali si presentano per chi le apprezza.

Possiamo vedere stili di epoca romana, medievale, gotica e barocca: sculture, affreschi e dipinti. La più antica chiesa a Genova è quella di San Siro.

La cattedrale di san Lorenzo, di stile romanico e gotico con bande orizzontali bianche e nere di marmo e ardesia, regala una magia alla vista.

La chiesa più grande e quella della santissima Annunziata, con due campanili e grandioso pronao a sei colonne in stile ionico, fu realizzata nel 1867 su progetti di Carlo Barabino rielaborati da Giovanni Battista Resasco. Caratteristiche le sue arcate di marmo, stucchi e affreschi in stile barocco.

Più in centro, la chiesa del Gesù è la più amata, là dove si possono ammirare le opere di Guido

Reni e di Rubens.

#### Il museo di Sant'Agostino

È situato in piazza Sarzano, nel complesso dell'ex convento dei frati Eremitani di Sant'Agostino, risalente al tredicesimo secolo. Denominato anche Museo di Architettura e Scultura ligure, custodisce opere, prevalentemente scultoree, provenienti da numerosi edifici genovesi, in gran parte religiosi, scomparsi nel corso dei secoli, ma il museo più *impressionante* e più vasto di Europa nel suo genere, è il cimitero monumentale di Staglieno, con circa 7.000 monumenti funebri, si estende su una superficie di 18 mila metri quadrati. Notiamo un accostamento al neoclassico e allo stile anglosassone, un connubio che viene considerato una delle meraviglie del mondo. Una statua particolare, ricorda la *venditrice di noccioline*, la quale accortasi della cupidigia e falsità degli eredi, fece uso della sua eredità per costruirla.

#### Palazzo San Giorgio

È un grande esempio di storia locale, importante, costruito tra il 1257 e il 1260. In stile medioevale e rinascimentale, divenne sede del banco di San Giorgio, la prima banca pubblica europea.

#### Lanterna

Per chi arriva dal mare (e non solo) il segno inconfondibile è la Lanterna. Alta 117 metri irradia la sua luce sino a 36 miglia marine di di-

stanza. Faro più alto del Mediterraneo, la sua costruzione risale al XII secolo. Testimone di più di un millennio di storia è il simbolo nel mondo della città. Gustave Flaubert scrisse: «Dona un insieme di non so che alla città che ricorda Costantinopoli».

#### Genova città commerciale

Ogni anno transitano oltre 50 milioni di tonnellate di merci da oltreoceano, con un grande traffico comprensivo di un milione e mezzo di container, che arrivano da tutto il mondo.

#### Porto e tecnologia navale

**L'industria navale è tra la più antiche e attrezzate d'Europa. A Genova viene considerata fondamentale la costruzione in cantiere delle navi e la catena di montaggio è complessa e affascinante per le sue gigantesche dimensioni.**

#### I forti

Voltiamo le spalle al mare: i forti che dominano la città furono costruiti nella prima metà del 600, su un arco di 12 chilometri di lunghezza. Sono oggi di grande attrazione turistica, per chi vuole ammirare la città dall'alto in tutto il suo splendore oppure per chi ama lo sport, le passeggiate, il trekking, la bicicletta.

**L'aria del mare sale sino a lì, fino a quasi 600 metri di altezza.**

#### Storia

Il 1492 di Cristoforo Colombo è la data nella quale fu ridisegnato il confine del pianeta e del potere dei genovesi.

#### Oggi come conseguenza di quell'avvenimento

Genova è una città internazionale che ospita pacificamente le culture dei cinque continenti e tante, diverse etnie che contribuiscono a far sì che i genovesi o Genova non spariscano, dato

# A Genova «come una turista» Impressioni di ottobre nei luoghi simbolo della storia di una grande città

di  
**Jazmin Rodriguez**  
sociologa delle Relazioni Internazionali





**l'allarmante calo dell'indice demografico in Liguria, tema di viva preoccupazione.**

**Città internazionale**

Nel luglio 2001 ha ospitato il vertice del G8 (*sugli strascichi che comportò lasciamo il giudizio alla Storia. Ndr*).

Nel 2004 fu nominata capitale europea della Cultura.

**La Sopraelevata**

Come ogni signora che si rispetti, se dimostra qualche difettuccio, in compenso ha un pregio unico e insuperabile: senza di lei non si potrebbe circolare. Può piacere un po' meno ma si fa rispettare e suscita perenne approvazione semplicemente perché è utile, pratica e fondamentale per rendere il traffico scorrevole in una rete di vie strette (i famosi *rebighi*) e labirinti che ne costituiscono la trama strutturale.

**Valletta rio San Pietro**

Polmone verde di cui si scrivono diversi progetti dai quali ci attendiamo grande intelligenza, accuratezza e proiezione futuristica, senza limiti di idee e senza paura di osare (*foto in basso*). Sappiamo che se si fanno bene le cose nella vita, la storia le ricorderà per sempre.

Forse un giorno potrebbe diventare come il Central Park di New York o, anzi, meglio.

Dunque con lungimiranza, creatività e prudenza le grandi opere futuristiche e intelligenti intraprese oggi, richiedono anche di essere pratiche, quindi: utilità, verde, ombreggiature, cura, rispetto per l'ambiente e soprattutto attrazione agli spazi aperti di grandi dimensioni (un vero lusso oggi come i parchi degli altri...) per grandi e piccole non solo in estate e soprattutto tanto, tanto parcheggio.

**«Un viaggio ha senso solo»**

Genova progressista, policentrica con nove municipi, ognuno con la propria magia, unicità e bellezza. Genova con mare, porto e monti, oggi visitatissima dai turisti di tutto il mondo. Una città che non si ferma, si adegua al futuro, oggi multiculturale, si trasforma senza perdere la sua vera essenza. Nascono idee e visioni per creare nuove opportunità per tutti. Coniugando storia, arte, culture diverse, mentalità attraverso

**l'accoglienza apparentemente ruvida del genovese doc.**

Comunque pronta ai nuovi cambiamenti in un mondo nel quale la competizione è fortissima e gli avvenimenti recenti ci hanno insegnato a essere più consapevoli.

Genova, bella signora di ieri, oggi e domani. Auspico che possa diventare la perla più bella del Mediterraneo e non smetta mai di stupire e non si arrenda davanti a niente, così come la sua gente.



**Sampierdarena: dalle origini leggendarie alla storia recente**

Alla scoperta della delegazione ponentina  
Nuove iniziative culturali a partire da ottobre  
di Rita Nello Marchetti

*“Dal porto uscendo in su la destra spiaggia/del mar s'aperse la famosa Arena; /l'Arena in cui più bello il sole irraggia, /e l'aria olezza lucida e serena; /in cui Menfi, e l'Egitto approda, e appiaggia /e trae d'alti palagi ampia catena; /e del regio splendor compagna appare /la maestà, che fa superbo il mare”.*

Così Gasparo Murtola, poeta genovese della prima metà del '600, descrive la Sampierdarena del tempo, una specie di **dependance della nobiltà genovese che vi aveva costruito ville e altri edifici sontuosi. Nel poema “Della creazione del mondo” Murtola ci presenta una città esotica e magnifica per clima e posizione geografica**, ma soprattutto per i suoi palazzi, meta di suggestive villeggiature, che qui vengono paragonati per ricchezza a quelli di Menfi e dell'Egitto.

Sampierdarena, del resto, fu nei secoli località di grande rinomanza, sia sotto l'aspetto politico-economico, sia sul versante marinaro.

Le sue antiche origini, come si evince dalla toponomastica, risalgono addirittura a san Pietro, protettore degli uomini di mare e dei pescatori. Il nome Sampierdarena (dal latino: *Sancti Petri ad Arenaria*) si riferisce chiaramente al santo su cui Cristo volle fondare la prima Chiesa. Narra la leggenda che, nel corso delle sue peregrinazioni volte a evangelizzare il territorio, il santo sostasse anche a Genova. Predicò per tutto il giorno nell'area genovese, senza trovare molti proseliti. La sera, un po' deluso, si spostò verso ponente, dove scovò una spiaggia comoda e appartata. Faceva al caso suo: vi si adagiò esausto e si addormentò. Il mattino seguente fu svegliato dalle grida di alcuni pescatori del luogo che, appena rientrati dalla pesca, avevano invaso la spiaggia. San Pietro li aiutò a tirare le reti che risultarono straordinariamente piene. Quando i pescatori, consapevoli del prodigio, si volsero per ringraziarlo, questi era già sparito. Forse a predicare altrove... Solo allora ne riconobbero l'identità: si convertirono, costruirono in quel luogo una piccola chiesa dedicata a san Pietro, divenuta poi il nucleo dell'attuale parrocchiale di santa Maria della Cella, e chiamarono la spiaggia "San Pier d'Arena" in onore del loro patrono.

Da umile borgo di pescatori a città splendida di palazzi affrescati: questo l'itinerario che ha portato, in un lasso di tempo relativamente breve, Sampierdarena ai fasti del '600 di cui ci parla Murtola, fasti che perdurano con alterne vicende per tutto l'800. Il resto è storia recente di progressiva decadenza e talora di abbandono.

In questi ultimi tempi tuttavia la delegazione appare avviata verso una nuova resurrezione, grazie a una teoria di iniziative tese a richiamare l'attenzione su questa località un tempo così ambita. Ne citiamo qui di seguito alcune.

Il 30 settembre scorso si è tenuto presso l'auditorium del Centro Civico un affollato incontro, in cui è stata presentata una serie di appuntamenti volti a riscoprire aspetti dimenticati e luoghi curiosi nell'ambito della delegazione. Dopo il successo del programma "Sei certo di conoscere bene Sampierdarena?", promosso tra il settembre 2021 e il giugno 2022 dall'associazione **CerCamemoria in collaborazione con Coop Liguria, nuove attività saranno intraprese a partire da ottobre**, con la proposta "Sei certo di conoscere bene Sampierdarena e San Teodoro?" che prevede percorsi inediti dedicati alle ville di Sampieradrena, al cimitero della Castagna, al santuario dei Marinai e a molti altri luoghi suggestivi.

Anche il Teatro nazionale di Genova ha deciso d'investire su Sampierdarena. Lo ha annunciato il direttore, Davide Livermoore, il 15 settembre, durante la conferenza stampa tenutasi nella splendida sala del teatro Modena. Nuova drammaturgia, rassegne musicali, laboratori, incontri e altre iniziative caratterizzeranno un grande progetto di valorizzazione delle periferie che va ad integrare un cartellone di spettacoli già forte di 70 titoli e di oltre 20 produzioni.

Molto attesa la straordinaria doppia inaugurazione: *Grief & Beauty* di Milo Rau, direttore del Teatro nazionale di Gent, rappresentato dal 12 al 14 ottobre al Modena, mentre dal 18 al 30 è andato in scena il nuovo di Livermoore, *Maria Stuarda* di Schiller, al teatro Ivo Chiesa, con Laura Marinoni ed Elisabetta Pozzi.

Tra le altre iniziative, **Genova si fa mondo: memoria, bellezza e comunità a Sampierdarena e nel Ponente genovese**, un percorso che mira ad ampliare l'offerta di spettacoli e a coinvolgere direttamente il pubblico. Fra le molteplici proposte, i *concerti jazz*, in autunno, e *Bianco su Bianco*, in scena al Modena, che lancia la rassegna per famiglie "Sabato a teatro". E poi aperitivi rivolti ai giovani, esperimenti di teatro aperto, appuntamenti in pausa pranzo e molto altro.

Una novità della stagione 2022-23 è rappresentata da un servizio navetta che partirà dal teatro Ivo Chiesa alle 19,30 verso le sale di Sampierdarena e che sarà offerto gratuitamente agli spettatori il mercoledì sera grazie all'intervento di A.Se.F.

Uno sforzo ingente intrapreso dal Teatro di Genova, che merita di essere accolto e apprezzato. Si attende una risposta concreta da parte dei cittadini, in particolare quelli dei quartieri che sorgono a Ponente, destinatari di una vera e propria operazione di rigenerazione urbana.

Come si vede, quest'anno c'è molto di nuovo a Sampierdarena: è in atto una progressiva operazione di rinascita che ci auguriamo riporti la delegazione agli antichi splendori di cui ci parla il Poeta.

Cornigliano si rinnova anche attraverso nuove attività che danno un innovativo e vitale valore al quartiere che mira sempre più a modernizzarsi. Ed ecco che anche in via Umberto Bertolotti al n° 88 r., è stata aperta una sede del Caf, Centro di Assistenza fiscale, uno dei tanti centri di Raccolta Dati distribuiti su tutto il territorio nazionale ed estero. Fra i punti che necessitano di assistenza e tutela, emergono pratiche per migrazione - benefici previdenziali, sociali, assistenziali a sostegno del reddito per singoli e famiglie, rinnovi di permessi di soggiorno e domande di cittadinanza, richieste di ricongiungimenti familiari, registrazioni di contratti di affitto, cambi di residenza, certificati vari, regolarizzazione di contratti di lavoro domestico, attività di colf e badanti, lavori agricoli o alberghieri anche stagionali e altri di massimo rilievo. Tutte le sedi periferiche dislocate sul territorio fanno capo al Patronato Unsic (Unione nazionale sindacale imprenditori e coltivatori), una associazione con natura giuridica di diritto privato riconosciuta dal Ministero del Lavoro. Un'associazione "autonoma, libera e apolitica", nata il 26 aprile 2010 e aggiornata per offrire la massi-

## Cornigliano crescono i servizi ai cittadini Aperto il nuovo ufficio consulenza per stranieri



ma assistenza e consulenza agli stranieri non comunitari per il riconoscimento dei loro diritti. Tramite il patronato l'Enasc (Ente nazionale Assistenza sociale ai cittadini), sempre promosso dall'Unsic, si può contare su una vasta gamma di collaboratori avvocati e medici legali, al servizio per la tutela dei cittadini. Questo vasto servizio che fa sempre

capo alla principale Unsic di Roma, per comodità viene suddiviso sul territorio e una importante sede del Caf e patronato Enasc Unsic si trova a Genova Voltri, in via don Giovanni Verità, che copre anche Pra' e aree limitrofe dove, oltre tutto, si può trovare anche l'assistenza della notevole figura dell'avvocato e mediatore Cesare Ver-narecci di Fossombrone (in foto),

sempre molto disponibile. Anche a Cornigliano ha aperto la nuovissima sede del Caf che collabora attivamente a questo servizio ben organizzato e vitale. La responsabile del nuovo centro corniglianese è la simpatica e gentile signora Maria Grazia (grazia.giribuola@gmail.com) che lo gestisce con grande professionalità e impegno per offrire un indispensabile appoggio agli stranieri, aiutandoli a svolgere quelle pratiche burocratiche che richiedono capacità, tempo ed esperienza. Sempre disponibile con i suoi consigli, informazioni, consulenze e assistenza, aiuta a risolvere le tante problematiche sull'emigrazione e, se impossibile farle sul luogo, indirizza le pratiche al posto giusto senza mai abbandonare nessuno. La lista dei servizi offerti è molto ampia e dettagliate informazioni si possono ottenere recandosi presso l'ufficio della signora Maria Grazia sempre disponibile ad accogliere tutti. Un grande pregio per la delegazione e per tutti quei cittadini stranieri che ne possono usufruire liberamente, perché nel quartiere, questa tipologia di persone è presente, da tempo, in gran numero. Rosanna Robiglio

## Due Pro Loco (Cornigliano e Roburent) s'incontrano ai giardini Melis e accendono la castagnata d'ottobre. Una domenica di ottobre tra castagne, vin brulé e non solo



Fotoservizio di Pilotta, Lima, Turco. Accanto: Cristina Pozzi, pres. Municipio VI MP con Giuseppe Mango, pres. Pro Loco Cornigliano



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**

**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

## LOGISTICA TRASPORTI SHIPPING ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA PORTO COMMERCIO



Diga foranea, assegnato appalto. Webuild capofila consorzio

Falteri (pres. Federlogistica Liguria): « **Importante passo avanti  
Infrastruttura strategica per lo sviluppo dell'intera città  
Consentirà l'accesso alle portacontainer più grandi** »



La recente assegnazione dei lavori per la progettazione e la costruzione della nuova diga foranea del porto di Genova rappresenta un passo in avanti importantissimo per un intervento infrastrutturale che cambierà il volto del nostro porto e la competitività dell'intera logistica italiana.

I lavori partiranno agli inizi del 2023, come confermato dall'autorità portuale genovese, nel pieno rispetto dei tempi previsti dal Pnrr, per concludersi entro la fine del 2026.

La nuova diga poggerà su fondali a profondità variabile fino a 50 metri, la profondità maggiore al mondo mai sperimentata per una diga foranea, e avrà uno sviluppo complessivo di 6,2 km.

“La diga di Genova non solo è l'opera marittima più importante prevista dal Pnrr ma è anche l'opera indispensabile per ragionare su una visione di lungo periodo – commenta il presidente di Federlogistica Liguria, Davide Falteri. - L'opera fu lanciata nel 2009 da Luigi Merlo come presidente di autorità portuale che nel 2013 fece approvare l'adeguamento tecnico funzionale propeedeutico alle fasi progettuali, quindi la grande opportunità del Pnrr ha dato una grande accelerazione. La diga è fondamen-

tale per molte ragioni: il canale di navigazione tra le banchine di Sampierdarena e l'attuale diga è decisamente troppo piccolo e limita l'ingresso delle navi più grandi e quindi ne limita l'operatività.

La sua realizzazione consentirà l'accesso in sicurezza al porto a navi portacontainer più grandi, lunghe fino a 400-450 metri (il doppio di quelle che possono transitare oggi), adeguando le specifiche del porto di Genova alle esigenze delle maggiori compagnie di navigazione. Inoltre sarà un'opera fondamentale per la sicurezza della navigazione. Le previsioni ci dicono che nei prossimi anni avremo innalzamento del mare e moto ondoso molto più violento e quindi occorre una protezione più solida ed efficace. Lo spostamento della diga in avanti consentirà di trasformare il porto in Sampierdarena da porto a pettine di inizio '900 a porto in linea, aumentando gli spazi di banchina e consentendo l'attracco delle navi più grandi. Inoltre potrebbero aumentare gli spazi per le riparazioni navali e la nautica. Con la nuova diga verrà realizzato il più grande intervento di rinnovamento dell'area portuale ligure degli ultimi 25 anni.”

