



**Enrico Castanini**  
Amm. Un. Liguria Digitale >11



**Gian Enzo Duci**  
Vicepres. Confrtrasporto >12



**Paolo Cremonesi**  
Primario PS H. Galliera >14



**Barbara Grosso**  
Cons. Del. Comune GE >16



«o Cornigliotto»

## Ex Ilva, governo in campo per salvare occupazione e indotto

20 gennaio 1961  
«JFK come se fosse oggi»  
di Enrico Cirone

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



«Pagheremo qualsiasi prezzo, affronteremo qualunque nemico pur di assicurare la sopravvivenza e la sicurezza della libertà». Rileggendo il suo discorso inaugurale da presidente, John Fitzgerald Kennedy, il 20 gennaio 1961 parla di *libertà* che non può permettere la cancellazione di quei diritti umani conquistati con fatica dai popoli. Sono parole attualissime quelle che Kennedy (aveva *solo* 43 anni) ha pronunciate 63 anni fa, come oggi. «L'uomo detiene nelle proprie mani mortali il potere di abolire ogni forma di povertà umana, ma anche quello di sopprimere tutte le forme di vita umana». Oggi ci sono molte più bombe nucleari (e molto più letali), di quelle che esistevano negli anni Sessanta. Ma nello stesso tempo la medicina e la tecnologia hanno possibilità ancora più grandi di migliorare la nostra vita. Il problema è che oggi queste conquiste appartengono a pochi perché si allarga ogni anno di più la forbice tra chi ne può usufruire e chi ne è drammaticamente fuori. Al tempo Kennedy si rivolgeva agli europei «di cui condividiamo le radici culturali e spirituali», che erano poi la civiltà romana e quella cristiana. Poi alle Nazioni unite e quindi ai sudamericani usciti dalla colonizzazione. E tendeva una mano ai *nemici* sovietici, dicendo: «Non dobbiamo mai negoziare per timore ma non dobbiamo mai aver timore di negoziare. Che entrambe le parti esplorino i problemi che le uniscono, anziché dibattere quelli che le dividono». Parole ancora più di estrema attualità, oggi.



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



## Beni confiscati alla malavita Anche Sampierdarena e Campasso nell'operazione per la valorizzazione (54 mln) di ville e palazzi storici

di Rosanna Robiglio

Hanno un valore di circa 54 milioni di euro le operazioni immobiliari di compravendita concluse nel 2023 dal Comune di Genova con l'obiettivo di valorizzare e riqualificare palazzi storici, aree urbane, ville d'epoca e realizzare nuovi collegamenti infrastrutturali. «Il bilancio del 2023 del patrimonio dell'amministrazione comunale è sicuramente positivo – commenta l'assessore al Patrimonio Francesco Maresca – abbiamo portato a termine importanti operazioni che hanno avviato un ampio progetto di valorizzazione e rigenerazione urbana, cogliendo l'opportunità di nuovi investimenti e, parallelamente, di contenere anche la spesa pubblica con la razionalizzazione e la ricollocazione di beni immobili da tempo dismessi. Sono diversi gli ambiti delle operazioni che anno visto la direzione Patrimonio impegnata nell'acquisizione ad esempio di immobili da restituire all'uso pubblico, di aree per importanti trasformazioni urbanistiche, ma anche nella consegna di locali a scopo associativo, senza dimenticare l'uso sociale dei beni confiscati alla criminalità organizzata, derivanti dalle confische Canfarotta, Pronesti, Magnoli, Zanicchi e Zappone». Nell'ambito Pnrr-Pui-Sampierdarena, otto le acquisizioni: Palazzo Carpaneto, in piazza Montano, per il progetto di rifunzionalizzazione e recupero del complesso, valorizzarne le parti storiche monumentali e l'allestimento degli spazi per aule, mostre, sale, conferenze, caffè e spazi (4 milioni di euro, di cui 450.000 per l'acquisto); Villa Lercari Sauli in via Daste 24 per il recupero del locale al piano terra e la trasformazione in uno spazio per i giovani e per attività culturali con annesso uno spazio adibito a ristoro e caf-

fetteria; in via Felicità Noli realizzazione parcheggio pubblico e mobility hub (3,8 milioni di euro, 680.000 euro per acquisto); in via Spataro realizzazione parcheggio pubblico e spazio sportivo con un intervento di recupero di un ex capannone industriale e di una palazzina uffici; voltini di via Bura-nello sottostanti il viadotto ferroviario, concessi da Rfi spa al Comune in comodato gratuito per anni 15, per l'utilizzo per scopi istituzionali, associativi e di attività di pubblico interesse (5,5 milioni di euro totale operazione); Villa Pallavicini, in via Pisoni a Rivarolo, per il restauro dell'immobile storico per la rifunzionalizzazione degli spazi a servizio del quartiere con riqualificazione del giardino di pertinenza e dell'area antistante lo scalone di accesso principale (4,8 milioni di euro, di cui 1,1 per l'acquisto); area Parco Campasso acquistata da Rfi spa, per la riqualificazione e alla realizzazione impianti sportivi (7 milioni di euro, di cui 2,5 per l'acquisto). Nel 2023, inoltre, sono stati assegnati circa trenta immobili ad associazioni culturali, sportive e a scopi sociali e sanitari per svolgere la propria attività. Nell'ambito dell'uso sociale dei beni confiscati alla criminalità organizzata, su 70 immobili (provenienti dalle confische Canfarotta, Pronesti-Fiandaca-Caci-Cosentino, Magnoli-Zanicchi), 48 sono stati assegnati e sono utilizzati per social housing, attività sociali, accoglienza turistica con servizi gestiti da persone di categorie svantaggiate, accoglienza di genitori di bambini ricoverati al Gaslini, per papà separati. Diciotto immobili sono attualmente interessati da lavori di ristrutturazione e diventeranno alloggi per il social housing e spazi per la socialità.



## Mi manda Cirone

Giorgia-Elly  
«Ci vediamo in tv»

2024. Ci sono le speranze e i buoni propositi, c'è la cruda realtà di un mondo scosso da due terribili guerre, da una situazione economica al collasso, da una competizione tra superpotenze dagli esiti imprevedibili. In mezzo ci siamo noi, con le nostre beghe politiche che alzano coltri di fumo sui problemi. Abbiamo davanti una montagna da scalare: crescita al rallentatore, debito pubblico altissimo, disuguaglianze sociali che si approfondiscono, investimenti del Pnrr da realizzare, Stato e infrastrutture da modernizzare, burocrazia da snellire pesantemente. Il governo ha superato la boa dei dodici mesi. Per la prima presidente del Consiglio donna, per la sua maggioranza di centrodestra, è arrivato il tempo di un bilancio. Molte delle promesse elettorali sono state velocemente (direi per fortuna) messe da parte. La chiara collocazione occidentale nelle due guerre è stata una scelta importante perché non era scontata viste alcune pulsioni filorusse di personaggi della sua coalizione. Così come sono state apprezzabili la prudenza nella gestione dei conti pubblici e la revisione di misure demagogiche come il reddito di cittadinanza (elargito a pioggia) e il superbonus edilizio del 110 per cento. Ma aver evitato danni non può essere il punto d'arrivo di un governo che vuole durare cinque anni. E che deve fare i conti con un periodo elettorale (Regionali ed Europee) in cui le tensioni nella maggioranza possono rappresentare la vera spina nel fianco. La premier ha il consenso e la forza dei suoi alleati e del suo partito per mettere fine a una serie di uscite mal gestite o ideologiche. Pistolieri a parte. Molte di queste mosse sono state rivendicazioni del passato personale, desiderio di prenderne le distanze, retaggio culturale di cui non sente lei per prima - certo il bisogno.

Presepi obbligatori per legge, stili di vita e cibi imposti con regole provincialistiche, fucili in mano ai minorenni (e pistole ai parlamentari...), lobby che vogliono condividere con tutti i cittadini le loro preferenze e le loro passioni. Oppure messaggi obsoleti rivolti alle ragazze lontani anni luce da realtà di emancipazione e uguaglianza. La chiarezza è un bene ma sapere qual è il profilo di questo governo, per noi è una necessità. Intanto una scelta europeista coerente non è più rinviabile. Così come un'attenzione assoluta del governo ai progetti del Pnrr, le misure per la crescita, la modernizzazione dello Stato, il miglioramento dell'istruzione, la semplificazione della vita di cittadini e imprese. E su tutto una riforma del fisco che sia accompagnata da un imperativo assoluto: far pagare a tutti le tasse. Troppi i segnali di disimpegno sul fronte della lotta all'evasione. L'imperativo è definire un'agenda seria e realistica che affronti le vere (eterne) emergenze italiane. Aiuterà la presidenza italiana del G7 2024, una carta formidabile che può accelerare le scelte nella direzione voluta. Ora sarebbe importante che in questi mesi crescesse anche un'opposizione forte, degna di questo nome, non impegnata esclusivamente nella guerriglia dei casi effimeri e delle polemiche transitorie. Da donna contro donna Elly Schlein punta, nella contrapposizione a Giorgia Meloni, la sua consacrazione a una leadership che nemmeno il suo partito-movimento le riconosce in pieno. Anche perché non abbiamo capito cosa voglia fare di una forza politica che nell'ultimo decennio è stata l'asse portante di tanti governi e che ha espresso una classe dirigente utile in momenti critici. Ora le due primedonne si sono scelte per un faccia a faccia in tv (... tagliando fuori Conte). Il Paese attende con ansia.

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

GENNAIO 2014, IL NOSTRO GIORNALE

nuova  
**BOTTEGA**  
delle cose  
**BUONE**

**GASTRONOMIA**  
**TRATTORIA**

Via Cornigliano, 117 - Genova  
☎ 351 5125322

**MASSENA**  
IMMOBILIARE

FIAP

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

**5XMille**

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

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

Scrivi e fai scrivere  
**C.F.0195136099**  
7

Martedì 23 gennaio il sindaco Marco Bucci ha incontrato a Roma il ministro Adolfo Urso per fare il punto sul futuro dello stabilimento ex Ilva di Cornigliano. L'obiettivo del primo cittadino è uno solo: assicurare e garantire occupazione e lavoro in fabbrica per 2.200 persone.

"Il governo ha le idee molto chiare sul futuro dell'ex Ilva e sa dove vuole andare - ha detto Bucci -. Ho fatto presente al ministro che la priorità per Genova è la fabbrica di Cornigliano.

Da qui sono passati tanti proprietari ma il vero proprietario è la città di Geno-



## Ex Ilva, Bucci: «Genova vuole l'acciaio»

va, che vuole la fabbrica di Cornigliano e vuole l'acciaio. La città ha una posizione logistica invidiabile, che consente di diminuire i costi: fare l'acciaio qui è un vantaggio per tutti".

Il primo cittadino ha rimarcato di volere un piano industriale che assicuri occupazione e lavoro per il futuro della città: "Questo è l'obiettivo primario, poi se ci sono altre possibilità sulle aree le valuteremo tutte. Ma non si va da nessuna parte, se non si costruisce l'acciaio qui. E su questo siamo in pieno accordo con il ministro Urso. Nessun aut aut".  
ECirone

di Rosanna Robiglio

Lunedì 15 gennaio 2024, in via sperimentale per un anno, è entrata in vigore la nuova offerta tariffaria Amt: una proposta unica e innovativa, studiata secondo i principi della semplificazione, dell'armonizzazione e dell'integrazione tra bacini urbano e provinciale con l'obiettivo di avvicinare e fidelizzare l'utente all'uso del mezzo pubblico: il modo più semplice, conveniente e attrattivo per muoversi senza pensieri sul territorio metropolitano di Genova (ex provincia).

Tra le novità nuove forme di gratuità per i residenti nella Città metropolitana di Genova: over 70 (a partire dalle ore 9.30) e under 14 potranno muoversi senza gratis sull'intera rete Amt. Per farlo dovranno essere in possesso di una card CityPass che può essere richiesta su appuntamento presso le biglietterie al costo di 10 euro per diritti di segreteria oppure online sul sito di Amt gratuitamente (la CityPass sarà dematerializzata e scaricabile sullo smartphone). Chi è già in possesso di una CityPass non dovrà effettuare nessuna operazione perché la gratuità verrà caricata in automatico dal sistema Amt senza necessità di recarsi nelle biglietterie o fare richieste on line. Comunque niente sanzioni sui mezzi di Amt nei confronti dei pas-



## Amt: bus gratis under 14 e over 70 (no treno) CityPass obbligatorio dal 30 aprile Prima si può viaggiare con la carta d'identità

seggeri con più di 70 e meno di 14 anni, che hanno diritto all'abbonamento annuale gratuito ma che ne sono ancora sprovvisti fino al 30 aprile, purché viaggino con un documento d'identità. Intanto è arrivata la tanto attesa novità del ticket "lungo", della durata di 13 mesi anziché 12, per chi non avendo diritto a ticket gratis - nel 2024 andrà a rinnovare un abbonamento annuale ad Amt fatto nel 2023, e quindi pagato a costi più alti rispetto a quelli che sono entrati in vigore lunedì 15. Tra le novità già in vigore dal 1° gennaio 2024 anche l'utilizzo gratuito della metro in tutte le fasce orarie che si è aggiunto alla già attiva gra-

tuità h24 degli impianti verticali. Nel dettaglio, riportiamo i nuovi titoli di viaggio in vigore dal 15 gennaio 2024.

**Abbonamenti annuali**  
Un unico abbonamento annuale ordinario da 295 euro, più conveniente rispetto al passato e valido sulla Grande Amt rete urbana e provinciale, Volabus, Navebus, linea 782 Portofino-Santa Margherita Ligure, Ferrovia Genova Casella e rete urbana genovese di Trenitalia.

Un unico abbonamento annuale per i ragazzi sotto i 26 anni al costo di 200 euro e valido sulla rete Grande Amt urbana e provinciale, Volabus, Navebus, linea 782 Portofino-Santa Margherita Ligure, Ferrovia Genova Casel-

la e rete urbana genovese di Trenitalia. Anche in questo caso, il prezzo viene decisamente ridotto.

**Abbonamenti mensili**  
Un unico abbonamento mensile Amt da 48 euro valido sulla rete Grande Amt urbana e provinciale, Navebus, Ferrovia Genova Casella e rete urbana genovese di Trenitalia.

**Amt e Trenitalia**  
Dopo un incontro fra i vertici di Amt e di Trenitalia, Amt ha comunicato che gli over 70 residenti in area metropolitana potranno viaggiare gratis solo sulla rete urbana ed extraurbana di Amt ma non sui treni. Mentre gli under 14, rivolgendosi alle biglietterie

di Trenitalia, potranno usufruire della gratuità per il tragitto ferroviario casa-scuola.

### Abbonamenti settimanali e nuovi titoli di viaggio

Un unico a 22 euro sulla rete Grande Amt, Navebus, Ferrovia Genova Casella e rete urbana genovese di Trenitalia. Biglietti e carnet (validi sulla rete urbana e provinciale di Amt con esclusione di Navebus, Volabus, linea 782 Portofino-Santa Margherita Ligure, Ferrovia Genova Casella). Un unico biglietto da 2 euro valido 110 minuti sulla Grande Amt rete urbana e provinciale, senza alcun limite legato alle zone. Un unico biglietto urbano integrato con Trenitalia da 2,20 euro con una durata aumentata a 110 minuti e una validità estesa alla Grande Amt rete urbana e provinciale + rete urbana genovese Trenitalia.

Un nuovo titolo di viaggio da 5 euro valido 5 ore sulla Grande Amt rete urbana e provinciale. Un carnet da 11 biglietti da 110 minuti validi sulla Grande Amt rete urbana e provinciale al costo di 20 euro. Un carnet da 11 biglietti da 110 minuti valido sulla Grande Amt rete urbana e provinciale e sulla rete urbana genovese di Trenitalia, venduto al costo di 22 euro. Tutti i titoli di viaggio cartacei acquistati in precedenza possono essere utilizzati entro il 30 aprile 2024. Dopo tale data non saranno più validi né rimborsabili.

IL TUO SERRAMENTO



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

LA MIGLIORE QUALITÀ A PREZZI IMBATTIBILI!



VIA CORNIGLIANO, 190/R 16152 (GE)



VIA PRÀ 159 L R 16157 (GE)

iltuoserramentosrl.it

**Amministrazioni NL**  
 NENESI LOBDO  
 Amministrazioni e Revisioni Condominiali  
 Ge Cornigliano via M. Minghetti 5r  
 Tel. 324 6192811  
 E-mail: amministrazioninl@tiscali.it  
 Si riceve su appuntamento

**Piazza Monteverdi 23 r**  
 338 9833559  
**I FIORI DI ORRY**

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

**EUROREVISIONI s.r.l.**  
 Revisione di tutti gli autoveicoli fino a 35 q.li  
 motocicli e tricicli  
 Via Rolfa, 16 - 15 D  
 16152 Genova Cornigliano  
 Tel. 010 6593659  
 Fax 010 6001211

Via Monte Guano, 30-32r - 16152 Genova  
 Tel 010.6516701 Fax 010.6512007  
 E-mail: alercanneva@alice.it  
**CANNEVA**  
**Marmi s.r.l.**  
 P. Iva / C.F. 02722179103

**Per questa pubblicità**  
**349.7835595**

**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

**Associazione Cornigliano 268**  
 ingresso riservato ai soci  
 Via Cornigliano 268 r

A quarantacinque anni da quel tragico 24 gennaio 1979, Genova ha rinnovato il ricordo di Guido Rossa, sindacalista ucciso dalle Brigate Rosse.