Gianluca Tinfena – Consorzio Global

LOGISTICA TRASPORTI SHIPPING ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA PORTO COMMERCIO



**Davide Falteri: Infrastrutture digitali e Logistica predittiva**  
**Genova si scopre città all'avanguardia**  
 A Palazzo della Meridiana partner nazionali ed europei al convegno organizzato con istituzioni e tutti gli stakeholders della filiera logistica e trasporti

Grande successo per il workshop nazionale su "Infrastrutture digitali e logistica predittiva: strategie rischi e opportunità nello scambio dati nella supply chain del trasporto" che si è svolto venerdì 7 ottobre a Palazzo della Meridiana, Genova.

L'iniziativa è stata promossa dalla Logistic Digital Community, la comunità virtuale nata da Confcommercio e Confrtrasporto, con Federlogistica soggetto aggregatore per mettere in rete gli operatori del trasporto, della logistica e dello shipping, a un anno esatto dalla sua nascita. Un convegno che ha messo in luce la crescita della prima community digitale del settore alla quale hanno aderito numerosi partner di assoluto rilievo sia a livello istituzionale, che associativo e tecnico-scientifico.

La presenza del sindaco Marco Bucci ha messo in evidenza il ruolo di Genova sul tema della digitalizzazione, considerato come centrale per la crescita e lo sviluppo della città:

«L'85% delle merci nel mondo passa dalle due alle tre settimane su una nave – ha spiegato Bucci –. Se si dovesse bloccare la linea logistica saremmo tutti fermi. Lo stesso discorso oggi vale per le linee internet, le infrastrutture digitali ricoprono un ruolo fondamentale per il nostro sistema. Abbiamo una grande opportunità per sviluppare l'integrazione tra la catena logistica e quella digitale. Siamo tutti allineati per rafforzare in sinergia la crescita della nostra città e del nostro territorio. Sono molto contento che molte aziende avranno la possibilità di sviluppare il proprio business sul nostro territorio, portando ricadute economiche e occupazionali. Se vincono le aziende vince la comunità».

Tra i partner istituzionali anche Regione Liguria con l'assessore allo sviluppo economico Andrea Benveduti:

«La grande capacità dei manager è quella di anticipare il futuro, non solo nella logistica, ma anche in altri rami industriali. Ci sono grandi sforzi per mettere a punto tecnologie predittive, stanno crescendo e permetteranno una maggior efficacia ed efficienza nell'utilizzo dei fattori produttivi e una conseguente crescita delle aziende. Genova e la Liguria sono già al centro dello sviluppo di queste nuove tecnologie.»

A parlare della crescita del progetto LDC è stato il vicepresidente di Federlogistica, Davide Falteri (primo a sinistra nella seconda foto in alto): «L'evento di Palazzo della Meridiana mi ha dato tanta soddisfazione anche perché ci sono nuovi partner che si sono uniti a questa community: Rina, Leonardo, altre realtà strategiche a livello

mondiale come Equinix, Free to X, tutti soggetti che a oggi stanno realmente operando nella direzione della digitalizzazione. Il prossimo passo – continua Falteri – sarà la realizzazione di un use case che metta in connessione il mondo della committenza con il mondo della logistica e della portualità. Dobbiamo sfruttare le potenzialità della digitalizzazione per creare efficientamento e aumentare il nastro operativo del trasporto delle merci».

Genova è il primo porto digitale d'Europa grazie a un hub di Equinix per un cavo che porterà i dati in tre continenti diversi. Da dove nasce l'idea e perché Genova può essere un modello da seguire? Lo spiega Emmanuel Becker (al centro della foto a dx.), managing director Italy di Equinix: «Esisteva già un porto digitale, quello di Marsiglia. Da lì la velocità del trasporto dei dati per collegare il Nord Europa, dove ci sono i Paesi con più peso digitale. Genova ha la posizione ideale perché si trova più al centro dell'Europa rispetto a Marsiglia o Barcellona. E poi l'Italia aveva bisogno di sviluppo digitale, per cui abbiamo deciso di creare una nuova porta di entrata nel traffico sudeuropeo».

In prospettiva futura quali possono essere gli obiettivi e come si può trasferire la digitalizzazione in ambito portuale?

«Esistono due tipologie di porti – precisa Becker –: i porti per il traffico merci e persone e i porti digitali. Oggi in un anno abbiamo raggiunto lo stesso peso digitale che si era creato nei 15 anni precedenti».

Era presente anche Giacomo Speretta, senior vice president di Leonardo cyber & security solution. Il gruppo Leonardo pone l'attenzione sul tema della digitalizzazione. Che cosa è stato fatto e quali sono i prossimi obiettivi?

«La logistica è il cuore dell'economia nazionale. Noi siamo in prima linea nello sviluppo di soluzioni che garantiscano l'efficientamento dei processi logistici e la sicurezza dello sviluppo della trasformazione digitale. Vogliamo rendere questo business ricco dal punto di vista dell'efficacia, ma allo stesso tempo siamo attenti anche alla sostenibilità ambientale. Oggi l'85% dei cyber attacchi è determinato dall'errore umano. Bisogna lavorare sulla tecnologia, ma anche sulla cultura e per questo Leonardo ha lanciato un progetto di cyber security academy, che ci porta ad affiancare i nostri clienti per far crescere la consapevolezza e imparare a conoscere ciò che va protetto».

Giorgio Moroni (seconda foto in alto, a destra), Ceo di Free to X, ha posto l'accento sull'approccio

dell'azienda in termini di digitalizzazione e innovazione: «A Genova siamo coinvolti insieme alle istituzioni per lanciare una serie di progetti che riguardano la mobilità e la logistica in città. La digitalizzazione, la raccolta e la gestione del dato sono fondamentali, ma vanno accompagnate da infrastrutture e mezzi adeguati. Noi puntiamo su mobilità, sostenibilità e innovazione: mobilità green con stazioni di ricarica ad altissima potenza, idrogeno, bio carburanti. Tutte cose che stiamo realizzando. Da qui ai prossimi anni pensiamo di dare un grande contributo assieme agli altri partner per rendere Genova una delle città più digitalizzate, efficienti e green d'Italia e d'Europa».

Un tema molto importante in ambito digitale è sicuramente quello dei cyber attacchi. La professoressa Paola Girdinio (prima foto in alto), presidente di Start 4.0, racconta come l'Italia sia uno dei Paesi più attaccati in questo ambito e che cosa si possa fare per mitigare questo problema: «La quasi totalità di questi attacchi è dovuta a errore umano, di conseguenza bisogna fare tanta formazione, rendendo consapevole chi lavora in un'azienda o in un ente pubblico. È assolutamente necessario rendere capaci le persone di capire quando arriva una mail malevola. I nostri sono corsi di consapevolezza». Quali sono gli obiettivi strategici degli attacchi che quotidianamente avvengono nel mondo?

«Il più frequente è il ransomware, finalizzato a bloccare l'attività di un'azienda e rubare dati. Chi attacca chiama l'azienda stessa e chiede una sorta di riscatto per non rendere pubbliche le informazioni rubate: una delle attività più redditizie di queste vere e proprie multinazionali del crimine». Apprezzati nel corso del workshop anche l'introduzione del comandante della Capitaneria di Porto, ammiraglio Sergio Liardo e gli interventi tecnici dell'amministratore di Ram Spa Ivano Russo, il Ceo di Sababa Security Alessio Aceti (a destra nella prima foto in alto) e l'avvocato Francesco Gavotti di B-Right Lawyers (al centro nella prima foto in alto), così come il case history proposto da Leo Cataldino di Tools Group che ha concluso l'ultima parte del convegno sul tema delle opportunità della logistica predittiva.

A un anno di distanza dall'evento lancio della Logistic Digital Community è stato un convegno, quello organizzato grazie al lavoro dello staff di Consorzio Global, capitanato dalla Responsabile marketing Daniela Teodori, che ha messo in chiaro la strategicità di Genova sulla digitalizzazione dell'intera supply chain.

Gianluca Tinfena

LOGISTICA TRASPORTI SHIPPING ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA PORTO COMMERCIO



**Trasporti: parola all'esperto**  
 Il prof. Gian Enzo Duci a 360 gradi tra infrastrutture, aree ex Ilva e futuro dell'aeroporto di Genova

di Gianluca Tinfena - Consorzio Global

Il settore del trasporto è in continua evoluzione e a Genova è strettamente connesso alla logistica e alla portualità. Siamo andati a intervistare un vero e proprio esperto in materia, il professore universitario Gian Enzo Duci, vicepresidente di Confrtrasporto. Genova e il suo porto sono al centro della attenzione anche per le infrastrutture digitali. Come migliorare le potenzialità di porto e città? «Genova è sempre stata leader in Italia nell'innovazione tecnologica a livello portuale. Non siamo ancora al livello dei porti nordeuropei, ma la sfida interessante è raggiungere realtà come Amburgo o Rotterdam. La novità importante è l'arrivo nella nostra città del cavo di collegamento a banda larga che collega Europa e resto del mondo. Questo consente di aprire spazi estremamente interessanti per lo sviluppo di attività su Genova, non solo portuali, ma penso anche ad aspetti tecnologici evoluti: ad esempio la cybersecurity, su cui si sta creando un

asse Genova-Torino in termini di leadership nazionale, o su strumenti ulteriori. Da un laboratorio di questo genere può nascere un utilizzo applicato della blockchain, un tema di cui si sta parlando da tanto, ma non si è ancora capito bene quale potrebbe essere la messa a terra nel settore marittimo». Ma esistono altre opere funzionali allo sviluppo della città. Gronda, alta velocità ferroviaria e nuova diga. Quanto tempo ci vorrà per vedere Genova totalmente competitiva? «Il porto di Genova ha raggiunto un suo sviluppo in termini di traffici che potrà crescere in futuro solo a determinate condizioni, cioè avere infrastrutture di collegamento, possibilmente ferroviarie. Oggi la merce che transita da Genova ha un range chilometrico inferiore ai 300 km, distanza per cui ci si serve solo ed esclusivamente del trasporto su gomma. Questo mercato è saturo, di conseguenza possiamo crescere solo se guardiamo mercati più distanti, per raggiungere i quali c'è bisogno della ferrovia. Il Terzo valico per essere efficace dovrà poi essere collegato con il nodo di Milano e il resto d'Europa. Per il trasporto su gomma abbiamo il problema della manutenzione ordinaria che non è stata fatta negli anni e che oggi si è trasformata in manutenzione straordinaria con tutti i blocchi che stiamo vedendo sulle autostrade. Necessitiamo di strumenti di bypass o di duplicazione: la Gronda consentirebbe di avere un'alternativa». **Non solo viabilità: c'è il tema degli spazi portuali.** «Gli spazi portuali si possono utilizzare meglio e le tecnologie digitali di cui abbiamo già parlato possono dare una grossa mano. Il Sech aveva una possibi-

lità di movimentare circa 300.000 contenitori all'anno, ora è arrivato a poterne movimentare circa 450.000. Tuttavia, è necessario ampliare gli spazi oggi a disposizione e in questo senso è chiaro che la diga consentirà alla città e al porto di trarre il prossimo secolo.» Un tema da affrontare è quello delle aree ex Ilva di Cornigliano, strategiche per l'espansione del porto. Che margini possono esserci? «L'attuale insediamento ha un accordo di programma che viene messo in discussione da vari soggetti. Prima o poi si dovrà arrivare a una risoluzione. Non si deve fare a meno di Arcelor Mittal, ma oggi gli spazi sono sovradimensionati rispetto alle attività che vi sono insediate. In un'area delle stesse dimensioni a Rotterdam e Anversa lavorano 30.000 persone. È un tema che deve essere affrontato, soprattutto in una città che ha problematiche di spazi in cui far insediare nuove attività produttive» **Aeroporto. Quale futuro in vista?** «Considerato il livello delle infrastrutture nella nostra regione dobbiamo tenerci stretto il nostro aeroporto. Il giorno in cui dovessimo essere collegati con uno strumento rapido e veloce con aeroporti che hanno un numero di connessioni molto più ampie è chiaro che potranno essere fatte delle valutazioni. A quel punto bisognerà capire se abbia ancora senso utilizzare un'area così ampia e strategica per questa funzione. Sarà un tema che andrà affrontato non prima di una decina d'anni, quando avremo la certezza di avere collegamenti veloci con il milanese e con il nord Italia in generale».

Dopo il prenoto-vaccino, ora i liguri possono prenotare con un click le visite specialistiche

Enrico Castanini (amministratore unico Liguria Digitale) si sofferma anche sulla emergenza cyber attacchi per numerose aziende italiane

di Gianluca Tinfena – Consorzio Global



Puoi vedere in video questa e tutte le altre interviste speciali su [www.globalwebtv.it](http://www.globalwebtv.it)

Liguria Digitale si occupa di sviluppare la strategia digitale della Regione Liguria e degli enti soci. **Tra le mission c'è anche la realizzazione di progetti innovativi e tecnologicamente all'avanguardia per fornire a tutti servizi digitali e informazioni facilmente accessibili, così come la promozione della Liguria nel mondo attraverso campagne di comunicazione e marketing digitale.** Contribuire al miglioramento della qualità della vita per il cittadino, **l'impresa e le associazioni con servizi ad alto valore aggiunto: questo è un altro obiettivo di Liguria Digitale che va a mettere in risalto l'importante lavoro svolto in pieno periodo covid, quando i liguri hanno avuto la possibilità di prenotare il vaccino con un semplice click.** Abbiamo incontrato presso la sede di Liguria Digitale agli Erzelli, al confine tra Cornigliano e Sestri Ponente, **l'amministratore unico della società l'ingegnere Enrico Castanini. Partiamo dall'emergenza covid e dalle**

prenotazioni dei vaccini in Liguria per un servizio fondamentale organizzato a supporto delle Asl della Regione. Di che numeri parliamo? «Abbiamo superato parecchi milioni di prenotazioni. Possiamo affermare che più di un milione di liguri hanno usato prenoto-vaccino, utilizzando sia la parte informatica, sia attraverso call center e farmacie, tutti servizi connessi in rete. Mi ha colpito la gran risposta anche da parte della popolazione meno giovane, probabilmente dovuta anche al fatto che abbiamo cercato di lavorare moltissimo sulla semplicità d'uso. Infatti, un recente sondaggio afferma che il 97,9% di chi ha utilizzato il servizio lo ha ritenuto molto buono o buono». Questa esperienza positiva ha portato **anche a un'evoluzione importante per quanto riguarda l'aspetto sanitario della prenotazione di visite specialistiche. Come sta funzionando questo servizio e in che modo?** «Siamo partiti sulla base dell'esperienza di prenoto-vaccino. Da

qui abbiamo deciso di estendere **l'esperimento alle altre prestazioni sanitarie non di tipo emergenziale: radiologia, prime visite e analisi di laboratorio.** Anche qui, oltre alla parte informatica, abbiamo deciso di lasciare gli altri canali già presenti come ad esempio i call center, gli sportelli della Asl e le farmacie. Chi si trova bene con i sistemi tradizionali può continuare ad utilizzarli, chi vuole ha la possibilità di accedere alle prenotazioni 24 ore su **24, sette giorni su sette. Il successo è stato al di sopra delle aspettative, soprattutto per chi, per vari motivi, era penalizzato dal sistema a orari per motivi di impegni lavorativi.** Infatti, i primi dati ci dicono che il 25% di prenotazioni viene fatto durante i fine settimana e un altro 25% dalle 18 alle 6». Un altro tema molto serio per il vostro ambito è quello degli attacchi informatici. Cosa si è fatto e cosa si può fare per essere utili alla sua risoluzione? «Purtroppo gli attacchi ci sono. Noi abbiamo un discreto sistema di domini

e riceviamo migliaia di attacchi al giorno. Prima assistevamo ad attacchi hacker isolati, ora esiste un vero e proprio sistema di organizzazioni criminali o politiche. Conosco centinaia di enti in Italia e nel mondo che hanno avuto problemi seri. Quando si è colpiti così duramente, in un minuto si passa dagli **anni 2000 all'età della pietra, non avendo più mezzi per portare avanti il lavoro.** Più il digitale sta diventando importante per le aziende, più gli attacchi aumentano. Noi abbiamo un centro specializzato che si chiama Security operation center e vediamo quali sono i Paesi più attaccati al mondo: **l'Italia è al quinto/sesto posto.** Il problema può essere affrontato solo grazie alla tecnologia, ma purtroppo questo lo possono fare solo le grandi aziende. Le piccole e medie imprese devono appoggiarsi ai grandi centri. **Un'altra cosa importante è la formazione: occorre dare alle persone la consapevolezza. Si possono avere anche strumenti all'avanguardia, ma bisogna saperli utilizzare».**

**L'Ucid** – Unione cristiana Imprenditori Dirigenti – è stata fondata nel 1947 su iniziativa dei cardinali Giuseppe Siri e Alfredo Ildefonso Schuster, e accoglie quanti, con ruolo di responsabilità, intendono impegnarsi a testimoniare con coerenza comportamentale il messaggio evangelico e la Dottrina sociale della Chiesa. La struttura dell'Ucid è di tipo federativo e si articola in Gruppi regionali e Sezioni provinciali e proprio a Genova è presente un nutrito numero di iscritti. La presidente genovese dell'Unione cristiana Imprenditori Dirigenti è la dottoressa Maria Cristina Palladini. Siamo andati a conoscere da vicino le iniziative e gli intendimenti dell'Ucid in vista dei prossimi mesi.

Qual è la mission che dà stimolo al lavoro quotidiano dell'associazione?

«L'amore per il proprio lavoro, l'amore per gli altri e la convinzione che non si può essere felici se non lo sono anche gli altri per noi. Dobbiamo avere rispetto ognuno dell'altro e delle esperienze che ognuno di noi si porta dietro e cercare di conciliare le esigenze lavorative e quelle personali. La nostra mission, soprattutto alla luce delle indicazioni che ci ha dato Papa Francesco, è quella di proporci di meditare per cercare di arricchire la nostra spiritualità, ma anche di esser concreti nelle opere e cercare di uscire allo scoperto per dare delle testimonianze virtuose che possano essere seguite da altri. La sfida importantissima è quella di creare una nuova cultura, non è facile, ma non dobbiamo mai perdere la speranza e il coraggio».

## L'Unione cristiana Imprenditori Dirigenti si presenta. La presidente Maria Cristina Palladini spiega le iniziative dei prossimi mesi dopo l'incontro con monsignor Tasca

di Nicholas Fresu – Consorzio Global



Avete avuto un incontro recentemente con l'arcivescovo di Genova, monsignor Tasca, per darvi le linee guida per l'anno che verrà. Cosa è emerso?

«Il messaggio principale che abbiamo raccolto da questo incontro è quello di farci incarnazione con concretezza dei nostri principi. È necessario lavorare costantemente per creare questa nuova cultura, che è quella che lasceremo alle generazioni future. L'incontro con monsignor Tasca ha dato una benedizione a quelli che sono i nostri programmi».

Quali saranno i primi appuntamenti nel biennio 2022-2023 dal punto di vista della concretezza del vostro impegno e attraverso quali iniziative mirate?

«Abbiamo un nostro consulente ecclesiastico, don Massimiliano Moretti, che ci guida e ci forma spiritualmente. Quest'anno avevamo preso come riferimento le lettere ai Galati, successivamente il nostro Pontefice ha svolto incontri importanti sia con

Confindustria in Vaticano, sia con i giovani ad Assisi, in virtù di ciò abbiamo deciso di iniziare la prima meditazione dagli spunti che il Papa ci ha dato.

Una delle prime iniziative sarà quella di incontrare i candidati liguri che sono stati eletti in Parlamento. Chiederemo a loro che cosa hanno intenzione di fare soprattutto riguardo al welfare, focalizzandoci in maniera particolare sul problema della povertà e del disagio sociale. Abbiamo organizzato su questo tema un convegno che verterà sul tema del salario minimo, inoltre abbiamo una attività con un centro di formazione sull'imprenditoria sociale con le testimonianze delle aziende, un esempio importante perché si tratta di attività che possono portare emulazione da parte di altri.

Infine vorrei parlare della borsa di studio intitolata ad Attilio Viziano, padre del nostro presidente regionale e vicepresidente nazionale, Davide.

Si svolgerà con molta probabilità il prossimo 22 aprile, dobbiamo ancora decidere i dettagli ma sarà la conclusione di una serie di iniziative mirate che si svilupperanno nella prima parte del 2023».



GenovaFa e la riscoperta del cimitero di Staglieno

## Un progetto ambizioso grazie alla tenacia dell'associazione della presidente Caterina Fasolini

di Gianluca Tinfena – Consorzio Global

GenovaFa è una associazione di promozione sociale senza scopo di lucro volta alla valorizzazione della cultura del territorio. L'associazione negli anni si è impegnata a realizzare numerose attività culturali di promozione.

Tra i progetti più recenti di GenovaFa c'è senza dubbio quello della riscoperta artistica e culturale del cimitero monumentale di Staglieno. Su questo e su molto altro abbiamo incontrato la presidente Caterina Fasolini (prima foto in alto) e la vicepresidente Angelica Canevari che ci hanno aperto le porte dell'associazione.

**Presidente, come nasce l'idea dell'associazione?**

«GenovaFa nasce nel 1998 con l'intento di promuovere turismo, cultura e formazione sul territorio genovese e ligure. In questi anni abbiamo lavorato su questi temi, sul turismo abbiamo seguito la legge sui bed&breakfast, sulla cultura abbiamo spaziato dalla musica alle scuole e sulla formazione ci siamo aperti a ventaglio. Tra le altre cose abbiamo lavorato anche sulle piccole stazioni incustodite con l'Università di Genova, vogliamo avvicinare le istituzioni alla cittadinanza e al territorio».

Quali sono i progetti che nel tempo avete portato

avanti e vi rendono particolarmente orgogliosi?

«Abbiamo scritto un libro che raccoglie tutti gli stemmi dei comuni liguri. Questo ci ha dato la possibilità di conoscere bene il territorio. Anche il progetto sulle piccole stazioni ci rende orgogliosi, con gli studenti dell'ultimo anno abbiamo ragionato su come rimettere a posto questi luoghi abbandonati. Poi abbiamo organizzato l'accoglienza degli scienziati del Festival della Scienza, ma ciò che ci inorgolisce è un progetto che abbiamo in corso sulla promozione di Staglieno, cimitero storico e monumentale. Oggi è un po' trascurato, deve diventare un nostro vanto e abbiamo aperto un info point anche con il contributo della Fondazione San Paolo» Questo progetto è quasi ultimato, cosa siete riusciti a fare?

«Non si tratta di un vero e proprio restyling – spiega la vicepresidente Angelica Canevari - ma soprattutto della possibilità di riordinare una serie di problematiche che esistono e poterle affrontare insieme alle istituzioni in modo più semplice. Abbiamo cercato di creare ordine tra tutti i soggetti che operano a Staglieno. Da qui si può partire per raggiungere gli altri obiettivi: uno è quello della comunica-

zione verso l'esterno e lo abbiamo fatto organizzando una serie di concerti e visite guidate, in condivisione con il comune di Genova e altre associazioni.

**Poi c'è stata la parte legata alla formazione rivolta alle scuole, a partire dalle elementari per arrivare a quelle di alto restauro ospitate a Genova da noi».**

È vero che un mecenate americano annualmente aiuta con risorse proprie il cimitero di Staglieno?

«Si tratta di Walter Arnold, al quale dobbiamo essere grati perché da anni segue Staglieno e raccoglie grazie alla sua associazione una serie di fondi e li destina al restauro di statue importanti. Ne ha restaurate più di 14, la città lo deve sapere e venire a

**visitare il cimitero. C'è poi la questione del mantenimento dei restauri, essendo un museo a cielo aperto ci sono problematiche di manutenzione dei manufatti piuttosto rilevanti. All'interno di Staglieno c'è un centro lapideo che dà la possibilità di potersi esercitare su questo tipo di lavoro, la scuola di Botticione vicino a Brescia, ad esempio, ha mandato qui i suoi studenti per un restauro ultimato durante la settimana dei cimiteri scientifici.»**

È possibile vedere i video di queste e delle altre interviste speciali su [www.globalwebtv.it](http://www.globalwebtv.it)





## Caro energia: tra i settori più in crisi quello dei panificatori Bollette quintuplicate e 150 panifici chiusi in Liguria nell'ultimo anno

di Gianluca Tinfena – Consorzio Global

Il caro energia è un problema per molte categorie produttive. Un vero e proprio salasso per molti mestieri, tra cui quello dei panificatori, dove le bollette sono addirittura quintuplicate. Ce ne parla Antonio Volpe del direttivo dei panificatori di Confcommercio di Genova.

«Siamo in una situazione in cui abbiamo subito questi costi straordinari che non ci aspettavamo e che ci impediscono di poter creare strategie e pianificare il nostro lavoro. La nostra struttura ha circa 35 dipendenti e stiamo cercando con contratti a tempo determinato di non arrecare danno a nessuno. Sicuramente dei contratti verranno valutati meglio, non riusciamo a sopportare questi costi straordinari. Al momento stiamo utilizzando i nostri utili profitti di diversi anni, ma non sappiamo per quanto tempo riusciremo a sopravvivere. Ci auguriamo che il nuovo Governo riesca a risolvere il problema perché la situazione è tragica. Dove c'è una gestione familiare molti colleghi preferiscono chiudere, noi non ce lo possiamo permettere a causa dei nostri costi fissi troppo elevati. Continueremo a lavorare otto ore al giorno e terremo duro finché riusciremo».

Volpe ci mostra le bollette dei suoi forni, facendo un raffronto tra 2021 e 2022 si passa dai 2.200 euro dello scorso anno a 10.751 euro dell'ultima bolletta arrivata. Questo problema del caro energia inoltre si somma anche all'aumento delle materie prime.

«In questi giorni sto riscontrando continui aumenti senza capire da cosa derivino. Un chilo di zucchero che fino a poco tempo fa si pagava 68 centesimi è arrivato sopra un euro, il burro è passato da 8 a 15 euro. Sono costi che non hanno ragione di esistere, ormai facciamo piccoli acquisti giornalieri per sostenere la nostra produzione».

Ci sono panifici storici liguri che stanno chiudendo. Quali sono i dati dell'ultimo anno?

«Negli ultimi 12 mesi circa 150 panifici purtroppo hanno tirato giù la serranda. Sono quasi tutte imprese a gestione familiare, molte anche con qualche dipendente. Vorremmo un occhio di riguardo, pur essendo micro attività versano i contributi e fanno il loro lavoro anche a livello di tasse».

Per vedere queste e tutte le altre interviste speciali: [www.globalwebtv.it](http://www.globalwebtv.it)



## IN RICORDO di CRISTOFORO COLOMBO GENOVA PREMIA LE ECCELLENZE DELLA CITTA'

di Nicholas Fresu

Mercoledì 12 ottobre nella Sala del Maggior Consiglio di Palazzo Ducale si sono svolte le celebrazioni della giornata di Genova e di Colombo, una cerimonia che, dopo il periodo pandemico, è tornata in presenza.

Alla presenza delle istituzioni sono stati conferiti i Premi Colombiani, il Grifo, la Medaglia Città di Genova e il titolo di Ambasciatore di Genova nel mondo.

Dopo un intervento di elevato livello storico da parte del professor Carlo Taviani, ricercatore dell'Università di Zurigo, a fare gli onori di casa sono stati i rappresentanti delle istituzioni locali. Ha esordito così il presidente della Regione Giovanni Toti: «Oggi si celebrano la intraprendenza individuale e le opportunità che l'ingegnosità di qualcuno apre per tutti noi». Sulla stessa lunghezza d'onda il sindaco Marco Bucci: «Celebriamo la festa di chi vuole fare cose nuove con coraggio. Questa è la storia di Genova, oggi stiamo marciando tutti nella stessa direzione per costruire una città efficiente».

La cerimonia è continuata con il conferimento dei Premi Colombiani, con il premio internazionale delle comunicazioni assegnato a Leonardo Spa, azienda che, come affermato anche dal presidente Luciano Carta, ha dato un contributo fondamentale al lancio del James Webb Telescope, il più grande osservatorio astronomico spaziale mai realizzato che permetterà di rivoluzionare la visione dell'universo.

A questo punto è stata consegnata la Medaglia Colombiana

na assegnata a chi si sia distinto per coraggio, impegno negli studi, audacia di realizzazione in prove di alto significato umano. Roberta Pinotti, ex ministro della Difesa, l'ha consegnata a Pierluigi Bruschettoni, pediatra, che con commozione ha dedicato il premio alla Band degli Orsi del Gaslini, di cui è fondatore, che nel corso degli anni ha permesso di aiutare centinaia e centinaia persone meno fortunate.

Il Premio internazionale dello Sport è stato assegnato alla Federazione italiana Nuoto, consegnato dal prefetto Renato Franceschelli e da Alessandra Bianchi, assessore allo Sport del Comune di Genova.

Antonio Micillo, presidente del Coni Liguria, ha sottolineato l'ottima scuola genovese e ligure, che ha fatto emergere nuotatori del calibro di Martina Carraro, Alberto Razzetti e Linda Cerruti, ricordando come lo sport insegna ai ragazzi a essere cittadini migliori.

Nella città natale di Niccolò Paganini non poteva mancare un accompagnamento musicale, curato dal maestro Andrea Cardinale, violinista con oltre mille concerti all'attivo in tutto il mondo.

Particolarmente evocativo il momento della donazione dell'olio per la lampada votiva che arde presso le ceneri di Cristoforo Colombo nel faro di Santo Domingo, offerto al console dominicano Nelson Francisco Carela da Omar Missarelli, sindaco di Masone.

La cerimonia è proseguita con il conferimento del Grifo, massimo tributo che Genova assegna a chi si è distinto rappresentando la città nel mondo. Il primo è stato ritirato da Franco Bampi, presidente dell'associazione "A Cumpagna", che da anni mantiene viva la tradizione del genovese e tante altre tradizioni liguri.

Secondo Grifo assegnato alla memoria di Gianni Calcano, scalatore scomparso nel 1992 in Alaska, premio ritirato dalla figlia Camilla che ricorda come il padre, nono-



stante le centinaia di imprese sparse in giro per il mondo, sia sempre stato molto legato a Genova e abbia amato anche le vette del nostro Appennino.

Terzo premio assegnato al corpo nazionale dei vigili del fuoco, ritirato da Laura Lega, capo dipartimento, che dedica il Grifo alle vittime del crollo del ponte Morandi e a tutti i soccorritori che in quelle ore hanno lavorato per cercare di salvare vite. Sul palco anche Guido Parisi, vice-capo dipartimento, che ha sottolineato come il premio arrivi nei giorni in cui proprio a Genova i vigili del fuoco celebrano i 70 anni del nucleo sommozzatori e come la nostra città abbia consentito la nascita di un'eccellenza che oggi viene condivisa con il mondo.

L'onorificenza che il Comune ha assegnato a personalità autorevoli è la Medaglia della città, consegnata a Fidapa Genova due, associazione che ha realizzato numerose attività, tra cui conferenze contro la violenza sulle donne e ritirata dalla presidente Marina Oggero.

La cerimonia si è conclusa con il sindaco Bucci che nomina i nuovi ambasciatori di Genova nel mondo: Angiolino Barreca, Aldo Bisio, Gaynor Bongard Mazzone, Eliano Calamaro, Roberto Cameranesi Capretti, Mario Caponnetto, Stefano De Benedetti, l'associazione Flying Angels Foundation, Gabriele Lignani e Giorgio Zaffiri.

Alla cerimonia era presente anche Davide Falteri, consigliere delegato del Comune di Genova in materia di nuovi insediamenti aziendali sul territorio.

## Definite le modalità per il buono patente autotrasporto Falteri (Fai Liguria): “Strumento utile. Intanto cresce l’attività di Global Recruitment per andare incontro alla carenza di autisti”

“La carenza di autisti nel settore autotrasporto è un tema sempre più centrale nell’anno che si sta per concludere. In Italia mancano circa 20mila autisti per completare il fabbisogno del comparto del nostro Paese” esordisce il presidente di Fai Liguria, Davide Falteri.

A questo proposito sono attivi progetti che nel tempo stanno dando risultati per cercare di dare soluzioni e aiuti concreti al superamento di un problema annoso come quello della mancanza di autotrasportatori.

Tra questi c’è una piattaforma al servizio dell’autotrasporto per far fronte alla carenza di autisti incrociando la domanda e l’offerta. Si chiama Global Recruitment ed

è nata in Liguria da alcuni mesi, ma già attiva in tutta Italia, e comprende un progetto di formazione presente attualmente in 8 regioni: Piemonte, Lombardia, Toscana, Abruzzo, Veneto, Puglia, Marche e Liguria. Gli autisti e le aziende possono iscriversi direttamente su [www.consorzioglobal.com/global-recruitment](http://www.consorzioglobal.com/global-recruitment). Un progetto che, dopo i riscontri positivi sia in Liguria che nel resto dell’Italia, anche Fai Liguria sta promuovendo, con la partnership tecnica di Consorzio Global e la sinergia di Unasca. A oggi la rete del progetto fa riferimento a circa 200 autoscuole presenti a livello nazionale.

“Il Global Recruitment – spiega il presidente di Fai Liguria, Davide Falteri - è uno strumento



costi del conseguimento dei titoli e delle abilitazioni professionali per la guida dei mezzi destinati all’attività di autotrasporto di persone e mezzi e sarà attivo fino al 31 dicembre 2026. Il Fondo ha una dotazione pari a 3,7 milioni di euro per l’anno 2022 e a 5,4 milioni di euro per ciascuno degli anni dal 2023 al 2026.

La piattaforma informatica “Buono patenti” è accessibile direttamente o dal sito del Mims, che consente la registrazione dei beneficiari e l’accreditamento delle autoscuole accreditate.

Possono beneficiarne tutti i cittadini italiani ed europei che - nel periodo tra il 1° marzo 2022

e il 31 dicembre 2026 - abbiano un’età compresa tra i 18 e i 35 anni, e che intendano conseguire le patenti di guida per il trasporto di merci C, C1E, CE e la carta di qualificazione del conducente CQC. A ciascun beneficiario è riconosciuto un Buono pari all’80% della spesa per la formazione necessaria al conseguimento dei titoli abilitati (patente e CQC) per un importo massimo di 2.500 euro.

Sarà necessario per i beneficiari del buono conseguire la patente e, eventualmente, anche la carta di qualificazione del conducente entro 18 mesi dalla relativa attivazione. GT

GT

**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](http://www.banco-metalli.com)

**Giulia Parrucchiere**  
Hair stylist-Fashion Look  
Uomo-Donna-Bambino  
Via Cornigliano 274r GENOVA  
Tel: 328-9578389

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

**Lavanderia del Borgo**  
di Alessandra Calcagno  
Via P. A. De Caverio, 10/R  
16152 Genova  
Cell. 338-4857751  
P.I. 00240200998 - C.F. 01394680969

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

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

**Cose Buone di Sardegna**  
Prodotti Tipici Sardi - Tripperia  
Via Umberto Bertolotti 18 r  
Via Paolo A. De Caverio 3 r  
Genova - Cornigliano  
Aldo: 340 2521897  
Luana: 346 0252636

**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](mailto:nuovaartearredasnc@gmail.com)  
P.IVA 02255910990

UNPLI **PRO LOCO** ITALIA  
NOVARA BIELLA VERCELLI VERRANO CUSIO OSSOLA  
TESSERA del SOCIO  
**2022**  
I luoghi UNESCO d'Italia  
ALTO PIEMONTE: bellezza da vivere  
SOSTIENI LA STORIA, LA CULTURA E LE TRADIZIONI DEL TUO PAESE.



## Sampierdarena si anima con i giochi di una volta Grande successo di pubblico: bambini e famiglie protagoniste

*I giochi di una volta*, un pomeriggio dedicato a bambini e famiglie, tra sfide dal sapore antico che hanno visto come protagoniste attività ormai quasi dimenticate. Così tra via Cantore e piazza Croce d'Oro a Sampierdarena sono andate in scena (sabato 1 ottobre) gare a calcio balilla, ping pong, grette, biglie, tiro alla fune, elastico, pampano e shangai.

Tra gli organizzatori della giornata Enrico Mendace, presidente della Pro Loco Sampierdarena-San Teodoro, che racconta come è nata l'idea di un simile evento: «La finalità è quella di far conoscere ai bambini come si giocava una volta, anche per riscoprire la bellezza della manualità e della fantasia. Vogliamo far capire che non esistono soltanto il computer e i giochi virtuali. Da qui grazie anche a un progetto del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali e a un contributo di Regione Liguria, abbiamo potuto mettere insieme questo evento. Siamo molto soddisfatti, abbiamo visto fin da subito che la partecipazione è tanta. Il gioco delle grette è

sicuramente quello che più mi ricorda la mia infanzia, per me è stato quasi commovente vedere i bambini riscoprire questo gioco».