L'apertura delle commemorazioni si è svolta nei pressi del cippo di via Fracchia, vicino al luogo dell'omicidio, con la deposizione di una corona e con una serie di interventi fra cui quello del sindaco Marco Bucci: «Guido Rossa, un simbolo di libertà, coraggio e democrazia il cui ricordo rimane impresso come un sigillo indelebile, nel cuore e nella memoria di Genova e dei genovesi. Rendiamo un doveroso omaggio a lui in rappresentanza di tutte le vittime del terrorismo e alle loro famiglie. Non abbiamo solo il dovere di ricordare, abbiamo il prezioso compito di tramandare tutti i valori e gli insegnamenti che possiamo trarre da quelle oscure pagine della storia della città. Di Guido Rossa ricordiamo il coraggio di denunciare, di non arrendersi per costruire un futuro migliore. Il suo spirito è da sempre una guida per Genova».

Alla cerimonia sono intervenuti anche il presidente del consiglio comunale Carmelo Cassiba, la consigliera comunale Donatella Alfonso (nella foto a destra), il vicepresidente del consiglio regionale Armando Sanna, il consigliere della Città Metropolitana

## Genova, il ricordo di Guido Rossa trucidato dalle Br 45 anni fa

### Falteri: «Il coraggio della denuncia»



Claudio Garbarin, la vicepresidente del Municipio Centro Est Daniela Marziano, il presidente nazionale Anpi Gianfranco Pagliarulo, esponenti della sezione Anpi di Oregina e una rappresentanza di studenti con loro presenti numerose autorità civili e militari. Il sindaco Marco Bucci si è recato a Cornigliano all'evento ospitato nel Magazzino Transiti dello stabilimento Acciaierie d'Italia alla presenza del governatore di Regione Liguria Giovanni Toti e del segretario generale Fiom nazionale Michele De Palma.

Le commemorazioni sono proseguite in via San Giovanni d'Acri nella sede della Camera del

Lavoro di Genova dove ha portato il contributo il consigliere comunale delegato ai Nuovi insediamenti aziendali sul territorio Davide Falteri (in foto al centro):

«Ho avuto l'onore di partecipare in rappresentanza del Comune di Genova, presso la Camera del Lavoro, al ricordo di Guido Rossa, ucciso dalle Brigate Rosse il 24 gennaio 1979. Guido Rossa è stato un operaio di fabbrica che ha avuto il coraggio di denunciare l'infiltrazione delle Br, e separare nettamente, già in quegli anni, le giuste lotte dei lavoratori dal terrorismo e dalla violenza. Oggi, 45 anni dopo, abbiamo ricordato la sua Persona, la sua testi-

monianza e il suo sacrificio» ha concluso Falteri. Ricordi e onori si sono rinnovati in largo XII Ottobre ai piedi della statua in ricordo del sindacalista e del suo sacrificio realizzata dall'artista Franco Repetto e la cui posa avvenne esattamente quarant'anni fa. Alla cerimonia organizzata da Cgil, Cisl e Uil territoriali ha preso parte anche l'assessore comunale al Lavoro Mario Mascia: «La testimonianza lasciata da Guido Rossa deve essere rinnovata e presa da esempio da tutti per il coraggio, la coerenza e l'alto senso civico che lo ha portato ad anteporre ideali assoluti alla sua stessa vita». Rossella Romeo

Hanno aperto al pubblico le sei nuove velostazioni realizzate dal Comune di Genova per i ciclisti alla ricerca di un posto sicuro dove lasciare gratuitamente la propria bicicletta, anche nelle ore notturne. Le nuove strutture, realizzate in acciaio e vetro, sono state installate presso le stazioni ferroviarie di Brignole, Pra', Cornigliano, Bolzaneto e, in centro, in piazza Dante e alla Darsena in via Gramsci all'altezza di piazza dello Statuto, nel polo universitario. A queste si aggiunge il nuovo ciclopoteggio attivato in via Dondero, a Sampierdarena.

Le sei velostazioni possono contenere fino a 40 biciclette, per un totale di 240 nuovi posti-bici, e sono illuminate e videosorvegliate. Ogni velostazione è dotata di una postazione fornita di attrezzi per le piccole riparazioni e di una pompa per il gonfiaggio delle



## Acciaio e vetro per il nuovo ciclopoteggio

### E puoi anche gonfiare le gomme

gomme. Le postazioni, realizzate artigianalmente dai ragazzi e dalle ragazze del Centro di Educazione al Lavoro Lab85 della cooperativa sociale Il Laboratorio, sono frutto del processo di ascolto e di confronto dell'Amministrazione con le associazioni del territorio impegnate nella promozione e diffu-

sione della mobilità sostenibile e ciclabile.

«Un ulteriore sostegno ai ciclisti urbani e cicloturisti che desiderano lasciare il mezzo in un luogo sicuro, al riparo dalle intemperie e dai malintenzionati» ha spiegato l'assessore comunale alla Mobilità, Trasporti e Ambiente Matteo Campora. Nuovi

percorsi saranno realizzati a partire dal gennaio 2026: a Ponente (Sestri, Multedo, Pegli, Pra', Voltri) per integrare i tratti già esistenti con la pista ciclabile di via Cornigliano; in Val Polcevera con la realizzazione, lungo la sponda destra del torrente di corsie ciclabili dalla Fiumara a Trasta. Ro.Ro

Fotoservizio  
di Domenico Turco

Sampietrini di pietra con un lato in ottone sul quale è inciso il nome e il cognome delle persone deportate, la loro data di nascita, quella di arresto, il luogo dove sono state deportate e il giorno nel quale sono state assassinate. Sono queste le caratteristiche principali delle "stolpersteine", le pietre d'inciampo dal fortissimo potere evocativo ideate e prodotte dall'artista tedesco Gunter Demnig ispirato dal passo del Talmud che recita "una persona viene dimenticata soltanto quando viene dimenticato il suo nome". Scopo di questa invenzione è quello di lasciare nelle città una memoria dei deportati nei campi di sterminio nazisti. Dal 16 dicembre 1992, quando "senza chiederne il permesso" pose la prima pietra d'inciampo davanti al vecchio municipio di Colonia nel cinquantesimo anniversario dell'Auschwitz-Erlass (il decreto che segnava l'inizio della deportazione di tutti gli zingari di stirpe



Francesco Moisello. Le cerimonie si sono poi susseguite lungo un itinerario che ha incluso corso Magenta 5 (civico n.47 nel periodo bellico) in memoria di Ida Foa e Arturo e Luciano Valabrega durante una cerimonia alla quale è intervenuto l'assessore a Urbanistica e Sviluppo Economico Mario Mascia; via Padre Smeria 21 in ricordo di Giorgina Milani e Bice, Ettore, Giorgio, Maria Luisa, Paolo e Roberto Sonnino; via Felice Cavallotti 11 per Marco Rignani ed infine in via Casaregis 4A con un ultimo interramento a ricordo di Bellina Ortona. «Oggi Genova ha scelto ancora una volta di onorare i propri concittadini che hanno subito l'orrore delle persecuzioni durante il periodo dell'Olocausto - afferma il sindaco Marco Bucci -. Le 13 pietre d'inciampo che sono state posate si aggiungono a quelle già installate in questi anni, arrivando a un totale di 24. Siamo orgogliosi di accogliere a Genova Gunter Demnig, l'artista che ha dato vita alle pietre d'inciampo. Come Primo cittadino aderisco con convinzione a questo evento che coinvol-



## Il «Giorno della Memoria» A Genova posate altre 13 pietre d'inciampo E a Cornigliano il ricordo di Francesco Moisello

Sinti e Rom residenti entro i confini del Terzo Reich), Demnig ha viaggiato per tutta Europa, installandone più di 105mila in 31 Paesi dando vita al più grande "monumento diffuso" del Vecchio Continente. L'Italia, dopo Germania e Repubblica Ceca, è lo stato che ne ospita di più.

Demnig è venuto a Genova dove ha partecipato alla collocazione, da parte di Aster, di tredici ulteriori piccole targhe da selciato incastonate seguendo un percorso compreso tra Cornigliano e la Foce per poi concludersi nel Salone del Maggior Consiglio di Palazzo Ducale con l'incontro "Pietre d'Inciampo, arte per la Memoria" al quale, oltre al sindaco Marco Bucci e al rabbino Giuseppe Momigliano, hanno preso parte studenti allievi dell'Accademia Ligustica di Belle Arti, studenti delle scuole secondarie di secondo grado invitati dall'assessore comunale alle Politiche dell'Istruzione Marta Brusoni, rappresentanti delle istituzioni e cittadini.

La posa della prima pietra d'inciampo si è svolta in via Dufour 11 rosso alla presenza del consigliere comunale Angiolo Veroli in ricordo di



ge tutta la città e che deve arrivare soprattutto ai giovani e le scuole.

Le pietre d'inciampo sono opere che rappresentano le vite perdute e ci ricordano l'importanza di preservare la memoria storica per evitare che tali tragedie si ripetano. Furono solo 20 gli ebrei genovesi che fecero ritorno a casa dei 261 finiti nei campi di concentramento: Genova è una città che non dimentica e che si impegna per coltivare e tramandare la memoria di quei fatti».

Alla cerimonia di Cornigliano, in via Dufour, è intervenuto l'artista Gunter Demnig protagonista di un incontro pubblico anche a Palazzo Ducale.

Le pietre d'inciampo posate il 10 gennaio nell'ambito delle iniziative per il Giorno della Memoria si aggiungono alle undici già collocate nel capoluogo ligure, la prima delle quali in galleria Mazzini il 29 gennaio 2012 in memoria del rabbino Riccardo Reuven Pacifici.

L'iniziativa è stata curata dal Comitato delle Pietre d'Inciampo (Aned, Comunità Ebraica di Genova e Anpi) e Accademia Ligustica con la collaborazione della Città Metropolitana di Genova.



La cooperativa *Pane e Signore* ha aperto ai primi di dicembre in Piazza Clavarino a Sestri la Locanda degli Angeli, una pizzeria-ristorante frutto di un'idea dell'Opera Don Guanella-Casa dell'Angelo. Scopo principale è quello di promuovere la formazione e l'inserimento lavorativo di giovani che si trovano in particolari situazioni di disagio. Si tratta di una nuova insegna attenta alla beneficenza, ai fini di aiutare chi fatica a togliersi la soddisfazione di consumare una pizza ogni tanto. Parte dell'importo del coperto (50 centesimi) sarà destinato a costituire un fondo gestito dalla Casa dell'Angelo e dalla Caritas, con cui saranno pagate le pizze "sospese". Chiunque si trovi in difficoltà potrà ordinare e ricevere la pizza già pagata dai clienti che lo hanno preceduto. L'idea di questo progetto che, oltre all'attività di ristorazione, comprende una casa rifugio per persone in difficoltà, un servizio di produzione e fornitura di pasti per indigenti e una serie di attività formative per i giovani, è nata qualche anno fa, fra il 2016 e il 2017. Ma solo adesso si è potuta concretizzare, data la complessità richiesta dall'organizzazione. Nel locale, gestito dal noto ristoratore Enrico Mariotti, titolare della pizzeria La Lampara, contattato dall'Opera Don Guanella grazie alla sua annosa collaborazione con le attività benefiche della Cooperativa, si alternano alcuni ragazzi individuati dalla Casa dell'Angelo di Borzoli nei ruoli di camerieri, aiuto cucina, sistemazione giardino, barista, affiancati da professionisti che ricoprono l'attività di pizzaiolo, cuoco, manager di sala. Completano il progetto due importanti iniziative. La prima consiste nella realizzazione di un orto sinergico nel cortile interno della locanda, destinato a ospitare piante officinali e aromatiche, varie specie di ortaggi e altri prodotti biologici a chilometro zero, che vengono utilizzati nei pasti e nelle pizze. La seconda iniziativa riguarda l'attivazione di un alloggio d'emergenza per famiglie in condizioni di difficoltà e disagio.



Nella foto, da sinistra: Andrea Lemmi, consigliere municipale; Maddalena Svevi; Teresa Lapolla, assessore; Pietro Angiola, consigliere; Cristina Pozzi, presidente Municipio VI Medio Ponente; Enrico Mariotti, gestore e Lorenza Rosso, assessore Servizi sociali famiglia e disabilità

## A Sestri arriva la «pizza sospesa» per chi è in difficoltà Un'iniziativa benefica promossa dall'Opera Don Guanella di Rita Nello Marchetti



In foto: don Nando e il socio Pavel Tarasenko

Così ha dichiarato don Nando, sacerdote guaneliano e superiore della Casa dell'Angelo: "Ci sembra importante soffermarci sulla finalità sociale di questo progetto e sulle ricadute che avrà sul territorio. Tutti gli avventori della locanda potranno partecipare alla *pizza sospesa*. Iniziativa davvero meritoria, anche se di non facile attuazione. Il tutto è attentamente coordinato dal proprietario della Lampara, coinvolto in questa opera benefica, nonostante i numerosi impegni che comporta la gestione di un locale come il suo, così ampio e assiduamente frequentato. La pizzeria La Lampara infatti è molto attiva: in essa lavorano con entusiasmo, oltre al titolare, i suoi quattro giovani figli.

Per tornare alla Locanda degli Angeli, ricordiamo che a mezzogiorno serve semplici piatti di cucina prevalentemente genovese, con quattro primi e quattro secondi. La sera invece svolge esclusivamente l'attività di pizzeria, preparando pizze e farinata. L'orario di apertura è da lunedì a domenica con l'eccezione del mercoledì, in cui si osserva la chiusura settimanale.

Invitiamo i lettori a prenotare in questa locanda: avranno l'opportunità di consumare cibo genuino e contemporaneamente di compiere un atto di altruismo e di generosità. Un'esperienza che fa bene all'anima e al corpo.

Foto: il giorno dell'inaugurazione e le prime 30 pizze "sospese"

Il 5 febbraio 2023 si celebra la decima Giornata nazionale contro lo spreco alimentare, una iniziativa nata per sensibilizzare i consumatori, soprattutto i giovani, sulle conseguenze per il Pianeta della dispersione delle risorse alimentari. Se il nostro Paese ha compiuto progressi significativi e misurabili nella raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani – e riesce a riciclare oltre il 50% delle materie prime che vengono gettate – su altri fronti non giungono notizie positive. La produzione annua pro capite di rifiuti, infatti, è di circa 5 quintali, con un trend in leggera salita; ma è soprattutto il dato di Waste Watcher sulla dispersione alimentare ad allarmare: gli italiani gettano in media 524,10 grammi pro capite alla settimana. LR



## Consorzio delle Pro Loco di Genova Una grande realtà consolidata

di Enrico Mendace, presidente  
Consorzio delle Pro Loco di Genova

Lo Statuto nazionale Unpli (Unione nazionale delle Pro Loco d'Italia) prevede varie articolazioni della rete associativa, tra cui anche i consorzi territoriali che raggruppano le Pro Loco di specifiche aree geografiche e lavorano in piena collaborazione con gli organismi provinciali e regionali. Un consorzio di Pro Loco riunisce volontariamente le Pro Loco di una specifica area al fine di coordinare le attività e interfacciarsi con la Pubblica amministrazione, altre realtà associative, attività imprenditoriali sul territorio, secondo il principio "l'unione fa la forza".

Il Consorzio delle Pro Loco di Genova è nato a fine luglio 2020 grazie all'iniziativa delle Pro Loco di Cornigliano e Sampierdarena ST a cui si sono aggregate con entusiasmo le altre sette realtà all'epoca esistenti. Oggi, il Consorzio raggruppa 11 Pro Loco genovesi che operano in territori che ricoprono circa l'80% del territorio cittadino e associano circa 3.000 persone.

Il Comune di Genova ha subito compreso l'importanza della volontà delle Pro Loco di associarsi, per cui ha fattivamente collaborato alla sua nascita, avvenuta il 30 luglio 2020 proprio a Palazzo Tursi alla presenza di autorità istituzionali di Comune, Regione e Unpli Liguria. In quella circostanza, è stato anche sottolineato che il Consorzio delle Pro Loco di Genova è l'unico esistente in una città capoluogo provinciale e regionale.

Da allora tantissima strada è stata percorsa grazie alla compattezza delle Pro Loco e alla sensibilità delle istituzioni a tutti i livelli. Come gesto simbolico, il sindaco di Genova ogni anno viene iscritto a una differente Pro Loco, segno di stretta collaborazione, partecipazione e condivisione delle attività di tutte le associate.

In ambito economico, poi, ogni anno il Comune prevede un bando specifico per le Pro Loco cittadine, prevedendo un contributo a fronte delle spese legate alle manifestazioni che vengono realizzate in città. Il Comune partecipa economicamente anche ai costi di specifici eventi di rilevanza cittadina, per cui, negli ultimi due anni, il Comune ha glo-

balmente versato alle Pro Loco circa 140mila euro, a fronte di importanti manifestazioni che le Pro Loco organizzano.