**Sulla stessa lunghezza d'onda Paola Fedele, consigliera della Pro Loco e responsabile della comunicazione per la cooperativa sociale Lanza del Vasto:**

«L'intento è quello di avvicinare le generazioni e fare in modo di abbattere le barriere sociali, culturali ed economiche. Vogliamo far riscoprire i giochi di una volta, che si facevano in mezzo alla strada in maniera sana e sicura, riportando i ragazzi a giocare insieme facendoli aggregare e far sì che per qualche ora possano abbandonare gli smartphone. Tante persone e tante associazioni hanno dato una mano per contribuire alla buona riuscita di questo evento. Personalmente mi fa piacere riscoprire il gioco dell'elastico, da bambina ci giocavo praticamente tutti i giorni».

Giornate del genere sono importanti per far riscoprire la socialità in un quartiere come Sampierdarena e le istituzioni cittadine ne sono a conoscenza.

Era presente Paola Bordilli, assessore al Commercio, Artigianato, Pro Loco e Tradizioni cittadine e che tra i suoi compiti si occupa proprio di dialogare con le associazioni locali per la valorizzazione del territorio.

«Adesso che è stato fatto questo primo passo dobbiamo continuare. È bello riscoprire la socialità, oggi tra le vie di Sampierdarena ci sono tanti bambini con le loro famiglie. Quando vogliamo riqualificare zone della nostra città bisogna partire da questo tipo di eventi, facendo vivere le nostre piazze in maniera sana e legale. Dopo questo periodo di pandemia è bello rivedere questa voglia di divertimento e spensieratezza».

Su quanto queste giornate siano importanti per territori e istituzioni interviene anche Michele Colnaghi, presidente del Municipio Centro Ovest:

«Tutti gli eventi che si svolgono a Sampierdarena sono importantissimi, soprattutto dopo un periodo così duro come quello della pandemia. Ringraziamo gli organizzatori per questa giornata, in via Cantore ho visto tantissimi bambini e famiglie. Iniziative come questa sono fondamentali per rivitalizzare il quartiere».

**D'accordo con Colnaghi anche Marta Pastanella,**

assessore alla Cultura del Municipio Centro Ovest: «Oggi tante persone si muovono sempre più verso il centro e mai viceversa. È nostro compito portare gli abitanti di Sampierdarena a vivere il proprio quartiere e fare in modo che anche persone di altre zone vengano qui a vivere il nostro territorio».

Colnaghi e Pastanella, appassionati di calcio, non hanno dubbi sull'attività che più ricorda la loro infanzia, con il presidente che fa catturare la propria attenzione dal Subbuteo e l'assessore che sceglie il calcio balilla.

A proposito di calcio era presente anche Enrico Nicolini, ex giocatore tra le altre di Sampdoria, Catanzaro e Ascoli. «Quella di oggi è un'esperienza bellissima perché ritorno indietro nel tempo, quando non esisteva internet. Si stava fuori, si giocava all'aperto e bastava avere poco per essere felici e socializzare. Oggi purtroppo questo accade raramente, abbiamo l'occasione per riscoprire i giochi di una volta che, con un po' di buona volontà da parte di tutti, potrebbero rappresentare anche i giochi del futuro. Il gioco che più mi fa ricordare la mia gioventù? Il calcio balilla».

Nicholas Fresu - Consorzio Global

Inaugurata a Cornigliano, negli ambienti di Villa Spinola, la nuova palestra di aikido, guidata dal Maestro Fausto Ganzino.

Si tratta in realtà di una riapertura che arriva dopo due anni difficili a causa della pandemia da coronavirus.

«Fortunatamente pare che il peggio sia passato, chi in precedenza praticava arti marziali sta tornando a frequentare le palestre e possiamo tornare a svolgere lo sport che amiamo».

**Facciamo un po' di chiarezza sulle origini di questa disciplina: «L'aikido è l'arte marziale più recente nata in**

Giappone grazie al Maestro O Sensei Morihei Ueshiba» esordisce Fausto Ganzino. Spesso si confondono le arti marziali con la violenza, ma come ci spiega il Maestro non è così:

«La bellezza dell'aikido non è essere rude, cattivo o aggressivo. Non si insegna a colpire per far male, ma la base è l'immobilizzazione. Infatti, in Giappone viene insegnato alle guardie private dell'imperatore, le quali sono tutte cinture nere di aikido».

Ma non solo: infatti Ganzino ha tenuto un corso anche per le forze

dell'ordine: «Anni fa, quando ancora avevamo la palestra a Sampierdarena, mi è stato chiesto di tenere un corso per insegnare a immobilizzare i malviventi senza utilizzare la violenza ed

evitare problemi». Uno sport che, come tanti, può risultare estremamente utile anche nella vita di tutti i giorni. Lo spiega il Maestro Ganzino: «L'aikido ci insegna a cadere: quando avevo 18 anni un autobus mi ha tagliato la strada mentre ero in Vespa e una macchina mi è venuta addosso. Mi è venuto spontaneo buttarmi in caduta, ho superato il cofano della macchina, sono andato a terra e mi sono rialzato, evitando di farmi seriamente male».

## Aikido e arti marziali A Cornigliano partono i corsi con il Maestro Ganzino



**Cosa significa insegnare l'aikido?**

«È una disciplina con regole ferree. Ci vuole tanta passione, come in tutti gli sport».

**C'è tempo e spazio anche per osservare una bellissima esibizione da parte degli istruttori Simone e Domenico e degli allievi, a cui hanno avuto modo e piacere di partecipare anche alcuni bambini presenti in palestra per l'open day. Tra gli iscritti troviamo Flavia Formisano, attuale cintura gialla, ma aspirante a quella nera, per la quale**

**l'aikido è una vera e propria tradizione**

di famiglia, come lei stessa spiega: «È nato tutto dalla passione di mio zio Domenico, oggi istruttore proprio qui. E poi mi ha fatto conoscere il nostro Maestro Fausto, un uomo che rispetta in pieno la disciplina». Oggi si continua con le generazioni successive. Infatti, prosegue, «Sono riuscita a coinvolgere anche i miei figli, credo che questo sport renda più consapevoli e tranquilli per affrontare determinate situazioni. Stiamo lavorando per portarlo anche nelle scuole e insegnarlo alle donne che hanno avuto problematiche di violenza, non solo per una questione fisica, ma anche di autostima». E a questo proposito ci tiene a sottolineare anche un fatto importante: «In questa palestra è possibile iscriversi a corsi di autodifesa dedicati principalmente alle donne». Gli incontri si svolgono lunedì e mercoledì dalle ore 17 alle ore 20 presso i giardini Melis di Cornigliano (Villa Spinola), con la possibilità di svolgere una prova pratica gratis per due lezioni.

**All'inaugurazione era presente anche Davide Falteri, presidente del Consorzio Cornigliano e consigliere delegato ai nuovi insediamenti del Comune di Genova. Per informazioni è possibile telefonare al: 333.3873911. N.F.**

## O zeneize di Guido Pallotti

### Pe parlâ o zeneize moderno di Franco Bampi

Træto da-a "A Compagna" 4ª publicaçion trimestrale: Otòbre-Dixenbre 2022  
Pe parlâ o zeneize moderno di Franco Bampi

*Non han diçionarii, no ri han fæti. Dun-que no se pœuran fâ?* Questo o se domanda retòricamente *Ro Stampao* parlando a *ri veri e boin zeneixi che lezeran a prefaçion a l'acugeita de poëxie in zeneize do Steva De Franchi intitolâ "Ro chittarrin zeneize, o sœ strofoggi dra muza"* e publicâ do 1772.

L'è vèa: no gh'emmo ni diçionai, ni gramatica do nòstro zeneixe che seggian stæti conpilæ do Setteçento, quande tutti parlavan zeneize. Pecòu; saieivastæto interessante poeili lêze ancheu: magari n'avieivan posciò levâ di dubbi ò mostrâne de carateristiche do zeneize che co-o tempo son scentæ. Prezenpio, lezendo le "Regole dell'ortografia genovese" premisse a "Ro chittarrin zeneize", scrovimmo che verso a fin do Setteçento a "s" primma de consonante a se prononciava co-o scigoo de "sc" da paròlla scèna; coscì a paròlla nòstro a se lezeiva "nosctro" comme se dixe ancon ancheu inte Rivève. Anzi a lezile tutte e "Regole" scrovimmo che anche chi a Zena se parlava in zeneize ch'o se peu ancon trovâ inte Rivève. Pöi, cianin cianin o zeneize de Zena o s'è italianizò fin a vegnì quello ch'o l'è.

De l'Euttoçento sçeuppa a coæ de mostrâ l'italian; coscì nasce quelli che ean ciamæ i diçionai stòrici, eutto diçionai scriti tra o 184 e-o 1995. Ma de gramatiche ancon ninte. Pe questo a Compagna a se piggia l'impegno de conpilâ in diçionario òutorevole e 'na gramatica ch'a pòsse definì 'na vòtta pe tutte, anche a queston da grafia. Ma de sto progetto anbiçiozo l'è restò solo i doî travaggi do Console da Compagna, l'Alfredo Gismondi; o vocabolaio do 1955, ciù vòtte ristanpòu, e i "Rilievi sulla ortografia e la pronuncia del dialetto genovese e qualche sua pecolarità grammaticale", stanpòu da-a Compagna do 1949 e pöi ristanpòu do 1958 e do 1974.

Bezeugna arivâ quexi a-o neuvo milenio (pòco primma do doimilla) pe vedde e primme gramatiche do zeneize. Purtròppo tante de queste son scrite da personne che non son manco bonn-e a fâ in "O" co-in gòtto: figuremose savei

scrive 'na gramatica! Ma còsa ancon ciù grâve a l'è che ste gramatiche son fæte in scio modello de l'italian e nisciunn-a a mette in confronto o zeneize con l'italian, pe fâ savei donde o zeneize o l'è diverso da seu fræ l'italian. Ancheu semmo inte 'n momento particolare; tante personne e tanti zoèni, ai quæ no gh'è stæto mostròu o zeneize, avieivan coæ de inprendilo, ma no gh'è strumenti pe poeighelo mostrâ: ciantemola lì e pigemmo comme base a grafia ofiçiâ ch'a permette de lêze e paròlle in bon zeneize con l'inparâ 'na paginjetta de regole.

Coscì o Rico Carlini, tradutò de "I spozoei inpromissi", o Zòrzo Òdon, nòstro console, e mi emmo inbastio in libro ch'o sciòrtiâ entro l'anno e ch'o se ciamma: Il genovese facile. Manuale del genovese moderno dove gh'è tutti i riferimenti pe leze e scrive corettamente o zeneize, ma anche pe parlalo co-e giuste inflesciòin. E diferense con l'italian son mostræ inte de tabelle de quæ gh'è 'n indice e che peuan èse lezue indipendentemete da-o resto.

I trei òtoi speran, in questo mòddo, d'avei dæto in contributo inportante pe-a rinascita do zeneize moderno, ch'o l'è quello ch'o se parla ancheu a Zena.

Primma de concludde veuggio reciamâ l'etencion de chi lêze in scio fæto che da novembre scinn-a a zugno, pe l'indisponibilitæ de l'aola de San Sarvòu i "Martedì de A Compagna" se tegnan non ciù de martedì ma de zeuggia mæxima oa, mæximo pòsto. Quindi, da novembre se vedièmo tutti i zeuggia a San Sarvòu a çinqu'oe pe-i "Martedì de A Compagna".

Pe Zena e pe San Zòrzo! 'N aprofitto me mette all'èrta quelle e quelli che son interesæ a frequentâ o proscimo Corso de zeneize ch'o comensiâ de chi a 'n pò, de tegnise in contatto con mi che apena avièmo stabilio o pòsto a dæta e l'òa ve i comonichiòu.

guidopallotti39@gmail.com  
cell: 345 5891 836

Se me telefonæ, pigiòu 'n carego o vòstro numero de telefono e o l'indirizzo mail pe poeive avizâ inte 'n tempo utile. L'è inutile dixe che o corso o saia de badda, a gratis.

Alègri, Goiddo.

## Occhio al museo di Liliana Gatto Longhi

### Superbo Rubens Superba Genova

*Rubens a Genova, un titolo semplice, perché non c'è bisogno di aggiungere altro a dare spessore a questo fiammingo a lungo vincolato con il nostro territorio: dal 6 ottobre sino al 22 gennaio ritroveremo la maestria di Peter Paul Rubens a Palazzo Ducale, nelle sale dell'appartamento del doge e nella cappella.* La mostra di ampio respiro, con più di cento opere esposte, diversa la loro provenienza, registra apporti significativi da musei e collezioni europee e italiane che si integrano a perfezione con le opere già presenti nel tessuto cittadino. Tre mesi e mezzo per gustare questa mostra – **di cui senz'altro riparleremo** - aperta il lunedì, solo pomeriggio 14-19, martedì, mercoledì, giovedì 9-19, venerdì 9-21, sabato 10-20 e domenica 10-19 che celebra i quattrocento anni dalla pubblicazione (avvenuta nel 1622) del volume di *Rubens, Palazzi di Genova*. Nato in Germania nel 1577, con la famiglia si trasferì appena dodicenne in Olanda, ben presto iniziò l'apprendistato artistico grazie a Tobias Verhaecht, ma già nel 1596 esegue dipinti insieme a Otto van Veen e Jan Brueghel il vecchio. Nel 1598 lo troviamo iscritto in qualità di maestro alla corporazione dei pittori della *gilda* cittadina (le gilde o ghilde, forse dal teutonico *gelten/valore*, sono corporazioni di matrice germanica tra chi esercita una determinata arte o mestiere e si fonda su uno spirito di mutuo soccorso e nella condivisione della stessa fede religiosa), poco prima di partire per quello che sarà un lungo, proficuo, viaggio italiano. La prima tappa è Venezia, dove sono possibili i contatti con l'arte figurativa di Tiziano, Veronese e Tintoretto, seguono contatti con il duca di Mantova, Vincenzo I Gonzaga, di cui Rubens accetta la nomina di pittore di corte e che non lascerà per tutto il soggiorno italiano, riuscendo così ad arricchire il suo bagaglio artistico con lo studio della ricca collezione ducale. E del bagaglio artistico genovese ora ne abbiamo una bella panoramica, in mostra in centro città.



SOCIETÀ PER  
CORNIGLIANO

Il fiume Adda scorre interamente in territorio lombardo; nel suo lungo percorso, 313 chilometri, incontra grandi città e una moltitudine di paesi, tra le rapide che si formano nella zona di Paderno Robbiate e la spettacolarità delle anse serpentine tra campi arati. Nel gennaio 1877, Cristoforo Crespi sta guardando il triangolo di terra che ha appena comprato: una conca desolata, nel freddo pungente, delimitata dall'Adda. Ha acquistato il terreno con in testa un progetto tanto preciso quanto visionario e "adesso che è padrone di tutta quella roba, gli sembra quasi insignificante. Base per altezza diviso due" pensa tra sé Cristoforo e si chiede "può una formula matematica contenere tutta l'ambizione umana?" Ha ottenuto la concessione dal governo e per novant'anni potrà usare l'acqua del fiume. È il primo tassello per un'impresa che solo lui conosce. Un progetto faraonico.

Spiega a Silvio, il suo primogenito, un bimetto di otto anni intirizzito dal freddo, che "da là partirà il canale artificiale che porterà l'acqua fino alla centrale. La centrale sarà il motore della fabbrica, farà muovere i macchinari del nuovo cotonificio: cinquemila fusi per cominciare".

Il piccolo Silvio guarda con occhi sognanti il terreno davanti a sé; è una terra quasi affossata, una conca infestata di sterpaglie. Spalancando la bocca gli sembra di vedere l'immensità della fabbrica.

*Al di qua del fiume – Il sogno della famiglia Crespi*, scritto da Alessandra Selmi (Editrice Nord, 2022), narra una storia di imprenditoria davvero singolare: la nascita del primo villaggio industriale d'Italia.

"Di cotonifici così, infatti, nel Paese non ne esistono. Crespi li ha visti all'estero. Accanto al magazzino sorgono i palasocc, tre palazzotti di quattro piani ciascuno, che ospiteranno le prime maestranze con le loro famiglie. Gli uomini vivranno qui, avranno casette ordinate con un bel giardino; farà costruire una scuola, una chiesa, un'infermeria e il cimitero. Abiteranno qui e la fabbrica sarà la loro seconda casa".

Imprenditore illuminato o padrone?



## "Al di qua del fiume" Selmi incanta con l'utopia reale della famiglia Crespi

di Laura Lena

Comunque la pensiate, Cristoforo Crespi, figlio di un *tengitt* (tintore), riuscirà nell'intento, creando dal nulla un cotonificio all'avanguardia e un villaggio per gli operai, oggi denominato Villaggio Crespi d'Adda, sito Patrimonio dell'Unesco.

Oggi il villaggio è abitato da circa quattrocento persone, discendenti delle prime famiglie operaie: riscattate le case, chiuso il cotonificio, vivono in un contesto ordinato e a misura d'uomo. Si possono effettuare visite guidate, con la raccomandazione di non alterare il silenzio e la pace del luogo.

Il romanzo trae ispirazione da questa avventura imprenditoriale, documentata dall'archivio dell'Associazione culturale Crespi d'Adda, e dai racconti di famiglia. Il resto è fantasia, ma senza voli pindarici, molto vicina alla realtà. Protagonisti assoluti del romanzo, oltre alla famiglia Crespi, sono una

miriade di uomini, donne, bambini, famiglie dapprima contadine, in seguito operaie. Se da un lato vi è la sicurezza di una casa e del lavoro, dall'altro vi sono turni di dodici ore in piedi in un ambiente spesso malsano e molto rumoroso. Il rumore dei macchinari, in funzione giorno e notte, è la colonna sonora della vita del villaggio. Tutti i protagonisti sono ben caratterizzati; la scrittura è scorrevole, fluida, con alcune citazioni in dialetto bergamasco (ahimè senza traduzione!). Ecco i Malberti, inquieti e sfortunati, anima nera del villaggio, sempre in lite con tutti. D'altra pasta son fatti gli Agazzi, idealisti e ribelli.

I Vitali sono un mondo a parte: la madre visionaria, il padre gran lavoratore, tanto da essere uomo di fiducia di Cristoforo Crespi, ed Emilia, una bimetta a cui piace studiare. Per questo motivo viene esonerata dal lavoro in fabbrica; quando il padre verrà tro-

vato morto annegato nel canale, Emilia andrà a servizio in casa Crespi, a Milano. Anni dopo, tornata a casa, diventerà la maestra che insegnerà a leggere, scrivere e far di conto a tutti i bambini del villaggio.

Alessandra Selmi delinea un intreccio di destini tra imprenditori e famiglie operaie con grande bravura, ricostruendo una pagina importante della storia industriale italiana.

*Al di qua del fiume* è un romanzo appassionante e, nella sua coralità di voci semplici o privilegiate, riesce a restituire vita a un microcosmo di donne al lavatoio, di bambini che giocano per strada, di uomini che varcano i cancelli della fabbrica sereni e fiduciosi.

Su tutti vigila "il" Crespi che conosce per nome i suoi operai e si aggira attento chiedendo "L'è töt a post?" Gli operai, togliendosi il cappello, rispondono "Töt a post, Sciur Crespi".

### VISITA AI PALAZZI DEI ROLLI Sabato 5 novembre Pro Loco Cornigliano Ligure

Partenza da Spianata Castelletto, facilmente raggiungibile con l'ascensore (gratuito). Ritrovo presso ascensore ore 15,30

Dopo una breve introduzione al sistema dei Palazzi dei Rolli scendiamo velocemente (due cabine da 12 posti ciascuna) e raggiungiamo via Garibaldi; tutti i Palazzi di via Garibaldi fanno parte del sito Patrimonio Unesco. Attraverso alcuni vicoli del centro storico arriviamo a piazza Posta Vecchia, quartiere dei De Franchi, e raggiungiamo la chiesa di San Luca, una delle tre chiese ancora gentilizie a Genova. La visita termina in piazza Caricamento dove avremo modo di fermarci presso Palazzo San Giorgio che fu sede di una delle più antiche banche d'Europa. Fine della visita ore 19 presso Palazzo San Giorgio.

Possibilità di fermarsi per cena su prenotazione Max 25 persone – Info e prenotazioni: cell. 348.7284465



Di che segno è papa Francesco, primo papa nato nell'emisfero sud del mondo? Nasce a Buenos Aires il 17 dicembre 1936 alle 21, a una prima occhiata sembrerebbe del segno del Sagittario. Ma è davvero così? Facciamo un passo indietro, e vediamo come stanno le cose secondo l'astrologia classica.

della Bilancia. Il Sole è a ogni data sempre in una stessa zona del cielo, solo che a essa si deve attribuire un nome opposto a seconda dell'emisfero nel quale operiamo. Può essere solo così poiché i nomi dei dodici Segni e la loro natura dipendono dalle qualità stagionali che il Sole produce attraversandoli. La faccenda è aspramente dibattuta dagli

## La natura solare dello zodiaco

Lo zodiaco tropico ricalca il movimento del Sole sull'eclittica. Consiste in una fascia di circa 18° a cavallo dell'eclittica stessa. È diviso inoltre in dodici settori di 30° ciascuno e ciascun settore corrisponde a un Segno.

I Segni di per sé sono immateriali. Traggo il loro significato dal Sole che continuamente li attraversa e li illumina. Lo zodiaco è suddiviso in 4 quadranti stagionali, ogni quadrante di 90° è costituito da 3 Segni, corrispondenti a una stagione. Abbiamo quindi Segni primaverili (Ariete, Toro, Gemelli), estivi (Cancro, Leone, Vergine), autunnali (Bilancia, Scorpione, Sagittario), invernali (Capricorno, Acquario, Pesci).

È evidente la natura solare dello zodiaco, come è evidente a tutti che molta parte della vita sul nostro pianeta dipende dal Sole. **Nell'emisfero sud ogni cosa risulta invertita rispetto all'emisfero nord, non solo il ciclo stagionale: il moto rotatorio dei fluidi, le correnti oceaniche, le masse d'aria atmosferiche, e così via.**

Sappiamo che viene dato il nome Ariete al primo Segno primaverile. Ma nell'emisfero australe la primavera inizia il 23 settembre. È da quel giorno quindi che parte nell'altro emisfero il Segno dell'Ariete; di conseguenza il 21 marzo non può che iniziare il Segno



astrologi contemporanei, molti dei quali continuano a usare le indicazioni date per le nascite nell'emisfero boreale anche per quelle dell'emisfero australe. Essa però è diffusamente accettata dalla tradizione.

Dal '500, allorché le terre dell'emisfero australe furono più largamente conosciute dagli esploratori e navigatori, la questione fu posta e risolta come sopra indicato. Fra i grandi astrologi che ne parlarono troviamo, primo fra tutti, Girolamo Cardano.

Torniamo quindi al nostro quesito iniziale, il segno zodiacale di papa Francesco. Il 17 dicembre nell'emisfero australe sta per esserci il solstizio d'estate. Il Sole è quasi al culmine del suo percorso, la primavera è più che avanzata e il calore estivo si avvicina a grandi passi. Il papa è nato quasi in estate, non a pochi giorni dalla fine del Sagittario quindi ma nel segno dei Gemelli. Il Sagittario comunque contraddistingue ancora le peculiarità di questo papa, perché è il suo ascendente.

Attenzione quindi a non commettere errori, altrimenti si rischia di prendere lucciole per lanterne. O meglio, Costellazioni dell'Ottante per Orse minori!

Per approfondire: Lucia Bellizia Riflessioni sul ciclo illuminativo del Sole. L'emisfero Sud. [www.apotelesma.it](http://www.apotelesma.it) Luciana Crosetti

## CAMPIONI DEL MONDO

Davanti al televisore, una domenica sera. Mondiale di pallavolo maschile e sugli spalti non c'è posto per uno spillo. È il pubblico delle grandi sfide, ci si carica ridendo e battendo le mani: azzurri contro polacchi, padroni di casa. Il coro degli uomini è sempre emozionante; allo stadio, in processione o a un concerto la massa si muove all'unisono, come un solo battito in sincronia, come un unico giocatore davanti a una sfida. Stasera si proclamerà il migliore del pianeta. La pallavolo non è sport da sfegatati, non girano milioni di euro come sull'erba dei campi di calcio. Questi spilungoni non sono gladiatori capaci di bloccare le emozioni popolari, biada distribuita per allontanare la coscienza dello squallore che ci circonda. Tifo elitario di una minoranza? Non so, ma mi pare che nei discorsi da maschi - donne, motori e calcio - la pallavolo non si collochi in prima posizione.

Si gioca Italia/Polonia, ora il tabellone dice *dieci a dieci, c'è tanta tensione*. Mi viene in mente che nella campagna elettorale che ha preceduto il voto del 25 settembre un politico ha proposto di dirottare i fondi della sanità allo sport. Succederebbe così che i tanti ginnasti, calciatori, corridori, ciclisti, pugili e schermatori, grazie all'esercizio ginnico, si assicurerebbero un'esistenza senza malattie e di conseguenza potremmo chiudere ambulatori e ospedali perché inutili. Un mondo perfetto e sportivo, un bengodi dell'esercizio fisico, un'apoteosi dell'allenamento... tutti alti, palestrati e bellissimi. Beh, bisognerebbe aspettare almeno qualche decennio, ma a quel punto sarebbe fatta! Un gioco da ragazzi.

«E nel frattempo?» gli chiede qualcuno.

«Un po' di pazienza. Te l'ho detto.»

«Chi non è sportivo cosa fa?»

«Ovvio, si iscrive alla palestra più vicina e si allena.»

«Anche i sessantenni, i settantenni, gli ottantenni e ... i centenari?»

«E certo. Avete sentito del revival dei campi da bocce, dei tornei di mosca cieca e tre sette?»

«Forse tanti anziani non hanno il fisico per...»

«Scarsa disposizione al sacrificio... altroché!»

«E chi è già malato?»

«Si curerà tra una partita e l'altra, alla fine del campionato.»

«Ma farneticchi?»

«Perché dovrei? Non ho mica proposto di usare i fondi del ministero della pubblica istruzione per la costruzione di stadi megagalattici!»

«Ti credo capace di farlo.»

«Devi riconoscere che l'idea sarebbe figa anche perché in questo caso, trattandosi di infanti e giovani, non esisterebbero frazioni residuali refrattarie a cui destinare parti di bilancio.»

«E la cultura?»

«Non so di che parli. Sono nato e cresciuto nello stadio italiano più grande e moderno e non ho mai avuto occasione di occuparmi di qualcosa che non fosse sport.»

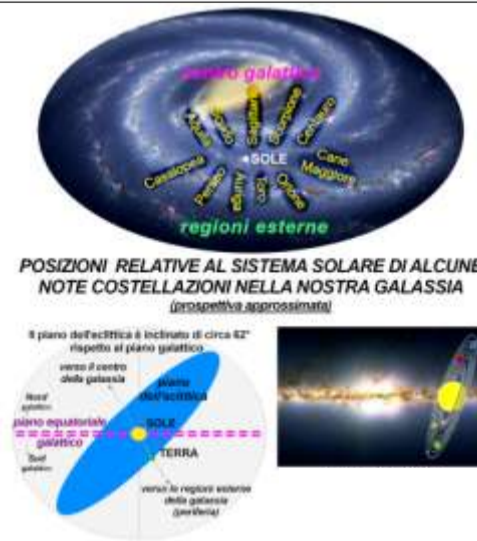
Intanto i pallavolisti italiani esultano per la vittoria, battuta la Polonia 3 a 1. Occorrerebbe un miracolo, uno stravolgimento di vedute, una visione di paese, di futuro e di pianeta. Lo stato sociale negli ultimi decenni è stato smantellato, i diritti dei lavoratori, la sanità, l'istruzione pubblica, il disagio giovanile, l'ambiente, la cura del territorio, il piano energetico hanno urgente e uguale bisogno di dignità e realizzazione. C'è tanto lavoro da fare che, probabilmente, chi si rimboccasse le maniche per farlo avrebbe bisogno di fisico e testa ben allenati. E se provassimo a essere campioni del mondo nella ricostruzione del paese, cominciando da noi stessi e dalla comunità che ci circonda?

Irene Chiozza, Lab. Scrittura Zen

## «Torre di controllo, torre di controllo: abbiamo un piano. Galattico»

*The winter is coming.* Un inverno difficile, date le purtroppo ben note attuali vicende. Volgiamo allora lo sguardo al cielo, la cui ineffabile bellezza riesce a suscitare gioia e meraviglia anche nel rissoso primate che si autodefinisce *Homo Sapiens*. Quali parti della Via Lattea possiamo osservare nel corso delle stagioni? Ove sono situate in essa le costellazioni più note? Per rispondere ci servono innanzitutto alcuni dati. La nostra galassia ha un diametro di ~ 100.000 anni luce. Il disco galattico ha uno spessore di ~ 2.000 anni luce. Il Sistema Solare si trova a ~ 25.000 anni luce di distanza dal suo centro, in una posizione intermedia tra esso e le regioni più esterne, la periferia. L'aspetto del cielo notturno varia ampiamente secondo l'allineamento della Terra nei confronti del Sole e della galassia intorno a noi e naturalmente secondo la località da cui osserviamo. Ciò in base alla posizione orbitale terrestre durante l'anno, l'inclinazione di ~ 23° del suo asse rispetto all'eclittica (il piano su cui giace l'orbita terrestre) e l'inclinazione

dell'eclittica rispetto al piano equatoriale galattico (ove giace il disco della nostra galassia), ~ 62°. Il territorio italiano si trova a una latitudine di 37-47° nord. Dalla nostra posizione intermedia avremo quindi costellazioni circumpolari (che non tramontano mai ma appaiono ruotare attorno alla stella polare nord, alfa dell'Orsa Maggiore) e stagionali (visibili solo in determinati periodi). In totale le costellazioni ufficialmente riconosciute sono ben 88, ovviamente un certo numero di esse non sarà mai visibile a seconda dell'emisfero e della latitudine ove si trova l'osservatore. Scopriamo dunque brevemente l'aspetto del nostro cielo durante le varie



stagioni. In primavera il piano galattico è prossimo all'orizzonte sud, con le luminose regioni stellari dello Scorpione e del Sagittario, ove si trova il grande buco nero centrale (Sgr A\*); le stelle Vega, Deneb e Altair (rispettivamente della Lira, Cigno e Aquila) formano il cosiddetto *triangolo estivo*, ben visibili nei pressi dello zenit. Da notare che,

per effetto della rilevante inclinazione dell'eclittica rispetto al piano galattico, gli osservatori dell'emisfero sud hanno una visione migliore e privilegiata del centro della galassia, che alla latitudini sud intermedie si ritrova alto in cielo, allo zenit. In autunno la situazione è opposta alla primavera: stiamo guardando "di lato" e verso il sud galattico; sono rilevanti Pegaso, Perseo e Andromeda. In inverno il piano galattico si ripresenta in mezzo al cielo e stavolta stiamo vedendo in direzione della periferia. Proprio in tale stagione, a cui stiamo andando incontro, sono ben visibili e alti in cielo forse i migliori gioielli: Toro, con il magnifico ammasso delle Pleiadi, Orione, ove è situata la grande nebulosa omonima, distinguibile già con un semplice binocolo, Cane Maggiore, in cui rifulge un bianchissimo diamante: Sirio, la stella con la maggiore luminosità apparente visibile dalla Terra, ben nota a tutte le civiltà e divinizzata dagli antichi Egizi sotto forma della dea *Sopedet* (*Sothis* in greco). Fabio Morelli, astrofilo

Ben ritrovati in apertura stagione autunnale, ecco per Voi l'articolo di ottobre che trova il suo tema nella *ricerca*, ma che vuol essere al tempo stesso un invito per l'evento di celebrazione per i 100 anni di una straordinaria scoperta! L'epoca è il primo ventennio del secolo scorso e l'atmosfera è quella del *Salotto di Villa*, proprio così: nella splendida cornice di Villa Durazzo Bombrini, a Cornigliano, vivremo insieme l'emozione della scoperta.



Il 4 novembre 1922 l'egittologo britannico Howard Carter, dopo sei stagioni di scavo nella Valle dei Re scopre un gradino scavato nella roccia, primo della sequenza a scendere della rampa di accesso alla tomba di Tutankhamon. Quest'anno, infatti, ricorre il centenario della scoperta del tesoro del Faraone,

## 2022 Anno speciale per l'Archeologia A Villa Durazzo Bombrini rivive la scoperta della tomba di Tutankhamon (1922)

di Stefania Ferrari, gemmologa

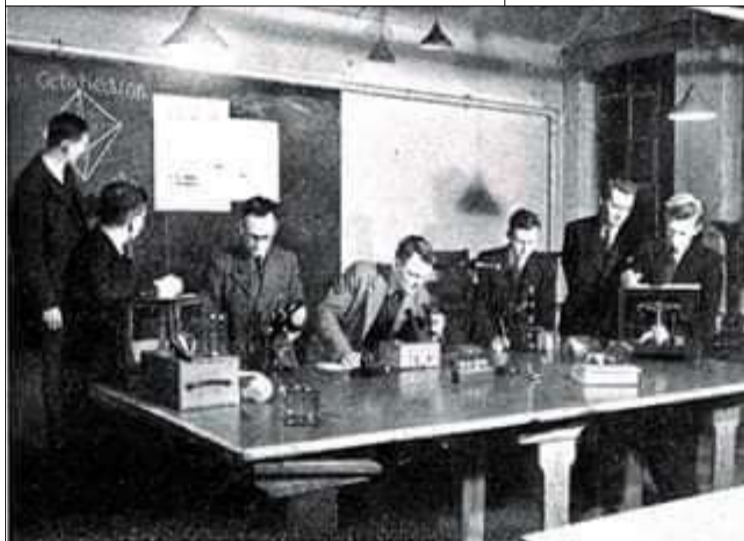
e, nella Sala Solimena di Villa Durazzo Bombrini, gentilmente aperta dalla Società per Cornigliano, verrà virtualmente ricreato un laboratorio di gemmologia dei primi anni del 1900. Vi ricordo che la gemmologia viene riconosciuta come disciplina accademica nel primo decennio del XX secolo, nasce come appendice della mineralogia e risale al 1913 il primo corso di laurea in gemmologia (foto 1), le immagini che si materializzeranno ai Vostri occhi, saranno quelle dell'epoca, così come la strumentazione e gli ap-

punti di ricerca. Non solo: grazie al Gruppo storico sestrese la Sala Solimena si animerà di gentiluomini e dame, il loro vociare, il loro stupore sarà quello dei salotti di Villa del 1920, così come i loro abiti e le loro acconciature, commenteranno i successi ottenuti da Howard Carter in Egitto, un'atmosfera unica, che su un piano temporale parallelo, ci accompagnerà passo passo nei giorni di sgombero dell'accesso alla tomba, e poi ancora al momento dell'apertura della porta segreta, allo stupore di Howard Carter per la visione ol-

tre la breccia, quando, rispondendo all'incitazione di Lord Carnavon, il finanziatore delle campagne di scavo, Carter esclama "vedo cose meravigliose!".

Vivrete l'Egitto come atmosfera e come collegamento, non mancherà infatti un filo diretto con Luxor, dove il professor Giacomo Cavillier ci presenterà quanto di più spettacolare per celebrare insieme i 100 anni di una scoperta!

Foto 2 di Harry Burton. L'illustrated London News pubblicò le sue fotografie a colori della tomba di Tutankhamon il 10/11/1923.