Le sedi istituzionali sono un punto imprescindibile per la vita di un'associazione. Grazie alla attività pressante e continua del Consorzio, a oggi solo tre Pro Loco non hanno ancora una sede assegnata, le altre godono di una riduzione dei canoni del 90% rispetto ai valori di mercato.

Altro momento particolarmente delicato di questi anni è stato il passaggio al Registro unico nazionale del Terzo settore (Runts) per cui il Consorzio ha attivamente collaborato con gli associati nella preparazione dei documenti necessari e nella stesura dei bilanci nel nuovo formato ministeriale.

All'inizio di questa legislatura del Comune di Genova, abbiamo chiesto e ottenuto la presenza in Giunta comunale di un assessore che avesse esplicitamente una delega alle Pro Loco, per cui è stata nominata l'assessore Paola Bordilli. Questo è certamente un altro primato di Genova poiché non esiste una figura analoga in altra città capoluogo provinciale e regionale. Il 4 giugno 2023 è stata una data storica per il Consorzio dopo un lungo lavoro preparatorio e di molteplici incontri e confronti con la Pa: infatti, in quella data, in occasione dell'Assemblea regionale indetta da Unpli Liguria e tenutasi a Villa Bombrini, a Cornigliano, il Consorzio ha potuto realizzare due importanti risultati con il Comune capoluogo.

A Genova è stata intitolata una strada Via Pro Loco d'Italia, la prima in assoluto in tutto il territorio nazionale, a fianco di Villa Bombrini (foto in alto). È un riconoscimento del Comune verso il nostro costante lavoro e impegno quotidiano. Alla cerimonia erano presenti l'assessore Paola Bordilli, il presidente nazionale Unpli, Nino La Spina, il segretario nazionale Unpli, Ignazio di Giovanna e l'onorevole Ilaria Cavo.

Lo stesso giorno, l'assessore Bordilli e chi scrive (presidente del Consorzio delle Pro Loco di Genova) hanno firmato un importantissimo protocollo d'intesa che ha sancito una serie di agevolazioni e collaborazioni tra le Pro Loco aderenti al Consorzio e il Comune, tra cui la conferma di

uno sportello Pro Loco comunale, il massimo sconto possibile per l'utilizzo di immobili per attività istituzionali, la gratuità per le affissioni e del suolo pubblico per eventi storici. Il Consorzio delle Pro Loco di Genova, insieme alle Pro Loco aderenti, ha organizzato tre edizioni della Staffetta della Rinascita, manifestazione nata durante il periodo pandemico, che per negli anni ha assunto una simbologia che abbraccia una rinascita da eventi bellici, malattie, discriminazione sociale. Non a caso, il Comune di Genova ha partecipato attivamente alla realizzazione dell'evento nella forma di co-organizzatore.

Le Pro Loco in questi anni hanno espresso importanti gesti di solidarietà costanti e silenziosi, per cui hanno ben diritto di essere riconosciute per un ruolo primario all'interno del mondo associativo cittadino. Per paura di dimenticarne qualcuna, mi limito a sottolineare le due missioni umanitarie in Ucraina, promosse dal Consorzio, grazie alla raccolta materiali di tutte le Pro Loco genovesi.

Abbiamo, inoltre, creato al nostro interno delle figure con compiti specifici: Cer (Comunità energie rinnovabili) - segnalazione manutenzioni sul territorio - disabilità e barriere architettoniche, al fine di collaborare con la PA nel segnalare e proporre nuove soluzioni sul territorio.

Come ultimo atto, a inizio 2024 abbiamo approvato il nuovo statuto che ci permetterà di entrare nel Runts con tutti i vantaggi che ne conseguono.

Tra poche settimane ci saranno le elezioni del nuovo Consiglio e presidente. Un passaggio istituzionale importante, a cui le Pro Loco si stanno preparando in maniera democratica, in attesa delle successive elezioni provinciali, regionali e nazionali Unpli.

Le sfide del prossimo quadriennio saranno moltissime: inaugurare la sede in Regione Liguria, attivare un ufficio turistico riconosciuto, inserire a calendario eventi/manifestazioni globali del Consorzio, incrementare percorsi formativi, collaborare attivamente con gli organismi Unpli provinciali e regionali. Le Pro Loco e il Consorzio sono quindi una realtà veramente consolidata a Genova.

Per questa  
pubblicità  
349.783595

**Cose Buone di Sardegna**  
Prodotti Tipici Sardi - Trappesi

Via Umberto Bertolotti 18 r  
Via Paolo A. De Cavers 3 r  
Genova - Cornigliano  
Abit: 340 2571897  
Lun: 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  
P.IVA 02255910990

**Mango**  
OROLOGERIA  
ORFICERIA  
ARGENTERIA

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

**Associazione liberi amministratori condominiali**  
ALAC  
Sal. Salvatore Viale, 1/13 - 16128 Genova

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

**Anna Malaspina**  
Hair Style

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

**lele MOTORS**

di Todarello Raffaele  
AUTOFFICINA - MECCANICA  
ELETTRAUTO AUTO E MOTO - SOCCORSO STRADALE  
RICARICA CONDIZIONATORE - SOSTITUZIONE GOMME

Via Rolfe, 22 r. - 16152 Genova  
Tel. 010.859.33.85 - Cell. 347 787.49.34  
E-mail: raffa.todarello@gmail.com

**CELANO BOXE GENOVA**

CORSO +13 LUNEDI/VEDI/COLEGI/VERDEI 17:45/19:45  
CORSO BAMBINI MARTEDI/DOVEDI 17:00/18:15

SEDE: VIA NINO CERVETTO 53B, GE  
PALESTRA: P.ZZA MONTEVERDI 30  
TEL 010/6512888  
PAOLO CELANO 3735514367  
CELANOBOXE@HOTMAIL.IT



## «Saluto romano» e «presente» Non è reato se sono «commemorativi»

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

La recente commemorazione di alcuni giovani di destra, uccisi nel 1978 a Roma, ha rappresentato l'occasione (forse il pretesto) per manifestazioni anche provocatorie.

Questo lo "stato dell'arte" a livello giurisprudenziale sul punto.

La chiamata del "presente", così come il "saluto romano", essendo manifestazioni del partito fascista, continuano a essere previste e punite come reato.

Ciò emerge dalla sentenza del 22 marzo 2023, n. 12.049 della Prima Sezione penale della Corte di Cassazione.

Il caso vedeva alcuni soggetti essere ritenuti responsabili, in concorso tra loro, del reato di cui all'art. 5 della L. 20 giugno 1952, n. 645, per avere compiuto manifestazioni usuali del disciolto partito fascista, come la "chiamata del presente" e il "saluto romano", sfilando in



Identificate e denunciate dalla polizia 19 persone per il saluto romano in occasione della commemorazione di Acca Larentia. Le indagini proseguono per risalire all'identità di altri responsabili del saluto romano effettuato in occasione della manifestazione del 7 gennaio davanti alla ex sede Msi in via Acca Larentia, a Roma.

modo non autorizzato e creando alcuni tafferugli con le forze dell'ordine che dovevano inibire la violazione dell'ordine pubblico emesso dal Questore.

La giurisprudenza di legittimità che si è occupata del delitto di cui all'art. 5 della L. 20 giugno 1952, n. 645, come modificato dalla L. 22 maggio 1975, n. 152, art. 11, ha stabilito trattarsi di un reato di pericolo concreto, che non sanziona

le manifestazioni di pensiero e dell'ideologia fascista in sé, attese le libertà garantite dall'art. 21 della Costituzione, ma soltanto il pericolo di ricostituzione di organizzazioni fasciste, in relazione al momento e all'ambiente in cui sono compiute, attendendo concretamente alla tenuta dell'ordine democratico e dei valori ad esso sottesi. Si è chiarito che non è la manifestazione esteriore in quanto

tale a essere oggetto di incriminazione, bensì il suo venire in essere in condizioni di pubblicità tali da rappresentare un concreto tentativo di raccogliere adesioni a un progetto di ricostituzione del partito fascista. In tale sede si è precisato che il "saluto romano" e l'intonazione del coro "presente", durante una manifestazione, integrino il reato in oggetto per la connotazione di pubblicità che qualifica

tali espressioni esteriori, evocative del disciolto partito fascista, contrassegnandone l'idoneità lesiva per l'ordinamento democratico e i valori ad esso sottesi. Le manifestazioni di carattere simbolico e apologetico devono essere sostenute, perciò, dai due elementi della idoneità ed efficacia dei mezzi rispetto al pericolo della ricostituzione del partito fascista, sicché, quando tali requisiti

sussistano, l'ipotesi di cui all'art. 5 menzionato è costituzionalmente legittima.

Si precisa, altresì, come i sentimenti di particolare valore morale e sociale non possono essere confusi, con l'estrinsecazione di determinate ideologie quando queste, non solo rappresentino l'orientamento contingente di singoli gruppi di cittadini, ma si distanzino, per scopi e metodi, dalla coscienza etica comune, in quanto piuttosto debbano trarre origine da valori avvertiti dalla prevalente coscienza collettiva.

Circa il caso di specie, l'uso della forza fisica, della violenza verbale e la plateale violazione dell'ordine legalmente dato di svolgere la commemorazione in un specifico luogo e senza tenere comportamenti evocativi del disciolto partito fascista, determinano, secondo la logica valutazione dei giudici di merito, il concreto pericolo, specificamente accertato con riguardo ai presenti, che l'ostentazione di quei gesti e simboli vietati sia in grado di diffondere e divulgare, nella società, l'idea fondante l'ideologia fascista, così mettendo in pericolo l'ordinamento democratico.

di Pastoral Team  
Cornigliano

Il quartiere di Campi - e tutta Cornigliano - ha vissuto una giornata *solare*: oltre all'insolito sole d'inizio dicembre, la presenza di tante persone di tutte le età e provenienti da diversi punti di Genova.

Il luogo di riferimento è stato il santuario di Campi, primo dedicato a Nostra Signora di Lourdes nelle diocesi di Genova e della Liguria.

Tutti presenti per ricevere la «Madonna pellegrina», quella statua proveniente da Lourdes, la stessa che viene usata per la processione *aux flambeaux* (fiaccole) in Francia, piena di significato per tutti i credenti, perché ci ricorda la provvidenza di Dio che non ci lascia mai da soli, e invia i suoi messaggeri a portare consolazione e pace, soprattutto ai sofferenti. La visita dell'Immacolata di Lourdes è una presenza forte, di benedizione che ancora oggi è capace di convocare centinaia di persone per uno stesso scopo: gustare la sua maternità, chiedere la sua



## Campi, al santuario Nostra Signora di Lourdes si rinnova la preghiera per la Madonna

intercessione e, attraverso la Madre, arrivare a Gesù. Tutti i momenti sono stati partecipati: una settantina di bambini hanno recitato la preghiera del rosario preparata per loro e guidata dalle Sisters Serve della Parola.

Momento culminante della giornata la celebrazione della santa messa presieduta da don Massimo, assistente dell'Unitalsi-Genova e celebrata da don Olinto e padre Jibimon, il diacono Francesco, arricchiti dal can-

to del coro di S. Giacomo. A partecipare sono arrivate più di 250 persone, mentre il popolo dei pellegrini ha fatto visita all'area della grotta consacrata alla Madonna, per un'autentica esperienza di fede e di spiritualità.

Nostra Signora di Lourdes (o l'Immacolata Concezione di Lourdes o, più semplicemente, Madonna di Lourdes) è l'appellativo con cui la Chiesa cattolica venera Maria, in seguito alle apparizioni avute nel 1858 da Bernadette Soubirous.

Il nome della località si riferisce al comune francese di Lourdes, nel cui territorio - tra l'11 febbraio e il 16 luglio 1858 - la giovane Bernadette Soubirous, contadina quattordicenne del luogo, riferì di aver assistito a diciotto apparizioni di una "bella signora" in una grotta poco distante dal piccolo sobborgo di Massabielle. Questa immagine della Vergine, vestita di bianco, con una cintura azzurra che le cingeva la vita e una rosa gialla per piede, è entrata nell'iconografia classica.

Nel luogo indicato da Bernadette come teatro delle apparizioni fu posta nel 1864 una statua della Madonna. Intorno alla grotta delle apparizioni è andato nel tempo sviluppandosi un imponente santuario.

Alisea Spaconetti





## 1800. Bonaparte vinse gli Austriaci a Marengo E nella cappelletta di Cornigliano la «Madonna del ponte» benedisse il trattato di pace

di Paolo Gennaro

Nel 1797 con la costituzione della nuova Repubblica Ligure furono istituite le municipalità locali e così nacquero i comuni di Cornigliano e Sampierdarena. Davanti alla cappella della Beata Vergine (la Madonna del Ponte) il 4 giugno del 1800 si discussero i termini per la cessazione delle ostilità tra i Francesi e le forze austriache e inglesi, dopo 60 giorni di blocco e 45 giorni d'assedio di Genova. Le vicende storiche che indussero a firmare alla cessazione delle ostilità e a firmare l'accordo, sull'altare della cappella della Beata Vergine Maria, si svolsero come riportato successivamente. Il generale Andrea Massena (Nizza 1758 – Parigi 1817) duca di Rivoli, principe di Esling e maresciallo di Francia, al comando dell'Armée d'Italie dovette ritirarsi e rifugiarsi a Genova che, dal 7 aprile 1800, venne stretta d'assedio. La resistenza contro gli Austriaci comandati dal generale Ott e la flotta inglese comandata da Milord Weith si protrasse per settimane, mentre in città la fame e le malattie

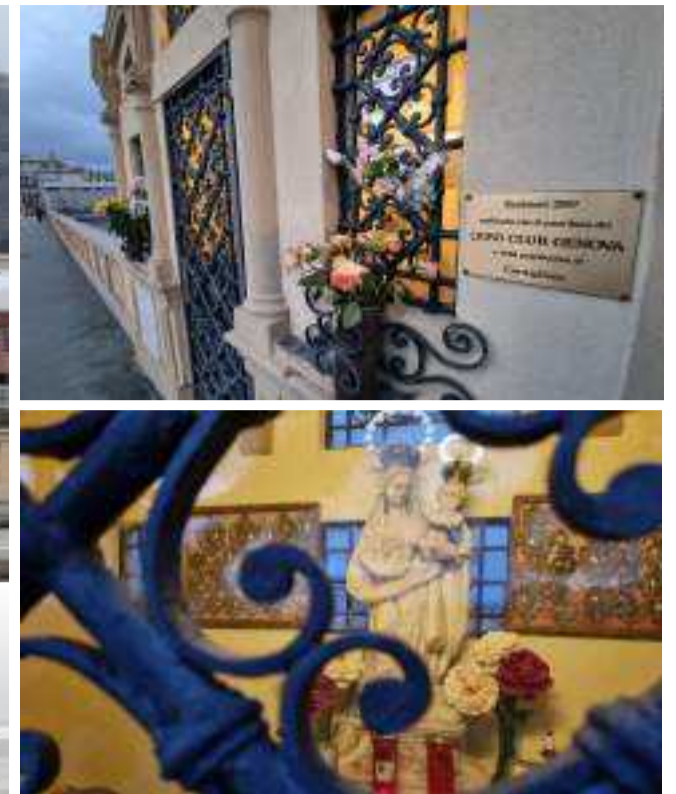
falcidiavano la popolazione e la guarnigione che, alla fine, non era più in grado di proseguire la resistenza e di effettuare sortite. Il 2 giugno una capitolazione molto onorevole dei Francesi concedeva a essi il rientro in patria e così si pose termine alla resistenza la cui durata aveva dato tempo a Napoleone Bonaparte di attraversare le Alpi e portarsi alle spalle austriaci vincendo la grande battaglia Marengo, il 14 giugno 1800. Studiando la storia non si è mai saputo che un trattato che poneva fine alla vicenda di guerra potesse essere firmata sulla mensola di un piccolo edificio religioso come la cappella della Madonna del Ponte. Il ponte di Cornigliano venne più volte distrutto dalle piene in quanto il torrente Polcevera non era incanalato e non era dotato di argini, inoltre aveva numerosi affluenti più e meno impetuosi a seconda delle piogge. Nel 1842 si provvide di allargare e allungare il ponte con la costruzione di nuove arcate. Prima di questi lavori la larghezza del ponte era di poco superiore a una corsia per cui i carri transitava-

no a senso alternato come per quasi tutti i ponti antichi. Monsignor Bossio visitò in Cornigliano tutte le chiese, tre cappelle e un oratorio, comprese la *In Ecclesia Abbazia non cupata Santi Andreae...*, ossia l'abbazia di Sant'Andrea (come allora veniva denominata), e la *In Ecclesia Dive Mariae Incoronatae*, ossia la chiesa di Santa Maria di Coronata che successivamente divenne il santuario della Madonna incoronata. Il giudizio di mons. Bossio su tutte le chiese di Cornigliano fu molto severo, infatti redasse una serie di prescrizioni sul rinnovo dei locali, sugli altari, sugli arredi sacri e sui religiosi che allora governavano le chiese. Dopo aver ricostruito il ponte in muratura, per la sua manutenzione ordinaria e straordinaria venne istituita l'Opera Camperia del Ponte, denominata dapprima *Masseria* e in seguito *Camperia*, che restò in attività fino all'inizio del secolo XX. Quest'Opera oltre ad avere la cura della manutenzione del ponte e della viabilità della strada aveva anche l'incarico della custodia e della manutenzione della

chiesa, dedicata a Santa Maria, dell'ospizio e dell'ospedale. Con i lasciti delle famiglie nobili, devoluti alla chiesa di Santa Maria, venne promossa molta beneficenza ai poveri, agli infermi e all'istruzione dei fanciulli poveri del comune di Cornigliano. Nel 1888 la Camperia approvò un piano per la ricostruzione del ponte in una struttura molto più robusta ma la complicata vertenza legale tra il comune di Cornigliano, la Provincia di Genova e la stessa Camperia proseguì per diversi anni. Agli inizi del 1910 il vecchio ponte sul Polcevera venne abbattuto e ricostruito in cemento armato e l'antica cappella venne distrutta nel corso delle operazioni. Essa era molto più ampia di quella attuale per cui la lapide e le decorazioni rimaste, che si trovavano all'interno della cappella distrutta, furono trasferite nella vicina villa Bombrini di Cornigliano. Successivamente il ponte venne demolito e ricostruito più volte e nel 1903 la cappella della Madonna venne nuovamente distrutta per cui

sorse con la Provincia di Genova una dura contesa, conclusa dopo tanto tempo nel 2000, per cui la statua della Madonna, che era custodita nella vicina chiesa dei Santi Andrea e Ambrogio, venne ricollocata nella sua cappella. Nel 1942 con la nuova sistemazione della strada provinciale (via del Ponte di Cornigliano), il ponte venne totalmente ricostruito con 12 arcate e con una lunghezza di 260 metri. La nuova cappella mantenne lo stile del primo Novecento con al centro una piccola porta con due piccole finestre laterali in ferro battuto. Sulla cimasa comparve la scritta "Ave Maria", con otto pinnacoli che sostengono stelle in acciaio a più raggi. La Madonna tiene in braccio Gesù Bambino adagiato sul braccio sinistro e con la mano destra tiene il piccolo piede mentre il Bimbo con la mano destra tiene un piccolo mazzo di fiori. La statua è in marmo e si presenta di discreta fattura ma non si conosce il nome della scultrice probabilmente di scuola genovese. La festa della Madonna del Ponte viene sempre celebrata alla metà

del mese di settembre. I parapetti del nuovo ponte sono costituiti da rettangoli floreali come era in precedenza. Attualmente la cappella è più piccola ma più bella per le decorazioni. Alla Madonna del Ponte viene attribuito il merito di aver protetto il ponte dai bombardamenti durante la Seconda guerra mondiale in quanto gli aerei anglo-americani non riuscirono a distruggerlo. Sul lato a sinistra della cappella venne collocata una lapide che riporta: *A Maria Madre di Misericordia la popolazione di Cornigliano con amore filiale riconoscente restaurò giugno 1978.* Mentre la lapide sistemata a destra riporta: *Eretta nell'anno 1550 da Benedetto Gentile Doge della Repubblica di Genova.* In ricordo di questo avvenimento storico il Comune di Cornigliano collocò sulla piazza Massena alberata, una lapide in ricordo dell'evento che afferma: *Andrea Massena generale napoleonico 1758 – 1817.* Si ringrazia la dottoressa Giustina Olgiati, funzionario dell'Archivio di Stato di Genova, per la sua preziosa collaborazione.



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

DEVI  
VENDERE CASA?  
MEGLIO CHIAMARE  
ROCCO  
391.387.6206

di Rodolfo Primo e Figlio S.a.s.  
MOBILI PRIMO  
Orari:  
Da Martedì a Sabato  
Mattino: 8:30-12:30  
Pomeriggio: 15:30-19:30  
Via De Caverio, 19r - 16152 Genova (GE)  
Telefonico: 010.6512026 - 010.6519090 - Fax: 010.6512026  
www.mobiliprimo.it • mobiliprimo@libero.it  
PWA: 0107653109

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

Lavanderia  
del Borgo  
di Alessandra Calcagno  
Via P. A. De Caverio, 10/R  
16152 Genova  
Cell. 338-4857751  
P.I. 02248000998 - C.F. 01048450904

DONA IL TUO 5x1000  
ALLA PUBBLICA ASSISTENZA  
CROCE BIANCA  
CORNIGLIANO  
ANPAS

Per principiare al meglio il frizzante inizio del 2024 con la rubrica *Documenti* del giornale, dedicata alla storia dell'arte e ai beni storico-artistici del territorio, è necessario spiegare ciò che caratterizza maggiormente la nostra ricca ex delegazione, la punta di diamante della sua ricca e prestigiosa storia, ossia le ville. In particolare è utile portare all'attenzione le ville di Coronata, come già fatto da diverse persone anche nei gruppi social su Cornigliano. Villa Pallavicini Piaggio situata in via Coronata al numero 8, appare passandovi accanto come una costruzione piuttosto semplice; caratterizzata da un volume cubico dalle facciate di colore giallo, il tetto a terrazzo, mentre le finestre con le loro balaustre marmoree tradiscono un'origine più antica dell'edificio rispetto a tutti gli altri presenti nella via. Si conosce poco della sua storia e dei passaggi di proprietà, inoltre le ingenti modifiche che ha subito tra la fine dell'Ottocento e il Novecento hanno reso quasi del tutto irriconoscibile l'edificio nella sua funzione di palazzo gentilizio per la villeggiatura. Le principali notizie anche dal punto di vista topografico (mappe e disegni) e archivistico sulla proprietà sono state ricavate dal Catasto del 1764, nel fondo *Estimi de' beni stabili, de la parochia di S. Giacomo di Cornigliano, e parte di Coronata, cioè Campi, giurisdizione del governo di Polcevera e nel Catastro de Beni della Comune sotto la Municipalità di Cornigliano* del 1798, entrambi conservati presso l'Archivio di Stato di Genova. Nel primo catasto l'edificio viene definito come "palazzo piccolo" e occupava una posizione centrale rispetto a un gruppo di tre ville minori, oggi non più esistenti, appartenenti rispettivamente alla famiglia Serra, quello di ponente,



## Da «palazzo piccolo» a villa di famiglia

### Tutte le metamorfosi di Casa Pallavicini

di Lorenzo Bisio, storico dell'arte

te, e agli Spinola, quello di levante. Nel Catasto del 1798 invece l'edificio padronale viene descritto come "un palazzo da villeggio composto di due piani, e un piccolo casino sopra il tetto, con rimessa e scuderia in vicinanza", inoltre nei terreni di pertinenza coltivati vi era un frutteto, un vigneto e degli alberi di limoni. La storia del palazzo di villa e di quelli circostanti è stata recentemente ricostruita, dopo anni di ricerche presso gli archivi storici locali, dal presidente dell'associazione Ascovil Filippo Tassara nei volumi *Le ville di Cornigliano tra Quattro e Settecento*, da questi studi emerge che le prime possibili notizie sulla proprietà e sul palazzo risalgono al 1333 quando Cristoforo Pallavicino concede ai suoi cugini, possessori a loro volta della villa attigua verso il Polcevera,

il passaggio nei suoi terreni. Dalle *Gabelle Possessionum* (tributo applicato a case e fondi, una sorta di catasto *ante litteram* che veniva aggiornato in base alle necessità della repubblica, ndr.) del 1414 e del 1425 assieme a testamenti e altri documenti rinvenuti in differenti archivi storici è stato confermato il possesso dei Pallavicini di questa proprietà fino al 1662, in particolare nel testamento di Antonio Pallavicino del 1580 viene riportato che il palazzo fu oggetto di importanti interventi di restauro e ricostruzione del valore di ottomila lire, rammentata anche come Vincenzo Pallavicino (proprietario attorno al 1535) abbia destinato questo bene ai propri discendenti lasciandolo però in godimento alla moglie Selvaggina; sette anni più tardi inoltre la villa risulta per un breve tempo in

affitto a Gerolamo Serra q. Paolo. Da alcuni documenti nel 1764 e nel 1798 la famiglia Piaggio risulta proprietaria della villa fino alla metà dell'Ottocento, fu oggetto poi di ulteriori passaggi di proprietà nel corso del Novecento subendo un frazionamento degli interni per la creazione di appartamenti perdendo le sue caratteristiche di palazzo gentilizio. Il territorio rappresenta la matrice identitaria di un luogo e dei suoi sistemi culturali che sono il risultato di una ricca stratificazione di processi creatisi nel corso del tempo, pertanto la conoscenza e la valorizzazione di quest'ultimo possono essere un'opportunità per favorire la creazione di innovative interpretazioni da divulgare sia alla cittadinanza che ai turisti. Foto Pilotta

### Villa Cibo Imperiale

Questo palazzo di villa faceva parte di un gruppo di tre edifici collocati tra villa Domenico Serra (Municipio), villa Invrea (parte del complesso dell'Istituto Calasanzio) e altre proprietà verso il Polcevera. L'edificio, non più esistente poiché demolito per la creazione del plesso scolastico Volta, ha avuto una grande importanza per la storia di Cornigliano, innanzitutto perché in base ai dati presenti nel catasto del 1798 il palazzo servì "[...] ad uso della fabbrica dell'Indiana composta di tre piani [...]", ossia venne utilizzata come fabbrica per produrre i *mezzari*, altrimenti conosciuti come "indiane" nella seconda metà del XVII secolo, dalla famiglia Speich. Lo svizzero Giovanni Speich nel febbraio 1787 richiese all'autorità della Repubblica di Genova di poter impiantare a Cornigliano "[...] una fabbrica di Calanca, mesari, fazzoletti [...]", ottenendone anche il *giusprivativo* (monopolio ndr.) per 15 anni. L'attività degli Speich con l'alta qualità dei loro tessuti di cotone decorati a stampa mediante matrici proseguì con Giovanni Testori fino al 1866 ma nel 1874 risultano solo più due manifatture a proseguire la tradizione. Quest'ultima tutt'oggi viene tramandata e valorizzata dall'antica teleria Giovanni Rivara fu Luigi, bottega storica di piazza San Lorenzo fondata nel 1802 e punto di riferimento da due secoli per l'acquisto di biancheria e tessuti per la casa. 1916. LB



Mezzaro fiorito rosso-Rivara 1802

# VOGLIO RIFARMI UNA VITA!



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

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



www.amiu.genova.it



LOGISTICA TRASPORTI SHIPPING ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA PORTO COMMERCIO

di Gianluca Tinfena  
Consorzio Global

Con l'ingegnere Enrico Castanini, amministratore unico di Liguria Digitale, eccellenza hi-tech a livello nazionale con sede a Cornigliano, parliamo della rivoluzione digitale dei servizi offerti ai cittadini di Genova e di tutta la Liguria.

**Il 2023 è stato per voi un anno importante. Qual è il progetto raggiunto che la rende più orgoglioso?**

I tanti progetti che studiamo sono per me come dei figli, per cui la scelta è molto difficile. Credo che uno dei più importanti sia l'ultimo nato, dal nome «Prenoto e Prevengo», lanciato poco prima di Natale e che ha subito riscontrato un buon successo tra i cittadini.

Questo sistema - già operativo su Genova e presto su tutta la Liguria - rivoluziona l'approccio alla prevenzione in ambito sanitario, nello specifico per quanto riguarda lo screening del tumore colon-retto, ma ci aspettiamo di estendere questa misura anche alle mammografie e ad altre visite. La prevenzione è fondamentale sia per il bene del cittadino sia per sgravare le incombenze del sistema sanitario regionale.

Questo esame è caldamente raccomandato passati i cinquant'anni e soprattutto dopo i sessanta, ma la scomodità della sua realizzazione pratica, che comportava lunghi spostamenti in una finestra temporalmente ridotta, ha fatto sì purtroppo che solo il 25-30% degli aventi diritto lo abbia fatto.

Anch'io, per esempio, grazie al sistema «Prenoto e Prevengo» ho subito provveduto a prenotare la mia visita, e così potranno fare tutti i cittadini a cui questo test si rivolge.

Questo nuovo servizio funziona così: esiste un'applicazione ad hoc con cui poter comunicare direttamente con l'Asl e scegliere se la provetta necessaria per il test arrivi direttamente a casa con il sistema di posta o se andarla a ritirare di persona tra le oltre 90% delle farmacie genovesi che collaborano al progetto.

Una volta fatto tutto, si può comodamente restituire la provetta nella farmacia desiderata. Se l'utente usa l'applica-



Enrico Castanini, amministratore unico di Liguria Digitale

**Liguria Digitale fra traguardi raggiunti e nuove sfide: a tu per tu con Enrico Castanini**  
**«Prenoto e Prevengo» ha rivoluzionato il modo di prenotare visite specialistiche in Liguria**

zione il risultato negativo arriva immediatamente, senza più dover aspettare per il referto il tempo di spedire la busta, mentre in caso di esito positivo la comunicazione avviene per via telefonica, data la delicatezza dell'informazione e la possibilità di concordare gli approfondimenti del caso. Il successo di questo tipo di innovazioni, come era accaduto per il sistema di prenotazioni vaccinali, modello unico per efficienza in Italia, è dovuto alla facilità con cui permettono di svolgere servizi prima caratterizzati da lungaggini e inefficienze. Per chi avesse difficoltà

digitali, grazie al sistema logistico da noi realizzato, con la collaborazione di Poste Italiane e delle farmacie genovesi, è possibile evitare in toto di usare mezzi informatici. Per le Poste è necessario prenotarsi con l'applicazione, mentre per la farmacia no; inoltre ci si può sempre rivolgere all'Asl, proprio come prima. Questo perché la nostra filosofia prevede che le nostre misure siano integrative e aggiuntive, mai totalmente sostitutive. A proposito di 2023 per noi è stato un anno importante che ci ha riservato due prestigiosi rico-

noscimenti di cui vado molto fiero. I nostri successi sono dovuti all'alta qualità e alla cura con cui cerchiamo di facilitare la vita dei cittadini e all'attenzione per il bilancio e la stabilità aziendale. Abbiamo ricevuto il "Premio Industria Felix", indetto da *Il Sole 24 ore*, l'università Luiss e Confindustria, come azienda con i migliori numeri di bilancio e solidità di tutto il Nord-Ovest con riferimento al settore hi tech privato e il premio di miglior azienda nazionale fra le 960mila del settore pubblico. A Cornigliano, sulla collina degli Erzelli, sorge

una realtà di spicco su tutto il territorio nazionale.

**Un altro primato molto importante che avete raggiunto è la collaborazione in un'unica sede con la polizia postale. La sicurezza cyber di player pubblici e privati è un tema di estrema importanza.** Nel 2023 abbiamo ricevuto migliaia di attacchi e probabilmente qualche attacco è in corso anche adesso, questo per testimoniare l'entità del fenomeno. La maggior parte sono innocui ma alcuni sono molto seri, considerando che noi gestiamo infra-

strutture digitali strategiche come buona parte del sistema pubblico della Regione Liguria, la sanità regionale e il sistema portuale di Genova.

In particolare il porto, non solo quello di Genova ma con riferimento a tutto il panorama europeo, è stato oggetto di attacchi da parte di hacker russi, efficacemente respinti.

Anche per questo motivo il sottosegretario di Stato alla Presidenza del Consiglio con delega all'innovazione tecnologica, in visita alla nostra sede, ha speso parole molto belle sul fatto che fossimo la miglior infrastruttura tecnologica di difesa cyber che abbia mai visto.

La polizia postale di Genova, che svolge un lavoro davvero importante con molta competenza e professionalità, ha inaugurato con noi il primo centro di collaborazione biunivoca e reciproca: noi forniamo loro strumenti tecnologici molto avanzati e loro ci aiutano con la prevenzione agli attacchi cyber e con le indagini successive.

Il direttore della polizia postale italiana mi ha ribadito che tuttora il nostro è l'unico sito in cui, presso una società tecnologica, esiste una postazione perennemente presidiata dalla polizia postale in un'ottica di sinergia e cooperazione.

Questo aiuta a rendere Genova, presso cui sorge anche un'importante sede di Leonardo, e soprattutto Cornigliano, la capitale della Cybersecurity in Italia.

**Quali obiettivi vi proponete per il 2024?**

L'obiettivo più importante per noi consiste nel fornire ai cittadini, con strumenti sempre più razionali e accessibili, la possibilità di usufruire in maniera agevole di tutti i servizi offerti dalla Regione.

Prevediamo da qui a giugno di uscire con quindici studi importanti, che saranno nel corso del tempo comunicati. Di questi, dieci riguarderanno la sanità e cinque i servizi smart-city.

Ad esempio lo smart ticket sarà un sistema che permetterà il rinnovo del sistema ligure di prenotazione di treni e autobus in maniera intelligente e mirata.

Ci aspetta un 2024 ricco di tante novità e obiettivi da raggiungere.



LOGISTICA TRASPORTI SHIPPING ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA PORTO COMMERCIO

# Crisi Aree ex Ilva Sos anche per il settore marittimo Prof. Gian Enzo Duci spiega le possibili conseguenze per il settore Focus sui numeri dei trasporti su Genova

di Gianluca Tinfena – Consorzio Global

Con il professor Gian Enzo Duci, vicepresidente di Confrasperto, abbiamo parlato dei numeri dei trasporti riferiti all'anno appena trascorso con un focus anche sulle conseguenze per il settore marittimo della crisi aperta dell'ex Ilva di Cornigliano.