### Aumento dei tassi di interesse dei mutui

La Bce recentemente ha innalzato i tassi di 1,25%, dopo che già gli scorsi mesi era stato aumentato dello 0,50%. Si tratta di una percentuale che può influenzare i mutui erogati anche in Italia, andando a pesare sul pagamento mensile delle rate. Negli ultimi anni molti italiani, tra cui una grande fetta di giovani, hanno deciso di aprire un mutuo per l'acquisto della prima casa, anche con il sostegno delle nuove agevolazioni messe in campo dallo Stato. Tra le cause dell'aumento dei tassi di interesse vi è sicuramente l'inflazione che sta provocando dei rialzi di prezzo di diversi prodotti, materie prime, energia elettrica e gas. Indubbiamente per chi ha in programma di stipulare un mutuo, arriva un periodo non molto vantaggioso. Le prime conseguenze le sentiranno coloro che devono ancora aprire un mutuo: in questo caso si tratta di soggetti che possono decidere per un tasso fisso o uno variabile, tuttavia in entrambi i casi la scelta risulta sconveniente. Questo perché nel caso di tasso fisso, le banche d'ora in avanti presteranno soldi a un prezzo più alto rispetto al periodo appena passato. Per i variabili, si comincia già con un tasso elevato, tuttavia nulla vieta che questo possa cambiare in futuro, e fare previsioni in questo senso al momento è piuttosto complesso. Per ciò che riguarda coloro che hanno già aperto un mutuo, a trovarsi di fronte a un peggioramento delle condizioni sono coloro che

hanno scelto il tasso variabile. In questi casi ci si può trovare di fronte a una spesa maggiorata anche di 50 euro in più per ogni rata. Nella pratica, i soggetti che non subiranno alcun cambiamento sono coloro che hanno già stipulato un mutuo e che stanno pagando le rate, con il tasso di interessi fisso nel tempo. Il primo consiglio è quello di scegliere un tasso fisso che non cambi nel tempo mantenendo lo stesso pagamento della rata mensile. Va considerato che, anche se a livello di costi a oggi conviene ancora il tasso variabile, tuttavia il tasso fisso garantisce una maggiore sicurezza nel tempo. Non tutti conoscono una possibilità piuttosto interessante, alternativa al tasso fisso o a quello variabile. Si tratta del mutuo con un tetto, ovvero la scelta di un tasso variabile su cui è comunque impostato un limite all'aumento del tasso di interesse. Questa possibilità offre comunque una protezione dagli aumenti esponenziali dei tassi di interesse che si rischiano con l'inflazione, tuttavia non prevedono l'applicazione di un tasso fisso, ma di un costo che rimane variabile. Per chi invece ne ha già uno attivo, se i tassi di interesse diventano elevati, è possibile optare per la surroga a altra banca più vantaggiosa o per la rinegoziazione richiedendo un tasso migliore alla propria banca. L'aumento dei tassi di interesse dei mutui avrà sicuramente delle conseguenze che coinvolgono l'intero mercato immobiliare in Italia, che attualmente non sono pronosticabili, vista il clima di forte incertezza economica e politica.

Andrea Scibetta, amm. condominiale

È il giornale con cadenza mensile di Cornigliano Ligure senza scopo di lucro



**Editore**  
Pro Loco Cornigliano  
Autorizzazione del Tribunale di Genova  
n. 9/2012 del 18.04.2012  
Il giornale è anche sul sito [ilcorniglianese.it](http://ilcorniglianese.it)

**Coeditore**  
Consorzio Global

**Direttore editoriale**  
Riccardo Ottonelli  
[segretario@ilcorniglianese.it](mailto:segretario@ilcorniglianese.it)  
**Codirettore editoriale**  
Davide Falteri  
[d.falteri@consorzioiglobal.com](mailto:d.falteri@consorzioiglobal.com)

**Direttore responsabile**  
Enrico Cirone  
[direttore@ilcorniglianese.it](mailto:direttore@ilcorniglianese.it)  
**Vicedirettore**  
Salvatore Pilotta  
[redazione@ilcorniglianese.it](mailto:redazione@ilcorniglianese.it)

**Segreteria**  
Riccardo Ottonelli  
[segretario@ilcorniglianese.it](mailto:segretario@ilcorniglianese.it)

**Tesoriere Pro Loco**  
Domenico Turco

**Redazione**  
Lorenzo Bisio  
Leda Buti  
Beatrice Calligaris  
Luciana Crosetti  
Riccardo Collu  
Maria Curcio  
Sergio Daga  
Stefania Ferrari  
Liliana Gatto  
Laura Lena  
Giulio Marchetti  
Rita Nello Marchetti  
Fabio Morelli  
Riccardo Ottonelli  
Guido Pallotti  
Rosanna Robiglio  
Jazmin Rodriguez  
Daniela Teodori  
Gianluca Tinferna

**Fotografia**  
Agostino Razzore  
Carlo Guerra  
Gaetano Lima

**Grafici illustratori**  
Andrea Anzalone  
Adriano Sanna  
**Impaginazione**  
Salvatore Pilotta

**Pubblicità**  
Alfonso Palo  
[redazione@ilcorniglianese.it](mailto:redazione@ilcorniglianese.it)  
Cell. 349.7835595  
**Per le imprese settori logistica, trasporti e shipping, mondo sindacale e associazioni di categoria**  
010 644 58 42  
[info@consorzioiglobal.com](mailto:info@consorzioiglobal.com)

**Tipografia**  
Edizioni tipografia commerciale srl  
Corso Roma, 200  
Cilavegna (Pv)  
tel. 0381/96138 - [info@editico.it](mailto:info@editico.it)

**Web master**  
Domenico Turco

La campagna olearia 2022 anche quest'anno è in corso: a differenza del 2021 in cui vi fu carenza di olive, attualmente gli alberi ne sono ben forniti. La siccità di quest'anno si pensava che potesse compromettere la raccolta, ma non è stato così. Sicuramente la pioggia di settembre ha aiutato le piante, le olive non sono cadute anche se la polpa in alcuni casi è inferiore agli anni migliori. La resa migliore l'hanno avuta le cultivar locali che come sempre si sono adattate a clima e territorio. Lavagnina (foto 2) e Pignola (1) nel levante hanno avuto una delle rese migliori da circa dieci anni a oggi. L'invaiaitura, ovvero il passaggio da verdi alla nota colorata che evidenzia il giusto momento di raccolta, è avvenuta in leggero anticipo. La raccolta in alcune zone è iniziata già alla metà di settembre per mantenere il corretto grado di acidità che in Liguria la Dop lo fissa al 0,5%. Per ottenerla le olive devono essere perfette, non significa che debbano avere un bell'aspetto esteriore ma devono essere prive della puntura della mosca olearia che colpisce i frutti più maturi e non devono aver sviluppato il riscaldamento. Per evitare ciò le olive devono essere frante entro 24 ore dalla raccolta e in quel periodo di tempo vanno conservate distese perché non inneschino processi di fermentazione. Bisogna pertanto conoscere le proprie olive, capire quando dovranno essere raccolte, e riuscire a prendere appuntamento con il frantoio nei giorni giusti. Certo basterebbe giocare d'anticipo, ma per la raccolta occorrono persone e chi non è un produttore ma ha qualche albero per autoconsumo in quei giorni ha parecchio da fare. La quantità minima che può essere portata in frantoio è 100 kg. sufficiente per giustificare il costo dell'impianto e della frangitura. Per ri-

## La raccolta delle olive: Sale la febbre per l'oro di Liguria

di Riccardo Collu  
esploratore del gusto



cavare un litro di olio i nostri antenati dicevano che era necessaria una "quarta" di olive che equivale a circa 12 kg e veniva misurata con un apposito contenitore. Il fabbisogno di una famiglia media, tempi addietro, veniva calcolato in una quarta a persona per ogni mese. La famiglia tipo negli anni '50 era di quattro persone, ne conseguiva che non venivano raccolte meno di 600 kg di olive. Queste erano sufficienti all'uso personale e a qualche scambio o regalo. La qualità dell'olio ligure è nota da secoli, a garanzia della stessa nel 1593 venne istituita la Magistratura dei provvisori dell'olio garante dell'amministrazione di tale bene che imponeva ai produttori di versare una parte di prodotto a prezzo prefissato. Oggi il fabbisogno pro capite è diminuito, la qualità del prodotto medio è aumentata. L'alimentazione ha

esigenze diverse; i grassi insaturi sono valorizzati e l'olio, soprattutto quello ligure, ha un ruolo da protagonista nella dieta mediterranea. Una tempestante serie di informazioni ha insegnato alla maggior parte di persone che le olive vanno staccate dall'albero e non raccolte sulle reti. Hanno capito come vanno conservate e che la frangitura deve essere eseguita a freddo. La febbre dell'oro di Liguria deve raggiungere ancora il suo apice e potrebbe essere la giusta motivazione per vincere la scommessa di far tornare le nuove generazioni alla campagna. Ma come ho già detto il ritorno deve essere consapevole, per salvaguardare l'ambiente e avere il giusto guadagno per poter vivere, non sopravvivere per qualche anno e fuggire di nuovo in città. (Foto 3: olive cultivar, frantoio impollinatore)

Il tempo che ha fatto  
SETTEMBRE 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	

Giorni di pioggia 10/Temp. 6  
Temp. Min.: 19,5°C Max.:23,9°C

NOVEMBRE ANCORA MITE? Anche ottobre è stato avaro di precipitazioni con numerose giornate miti e massime ancora di stampo estivo. Tranne in poche località alpine il deficit idrico rimane ancora molto marcato e per non si vede una fine a questo anno avaro di pioggia....

IN LIGURIA  
I laghi artificiali alle spalle di Genova che riforniscono di acqua il capoluogo ligure (Brugneto, Gorzente, Busalletta) sono molto al di sotto del livello medio degli ultimi 30 anni rilevato nel mese di ottobre e la mancanza di pioggia organizzata fa davvero temere il peggio per quanto riguarda il prosieguo di questa stagione che è tra le più siccitose dell'ultimo secolo. Oltre alla siccità record abbiamo registrato nelle località liguri nel mese di ottobre temperature di stampo estivo e, secondo i modelli matematici, questa situazione sembra al momento non vedere una fine definitiva. Speriamo in un cambiamento prima di dicembre oppure l'autunno sarà davvero compromesso.

A cura di  
Nicolò Scibetta  
www.meteoligure.it

L'olio in Liguria è tutelato dalla Dop regionale Riviera ligure e dal Consorzio di tutela olio Dop riviera ligure. All'interno della Dop Riviera Ligure sono previste alcune "menzioni geografiche aggiuntive" e ognuna di esse ha delle precise regole una delle quali è la specifica delle cultivar consentite che vedremo di seguito:  
Dop Riviera ligure - Riviera dei fiori deve essere prodotta con almeno il 90% della cultivar Taggiasca e avere acidità max del 0,5%.  
Dop Riviera ligure - Riviera ponente

### Liguria La carta d'identità dell'olio (E in Italia i controlli sono più rigidi al mondo)

savonese, viene prodotta con minimo 50% di cultivar Taggiasca e deve avere acidità max del 0,5%.  
Dop Riviera ligure - Riviera di Levante, viene prodotta con almeno il 65% delle cultivar Lavagnina, Razzola e Pignola.

L'acidità totale massima deve essere del 0,8%.  
L'acidità totale è espressa in grammi di acido oleico su 100 g di olio. Se il parametro previsto nella Dop e nella menzione geografica viene superato ma rimane entro il 2%, l'olio sarà classificato come vergine di oliva. I controlli eseguiti dall'Italia sull'olio sono fra i più rigidi al mondo. Commissioni d'assaggio con giudici addestrati e aggiornati periodicamente e i Nas costituiscono una garanzia per il consumatore. RC



## 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](mailto:villa.duchessa@virgilio.it) - [www.villaduchessa.it](http://www.villaduchessa.it)

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



A Genova **Sabrina non è un nome di donna**, ma un taglio di second'ordine del bovino che il vero macellaio sa ricavare al nostro scopo e che in altre regioni viene anche detto *tasca*. Nasce così uno strato di carne perfetto da cuocere lungamente e da arrotolare con all'interno una frittata all'uovo preparata. Chi la conosce non sa resistere alla complessità solo apparente di questo piatto saporito che al suo interno, durante la cottura, crea una preziosa fusione dei sapori della carne con le bietole, le uova, la maggiorana, il rosmarino, formaggio fuso. Non può competere con sua Maestà la cima ma può dire la sua.

Sabrina, ingredienti per 6/8 persone: 1 Sabrina o *spinacino* aperto a libro (circa 900 g); per la frittata: 5 uova medie 150 g spinaci (o bietole) al netto degli scarti, 80 g parmigiano reggiano, maggiorana fresca (un rametto), noce moscata, sale e pepe, inoltre: 200 g prosciutto cotto a fette, 2/3 foglie di alloro, 1/2 cipolla, 1 carota, 1/2 gambo sedano, olio extravergine, vino bianco.

Preparate la frittata. Lavate gli spinaci e scottateli velocemente in padella con poco olio evo. Salate. Tritate grossolanamente e tenete da parte. In una ciotola unite le uova, il parmigiano, la maggiorana tritata, **un'abbondante spolverata di noce moscata**, sale e pepe. Mescolate velocemente senza sbattere troppo le uova, quindi aggiungete gli spinaci. Mescolate. In una padella antiaderente (scegliete una padella che abbia una forma che il più possibile possa coprire la vostra Sabrina: ad

## Un amore di Sabrina Ma per scoprire se è davvero cotta misuratele la temperatura (sul cuore)

di Mauro Salucci



esempio io ho utilizzato una padella quadrata 22x22 cm), scaldate abbondante olio evo (coprite il fondo della padella con uno strato di olio). Versate il composto di uova e spinaci nella padella e scuotetela leggermente in modo da livellarlo. Abbassate il fuoco al minimo, coprite con un coperchio (sceglietelo trasparente in modo da poter controllare la cottura senza toglierlo) e lasciate cuocere per 10-15 minuti scuotendo spesso la padella in modo da far staccare la frittata dalla padella, se necessario aiutatevi con una spatola in silicone. Vedrete che lentamente la frittata si addenserà prima ai bordi poi via via verso il centro. Per favorire la cottura con la spatola potrete fare dei piccoli tagli sulla superficie in modo che il calore la cuocia più uniformemente. Continuate a muovere la padella.

Quando sarà rappresa anche in superficie è il momento di girare la frittata. Utilizzate un coperchio piatto di diametro più grande della padella, **così eviterete di bruciarvi con l'olio caldo** che può colare durante questo passaggio, e girate la frittata. Ponete il coperchio sulla padella, giratela velocemente sottosopra tenendo il coperchio ben chiuso, quindi dopo aver rimesso la padella sul fuoco, aggiungete altro olio e fate scivolare **dentro la frittata... e il gioco è fatto!** Fate cuocere per 5 minuti su fuoco medio sempre scuotendo la padella. Se siete di Genova, andando dal macellaio potrete chiedere semplicemente una Sabrina e vi daranno il taglio perfetto per questa ricetta. Se non siete di Genova, dovrete chiedere al vostro macellaio di aprirvi a libro uno spinacino.

Lo spinacino è un taglio di seconda scelta del quarto posteriore che si usa per fare tasche ripiene e, appunto, rotoli farciti. Aprite e stendete la carne su un tagliere, salatela e pepatela quindi adagiatevi al centro la frittata, copritela con le fette di prosciutto. Arrotolatela parallelamente alle sue fibre, ben stretta. Quindi legatela come fareste con un arrosto con spago da cucina. Tritate cipolla, sedano e carota quindi rosolatele in una larga padella con olio evo. Fatele stufare per qualche minuto. In **un'altra padella scaldate qualche cucchiaio d'olio quindi fate rosolare a fuoco vivo la Sabrina girandola** da tutti i lati.

Trasferitela nella padella col soffritto **insieme all'eventuale sughetto** formato. Aggiungete le foglie di alloro. Bagnate con un bicchiere di vino bianco e lasciate sfumare a fuoco vivo. Fate cuocere ora coperta da un coperchio, controllando spesso, per circa 30 minuti. Quindi, eliminate il coperchio e continuate la cottura per altri 20 minuti. Se necessario durante la cottura potrete aggiungere poca acqua calda o, ancor meglio, brodo. A questo punto dovrebbe essere cotta e pronta per essere servita dopo averla lasciata riposare una quindicina di minuti lontano dal fuoco.

Per assicurarvi della cottura potrete utilizzare un termometro da cucina, se misurerete al cuore della Sabrina **75°C sarete sicuri di avere ottenuto una cottura ottimale**. Tagliatela a fette e servitela accompagnata dal fondo di cottura e da un contorno di verdura. *Foto dell'Autore*



## Gilberto Govi

*Insuperabile interprete della genovesità, Govi è ancora e per sempre nei nostri cuori e merita sia reso un omaggio... gastronomico. Quando recitava scendeva sovente a Sottoripa, piazza Banchi, dove trovava facilmente le botteghe della sciamadda (fiammata!): l'antica friggitoria di strada con un bancone di marmo su cui erano esposte le specialità gastronomiche liguri. E lui sovente vi si fermava affascinato dai luoghi.*

### Farinata genovese

Per 5. 350 g farina di ceci, 12 g sale, 1 litro d'acqua, **olio extra vergine**. Dopo aver ben rimiscolato con una frusta la farina di ceci con l'acqua e il sale, lasciamo riposare per almeno 4 ore. Nel frattempo prepariamo il tegame (quello tradizionale per la farinata è il così detto *testo*, ossia una teglia in rame stagnato) ungendone bene il fondo con una buona dose d'olio. Versiamo il composto e con la frusta rimestiamo di nuovo sino a che **l'impasto non sia amalgamato bene con l'olio**. Inforniamo ad almeno 250/270° e lasciamo cuocere



Solenghi: «Govi stava pranzando con la moglie Rina al ristorante Lillo, a Sant'Ilario. Mi fece un autografo su un tovagliolino di carta: uno schizzo con il suo volto. Rimasi affascinato»

di Leda Buti

fino a quando la farinata non risulti ben dorata. Si può consumare così ma anche con una puntina di pepe.

## Tullio Solenghi

*Attore comico, regista teatrale, imitatore, doppiatore, amatissimo dal pubblico televisivo. Ama mangiare vegetariano ed è sposato con Laura, chef crudista.*

### Pizzette di melanzane con basilico, pomodorini e stracchino

Per 4. 2 melanzane medie, 250 g pomodorini, 250 g stracchino, basilico fresco, olio sale pepe fresco. Tagliamo a fette le melanzane (1,5 cm spessore) e disponiamole su una teglia con carta da forno, incidiamo la loro polpa, irroriamo con olio e saliamo e cuociamo a forno già caldo: 180° per 20 mi-



nuti. Sforbiamo e distribuiamoci sopra i pomodorini tagliati insieme allo stracchino; completiamo con un filo d'olio, sale, pepe e foglioline di basilico di Pra'.