**Un dato indicativo legato al 2023 quantifica a 4 milioni i passeggeri nel porto di Genova.**

**Che significato possiamo dare a questo numero dal punto di vista dello sviluppo e della crescita della nostra città?**

Il dato sui passeggeri dà la misura di come Genova sia un porto raggiungibile e utilizzato da operatori e turisti che decidono di imbarcarsi qui.

Questo è confortante, soprattutto in un momento in cui invece la rete stradale, autostradale e i collegamenti ferroviari non sono nel loro miglior stato.

Il giorno in cui avremo autostrade migliori e collegamento ferroviario con il Terzo Valico ci sarà una prospettiva ulteriore di crescita per un porto che sta lavorando bene in termini di movimentazione di servizi offerti alle navi ma che ha un problema di collegamenti.

Questo dato è inoltre bilanciato dai risultati non così positivi per il traffico merci. In questo altro caso i numeri non devono allarmare, perché sono allineati con gli andamenti dell'economia europea e degli altri porti europei ma sicuramente costituiscono un segnale in controtendenza rispetto a quanto emerso a livello mondiale dai dati consuntivi del 2023, che si sono rivelati migliori delle aspettative.

**E sempre per il settore**



Gian Enzo Duci, professore e vicepresidente di Confrasperto

**crocieristico ottimi i dati, con la Liguria regione leader nel settore a livello nazionale.**

**Accanto a città affermate come Genova, Savona e La Spezia stanno emergendo anche i porti del Tigullio?**

Il Tigullio è stabilmente nei porti interessati da un traffico crocieristico crescente, di alto livello e con navi più piccole.

Chiaramente non c'è la pos-

sibilità di attraccare ma attraverso i trasbordi dei passeggeri Santa Margherita e Portofino, sono tra i porti italiani crocieristici più rilevanti e appetibili dal punto di vista della bellezza unica dei luoghi apprezzati da tutti i crocieristi del mondo.

La somma dei tre porti principali, quelli del Tigullio e le attività legate alle Cinque Terre e all'estremo levante ligure dà la misura di come la nostra regione sia la prima

nel settore della crocieristica nazionale, scavalcando il Lazio e la Campania, che vantano Civitavecchia e Napoli come primi due porti nazionali, mentre Venezia ha perso posizioni a causa dei limiti all'accesso delle navi.

**Le autostrade della Liguria, A26 su tutte, sono interessate da continui cantieri che rallentano il traffico.**

**In che modo i dati in**

**flessione sulla movimentazione di merci su Genova sono la conseguenza dei disagi legati ai trasporti?**

I lavori sulla A26, così come il fatto di non avere trasporti ferroviari adeguati, costituiscono un problema grosso per il porto di Genova che vuole cercare di competere con i grandi porti del Nord Europa.

La ferrovia è andata meglio quest'anno in termini di volumi: il porto di Pra' per la prima volta è in condizioni di competere quasi ad armi pari con i porti del Nord Europa per servire la Svizzera, mentre per servire il Baden-Württemberg e la Baviera è necessario il Terzo Valico. La situazione attuale della rete autostradale invece sta sicuramente penalizzando il porto di Genova.

**Quella delle aree Ilva di Cornigliano è una crisi aperta da tempo. Potrebbero esserci conseguenze dirette anche per il settore marittimo?**

Acciaierie d'Italia non è solo una tematica di stabilimenti industriali ma ha un ruolo significativo anche nell'ambito trasporto marittimo, con una compagnia di navigazione dedicata all'approvvigionamento e movimenti interni con 450 marittimi e un numero significativo di navi al servizio del sistema della logistica dell'acciaio nazionale.

L'auspicio è che nell'ambito dell'intervento necessario e indispensabile intervento dello Stato a salvaguardia di una filiera fondamentale per la nostra economia, anche il settore marittimo possa essere tutelato, come è giusto che sia nell'ambito di un impianto collegato ad altri impianti del nostro paese, necessari per la seconda manifattura dell'Unione europea.

LOGISTICA  
TRASPORTI  
SHIPPING  
ASSOCIAZIONI  
DI CATEGORIA  
PORTO  
COMMERCIO  
LOGISTICA  
TRASPORTI  
SHIPPING  
ASSOCIAZIONI  
DI CATEGORIA  
PORTO



LOGISTICA  
TRASPORTI  
SHIPPING  
ASSOCIAZIONI  
DI CATEGORIA  
PORTO  
COMMERCIO  
LOGISTICA  
TRASPORTI  
SHIPPING  
ASSOCIAZIONI  
DI CATEGORIA  
PORTO

LOGISTICA TRASPORTI SHIPPING ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA PORTO COMMERCIO

# Genova capitale della marittimità internazionale: World Day of Marine Aids to Navigation a luglio nella nostra città

di Daniela Teodori – Consorzio Global

Il Consiglio di International Association of Marine Aids to Navigation and Lighthouse Authorities di Parigi ha recentemente deciso di scegliere il faro di Genova, la Lanterna, quale faro dell'anno "Iala Heritage Lighthouse of the Year 2024", raccogliendo quindi la proposta avanzata dalla Marina Militare, che cura la gestione e il funzionamento dei fari nazionali, di offrire questo riconoscimento allo storico faro genovese.

Il Consiglio di Iala in cui siede l'ammiraglio Piero Pellizzari, direttore marittimo della Liguria e comandante del porto di Genova, ha scelto unanimemente la città di Genova (su proposta del Comando Generale delle Capitanerie di porto - Guardia Costiera) per ospitare la giornata mondiale per gli ausili alla navigazione marittima che il 2 e il 3 luglio prossimi farà del capoluogo ligure il centro di interesse della marittimità internazionale.

“Per Genova è un orgoglio ospitare il World Day of Marine Aids to Navigation, che rappresenterà una grande occasione di confronto per i professionisti del settore e per presentare le ultime tecnologie per il miglioramento della sicurezza della navigazione – ha commentato il sindaco Marco Bucci attraverso una nota ufficiale del Comune –.



Una manifestazione che consentirà a tutto il mondo di conoscere anche la nostra Lanterna, nominata Iala Heritage Lighthouse of the Year 2024. Un riconoscimento che esalta uno dei simboli della nostra città, una grande opportunità di promozione a livello internazionale.”  
L'obiettivo principale del World Day of Marine Aids to Navigation

di Genova, sarà quello di promuovere una maggiore conoscenza della Iala e del suo operato, portando all'attenzione del grande pubblico il ruolo degli ausili marittimi alla navigazione e la loro importanza per migliorare la sicurezza e l'efficienza della navigazione marittima in tutto il mondo e rappresenterà quindi un'occasione di promozione e valorizza-

zione del ruolo dell'Italia, Paese marittimo per eccellenza, nell'importante materia.

“Organizzare in Italia, e per di più a Genova, il più grande porto nazionale e tra i maggiori del Mediterraneo, la sesta edizione della Giornata mondiale degli ausili alla navigazione marittima, è un grande risultato – spiega l'ammiraglio Piero Pellizzari -

che emerge nel solco dell'impegno decennale del Corpo delle Capitanerie di porto Guardia Costiera all'interno del Consiglio direttivo, e dei principali comitati tecnici, della Iala. Ulteriore motivo di soddisfazione il fatto che nell'ambito delle celebrazioni avrà luogo la cerimonia di premiazione del “Faro dell'anno”, titolo che verrà assegnato alla Lanterna, il

Faro di Genova, su proposta della Marina Militare. Si tratta di un evento che coinvolgerà attivamente molte delegazioni straniere, e che avrà il pregio, al di là dei contenuti tecnici indiscutibili, di porre al centro Genova e le sue bellezze artistiche e naturali, facendone emergere in particolare il ruolo marittimo internazionale, in continuità alla sua storia millenaria, ma soprattutto di fronte alle sfide epocali che ci attendono, e che richiedono in primo luogo di coniugare sempre meglio competitività e sicurezza del settore.”

Grande soddisfazione anche dalla presidente del Propeller Club of Genoa, la professoressa Giorgia Boi: “Il Propeller esprime il suo compiacimento e si rallegra sia per l'attribuzione alla Lanterna genovese della qualifica di “Faro dell'anno” sia per la radicazione a Genova della manifestazione “World Day of Marine Aids to Navigation”, condividendo totalmente le finalità dell'iniziativa, legate all'implementazione della sicurezza in mare, che costituisce un momento imprescindibile della moderna navigazione. Genova, nella sua indiscutibile veste di capitale italiana dello shipping, ben merita questi riconoscimenti, volti a confermare la sua valenza e la sua professionale ed elevata attenzione nel settore dei traffici marittimi.”

LOGISTICA  
TRASPORTI  
SHIPPING  
ASSOCIAZIONI  
DI CATEGORIA  
PORTO  
COMMERCIO  
LOGISTICA  
TRASPORTI  
SHIPPING  
ASSOCIAZIONI  
DI CATEGORIA  
PORTO  
COMMERCIO  
LOGISTICA

*dal 1894*

# ARGEO VILLA®



## CONSORZIO NAZIONALE

# SNAFAT®

LOGISTICA  
TRASPORTI  
SHIPPING  
ASSOCIAZIONI  
DI CATEGORIA  
PORTO  
COMMERCIO  
LOGISTICA  
TRASPORTI  
SHIPPING  
ASSOCIAZIONI  
DI CATEGORIA  
PORTO  
COMMERCIO  
LOGISTICA

Abbiamo incontrato il primario del Pronto Soccorso dell'Ospedale Galliera di Genova con il quale abbiamo aperto un focus su argomenti di interesse per la cittadinanza in ambito sanitario.

**Professore, il Covid di adesso è lo stesso di quello del 2019/2020 o è diventato molto simile a una semplice influenza?**

Il Covid, oggi, non deve più fare paura: le varianti attuali sono molto meno impattanti sulla salute delle persone, le vaccinazioni hanno avuto un ruolo molto importante e l'immunità che si è creata per le persone che hanno avuto il Covid ancora persiste. Tutti questi elementi lo rendono molto meno grave in termini di manifestazione clinica e molto meno numeroso rispetto a casi di persone che hanno il covid e persone in cui il Covid si complica con l'affezione respiratoria più importante, che è la broncopolmonite.

Altro fattore importante è che oggi abbiamo degli strumenti efficaci, ossia i farmaci, sia per bocca, che si possono somministrare a domicilio, sia per via venosa, che devono essere dati in ospedale, come nel caso degli antivirali, che sono misure importanti per curare le forme di covid più impegnative, sia sul territorio che in ospedale.

Oggi il Covid ancora esiste e soprattutto nel periodo invernale abbiamo avuto un aumento di casi, ma è molto meno grave rispetto agli anni precedenti.

Sono tanti i genovesi a letto con le malattie di stagione: raffreddore, febbre o bronchite.



Paolo Cremonesi, primario del Pronto Soccorso dell'Ospedale Galliera di Genova

**Covid e malanni di stagione**  
**Paolo Cremonesi: «I miei consigli sulla prevenzione»**

di Gianluca Tinfena – Consorzio Global

**I ricoveri invernali sono stati nella norma? Per prevenire le malattie di stagione è consigliabile il vaccino antinfluenzale anche per i non anziani?**

Come tutti gli inverni esiste un problema di affezioni respiratorie, sia di origine virale (virus influenzali e parainfluenzali) che batterica. Non è una novità che succede, perché durante i mesi freddi è più facile l'esposizione al freddo e quindi manifestare queste malattie. La prevenzione è come sempre lo strumento vincente. Ho citato correttamente il

vaccino, che serve contro il virus influenzale, e poi esistono altre norme di generico buon senso, come esporsi coperti al freddo ed evitare nei limiti del possibile luoghi promiscui dov'è più facile la trasmissione delle malattie virali o batteriche. Una volta che una persona ha febbre, mal di gola o tosse non deve prendere farmaci in modo autonomo ma deve subito rivolgersi al medico di famiglia che conosce la persona e può decidere di usare solo antipiretici e antinfiammatori oppure l'antibiotico.

**Quali sono stati i princi-**

**pali ricoveri al Pronto Soccorso in questo primo mese del 2024 post-festività natalizie?**

Sicuramente abbiamo riscontrato un aumento degli accessi al Pronto Soccorso dovuti alle affezioni respiratorie in quanto tali oppure, ad esempio, di bronchite importante in un soggetto cardiopatico, nefropatico o in un bronchitico cronico. In questo caso l'affezione respiratoria può peggiorare una situazione di fondo già di per sé compromessa: è il caso del cosiddetto malato pluripatologico, per cui basta una bronchite a peggio-

rare lo compenso cardiaco. Abbiamo avuto anche problemi dovuti alle patologie metaboliche, in particolare al diabete mellito.

Rispetto a tutto l'anno registriamo un aumento tra il 10 e il 15% di accessi dovuti a pazienti diabetici scompensati.

Nel periodo festivo questi soggetti hanno abusato di alimenti dolci come panettoni, torroni, dolci e vini dolci, per cui i livelli glicemici, prima controllati bene dalle compresse ipoglicemizzanti, dell'insulina e dalla dieta, hanno avuto problemi importanti con picchi di 300-400 di glicemia.

Questi livelli elevati, oltre a portare problemi al compenso glicometabolico, possono creare altri problemi a cascata su altri organi e apparati. Per esempio un cardiopatico con una glicemia alta non ha problemi solo glicemici ma ha effetti sul cuore e sul circolo, che determina livelli elevati di glicemia. Ci sono stati aumenti anche di normali patologie di tipo traumatico.

In questo periodo le persone si muovono di più e un aumento della mobilità statisticamente provoca un aumento della traumatologia, dai banali traumi distorsivi a più importanti fratture del femore.

Tutti questi dati non sono una novità: sappiamo che in questo periodo i diabetici si scompensano di più, le affezioni respiratorie con compromissioni a cascata ad altri organi e apparati aumentano e aumentano anche le patologie traumatiche.

Guarda l'intervista integrale su [www.globalwebtv.it](http://www.globalwebtv.it)

**La Matta**  
 Ingrosso e Dettaglio  
**PRODOTTI COSMETICI PROFESSIONALI**  
 Lunedì - Venerdì 8.30 - 18.00  
 ☎ 010 8356689 📍 Genova Est (Bricoman)



**BUY MATTA**  
 CONSIGLI DI BELLEZZA  
**COME IN PROFUMERIA DIRETTAMENTE A CASA TUA!**  
[www.buymatta.it](http://www.buymatta.it)



**MANIMAN**  
**Cosmetici per uomini "Genovesi"**  
[www.manimanbarber.it](http://www.manimanbarber.it)




**AMBROSIANO**  
**Group S.p.A.**

La notizia che la nuova Legge di bilancio ha cancellato 25 milioni di euro, precedentemente stanziati per il biennio 2023-2024, per il Fondo contro i disturbi alimentari, ha aperto una discussione molto serrata che ha coinvolto associazioni e politica. Se i disturbi alimentari non verranno inseriti nei Lea o non saranno oggetto di un decreto legge ad hoc, il 31 ottobre 2024 gli ambulatori dedicati chiuderanno per mancanza di fondi.

A questo proposito nei giorni scorsi il governo attraverso il ministro della Salute, Orazio Schillaci, ha precisato all'Ansa: "Non abbiamo ritenuto necessario intervenire con una somma straordinaria. Nel biennio precedente, 2022 e 2023, lo stanziamento è stato dichiaratamente temporaneo. Le Regioni, per motivi organizzativi hanno chiesto un rinvio e questo ha comportato la necessità di rifinanziare il fondo temporaneo a favore dei disturbi alimentari per i pochi mesi del rinvio. I soldi arriveranno, dovranno essere spesi e soprattutto dovranno essere spesi bene."

Anche a Genova il tema è finito sui banchi del consiglio comunale con un ordine del giorno presentato a firma congiunta dai consiglieri Davide Falteri e Arianna Visco-gliosi.

Il dottor Aldo Franco De Rose ha dedicato a questo tema un approfondimento sul portale di informazione medica [www.clicmedicina.it](http://www.clicmedicina.it):

**ANORESSIA E BULIMIA, UN FENOMENO IN CRESCITA**

Anoressia e bulimia nervosa, costituiscono un problema serio e preoccupante, che le Autorità sanitarie stimano interessare il 5% circa della popolazione complessiva, con una forte impennata registrata nel periodo pandemico, con un aumento dei casi anche del +30%.

Da un'indagine del Ministero della Salute relativa alla prima metà del 2020, i nuovi casi risultavano infatti 230.458, rispetto ai 163.547 dello stesso periodo dell'anno precedente. I dati complessivi riferiti al 2023 indicano 1.680.456 soggetti affetti da anoressia/bulimia; un fenomeno in forte crescita, che interessa bambini, ragazze, e giovani nelle fasce 12-18-25 anni. La condizione ha anche gravi e importanti ripercussioni sociali, rappresentando nei giovani la seconda causa di morte, dopo gli incidenti stradali. Senza l'adeguata assistenza di cui questi soggetti necessitano quotidianamente nei propri percorsi di recupero, diverrebbe inoltre estremamente più gravoso e difficoltoso lo

sforzo, anche economico e in termini di organico, di cui il Sistema sanitario dovrebbe farsi carico, venendo meno una presa in carico strutturata.

**IMPORTANZA DEGLI AMBULATORI E DELLA TERAPIA VIS-À-VIS**

"Bisogna sapere che non si muore per anoressia e bulimia, ma per la mancanza di cure", ripetono da anni esperti e associazioni pazienti. L'importanza e l'insostituibilità di tali ambulatori deriva dal fatto che le terapie sono basate principalmente su colloqui psicologici e clinici vis-à-vis, e difficilmente possono essere sostituite dalle videocchiamate, perché sarebbe impossibile una valutazione nutrizionale, prima condizione per stabilire un percorso di cura. Inoltre – avvertono – venendo a mancare il contatto con gli specialisti curanti (psicologi, psichiatri, nutrizionisti, dietisti, endocrinologi), si assisterebbe con tutta probabilità a un aumento di fenomeni ansia, depressione ed autoleSIONISMO, oltre che di disturbi metabolici importanti.

**DISTRIBUZIONE GEOGRAFICA DEI CENTRI CONTRO I DISTURBI ALIMENTARI**

L'ultimo censimento dei Centri per i disturbi della nutrizione e dell'alimentazione pubblicato sul sito dell'Istituto superiore di Sanità ha contato, al 28 febbraio 2023, 126 strutture, sparse su tutto il territorio nazionale, di cui 112 pubbliche (appartenenti al Ssn) e 14 afferenti al settore privato accreditato. Dalla distribuzione geografica, risulta che il maggior numero dei centri (63) si trova nelle Regioni del Nord (20 in Emilia-Romagna; 15 in Lombardia; 4 in Liguria); al centro ve ne sono 23 (di cui 8 nel Lazio e 6 in Umbria); mentre 40 sono distribuiti tra il Sud e le Isole (12 in Campania e 7 in Sicilia).

**LA DELUSIONE DELL'ASSOCIAZIONE NAZIONALE DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE**

"Siamo disperati", dichiara al *Corriere della Sera* Giuseppe Rauso, presidente dell'Associazione nazionale disturbi del comportamento alimentare che recentemente. "Com'è possibile che non si sia riusciti a dare continuità? Non sappiamo come dirlo alle famiglie. Qui si parla della seconda causa di morte tra i giovani dopo gli incidenti stradali. Speriamo che qualche decreto legge possa restituirci la speranza."

**L'INIZIATIVA "TRASVERSALE" DEI POLITICI E LA PETIZIONE**



**Cure "a tempo determinato" per anoressia e bulimia. La protesta delle associazioni E la politica si scalda**

di Aldo Franco De Rose

**DELLA SEN. RAFFAELLA PAITA (I.V.)**

Un coro di proteste si sta sollevando anche dal mondo politico, interessando in forma trasversale opposizione e maggioranza, coinvolgendo, tra altri, Marco Furfaro (Pd), Commissione affari sociali; Raffaella Paita (coordinatrice nazionale di

Italia Viva); Maurizio Lupi (Noi Moderati); Martina Senzato (Coraggio Italia). "Siamo al fianco di tutte le associazioni che da anni lavorano sui disturbi alimentari, e già da tempo collaboriamo con Coordinamento nazionale disturbi alimentari, ConSult@noi", afferma Paita.

"Sul piano politico, l'obiettivo è l'istituzione di un fondo strutturale, il cui Disegno di legge è stato da noi già depositato. Punto non inserito in Legge di bilancio, ma su cui si sta già lavorando", continua la senatrice Raffaella Paita, che ha lanciato una petizione.

**UN BUON SERVIZIO LO RICONOSCI ANCHE AL BUIO.**

**CONTAINERS FIDENZA, BENVENUTI NEL FUTURO DEL TRASPORTO**

**Containers Fidenza**  
Via Piemonte, 11 - 29122 Piacenza (PT)  
Tel. 0523.571123

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

LOGISTICA TRASPORTI SHIPPING ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA PORTO COMMERCIO

di P.B. - Consorzio Global

Il Premio Paganini, il concorso violinistico più famoso d'Italia e uno dei più prestigiosi su scala mondiale, nel 2023, a settant'anni dalla sua istituzione, ha ricevuto ben 117 richieste di partecipazione da parte di giovani violinisti e violiniste da oltre 30 paesi di tutto il mondo. Ma ripercorriamo le principali tappe della storia di questo Premio intitolato alla memoria del violinista genovese celebre in tutto il mondo.

La prima edizione si tenne nel 1954 e in poco tempo il Premio Paganini si affermò come uno dei più prestigiosi eventi legati alla musica e alla cultura a livello internazionale.

Due anni dopo il Premio diventò socio fondatore della "Federazione mondiale dei Concorsi internazionali di musica" (Wfmc), nata poi l'anno successivo a Ginevra. Nel 1958 a vincere è per la prima volta un italiano, Salvatore Accardo, che per l'edizione di quest'anno è stato voluto dall'amministrazione come presidente della giuria internazionale, nello spirito del motto scelto per il rilancio del concorso: "rinnovare conservando".

Come massimo esempio del prestigio di cui il Premio gode, è significativo notare che vi contribuirono anche due presidenti della Repubblica: Giovanni Gronchi nel 1957 e Giuseppe Saragat nel 1967, che consegnarono i rispettivi premi ai vincitori.

A distanza di anni il Concorso internazionale Premio Paganini si è affermato come evento di prestigio organizzato dalla città di Genova, capace di coniugare un forte richiamo internazionale con un particolare significato affettivo per tutti i genovesi. Fu proprio la Superba infatti a dare i natali a Niccolò Paganini nel 1782, celebre in tutto il mondo per aver innovato la tecnica violinistica grazie ai prodigi virtuosistici realizzati con il suo amato "Cannone", lo strumento realizzato nel 1742 dal maestro liutaio cremonese Bartolomeo Guarneri. Oggi il "Cannone", donato dallo stesso Paganini alla sua città natale, è esposto presso le sale paganiniane di Palazzo Tursi.

Per continuare a onorare una memoria tanto importante il sindaco Marco Bucci ha affidato alla consigliera comunale Barbara Grosso (nella foto in alto con il vincitore) un ruolo di primo piano nel rilancio del Premio, prevedendo per lei una delega ad hoc.



Barbara Grosso, consigliera comunale delegata, insieme con il vincitore del Premio Paganini 2023 Simon Zhu, 22 anni. Nato a Tubinga, il violinista tedesco si è aggiudicato il prestigioso concorso con la direzione artistica di Nazzareno Carusi

## Il Premio Paganini evento mondiale

### Barbara Grosso: «Genova torna a essere città a vocazione internazionale»



La stessa Grosso ha fortemente innovato l'organizzazione di questa edizione, prevedendo una sede auto-

nomia, del personale dedicato e una governance di spesa, come si evince dalla scelta di Giovanni Panebian-

co, già segretario generale del Ministero della Cultura, in qualità di presidente del premio Paganini.

Un ruolo cruciale per la promozione internazionale di questo Premio è stato svolto inoltre dai "Paganini Ambassadors".

Fra loro personalità di assoluto primo livello, come il principe Filippo II di Monaco, Aryn Aga Khan, Renzo Piano, che grazie al loro riconosciuto valore e alle loro relazioni possono contribuire al prestigio del Premio. Per il vincitore quest'anno in palio 40 concerti nei luoghi simbolo della cultura italiana e mondiale, tra i quali spiccano il teatro alla Scala di Milano, il teatro Carlo Felice di Genova, l'Opera Lettone di Riga e la Dubai Opera.

Inoltre proprio in questi giorni è in programma un concerto, organizzato in collaborazione con l'ambasciata italiana in Francia, presso una delle sale più rappresentative del Louvre.

"La volontà mia, condivisa da parte del sindaco - spiega la consigliera delegata Barbara Grosso - è stata quella di trovare una modalità nuova per ridare al Premio e di conseguenza alla città di Genova il posto che merita a livello internazionale.

Questo ha richiesto la stesura di un nuovo regolamento molto complesso che disciplina tutte le fasi della vita del Premio, mentre nell'anno in cui il Premio non si terrà (il Premio infatti ha cadenza biennale) è previsto un lavoro dedicato alla preparazione in vista del concorso, con eventi e attività culturali legate alla figura di Paganini.

Cultura per me e per tutte le persone che hanno lavorato all'organizzazione significa capacità di trasmettere e diffondere amore per il proprio territorio e per le proprie tradizioni.

Questo concorso, attraverso la figura di Paganini e alla musica, promuove la città di Genova in una prospettiva internazionale.

Il prossimo anno l'amministrazione andrà a Londra a esporre il celebre "Cannone" e ci aspettiamo la presenza di Sua Maestà re Carlo."

Per questo motivo i luoghi in cui si sono svolte le preselezioni per accedere al concorso si sono tenute in luoghi importanti per le relazioni internazionali di Genova - altra materia di cui Barbara Grosso si occupa - come per esempio la città costiera di Guangzhou in Cina, con cui è già operativo un collegamento sinergico. L'obiettivo è quello di restituire a Genova nel mondo quel posto di grande città internazionale che merita.





LOGISTICA TRASPORTI SHIPPING ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA PORTO COMMERCIO

Siamo andati a scoprire un luogo incastonato nel cuore del centro storico di Genova, a Piazza Cambiaso infatti sorge il Teatro Tiqu e abbiamo avuto il piacere di conoscere Boris Vecchio, il direttore artistico dell'Associazione Sarabanda, con il quale abbiamo parlato della vita culturale di Genova e della sua proiezione anche a livello internazionale.

**Che cos'è il Teatro Tiqu?**

Tiqu è l'acronimo di Teatro internazionale di quartiere, un concetto che ci piace molto perché racchiude la dimensione internazionale e, al contempo, quella del quartiere. Il progetto nasce nel 2021, quando il nuovo nome del teatro ha sostituito il precedente teatro ex Altreve.

**Tra le particolarità del Teatro Tiqu vi è l'inserimento all'interno di un palazzo del 1500. Qual è la storia di questo palazzo e come si lega a quella del Teatro Tiqu?**

Il nome del Palazzo è Fattinanti-Cambiaso e abbiamo scoperto che in tutta Europa sono poche le strutture che sorgono all'interno di un luogo così ricco di storia. Il teatro nasce nel 1990, da questa data si sono succedute diverse compagnie, fino a che, dal 2021, abbiamo preso noi in gestione lo spazio. Il Comune di Genova ci ha contattato in merito a un bando, noi abbiamo accetta-



**Teatro Tiqu: un gioiello incastonato nel centro storico genovese**

**Boris Vecchio, direttore artistico: «Rilanciamo il quartiere a livello internazionale»**

di Davide Falteri – Consorzio Global

to di farci carico di questo importante impegno e, da allora, stiamo cercando con le nostre forze lavorative ed economiche di rilanciare questo luogo di quartiere a livello nazionale e internazionale.

**Come funziona il Teatro Tiqu e quali attività propone?**

Siamo un luogo in primis di formazione e secondaria-

mente di programmazione, che non è la nostra attività principale. Inoltre offriamo anche la possibilità di residenze artistiche. Ospitiamo all'interno del teatro un centro anti-violenza, associazioni come il Laboratorio Bellamy, che ogni lunedì si occupa della proiezione di cinema, al martedì il Teatro del Piccione organizza in questo luogo laboratori per bambini e la domenica pomeriggio

spettacoli a loro dedicati. Sempre al martedì Raffaella Tagliabue, assieme con Raimondo presentano laboratori teatrali. Oltre a tutte queste attività ci occupiamo del progetto Circus, la formazione di circo per bambini e adulti.

**Il Teatro Tiqu è una delle poche strutture a livello regionale a ospitare residenze artistiche.**

**Quali sono le finalità di questo progetto?**

Gli artisti di tutto il mondo possono creare qui il loro progetto e il loro spettacolo. In Liguria sono solo tre i teatri che ospitano residenze artistiche: oltre a noi del Tiqu, il Teatro Akropolis e il Teatro Scarti della Spezia. Grazie a questo progetto le compagnie che si occupano a livello trasversale di concerti, musica, cinema, danza e teatro possono stabilirsi nella nostra sede per alcune settimane e creare il loro progetto. Una volta ideato, hanno la possibilità di presentarlo davanti al pubblico del Teatro Tiqu.

**State lavorando a una stagione primaverile di livello. Quali sono gli spettacoli in arrivo?**

Prossimamente sul sito del Tiqu uscirà programmazione fino a marzo e sto già lavorando per chiudere quella di aprile-maggio. Abbiamo finito da poco il festival *Circumnavigando*, che ha visto coinvolti 34 teatri e 11 compagnie: è stato un impegno molto grande e subito ci siamo messi al lavoro per organizzare i prossimi spettacoli. Gennaio si chiude il 27 con Officine Papage, sotto la regia di Marco Pasquino e il mese di febbraio si apre il 3 con un concerto di Claudio Sanguineti. Concerti, circo e teatro protagonisti qui del teatro Tiqu.

Guarda l'intervista video su [www.globalwebtv.it](http://www.globalwebtv.it)



La tua **AUTOSCUOLA** di fiducia sempre al tuo fianco, nel **CENTRO** di Genova in **PIAZZA DELLA VITTORIA 103 B/R**

**Vieni da noi per tutte le patenti**

Rinnovi in sede su appuntamento tutti i

Martedì dalle 18.00 alle 19.00

Giovedì dalle 16.30 alle 17.30

Venerdì dalle 11.00 alle 11.30

[www.scuolaguidaottonello.com](http://www.scuolaguidaottonello.com)  
[info@scuolaguidaottonello.com](mailto:info@scuolaguidaottonello.com)

LOGISTICA TRASPORTI SHIPPING ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA PORTO COMMERCIO



Il Don Bosco di Sampierdarena è da 150 anni un vero e proprio punto di riferimento per l'intera comunità per formazione, sport, cultura, socialità e aggregazione. Insieme a don Sergio Pellini, direttore dell'Istituto Salesiano Don Bosco (a sinistra nella terza foto) e a don Cesare Orfini, delegato del Polo Culturale Cgs abbiamo parlato anche di un progetto ambizioso di riqualificazione del Tempietto, un teatro che è stato per decenni un vero fiore all'occhiello del quartiere.

“Grazie a voi per l'opportunità di far conoscere il bene che quest'opera compie da 150 anni: abbiamo iniziato con l'oratorio, dedicato all'accoglienza dei ragazzi poveri, arrivando fino a 500 ragazzi interni - ci spiega don Sergio Pellini - poi la nostra attività si è formalizzata con la parrocchia, la scuola primaria e secondaria di primo grado, il centro di formazione professionale, le attività formative e sportive, che coinvolgono 500 ragazzi nell'ambito dell'oratorio e la comunità per minori, che affianca le famiglie più bisognose del quartiere, dando loro un supporto grazie all'opera salesiana”.

**A proposito di formazione e opportunità di lavoro, nel 2023 in occasione del vostro 150esimo anniversario sono stati messi a disposizione 150 posti di lavoro da parte di molti imprenditori della città. Di che professioni stiamo parlando?** Negli anni passati abbiamo avuto un istituto tecnico e un liceo sportivo, ora ci siamo concentrati sulla formazione professionale con specializzazione in ambito elettrico, elettronico, meccanico e informatico. Inoltre abbiamo varie collaborazioni con istituti superiori esterni che svolgono con noi ore di laboratorio e altre attività. Abbiamo circa 300 ragazzi a Sampierdarena e 150 a Genova Quarto, dove offriamo anche corsi di carrozzeria.

## Sampierdarena, alla scoperta del Don Bosco Il sogno della riqualificazione del Tempietto come polo culturale

di G.T. – Consorzio Global

**Genova e la Liguria offrono molta richiesta per le professioni del mare. Esiste la possibilità che vi espandiate a questo mondo, in materie come logistica e shipping?**

Su questo fronte abbiamo già avviato diverse collaborazioni con alcuni enti, rivolte soprattutto alla fascia adulta. Un sogno che speriamo di raggiungere con la collaborazione di Regione Liguria è quello nell'ambito della ristorazione: una realtà che abbiamo già realizzato in altri centri e che speriamo di portare presto anche a Sam-

pierdarena, perché è uno degli ambiti da cui riceviamo richieste maggiori da parte del mondo professionale.

**L'opera salesiana è da molti anni un punto di riferimento nella vita culturale del quartiere. In questo momento c'è necessità di ristrutturare il Tempietto per farlo tornare alla sua condizione originaria. Avete un progetto pronto?**

All'interno di questa nostra grande opera ci sono diversi spazi che usiamo per tante attività culturali che coinvol-

gono le varie fasce d'età, dai giovani agli adulti.

Uno di questi è quello adiacente alla parrocchia, dove abbiamo un teatro e un cinema, attualmente fermo perché ha la necessità di alcuni interventi di tipo strutturale. Per noi è molto importante che quest'opera torni a offrire un punto di riferimento a livello culturale per il quartiere e la città.

Prima di noi don Alberto Rinaldini definiva il Tempietto “il tempio della cultura”, rifacendosi alle parole di Don Bosco, secondo il quale “un'opera salesiana senza musica e un teatro è come

un corpo senza anima”. Vorremmo che quest'anima possa dare questo valore aggiunto a tutta la realtà dei giovani e degli adulti di tutta la città.

**A questo proposito entra nel dettaglio del progetto don Cesare Orfini.**

L'associazione nazionale salesiana Cgs da anni lavora sui due fronti del cinema e del teatro Tempietto, luoghi in cui si sono tenute numerose attività culturali come conferenze, dibattiti e film, animate da don Alberto Rinaldini, un salesiano che purtroppo è mancato un anno fa. Ora ci troviamo nella difficoltà di usare queste strutture in modo pieno: il cinema con qualche piccolo intervento sta portando avanti l'attività attraverso il club Cgs, un cinecircolo culturale, mentre il Tempietto è fermo da 10 anni.