### Zuppa d'orzo con verza e zucca

Per 4. 200 g orzo, 100 g zucca, 100 g verza, 1 scalogno, 500 ml brodo vegetale, 1 rametto rosmarino, olio extravergine, sale, pepe. Tagliamo a dadini la zucca e a strisce sottili la verza, tritiamo lo scalogno e facciamo appassire in una casseruola con due cucchiai d'olio: **aggiungiamo la zucca e la verza e facciamo insaporire qualche minuto; aggiungiamo l'orzo e mescoliamo per amalgamare bene.** Versiamo il brodo caldo fino a coprirli. Regoliamo di sale e facciamo cuocere per 25 minuti. **Serviamo con un filo d'olio buono e saporito.**

## Energia, meno consumi e razionamenti Il Vecchio Continente spegne la luce

di Walter Pilloni, divulgatore ambientale



Con cadenza quasi quotidiana la cronaca ci informa che il **costo dell'energia** elettrica negli ultimi dodici mesi è schizzato verso l'alto in

maniera imprevedibile e in parte ingiustificabile. Stefano Besseghini, presidente dell'Arera, Autorità di regolazione per l'energia, ci comunica che è previsto un aumento del 131% dell'energia elettrica entro fine 2022 rispetto allo stesso periodo del 2021 e del 94% in più per quello del gas naturale. Il kw/h arriverà a costare 41,51 centesimi di euro. La Cgia di Mestre ha stimato per l'anno che va a finire un aumento dei costi di 89,7 miliardi. Ogni famiglia italiana pagherà in energia **1.100 euro in più**. Par-



te della responsabilità di questo fatto è da attribuire alle conseguenze del conflitto russo-ucraino il quale appare orientato verso un proseguimento nel lungo periodo. Questa constatazione lascia presagire che dovremo fronteggiare una situazione di penuria degli approvvigionamenti e ci obbliga a riflessioni che sino a pochi mesi fa non avremmo mai preso in considerazione. Il fabbisogno energetico continua ad aumentare ovunque nel mondo, contenere gli sprechi è un buona pratica per ridurre i costi di esercizio e le emissioni di Co2.

Osserviamo con crescente preoccupazione che in soli 12 mesi il prezzo del gas sul mercato di riferimento europeo Ttf (Title Transfer Facility) per lo scambio del gas naturale è aumentato del 492%, un evento senza precedenti che ci porta a dire che la sobrietà non è più una scelta del singolo ma un dovere e un obbligo di tutti i soggetti attivi così **come diventa un obbligo limitare l'uso considerato dell'energia elettrica** laddove non sia strettamente necessaria.

**In questo scenario l'immagine di molte** città in cui rimangono collegati alla rete elettrica, anche negli orari serali e notturni, una serie infinita di insegne pubblicitarie e illuminazioni varie sia pubbliche che private mal si concilia con la realtà.

Siamo tutti testimoni che nella fascia oraria 24/06 la presenza di cittadini nelle strade è assai limitata e non vi sarebbe nessuna giustificazione per un così alto dispendio di energia elettrica per promuovere o evidenziare prodotti e pubblicità varie. Già in altre città, in Italia, in Europa si stanno applicando nuovi criteri autorizzativi volti al contenimento del consumo elettrico superfluo o inutile.

A Parigi, su impulso del ministro **dell'Ambiente è stato posto il divieto all'uso**

degli impianti illuminanti pubblicitari nelle ore serali dalle 24 alle 6 del mattino. In Francia molte catene di supermercati hanno dato la loro disponibilità **a spegnere le loro insegne dopo l'orario di chiusura e se richiesto a ridurre l'orario di apertura. Queste e molte altre** misure di contenimento dello spreco energetico rientrano nel dispositivo **chiamato "Sobrietà energetica" voluta dal presidente Macron.** Le multe per i trasgressori sfiorano i 1.500 euro.

In Germania per la medesima ragione presto resteranno al buio 200 monumenti e attrazioni pubbliche e private **oltre all'applicazione delle medesime** misure previste nella capitale francese. Tutti i Paesi si stanno affrettando a fare scorte per poter affrontare probabili periodi di contingentamento, Italia compresa senza aver ben delineato quale potrebbe essere il destino del Vecchio Continente qualora ogni tipo di azione intrapresa dai vari governi si rivelasse insufficiente ad affrontare un futuro che appare sempre più incerto e preoccupante.

## il bugiardino



## NOVEMBRE, MESE VINAIO

La Luna nuoce al femore a causa del Sagittario: taglia tranquillo e di frequente unghie e capelli, bevi di meno e vai più spesso in bagno.

*Un tempo si diceva che in novembre... il quinto giorno espone alla morte il terzo sbaraglia la sorte.*

il 23 inizia la luna di NOVEMBRE, termina il 23 dicembre

la luna è piena l'8, è nuova il 23

primo quarto crescente l'1 e il 30, ultimo quarto calante il 16, è crescente dall'1 al 7 e dal 24 al 30, è calante dal 9 al 22, è lontana dalla Terra dal 12 al 16: culmina il 14 (apogeo), è vicina alla Terra dal 24 al 28: culmina il 26 (perigeo).

GIORNI CONSIGLIATI

**E SCONSIGLIATI**

SEMINA - i giorni 6, 11, 13, 17, 24 sono buoni per tutte le semine.

CONSERVA - il 13 e il 20 sono i giorni più adatti per preparare marmellate, conserve, unguenti, sciroppi, amari e frutta secca.

CÀMUA - i prodotti e i lavori eseguiti nei giorni 2, 27, 30 possono andare in camola o in malora; evita anche i giorni 4, 25, 26.

VIÀTICO - per metterti in viaggio scegli i giorni 5, 7, 9, 10.

UNIONE - per iniziare a vivere insieme meglio i giorni 3, 5, 7, 9, 10, 12, 14, 16, 17, 19, 21, 23, 24 e solo quando ci si vuole bene.

LAVORO - con i fiori: 3, 12, 13, 22, 29; con i frutti: 7, 8, 15, 27; con le foglie: 5, 6, 14, 23, 24; con le radici: 1, 9, 11, 18-21, 28.

// Bugiardino 2023  
si può acquistare in edicola  
(128 pagine 6 euro)



Il 7 sorge alle 7:06 tramonta alle 17:06  
Il 14 sorge alle 7:16 tramonta alle 16:58  
Il 21 sorge alle 7:25 tramonta alle 16:51  
Il 28 sorge alle 7:34 tramonta alle 16:46



## Acrostico d'autore

L'acrostico (dal greco *akróstichon*, composto di *ákros*, «estremo» e *stíchos*, «verso») è un componimento poetico all'interno del quale le sillabe o le lettere iniziali di ciascun verso formano in verticale una parola, una frase, un nome. Il nostro Alfonso Palo ha dedicato il primo schema a Carmen, una nostra sostenitrice il cui nome di origine ebraica significa *giardino di Dio* mentre Cinzia è dedicato a tutte le lettrici che portano questo nome.

Cara e  
Affettuosa  
Riserva  
Momenti di  
Esotica  
Nobiltà

Con  
Impeto  
Nuota in  
Zampillanti e  
Infiniti  
Atolli

## Il rebus di Sanna Soluzione a pag. 31



REBUS FRASE (8,6)



## I Queen pubblicano «Face It Alone» L'inedito di Freddy Mercury mette i brividi

di  
Barattolo Mauro Salucci

È decisamente la sorpresa di fine anno: il ritorno dei Queen con un inedito cantato da Freddie Mercury e un cofanetto da collezione con materiale sconosciuto.

Registrato tre anni prima che Mercury morisse a 45 anni (24 novembre 1991), per complicazioni legate all'Aids, **Face it all alone è un brano malinconico** in cui Mercury canta dolcemente, sapendo di essere malato: "Quando qualcosa di così vicino e caro alla vita/Esplode dentro/Senti che la tua anima è in fiamme".

**"La tua vita è tua/Sei padrone di te stesso/Padrone della tua casa/Alla fine, alla fine/Devi affrontare tutto da solo".**

In un'intervista a Bbc Radio 2 a giugno, Brian May e il batterista Roger Taylor hanno rivelato di aver scoperto la canzone mentre lavoravano alla ristampa di *The Miracle*. "Abbiamo trovato una piccola gemma di Freddie di cui ci eravamo dimenticati", ha detto Taylor, 72 anni, alla conduttrice di Bbc Radio 2 Zoe Ball nella chat. "Ed è meraviglioso".

In realtà, Brian May insieme a Taylor da tempo stavano pensando all'uscita della canzone; tuttavia la registrazione originale non era di buona qualità ma con l'aiuto di maghi dello studio di registrazione sono stati in grado di migliorarla rendendolo "un pezzo molto appassionato".

La canzone, è la prima nuova traccia con la voce di Mercury da più di 8 anni, gli ultimi brani con il frontman della band risalgono infatti al 2014, **quando uscì l'album Queen Forever**, che conteneva i tre inediti: *Let Me in Your Heart Again*, *Love Kills* e *There Must Be More to Life Than This*.

**Queen The Miracle Collector's Edition: La Sintesi** dei Contenuti

Vinyl Ip – The Miracle: Long Lost Original Ip Cut;  
1 Cd – **The Miracle: L'album rimasterizzato da Bob Ludwig**

2 Cd – The Miracle Sessions: Il racconto del processo creativo della band con original take, demo, versioni iniziali, alcuni brani inediti – fra i quali *Face It Alone* – e tracce parlate della band in studio;

3 Cd – **Alternative Miracle: Extra track dall'album:** B-side, extended version e single version;  
4 Cd – **Miracu-Mentals:** instrumental backing track di tutte le canzoni dell'album *The Miracle*;  
5 Cd – **The Miracle Radio Interviews:** la band parla del processo creativo dell'album. Include l'intervista *Queen for an Hour*, trasmessa su Bbc Radio 1 il 29 maggio 1989; Blu-Ray/Dvd – **The Miracle Videos:** Include 5 videoclip (*I Want It All*, *Breakthru*, *The Invisible Man*, *Scandal* e *The Miracle*) e alcuni bonus, tra i quali:  
The Miracle – Interviste, con Roger, Brian e John sul set di *Breakthru* (1989), a cura di Gavin Taylor.

Making of dei videoclip di *I Want It All*, *Scandal*, *The Miracle* e *Breakthru*. Making of della copertina dell'album, a cura del designer **Richard Gray**  
**Queen The Miracle Collector's Edition: La Tracklist**

1 Cd – 2011 Bob Ludwig Master.

**Party, Khashoggi's Ship, The Miracle, I Want It All, The Invisible Man, Breakthru, Rain Must Fall, Scandal, My Baby Does Me, Was It All Worth It.**

2 Cd – **The Miracle Sessions.** Party (Original Take), **Khashoggi's Ship (OT)**, **The Miracle (OT With John's Ending)**, **I Want It All (OT)**, **The Invisible Man (Early Version With Guide Vocal)**, **When Love Breaks Up (Demo)**, **Breakthru (Real Drums And Bass)**, **Rain Must Fall (Demo)**, **Scandal (Original Rough Mix)**, **My Baby Loves Me, Was It All Worth It (Original Take)**, **You Know You Belong To Me, I Guess We're Falling Out (Demo)**, **Dog With A Bone, Water (Demo)**, **Face It Alone.**

3 Cd – **Alternative Miracle.** **I Want It All (Single Version)**, **Hang On In There [B-Side]**, **Breakthru (12" Version)**, **Stealin' [B-Side]**, **The Invisible Man (12" Version)**, **Hijack My Heart [B-Side]**, **Scandal (12" Version)**, **My Life Has Been Saved [B-Side]**, **Stone Cold Crazy (Live At The Rainbow, London '74) [B-Side]**, **My Melancholy Blues (Live At Houston, Texas '77) [B-Side]**, **Chinese Torture [Instrumental].**

4 Cd – **Miracu-mentals.** Party (Instrumental), **Khashoggi's Ship (Backing Track)**, **The Miracle (BT)**, **I Want It All (BT)**, **The Invisible Man (BT)**, **Breakthru (BT)**, **Rain Must Fall (BT)**, **Scandal (BT)**, **My Baby Does Me (BT)**, **Was It All Worth It (BT)**

5 Cd – **The Miracle Interviews.** **Queen For An Hour (Trailer)**, **Queen For An Hour (Roger, John, Freddie & Brian with Mike Read)**, **Queen For An Hour (Trailer Out-takes)**, **Rockline (Brian & Roger with Bob Coburn)**, Blu-Ray/Dvd – **The Miracle Promo Videos.** **I Want It All, Breakthru, The Invisible Man, Scandal, The Miracle, Was It All Worth It, The Making Of The Miracle Videos, The Miracle Interviews, The Making Of The Miracle Album Cover**

Lp – Long Lost Original Lp Cut. Party [Side A], **Khashoggi's Ship, The Miracle, I Want It All, Too Much Love Will Kill You, The Invisible Man, Breakthru [Side B]**, **Rain Must Fall, Scandal, My Baby Does Me, Was It All Worth It.**



## Addio a Franco Gatti, storico "baffo" genovese dei Ricchi e Poveri

È morto a Genova, all'età di 80 anni, Franco Gatti, il "baffo" del gruppo musicale Ricchi e Poveri. Ad annunciare la scomparsa sono stati proprio i Ricchi e Poveri, insieme alla sua famiglia. "È andato via un pezzo della nostra vita. Ciao Franco", dicono addolorati.

Gatti si era allontanato da tempo dal gruppo, dopo l'improvvisa morte del figlio Alessio nel 2013, a soli 23 anni. Pur avendo ritenuto la sua attività musicale chiusa, nel 2020 aveva partecipato alla reunion del gruppo sul palco dell'Ariston, a Sanremo con la storica riconciliazione tra Angela Brambati e Marina Occhiena. Il cantante si è spento il 18 ottobre all'Ospedale San Martino di Genova. "Le sue condizioni di salute si sono complicate nelle ultime settimane", hanno fatto sapere fonti vicine alla famiglia.

Si era ritirato dalle scene dopo la morte del figlio Alessio nel 2013, ad appena 23 anni. "Non salivo più con la gioia sul palco", ha raccontato lui stesso lo scorso giugno durante la sua ultima apparizione televisiva. Negli ultimi due anni sul palco come Ricchi e Poveri avevano continuato ad esibirsi solo Angela Brambati e Angelo Sotgiu.

**"Genova perde un illustre concittadino". Così il sindaco Marco Bucci.** "Genova e l'Italia salutano un pilastro della storia della musica italiana che ha fatto cantare intere generazioni".

Anche i media russi hanno riportato la notizia della morte dello storico membro dei Ricchi e Poveri. A darne notizia è stata la Tass. La band infatti è molto famosa anche a Mosca.

I Ricchi e Poveri nascono artisticamente nel 1967 come un quartetto polifonico formato da due voci maschili, 'il baffo' Franco Gatti e 'il biondo' Angelo Sotgiu, e due voci femminili, 'la brunetta' Angela Brambati e 'la bionda' Marina Occhiena. Accreditati presso i discografici milanesi da Fabrizio De André, il loro nome è un'idea di Franco Califano perché erano "ricchi di idee, ma poveri di soldi". Hanno partecipato dodici volte al Festival di Sanremo ottenendo il secondo posto nel 1970 cantando, in coppia con Nicola Di Bari, *La prima cosa bella*, il loro primo vero successo, contenuto nell'album che porta il nome del gruppo, *Ricchi e Poveri*. Nel 1971 di nuovo al Festival di Sanremo, e di nuovo secondi con *Che sarà*, interpretata in abbinamento con José Feliciano. Il pezzo diventa un loro cavallo di battaglia e viene considerato un classico della canzone italiana nel mondo. Nel 1981 Occhiena lascia il gruppo che continua a esibirsi come trio, vincendo Sanremo nel 1985 con *Se m'innamoro*. EC

**Mango**  
OROLOGERIA  
OREFICERIA  
ARGENTERIA

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

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

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

Associazione  
**Cornigliano 268**

**Bar Trullotta**  
Via Cornigliano 268  
Ingresso riservato ai soci

## Lala (Celano Boxe) non finisce di stupire: batte Galea (quinta ripresa) alla Sala Chiamata E ora punta alla settima vittoria consecutiva

Non si ferma, Ervis Lala, e continua a inanellare vittorie su vittorie.

Nel primo fine settimana di ottobre il pugile albanese è stato il grande protagonista della Boxing Night, organizzata alla Sala Chiamata del Porto dalla Celano Boxe di Cornigliano.

Da settembre 2021, dal mese in cui è diventato professionista, Ervis ha **vinto tutti i match disputati. L'ultima vittoria un mese fa, nella sua terra, in Albania, nella categoria supermedi 76 kg, sulle distanze di sei riprese da tre minuti. Alla Sala Chiamata, davanti a 350 spettatori, Lala ha condotto dall'inizio alla fine l'incontro**



che lo vedeva opposto al maltese Dione Galea e già alla quinta ripresa

superare la serie e poter combattere per il titolo italiano».

Ervis con un decisivo montante, si è messo il match in tasca, causando l'abbandono dello sfidante.

Ora il 27enne pugile, allenato da Paolo ed Enzo Celano e da Mimmo Cafarelli, guarda avanti: «Il 5 novembre avrò un altro incontro sempre qui, alla Sala Chiamata del Porto. Nei prossimi giorni verrà aggiornato il ranking dei supermedi italiani e dovrei aver conquistato un'altra posizione. Attualmente sono sesto.

Devo arrivare a 10 match per

## Nuovo anno, vecchio campo (rappezzato) Eppur si gioca nel Gso Corniglianese

Si riaprono i cancelli per dare inizio alla nuova stagione sportiva 2022/2023, quale miglior auspicio per rincontrarsi, dopo una stagione assolutamente positiva ci si appresta ad affrontare con rinnovata ambizione la prossima per il nono anno della propria attività oratoriale e sportiva.

Grande entusiasmo da parte di tutto lo staff, per buona parte rinnovato più per necessità, non voluta dalla dirigenza della Società, a partire dagli allenatori: è risaputo che *vanno e vengono* e questa comune regola vale per tutte le società sportive, anche per la nostra, dove per comune ordine di logica oratoriale i nostri allenatori **amiamo chiamarli "educatori"**.

Molte le novità, una delle quali non positiva, riguarda, purtroppo, il campo di gioco. Dopo otto anni di ininterrotta attività urge la necessità di doverlo rifare. La parrocchia e la dirigenza della società da tempo si sono attivati ottenendo varie promesse da parte di esponenti di rilievo con la speranza che quanto prima si sarebbe potuto provvedere, qualche canale rimane ancora attivo quindi si spera che a breve tempo il terreno di gioco possa essere in qualche modo rifatto.

Nonostante tutto, e per questo ringraziamo i genitori per la loro pazienza, bambini e ragazzi continuano a iscriversi e a partecipare agli allenamenti, ottimo auspicio per la nuova stagione. Risultano sei le squadre iscritte nelle rispettive leve, a partire dai 2008/2009 che per la seconda volta si accingono ad affrontare un campionato



a 11 giocatori e saranno guidati dal mister Sandro Di Rosa, coadiuvato da Davide Toracchio e Gianluca Delogu come preparatore dei portieri.

La leva 2010/2011 sarà affidata a un esordiente Diego Mendoza e disputeranno per il terzo anno un campionato Futsal a 5 giocatori.