Il progetto consiste nel riportarlo in uso, per renderlo di nuovo una struttura di servizio utile alle nostre attività interne, come la scuola professionale e l'oratorio, e soprattutto una finestra sul quartiere.

Vogliamo instaurare un contatto diretto con le istituzioni del territorio, per metterlo a disposizione di gruppi culturali, associazioni musicali e conferenze.

Questo è il progetto che porterà una riduzione da 300 a 200 del numero delle poltrone, perché dovremo costruire un ingresso diretto da via Rolando al Tempietto, molto difficile da realizzare.

Il Tempietto necessita anche di un'impiantistica strutturale nuova: per questo impegno cerchiamo di coinvolgere tutte le istituzioni e le associazioni del territorio, tutti i salesiani e gli imprenditori. Abbiamo bisogno di stabilire un contatto culturale con il territorio per trasmettere l'importanza a livello educativo e formativo della cultura, da sempre un punto fermo dell'educazione salesiana.

Guarda la video-intervista su [www.globalwebtv.it](http://www.globalwebtv.it)



VIA L. LANFRANCONI 1/10  
16121 GENOVA  
[infoilmiller.it](http://infoilmiller.it)



# “Grazie Croce Bianca per i tuoi 122 anni al servizio di Cornigliano”

## Importante opportunità per i giovani under 28 con il nuovo bando del servizio civile universale



Foto in alto, da sinistra: Enrico Valli, Cristina Pozzi, Davide Falteri. Accanto, terzo da sn. Sergio Gambino



di Pietro Bernabei

La Croce Bianca di Cornigliano ha festeggiato il suo 122esimo anniversario organizzando una bella mattinata ricca di eventi e momenti di aggregazione. Continua una bellissima storia fatta di sacrifici, impegno e servizio a favore delle persone in difficoltà. Il 6 gennaio del 1902 Gustavo Dufour, Roncalo Salvatore, Agostino Tro e Leonardo Mantero decisero di iniziare a prestare la propria opera di cura e assistenza inse-

diandosi in un locale del circolo cattolico “Maurizio Dufour”. Nasce così la Croce Bianca di Cornigliano, che ora guarda al futuro senza però mai dimenticarsi delle sue origini. La sua storia è ricca di episodi che possiedono un alto valore simbolico e un effettivo risvolto pratico. Nel 1917 la donazione della prima autovettura da parte dei fratelli Pirrone: una Spa 6000, un mezzo all'avanguardia per l'epoca, rimasto in funzione fino al 1947. Nel 1923, in occasione del tragico evento dell'e-

splorazione del Forte Monte Guano, il soccorso della Croce Bianca non si fa attendere: in quella circostanza perse la vita il capo squadra Costanzo Grillone, al quale fu poi intitolata una strada nel quartiere di Cornigliano. I soccorritori della Croce Bianca furono determinanti nel periodo bellico, riuscendo a curare oltre cinquemila persone. Sono stati tanti gli abitanti del quartiere, i volontari, i militi che la mattina del 6 gennaio si sono riuniti per festeggiare e passare del tempo insieme.

Con loro le istituzioni, l'assessore comunale Sergio Gambino, la presidente del Municipio Cristina Pozzi e l'assessore municipale Enrico Valli. Presenti anche le consorelle Volontari del soccorso Fiumara, Croce Verde Pegliese e la gemellata Pubblica Assistenza Croce Bianca Finale Ligure. La mattinata è iniziata con il ritrovo generale presso la sede di via Gesù 8r a Cornigliano; è continuata con la Messa nella chiesa di San Giacomo Apostolo celebrata da don Massimo Dellera,

quindi il corteo per le vie di Cornigliano, con la deposizione delle corone commemorative presso la vecchia sede e in piazza Melis.

Per concludere un buffet di ringraziamento presso la sede sociale, un bel momento di aggregazione per tutti i partecipanti.

“Grazie ai militi e ai volontari della Croce Bianca per lo straordinario lavoro al servizio della cittadinanza. È stato un 2023 in cui abbiamo potenziato i servizi e riorganizzato la nostra struttura per essere sempre più efficiente e a disposizione della comunità. Ci aspetta un 2024 ricco di nuove sfide da intraprendere insieme” Queste le parole di Davide Falteri, presidente della Pubblica Assistenza Croce Bianca, in occasione della ricorrenza, che testimoniano soddisfazione per il lavoro svolto

nel 2023 ed entusiasmo per le sfide che questo 2024 riserverà.

### SERVIZIO CIVILE ALLA CROCE BIANCA

Nel momento in cui ricorda la sua storia, la Croce Bianca si apre ai giovani, a cui rivolge la possibilità di svolgere presso la sua sede il servizio civile universale, importante esperienza formativa che contribuisce a migliorare i servizi di assistenza alla cittadinanza. Possono partecipare ragazze e ragazzi dai 18 ai 28 anni. La durata del Servizio civile universale è di 12 mesi, con un impiego di 25 ore a settimana e una retribuzione mensile di 507,30 euro. La domanda per le selezioni può essere presentata fino alle ore 14:00 del prossimo 15 febbraio. Per informazioni: lore-dana.sposito@crocebiancatornigliano.org



*L'arte di esserci. Sempre*



Al servizio della città, dal 1909

O zenéize  
di Guido Pallotti

Occhio al museo  
di Liliana Gatto Longhi

Sadae, sindrone de Aténçion  
Defícitaia (Ativâ da l'Etæ)

Un'AI può risolvere il mistero  
della Madonna di Raffaello

Deçiddo de lavâ a màccina, intânto che stâggo pe sciortî, véddo che 'in scio mòbiletto de l'entrâta gh'é da pòsta, l'arvo, làscio e ciâvi in scio mòbiletto e vâggo a caciâ e bùste veue e-a publicità into bólacco da ruménta e m'acòrzo ch'o l'é pin. Dâto che into mêzo a-a pòsta gh'é 'n boletìn da pagâ, deçiddo che intânto che sciôrto pe caciâ a ruménta into cascionétto, pòsso andâ a-a pòsta ch'a l'é lì da-arénte e pagâlo. M'acòrzo de no avei o pòrtaféuggio aprêuvo, alôa vâggo inta stânsia a pigiâlo e véddo che in scio comò gh'é 'na latinn-a de çetronâta quæxi pinn-a ch'a gh'à lasciòu mæ nêssa a siia primma e dâto ch'a s'é scâdâ, pénsò che saiâ mêgio ch'a-a pòrte into frigorifero. Intânto véddo i scioi ch'a m'avéiva portòu a nésetta e che no ò ancòn misso inte l'ægòa: pòso a latinn-a in scio comò e véddo, de deré a 'n pòrtaritræti o telecomàndo, che sèns'âtro a gh'à lasciòu lê, ch'a l'é 'n pò stòndaia e primma de vegnì mâtto a çercâlo quânde vèuggio védde a televixón, l'é mêgio ch'e-o pòrte a-o seu pòsto. Arívo davânti a-o frigorifero e ghe pòso o telecomàndo insimma, çercò 'n reçiépente pe i scioi, no veddo ni-scìun vâzo alôa piggiò 'n gòtto èrto, l'ìmpo d'ægòa e, pe o moménto i metiò lì drénto. Ritórno inta stânsia co-o gòtto, méto o telecomàndo in scio comò, ghe infio i scioi, o no va goben, o s'ìnbösa e casse tutta l'ægòa in scio tapeto. Bezeugna che vagghe in coxinna a pigiâ 'n strasun pe asciugâlo. Piggio o telecomando pe lasciâlo inta sala da televixón, vâggo in coxinn-a e-o pòso in scia tòua, pòi sciôrto e çercò d'aregordâte cöse ne dêvo fâ do strasun ch'ò inte moen. A concluxon a l'é: son pasæ due ôe ôe e no ò lavòu a macchina, no ò pagòu o boletìn, o bólacco da rumenta o l'é ancon pin, gh'é 'na lametta d'aranciata càda in scio comò, no ò misso i scioi inte 'n vazo comme se dêve, no so donde ò misso o telecomando e u tapeto o l'é scòo. Alôa penso che no ò fæto ninte inte tutta a matinâ, però manco ò avùo 'n momento de respio. Ve convegne no ríe, sta chi a l'é 'na sindrone che pòuciù a s'atacca dòp-pò i sciusciant'anni.

A pítima

Cânta o De André: mi són 'na pítima rispêtâ / e no anâ 'n gîo a contâ / che quând'a vîtima a l'é 'n strasê / ghe dò do mæ. A pàrte o fæto che in zenéize no se dixe "ghe dò do mæ" ma se dixe "ghe dàggo do mæ", o probléma o no càngia: ma a pítima chi a l'é? Bezéugna savéi che a coæ de ciantâ di ciòi, sàiva a dí lasciâ di poffi 'n gîo, a l'é antîga còmmè o mondo. E dæto che inte sta atività gh'é chi prèsta e ghe chi piggia, primma ò pòi quéllo chi prèsta o veu e seu palânche inderê, e co-î interèsci. Ciù fâçile da dí che da fâ! E za, perché chi dêve dà i dinæ inderê pe primma cösa o dêve avéili. E se un o se fa inprestâ de palânche no l'é coscì ciao che o arièsciâ a avéile disponibili pe poéile restitò. Còmmè o gâtto e o ràtto, gh'é chi fuzze e gh'é chi aciâppa. A-a giornâ d'ancheu o mondo o l'é diferénte, òua sémmo ciù brâvi e tolerânti, òua va de mòdda o "politically correct" (scuzæ o zenéize stréito), ma 'na vòtta se ti sghindâvi in pò tròppo quârche scrolatinn-a ti a poéivi pigiâ. Alôa, pe no èse de lóngo li a scrolâ i ciantapoffi, cöse s'én inventæ i creditoi de 'na vòtta? De scòxi i debitoi! E còmmè? Co-a "pítima". A "pítima", paròlla nòbile ch'a vègne dò-u grêgo, a l'èa 'na personn-a, de sòlito in còsetin da ninte, che 'n sí sí o l'èa ciù grânde e gròsso che lê, pagâ da-i creditoi, pe stâ de lóngo atacâ a-o debito pe aregordâghe, a vòxe èrta e in mêzo da strâdda, che gh'èa o poffo da pagâ. Segùo no dovéiva èse bello gjâ pe Bânchi co-in schitimîri atacòu a-o cù, magâra vestíto de rósso pe fâse notâ de ciù, ch'o te cría aprêuvo che ti dêvi dà dêxe lie a-o tâle ch'o te l'à prestæ, che i poffi vàn pagæ a tempo, che no l'é da personn-e série pagâ in ritârdo. Mah, i ténpi cangiàn e càngia ànche o nòstro mòddo de pensâ, ma tra 'na pítima e 'na scrolâ, gh'ò l'ìmprescìon che tànti aviéivan preferîo a segònda!

Franco Bampi, storico

Siamo in Spagna, nella capitale Madrid, al Museo del Prado, precisamente di fronte alla *Madonna della rosa* di Raffaello Sanzio. Qui - e per qui intendo il regno spagnolo -, attribuiscono senza ombra di dubbio alcuno al pittore urbinato l'intero, prezioso, disegno; altrove la delicata Madonna con Giuseppe a lato, il bambin Gesù in grembo e san Giovannino con un cartiglio in mano, è fonte di dibattito: da tempo si discute se in realtà non sia, in alcune parti, un "manufatto di bottega raffaelliana", e a suscitare dubbi in tal senso sarebbero i tratti del viso di Giuseppe e la parte inferiore della tela, che sembra non rispettare appieno il tratto pittorico della mano di Raffaello, anche se in questo caso gli esperti tirano in ballo Giulio Romano, altro sommo artista italiano. Raffaello Sanzio, nato a Urbino nel 1483 e morto a Roma nel 1520 nella sua breve vita - morì a soli 37 anni pare consumato da febbre d'amore - ha lasciato al mondo dell'arte un'eredità di circa cinquanta tele raffiguranti la *Madre di Gesù*, tutte ineguagliabili nella loro straordinaria bellezza di fattura, colori ed espressioni. Pittore e architetto di successo, dipinse per i maggiori del suo tempo: diverse sue tele le conosciamo con il nome del casato del proprietario ma non mancano una bella *Madonna del Cardellino*, della *Seggio-*

*la*, del *Divino Amore*, dei *Candelabri*, del *Pesce* e qui torniamo alla *Madonna della rosa*. Ma allora come si risolve la questione se dopo anni e anni di studi scientifici, analisi, non si è arrivati in buona pace a un'univoca attribuzione? È una sigla moderna, un acronimo - AI - di derivazione anglosassone - Artificial Intelligence - quella che sbroglierà la matassa? La notizia di uno studio, tramite intelligenza artificiale che ha confrontato nei minimi dettagli la manifattura delle madonne raffaelliane, ci informa che (cit.) "abbiamo addestrato il computer a riconoscere lo stile, dalle pennellate, alla tavolozza dei colori, all'ombreggiatura..., l'occhio del computer analizza le immagini a livello microscopico, in modo più approfondito di quello umano". Ce lo dice un matematico, Hassan Ugail dell'università di Bradford, Regno Unito, specializzato in virtual computing e ci assicura un buon 98 per cento di attendibilità. Quindi ricapitolando, il software ha identificato alcune tratti propri di una mano diversa da Raffaello, un aiuto di bottega ma non escludo che alla fine non corrisponda al vero che "non è bello ciò che è bello ma bello ciò che piace" e che la *Madonna della rosa* con o senza aiuti di bottega, per i miei gusti, sarà sempre una splendida opera d'arte.



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

SOCIETÀ PER  
CORNIGLIANO

di Enrico Cirone

Il libro più venduto nel 2023 in Italia? *Spare – Il minore*, l'autobiografia del principe Harry. E Vannacci supera Murgia. D'Adamo davanti a Manzini. E *Le Otto montagne* continua a vendere a palate. Conferme e diverse sorprese nella top ten dei libri più venduti nel 2023 pubblicata da Aie, l'Associazione italiana editori, durante il festival *Più libri più liberi*. Al primo posto troviamo infatti *Spare*. Il libro-evento mondiale che Mondadori ha rilasciato a gennaio 2023 e che in poche settimane ha bruciato ogni possibile concorrente. Non era difficile puntare su *Spare* e sulle vicissitudini del principe Harry che ha mollato i reali inglesi come mai accaduto prima nella storia. Al secondo posto non poteva che affermarsi lo young adult, qui in una veste più romantico-sognatrice del solito, cioè *Dammi mille baci* di Tillie Cole, pubblicato da Always Publishing – l'editrice di Alessandra Friuli e Simona Natale che si dedica alla

letteratura femminile, distribuita comunque dal colosso Messaggerie -, libro però uscito nientemeno che nel giugno del 2018. Al terzo posto un'altra uscita di gennaio 2023: *La portalettere* di Francesca Giannone che ha come editore Nord del gruppo Gems. Al quarto posto il cannibale sempreverde Niccolò Ammaniti che con *La vita intima* (Einaudi) sposta l'attenzione su una letteratura da *alienista* più ricercata e rigorosa. Al quinto posto, volenti o nolenti, c'è però il vero caso dell'anno. Ecco *Il mondo al contrario* del generale Roberto Vannacci. Intanto si tratta di un volume autopubblicato e che quindi si è affermato genericamente saltando tutta la trafila moloch della produzione/distribuzione italiana e che, solo con la pubblicità (in)volontaria dei media sui controversi punti di vista dell'autore su tematiche etiche, ha tirato copie su copie tanto da surclassare, relegandolo al sesto posto, proprio sullo stesso terreno delle "idee", quel *Tre ciotole* della defunta scrittrice sarda



## Più venduti (o più letti?) in Italia

### La classifica dei libri «più» nel 2023

Michela Murgia uscita con Mondadori nel maggio 2023. Ricordiamo che il libro di Vannacci è uscito in pieno agosto quindi c'è caso che lo ritroveremo ai piani alti anche nella classifica del 2024. Al settimo posto il Premio Strega 2023, *Come d'aria* di Ada D'Adamo pubblicato dell'indipendente Elliot, uscito a gennaio 2023. Antonio Manzini segue con *Elp* (Sellerio), uscito

a giugno 2023; mentre al nono posto continua a essere venduto come se fosse uscito ieri *Le otto montagne* di Paolo Cognetti, quando invece il romanzo rivelazione che ha riportato in auge lo sfondo ambientale della montagna è uscito nientemeno che nell'ottobre 2018. A chiudere la classifica *Due cuori in affitto* di Felicia Kingsley (Newton Compton), la

35enne scrittrice modenese che si ispira all'allegria disinvoltura dei libri della Kinsella, libro oggi in supereconomica, uscito già nel 2022. A concludere: le vendite hanno avuto un aumento dello 0,3% in termini di cassa ma meno 1,3% in numero di copie vendute. La quota dei piccoli e medi editori si attesta al 50,1% (valore analogo a quello dell'anno precedente,

50,2%). Le percentuali: vendite per 1.283 milioni di euro pari a 85,7 milioni di copie suddivisi tra piccoli editori – 352 mln, crescita del 4,1% – rispetto l'anno precedente; medi editori fuori dai grandi gruppi con 259,2 mln (in calo del 5,5%) e grandi gruppi editoriali (Mondadori, Gems, Feltrinelli e Giunti) con vendite pari a 609,8 mln, in crescita dello 0,5%.