La leva pura 2012 Pulcini, vedrà la riconferma in blocco dello scorso anno con Francesco Sinopoli, Riccardo Baer e Simone Galliano, coadiuvati da Andrea Gandin come preparatore dei portieri. La leva 2012/2013 Pulcini, sarà guidata da **un'altro esordiente, Massimo Odicino.**

La leva 2014/2015 Primi Calci, una riconfermatissima coppia con Roberto Parodi e Carlo Gargano.

Per le leve dei Piccoli Amici 2016/2017/2018, anche qui una coppia di inossidabili fratelli Pietro e Giovanni Cordasco, coadiuvati per la fase motoria da Giuseppe Melis.

Va ricordato che per il Gso Corniglianese è stata immaginata una scuola calcio oratoriale che sapesse rispondere ai reali bisogni dei genitori con la convinzione che il gioco del calcio garantisca la crescita non solo sportiva dei propri figli.

**Per quest'anno le leve interessate sono:**

2008/2009/2010/2011/2012/2013/2014/2015/2016/2017 e la new entry 2018. Per informazioni: 349.6411156 oppure 345.0475101.

Sergio Daga

Foto da sinistra: Primi calci 2014/2015-Giovanissimi leva 2008/2009-Pulcini 2012 leva pura



**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

## Samp, dopo Cremona l'inferno può attendere

di Guido Pallotti

Trilussa da "Il testamento di Meo Delcaccio":

**"Lascio a Zi' Pietro quel po' de dignità, /che c'ia perfino la gattina mia/che appena ha fatto quarche porcheria/la copre co' la terra e se ne va, /mentre Zi' Pietro, invece de coprilla/ce passò sopra/e fabbricò una villa".**

Ogni riferimento al non incensurato ex presidente della Sampdoria, non è per niente casuale.

Si potrebbe usare il luogo comune "l'assassino si aggira nel luogo del delitto", invece mi chiedo fino a che punto una persona può calpestare la propria dignità? L'ipotetico lettore potrebbe rispondermi: "Per poterla calpestare, la dignità bisognerebbe averla!". E avrebbe pure ragione perché quell'essere indecoroso, non solo è privo di dignità ma pure provocatorio e deleterio perché dopo i misfatti che ha perpetrato, portando alla rovina la Sampdoria, ha avuto pure la sfacciataggine di presentarsi allo stadio, box vip (forse nella sua incommensurabile ignoranza crede che "vip", sia il diminutivo di viperezza e che la città riconoscente glielo abbia dedicato), sperando di causare maggior danno, ammesso che sia possibile danneggiare la Sampdoria più di quanto abbia già fatto. Stava, infatti per raggiungere il suo scopo perché, di fronte a tanta sfacciataggine molti sampdoriani con l'azione e tutti gli altri col pensiero, gli avrebbero impartito quella lezione che avrebbe dovuto ricevere già in tenera età per non diventare in quella adulta l'omuncolo che sta dimostrando di essere "ad urbi et orbi". L'unica soddisfazione è stata vederlo (per modo di dire perché era codardamente attorniato dai suoi bodyguard e dagli steward, che stava lasciando dietro di sé un'umida scia maleodorante per coprire la quale ci sarebbe voluta un'intera montagna di terra). Adesso ci aggrappiamo al sogno a chimerico di sceicchi che giocano a "scondilô" (nascondino), personaggi che come nel "labirinto degli specchi" si vedono ma non si o ci raggiungono mai. Un po' di colpa l'abbiamo pure noi tifosi che non consideriamo l'avvento di Paolo Mantovani, come un colpo di fortuna, un dono del Cielo che sarebbe stata pazzia solo averlo sperato, che invece ci ha catapultato in una dimensione i-

nimmaginabile di trionfi e onori e purtroppo come quasi sempre succede nei sogni ad occhi aperti ci siamo ritrovati catapultati nella realtà, inseguendo però quel sogno pur sapendo che sarebbe stato impossibile che si ripetesse e allora abbiamo paragonato a chi gli è succeduto, il figlio Enrico e Garrone Riccardo ed Edoardo a Lui, dimenticando che pure Lui aveva iniziato a smembrare la squadra scudettata e finalista della coppa campione con la vendita di Viali e com'era successo prima che avvenisse la conquista del massimo trofeo calcistico italiano, cedendo Carboni e Salsano, artefici della conquista della Coppa delle Coppe, che consegnandola a capitano Pellegrini, un attimo prima che scendesse per primo dall'aereo innalzandola, gli aveva detto: "Tenetevela stretta e ricordatela, perché la gente fa presto a dimenticare". Inoltre Paolo Mantovani, con sguardo lungimirante, non aveva fatto follie per rafforzare la squadra in occasione

dell'irripetibile partecipazione alla Champions League, limitandosi all'acquisto di Dario Bonetti, Orlando, Buso e Silas (con l'etichetta di "mi manda Lippi"), senza nulla togliere a questi 4 giocatori, il primo e il quarto buoni e gli altri due discreti.

Il non sapersi accontentare fa parte della maggior parte dell'umanità, così adesso dopo il primo addio di Giampaolo abbiamo riassaporato l'amaro gusto delle sconfitte con Di Francesco, fortunatamente aveva rimediato a tale sciagura il buon Ranieri, un signore che ci aveva regalato, l'anno dopo, la salvezza miracolosa da lui effettuata, un campionato ricco di soddisfazioni con l'obiettivo raggiunto di 52 punti, circa 15 più della zona salvezza, però a Ferrero piace distruggere le poche cose buone che ha costruito e risiamo precipitati nel baratro, salvandoci lo scorso campionato non per merito nostro ma per demerito di altri. Il Cielo si disinteressa di trofei, classifiche e affini e noi tifosi sampdoriani gioiamo per un pareggio raggiunto a 5 minuti dalla fine dei tempi supplementari, contro l'Ascoli, undicesima squadra in classifica della serie B e vittoria raggiunta ai calci di rigore... Rimando la tristezza dopo la vittoria al 78' con la Cremonese. Prima vittoria. E penultimi. Evviva.

## Quei colpi di Coda

di Roberto Bruzzone



Dopo un avvio a luci e ombre di un Genoa forte e tosto ma "imbastito" in zona gol stanno finalmente arrivando gli auspicati colpi di Coda che hanno consentito di sollevare al cielo gli scalpi delle cosiddette "Fere" della Ternana e raggiungere, con pieno merito, la testa della classifica. Squadra aggressiva che con continuità esercita un asfissiante possesso palla e dà la sensazione di gestire sempre la partita in attesa della fiammata che porti al gol. Finora il campo ha detto questo, in un torneo di serie B laddove le squadre giocano esclusivamente con una irriverente reminiscenza letteraria "sturm und drang" racchiuse in catenaccio e ripartenze, a sprazzi, in velocità. Certamente il livello della B non è paragonabile alla serie A: alcuni svariati difensivi vengono perdonati e le giocate offensive facilitate, però è un torneo difficile che non ammette distrazioni di sorta. È pur vero che la squadra è veramente attrezzata per un campionato importante avendo in organico un autentico "gigante" come Kevin Strootman campione olandese frenato dagli infortuni negli ultimi anni, ma dotato di classe cristallina, grinta e personalità di assoluto livello. Gli elogi vanno poi estesi al maratona Morten Wetche Frendrup, al folletto islandese Albert Gudmusson, al cechino Massimo Coda, all'arcigno rumeno Radu Dragusin e poi via via tutti gli altri che, si spera, potranno migliorare le loro onorevoli attuali prestazioni. Questo momento attuale è poi magico per la straordinaria manifestazione di attaccamento alla squadra da parte di una tifoseria che

non finisce di stupire fintanto da accompagnare con mille persone trasferite disagiate quali Cosenza e Terni. Altro capitolo riguarda la società che si è dotata di un apparato di comunicazione tempestivo e capillare, per cui vengono puntualmente segnalati via telegram i fatti salienti di ogni giornata, interviste, convocati, formazione, post partita e ogni altra attività riguardante il Genoa. In mezzo a tutta questa fase idilliaca del pianeta rossoblu si registra, con vero apprezzamento per la nostra Cornigliano, l'acquisizione, da parte della proprietà 777, della antica struttura della Badia di S. Andrea. Secondo quanto riferito dalla stampa cittadina in tale contesto dovrebbero trovare casa la nuova sede sociale e la foresteria per i giovani calciatori, lasciando lo storico affitto di villa Rostan di Multedo di Pegli. In zona Erzelli, sempre facente parte del territorio corniglianese, dovrebbero così trovare collocazione alcuni campi di allenamento in modo da poter coronare il progetto di costruire una cittadella dello sport andando a razionalizzare e concentrare le risorse societarie dalla prima squadra ai ragazzini delle scuole calcio. Altro discorso importante riguarda lo stadio Luigi Ferraris di Marassi che è tuttora oggetto di progetti di rinnovamento per farlo vivere ben oltre gli orari delle partite ma, a oggi, è tutto in fase embrionale essendo coinvolta anche la Sampdoria che sta attraversando un periodo piuttosto oscuro della propria storia essendo in attesa di vendita ad un gruppo finanziario in grado di rilanciare la società.

Cantina Morino  
Sampierdarena

È qui lo sconto per i lettori  
Ritaglia il coupon accanto

E' TEMPO DI VINO  
NOVELLO! PORTA  
QUESTO COUPON IN  
CANTINA E AVRAI IL  
10% DI SCONTO



DAL 1936

CANTINA MORINO & C. SAS  
ENOTECA E VINI SFUSI

INGOSSO MINUTO - CONSEGNA A DOMICILIO

TEL. 010 645.72.21

VIA A. CAIROLI, 10-12-14-16 R.  
(DA CORSO MARTINETTI)  
16149 GENOVA - SAMPIERDARENA

+39 351 7490353  
CANTINA MORINO



## 'La città invisibile', le porte dell'abbazia di Cornigliano si aprono all'umanità del passato

*La città invisibile* è uno spettacolo teatrale ideato e diretto da Sergio Maifredi e prodotto da Teatro Pubblico Ligure per i Rolli Days del Comune di Genova. È andato scena il 14 e 16 ottobre all'Abbazia di San Nicolò del Boschetto a Cornigliano, in epoca medievale luogo di sosta di pellegrini e commercianti provenienti da tutta Europa. Oggi ritornata al suo originario splendore, l'Abbazia accoglie uomini e alle donne dal passato simile a quello di tanti altri,

che però hanno subito traversie tali da avere bisogno di aiuto. I loro racconti scritti da Corrado d'Elia diventano storie e ballate, mostrando un'umanità che diventa così visibile. L'Abbazia del Boschetto si apre non solo come spazio ma per fare conoscere la sua dimensione umana ed emotiva, eredità mai estinta di una tradizione solidale che costituisce la sua ragione di esistere. Da secoli, per volontà delle famiglie aristocratiche genovesi di cui si ammirano i

palazzi del centro di Genova, nel quartiere di Cornigliano l'abbazia accoglie pellegrini e viaggiatori provenienti da tutta Europa. Una porta che si apre per chi ne ha bisogno. Lo spettacolo permette di conoscere non solo il suo passato, ma anche il suo presente con le storie degli ospiti che la abitano oggi, uomini e donne dal passato simile a quello di tanti altri, che però hanno subito traversie tali da avere bisogno di aiuto, di una casa diversa da quella in cui hanno sempre abitato. Sono loro gli invisibili che si presentano al pubblico per aprire il baule delle proprie esistenze con tutto quello che c'è dentro. Per finire con un valzer dolcissimo.



Fotoservizio Carlo Guerra

dal 1939

# Tonitto

Premiata Gelateria Italiana

**LA MANUTENZIONE DELLA 'NUOVA' CORNIGLIANO**  
**Le opere diventano 'inutili' se vince la maleducazione di certe persone**

A Cornigliano il Comune di Genova ha fatto bellissime opere che hanno rivalutato la nostra delegazione. Mi riferisco tra le tante, soprattutto, al rifacimento di via Cornigliano e al percorso vegetale a sud della stessa via. Altre opere sono in progettazione e sicuramente saranno realizzate da questa fativa giunta comunale.

Tuttavia tutte le opere già realizzate necessitano, come tutte le cose, di manutenzione.

Manutenzione vuol dire mantenere nel tempo l'opera fatta e che viene usata, altrimenti è inutile fare per poi lasciare nel degrado ciò che faticosamente e con enormi spese è stato fatto. Purtroppo nella delegazione impera la maleducazione di molti cittadini che sporcano con rifiuti di ogni tipo le opere in oggetto. Per la strada e in mezzo alle nuove piante si trovano i più svariati rifiuti: bottiglie (specialmente birra), lattine, cartacce, deiezioni dei cani, ecc. I fruttivendoli (in quantità esagerata per Cornigliano) invadono i marciapiedi e sporcano nei loro dintorni (ma possono esporre la loro merce sul marciapiede?). Questi individui maleducati, che sporcano la pubblica via, andrebbero sanzionati da vigili urbani in borghese a tutte le ore del giorno e della notte: troppo facile fare solo le multe per divieti di sosta! La pulizia delle aiuole (alcune ancora recintate) andrebbe fatta un po' più spesso, perché non solo sono sporche ma vi crescono erbacce infestanti di ogni tipo.

Nel percorso vegetale a sud di via Cornigliano la pulizia non viene quasi mai fatta o avviene in maniera saltuaria e inefficace. Le piante crescono in maniera disordinata e folta e il percorso è costellato dalle "cacche" dei cani. Anche in questo caso è necessaria una costante ma-

nutenzione (almeno settimanale e/o mensile) con controlli costanti dei vigili urbani in borghese per sanzionare chi sporca o distrugge le bellissime piante che vi dimorano. Un discorso a parte meritano anche i tombini di via Cornigliano che sprofondano in continuazione. Se non si fa manutenzione e controlli è inutile fare tutte queste bellissime opere, purtroppo contro la maleducazione di "certi cittadini" non rimane che controlli e severe sanzioni, sperando, un giorno, di poterli educare a non sporcare la casa dove loro stessi vivono.

Flavio Ricci

**LE RICETTE PER RISPARMIARE**  
**Tutti esperti di economia**

Buongiorno giornale. Sarò scomodo.

Viktor Orban per anni è stato chiamato fascista, razzista, eccetera (a dire il vero - e non solo da oggi - basta comunque un nonnulla per far scattare questi insulti) perché aveva deciso di erigere il famoso muro per non far entrare i migranti. Costruivano ponti, non muri, gridavano appassionati i progressisti. Ora Sanna Martin, premier finlandese, giovane, donna, liberal e con madre omosessuale, dichiara che farà lo stesso. Tutti muti. Zitti. La Jebreal si prende un giorno di meritato riposo. Sopravviviamo lo stesso. Niente urla, niente strepiti, niente fascismo, razzismo e niente ponti. Va bene, si può fare. Come? Ah, è perché Putin ci potrebbe mandare lui i migranti, come atto di guerra ibrida. O meglio, tutti quei poveri giovanotti russi che scappano dalla Grande Madre pur di non andare a combattere una guerra assurda (certo, anche il Vietnam, la Cambogia, la Cecenia, la Bosnia...). E mi consentite una parola? Non è molto politicamente corretta, ma la scrivo lo stesso: questa Europa di ipocriti mi fa schifo.

Bruno F.

**IL GIOCO DELL'EREDITA' DA GOVERNO A GOVERNO**

Gentile giornale, l'ex governo dei migliori come mai non è riuscito a trovare un soluzione al caro-bollette? (Eh sì, perché ora è facile scaricare sui nuovi arrivati, ma le bollette sono aumentate già da tempo). Aziende che chiudono, e aumenti previsti del 59% (leggo dal Corriere). Stendiamo un velo pietoso sul fatto che l'Europa ancora una volta dimostra di essere tutto meno che unita. L'Olanda si arricchisce con le valutazioni del prezzo di gas e ricordiamo che i contratti di fornitura vengono ancora onorati, la Germania che porta avanti una strategia per conto suo... ognuno cerca di fare i propri interessi. E qualcuno dovrà spiegare come faranno le famiglie ad affrontare rincari che si sommeranno ad altri già avvenuti... facciamo staccare luce e gas a tutti gli italiani? E "La primavera, intanto, tarda ad arrivare..." Cit.

Laura Benvenuto

**«ELOGIO DELLA FOCACCIA»**  
**Il cibo che più di tutti rappresenta l'Italia**

Gentilissimi, sì, è la focaccia il meraviglioso cibo: la si fa proprio in tutta Italia e con innumerevoli varianti all'interno della nostra stessa regione. In Liguria si esagera, qui a Genova la fugassa è diversa a seconda del quartiere, per dire. Merito dell'acqua, merito dell'olio. Merito dei panettieri! Insomma, amici miei, la focaccia è una sorta di enciclopedia geografico-storica del nostro bellissimo stivale. Divertitevi a leggere le varie ricette e scoprirete quanto rappresentino un vero e proprio compendio di tradizioni e storia del territorio. Mimmo C.

**«MARIANGELA, CARLO E.. IL CORNIGLIANESE IN CROCIERA»**



Le figurine di Anzalone  
 www.ilvignettificio.org



Soluzione del rebus di Sanna da pag. 26  
 GA-Lassie-remo-TE  
 Galassie remote



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

**FARMACIA SAN GIACOMO**

- Omeopatia
- Alimentazione speciale infanzia
- Dermocosmesi
- Veterinaria

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



**Cornigliano, svelata la targa in ricordo del partigiano "Simone"**

Sabato 15 ottobre alle 10, presso il murale di via Rolla, l'Anpi ha inaugurato la targa commemorativa in ricordo di Giulio Battifora, partigiano "Simone". Oltre alla moglie e al figlio (*foto a sinistra*), hanno voluto commemorare Giulio, i componenti dell'Anpi di Cornigliano, don Olinto Ballarini e don Andrea Robotti, Luca Borzani, il presidente provinciale Anpi ed Enrico Valli in rappresentanza del Municipio VI. Davanti a un pubblico partecipe la Filarmonica di Cornigliano ha eseguito alcuni brani del proprio repertorio.



Fotoservizio Carlo Guerra

**CONSORZIO GLOBAL**  
TECHNICAL PARTNER  
**DEKRA**

**Davide Falteri**  
Presidente  
Consorzio Global

**TRASPORTO  
LOGISTICA  
& SHIPPING**

**UN CONSORZIO  
TANTE OPPORTUNITÀ**

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

[www.consorzioglobal.com](http://www.consorzioglobal.com)

Via A. Cantore 17/1° - 16149 Genova - P.IVA 02346910991  
tel. +39 010 6445842 - [formazione@consorzioglobal.com](mailto:formazione@consorzioglobal.com)

Consulenza, Formazione Networking

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