#### Jacomo Tintoretto & i suoi figli. Storia di una famiglia veneziana di Melania Mazzucco (Einaudi).

Torna in libreria per Einaudi la maestosa biografia dedicata al pittore veneziano, Jacomo Tintoretto & i suoi figli, frutto di oltre dieci anni di studi e ricerche.

Il genio di Tintoretto rivive in queste pagine in tutta la sua inquietudine, assieme alla città di Venezia - malinconica ed evanescente. Questo volume monumentale non è solo il ritratto di un uomo, ma di un intero mondo ormai scomparso: infatti la vita di Tintoretto, come le sue tele, brulica di personaggi, dalla giovane moglie Faustina alla figlia Marietta detta la *Tintoretta*, anche lei pittrice, cui la scrittrice ha dedicato un altro bellissimo romanzo *La lunga attesa*.

#### Il quadrato dei sette di Laura Shepherd-Robinson (Neri Pozza).

Ci trasporta in Cornovaglia alla metà del Settecento il travolgente romanzo di Laura Shepherd-Robinson. Si dicono grandi cose di questo libro, *Il quadrato dei sette*, capace di tenere il lettore col fiato sospeso tra rompicapi ed enigmi da risolvere. Al centro Red, una bambina di sette anni con i capelli



## Gennaio 2024, le novità più belle da leggere

rossi e un talento per le storie, viaggia in lungo e in largo per la contea assieme a suo padre, George Decimo di Kernow, che si guadagna da vivere predicendo il futuro grazie a un antico metodo di cartomanzia detto il *Quadrato dei sette*. George, giunto ormai alla fine dei suoi giorni, una sera strappa una promessa a un uomo in una locanda. Sarà l'inizio di una serie di inganni, complotti e verità negate che avranno il culmine in un finale al cardiopalma.

**Audition di Ryū Murakami** (Atmosphere libri). Audition è stato definito l'opera "mostruosa" del giapponese Ryū Murakami. Il racconto di un amore-ossessione che diventa una vera e propria discesa negli Inferi e ha ispirato il film omonimo di Miike Takashi. L'opera viene tradotta per la prima volta in italiano da Gianluca Coci per *Atmosphere Libri* e arriva in libreria da dicembre. Il protagonista è Aoyama, un regista quarantaduenne che ha perso la moglie a causa di

una grave malattia. Per trovare la compagna ideale, grazie alla collaborazione dell'amico Yoshikawa, decide di organizzare una "falsa audizione" e così si innamora della giovane ex ballerina Asami. Ma la prescelta non è perfetta come sembra...

**Prima e dopo di Alba de Céspedes** (Cliquot). La casa editrice romana Cliquot riporta in libreria un'opera di Alba de Céspedes da tempo fuori catalogo. *Prima e dopo*, pubblicato da de Céspedes nel 1955, ebbe

una gestazione travagliata. In origine la scrittrice doveva pubblicarlo come racconto da inserire in una raccolta di storie brevi in uscita per Mondadori a dicembre, ma un'incertezza la trattenne più a lungo e alla fine il racconto fu pubblicato come romanzo autonomo l'anno successivo. De Céspedes credeva fortemente in quel racconto e fu come ossessionata dall'opera e dalla sua protagonista, Irene, in cui possiamo cogliere un riflesso della scrittrice stessa. EC

Abbiamo già parlato della fortuna dei nostri antichi predecessori, che potevano affacciarsi ogni notte alla magnifica visione di un cielo stellato. L'acuta e continua osservazione della volta celeste ha certamente portato alla conoscenza dei meccanismi astronomici, conoscenza che è stata poi convertita in maniera fattiva, come nei templi di Stonehenge ad esempio, e ancora più di sovente anche in maniera simbolica.

Avreste mai pensato che il



## Mithra, il dio che voleva sostituire Dio

di Luciana Crosetti

mito di Mithra rappresentasse anche la precessione degli equinozi?

Il mitraismo è una religione misterica che si è diffusa nel mondo romano a partire dal I secolo d.C. Non se ne conoscono a fondo né l'origine né le caratteristiche rituali: si suppone che la sua diffusione sia cominciata intorno al II secolo a.C. nel Mediterraneo orientale, ma è tutto ancora incerto. Quel che è certo che moltissime raffigurazioni del dio Mithra mentre taglia la gola a un toro sono state trovate nei mitrei, luoghi di culto di queste religioni, dove avvenivano i rituali della stessa.

La raffigurazione (nella foto ne vediamo un esempio) è sempre la medesima: un gio-

vane con cappello frigio taglia la gola a un toro con una spada, volgendo lo sguardo indietro. Il toro ha la parte terminale della coda con delle spighe. Un corvo guarda la scena dall'alto, mentre sotto al toro un cane, uno scorpione e un serpente cercano di assalire il toro stesso. In alto si trova il Sole a sinistra e la Luna a destra. Ad aprire e chiudere la scena, due strani tedorfi con le gambe incrociate, uno ha la fiaccola alzata e l'altro abbassata.

È dall'inizio del '900 che sembra sia stata riconsiderata l'ipotesi astronomica per l'interpretazione di questa raffigurazione. Si era a quel tempo compreso che forse il toro era il Toro, cioè la costellazione del Toro. Che for-

se tutti gli altri animali erano costellazioni. Ma chi è il giovane dal cappello frigio?

Forse Orione? Però non è nella posizione giusta per tagliare la gola al toro, perché la costellazione di Orione sta sotto quella del Toro. Il giovane non rappresenta il cacciatore Orione, bensì Perseo, spesso raffigurato con quel tipo di copricapo, che in cielo risulta appunto sopra la costellazione del Toro.

Gli altri animali sono tutte costellazioni attraversate dall'equatore celeste. Ma perché parliamo di rappresentazione della precessione degli equinozi? Abbiamo già visto come l'equinozio di primavera, che cade ogni anno fra il 19 e il 21 marzo, non corrisponda più

al segno zodiacale dell'Ariete ma si sia ormai spostato zodiacalmente nel segno dell'Acquario. E quindi di quale rappresentazione del cielo ci parlano queste raffigurazioni di Mithra?

Del cielo fra il 4000 e il 2000 a.C., il cielo in cui l'equinozio di primavera cadeva appunto nel Toro e quello d'autunno nello Scorpione. Il giovane che taglia la testa al toro rappresenta dunque la precessione, dopo il Toro infatti l'equinozio di primavera si è spostato per 2.000 anni in Ariete, per lasciare il suo posto al segno dei Pesci all'incirca all'inizio dell'era cristiana. Si taglia simbolicamente la testa al Toro per lasciar spazio all'Ariete.

E i due tedorfi? Simbologiano con le loro gambe accavallate i due punti equinoziali di incrocio del cammino del sole con l'equatore celeste: quello con la fiaccola alzata l'equinozio di primavera, cioè il punto in cui la luce sale, e quello con la fiaccola abbassata il punto in cui la luce scende, l'equinozio d'autunno.

Ecco allora svelata la tradizionale scena della tauromachia mitraica. E chissà che ciò non voglia anche dire che questo mito provenga in realtà da molto lontano, fino a più di 4.000 anni fa!

Per approfondire: David Ulansey - *I misteri di Mithra. Cosmologia e salvezza nel mondo antico* - Ed. Mediterranee

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@consorzioglobal.com](mailto:d.falteri@consorzioglobal.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  
Luciana Crosetti  
Riccardo Collu  
Sergio Daga  
Liliana Gatto  
Giulio Marchetti  
Rita Nello Marchetti  
Fabio Morelli  
Mario Mortara  
Riccardo Ottonelli  
Guido Pallotti  
Rosanna Robiglio  
Jazmin Rodriguez  
Rossella Romeo  
Daniela Teodori  
Gianluca Tinfena

**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@consorzioglobal.com](mailto:info@consorzioglobal.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

Nelle nostre notti invernali possiamo ammirare Orione, una tra le più belle costellazioni del cielo che si staglia verso sud con la sua inconfondibile figura a clessidra.

Nell'iconografia greca classica rappresenta un cacciatore armato di scudo e clava che si lancia contro l'attiguo Toro con i suoi cani da caccia, le due vicine costellazioni del Cane Maggiore e Minore. Data la sua posizione sulla sfera celeste è visibile da gran parte della superficie terrestre; osservato sin dalla preistoria, si ritiene sia presente insieme a Toro e Scorpione nei graffiti sulle pareti delle grotte di Lascaux (~16.000 a.C.).

Le sue stelle più luminose e note indicano la spalla sinistra (Betelgeuse) e il piede destro (Rigel), entrambe di colore ben evidente e caratteristiche molto particolari.

Betelgeuse è una *supergigante rossa variabile*, un astro "anziano" nelle ultime fasi del suo ciclo stellare, che terminerà con una possente esplosione di *supernova tipo II* (si stima accadrà tra parecchie migliaia o decine di migliaia di anni).

Ha massa elevata (da 15 a 20 masse solari), bassa densità e temperatura superficiale (~3300 C°) ma dimensioni enormi (raggio ~4 Ua), quasi la distanza tra il nostro



## Storie del cielo: Orione la costellazione «del Cacciatore»

di Fabio Morelli, astrofilo

Sole e il pianeta Giove.

Essendo pure relativamente vicina al Sistema solare (~600 anni luce) è una delle pochissime stelle che i grandi telescopi sono riusciti a risolvere come disco (non solamente come punto luminoso), fino a scorgere addirittura alcuni dettagli sulla sua superficie.

Tra il 2019 e il 2020 gli

astronomi ne hanno rilevato un calo di luminosità fortemente anomalo (~40%), si ipotizza dovuto al transito di una nube gassosa situata di fronte a Betelgeuse dal nostro punto di vista.

Anche Rigel è una *supergigante blu*, con temperatura superficiale altissima (11.700 C°), l'oggetto con maggiore *luminosità assoluta*

nel raggio di 1.000 anni luce dal Sole.

In Orione sono presenti anche diversi vasti *complessi nebulosi molecolari*, regioni ricche di gas e polveri sedi di intensa formazione stellare (*stellar nursery*), tra cui spicca la celeberrima Grande Nebulosa omonima, forse la più incantevole del firmamento, denominata M42 nel catalogo *Messier* degli oggetti del profondo cielo.

Pur distando da noi ~1300 anni luce è ben riconoscibile già a occhio nudo come una minuscola macchia diffusa sotto le tre stelle centrali che formano la cosiddetta Cintura. Con binocoli e piccoli telescopi ci appare come un diafano e delicato velo verdognolo che pare quasi dispiegarsi al soffio di una brezza cosmica... sublime visione! A guisa di scrigno il suo centro racchiude un gioiello: un giovanissimo ammasso aperto ove spiccano quattro stelline disposte in un quadrato, detto Trapezio. Nelle riprese a lunga posa la nebulosa si rivela in tutta la sua sorprendente magnificenza, un turbolento ventaglio di sgargianti colori (dovuti alla ionizzazione dei differenti elementi presenti da parte delle emissioni stellari nell'area del Trapezio) che sembra galleggiare sulla nera superficie del cosmo.



Mi piace riportarvi quanto raccomandato dalla *Società italiana di nutrizione umana* sulla "corretta alimentazione in caso di ipercolesterolemia e circa i livelli di assunzione di riferimento di nutrienti ed energia per la popolazione italiana". Alimento per alimento ecco le dosi che vi consiglio per ridurre la quantità di colesterolo.



## Alimentazione: i dosaggi corretti per controllare il colesterolo

di Mario Mortara, medico neurofisiopatologo

### LATTE E DERIVATI

Latte e yogurt: di 125 g, che corrisponde a un piccolo bicchiere/tazza o un vasetto "classico" di yogurt (in commercio esistono ora anche vasetti da 150 g, 170 g e 200 g, oltre alle confezioni da 500 g o più). Formaggi freschi: porzione di 100 g corrisponde a una mozzarella piccola, mentre le mozzarelle più comunemente disponibili in commercio pesano 125 g o più. Formaggi stagionati e semi-stagionati: 50 g.

### CARNI FRESCHE PESCE E UOVA

Carni fresche/surgelate: porzione di 100 g, sia per le carni "rosse" (bovina, ovina, suina, equina) sia per quelle "bianche" (petto di pollo e di tacchino, altri volatili

e coniglio). Porzioni più piccole non rispondono al concetto "edonistico" di porzione. Carni conservate (salumi insaccati e non insaccati): porzione di 50 g. Porzione di 150 g.

Pesce, molluschi e crostacei. Conservati: quali acciughe, aringhe, sgombrò, tonno, granchio, ecc. La porzione è di 50 g (riferita al peso sgocciolato).

Uova: porzione di un uovo (mediamente 50 g).

### LEGUMI

150 g per i legumi freschi e a 50 g per quelli secchi. Fanno parte di questo gruppo le farine di legumi (ad es. la farina di ceci): la porzione è di 50 g., i prodotti a base di soia (ad es. *tofu* e *tempeh*): porzione è di 100 g.

### CEREALI E TUBERI

Pane: 50 g., 1 piccolo panino, 1 piccola rosetta o michetta (vuote), 1/2 ciabattina/francesino/ferrarese, 1 fetta media da pagnotta/filone, 1/5 di baguette. Forme e densità del pane variano da regione a regione. Pasta di semola e pasta all'uovo secca, couscous, semolino, riso, mais, farro, orzo ecc.: 80 g rimane invariata. Viene invece ridotta a 100 g la porzione della pasta all'uovo fresca e a 125 g quella della pasta all'uovo ripiena. Per le minestre la porzione è ridotta alla metà. Sostituti del pane, cereali per la prima colazione e biscotti: 30 g corrispondenti approssimativamente a 3-4 fette biscottate, 1 pacchetto di cracker o di grissini, 1 frisella, 3-4 tarallini, 3-8 cucchiaini di

cereali per la colazione a seconda dei tipi, e 2-5 biscotti a seconda dei tipi. La porzione dei prodotti da forno salati è stata ridotta a 30 g sia perché questi prodotti sono più ricchi di energia e di sale rispetto al pane, sia perché le porzioni effettivamente disponibili sul mercato variano dai 25 ai 35 g. Brioche, croissant, cornetto: porzione di 50 g. I croissant farciti hanno un peso maggiore (circa 70 g) e le merendine confezionate hanno un peso medio di 40 g. Patate e altri tuberi: riconfermata la porzione da 200 g.

### VERDURE, ORTAGGI

Insalate a foglia: la porzione standard 80 g. Verdure e ortaggi, crudi o cotti: 200 g interessa tutti gli altri ortaggi crudi e

cotti, comprese le verdure a foglia cotte. Verdure e ortaggi, quali pomodori, finocchi, peperoni, cipolle ecc., corrisponde mediamente a 2-3 pomodori, 3-4 carote, 1 peperone, 1 finocchio, 2 carciofi, 2-3 zucchine, 7-10 ravanelli, 1-2 cipolle ecc. Nel caso delle verdure a foglia cotte e di alcune altre verdure non è facile indicare una porzione di riferimento specifica e si fa quindi riferimento alla quantità sul piatto (1/2 piatto).

### FRUTTA

Frutta fresca: 150 g, con l'indicazione di un frutto medio o due frutti piccoli come porzione pratica. Frutta secca: sono incluse sia la frutta secca zuccherina (ad es. uvetta, fichi, albicocche, datteri ecc.) che la frutta secca in

guscio (ad es. noci, nocciole, mandorle, pinoli, pistacchi e arachidi) e i semi oleaginosi (ad es. girasole, sesamo e zucca): 30 gr.

### GRASSI

#### DA CONDIMENTO

10 g per il burro e di 10 ml, un cucchiaino da tavola, per l'olio.

Il bicchiere, indicato come il "bicchiere da acqua", da 200 ml.

### BEVANDE

#### ANALCOLICHE

Spremute, succhi di frutta e altre bibite non alcoliche: un "bicchiere da acqua" (bicchiere medio) circa 200 ml.

La classica lattina da bibita con capacità di 330 ml. Per il tè caldo la porzione standard è la tazza media (250 ml).

Caffè espresso una tazzina da bar (30 ml), caffè della moka 50 ml.

### BEVANDE

#### ALCOLICHE

125 ml di vino, 330 ml di birra (la classica lattina), 40 ml di superalcolici e 75 ml di vermouth, vino liquoroso ecc.

### DOLCIUMI

Tra questi sono compresi alimenti di uso comune, considerati "voluttuari", come ad es. zucchero (5 g), miele e marmellata (20 g), dolciumi vari (snack, barrette, cioccolato: 30 g). Torte, dolci al cucchiaino, gelati hanno una porzione standard di 100 g.

Questa esposizione, forse complessa ma comprensibile, può aiutare a un corretto approccio al colesterolo.

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

Se il 2023 è stato un anno complesso per l'immobiliare a causa della super inflazione e del continuo rialzo dei tassi che ha appesantito oltre misura le rate dei mutui, il 2024 del mattone promette di essere migliore. L'inflazione sta rallentando anche in Italia e, dopo il picco dell'11% toccato a dicembre 2022, l'obiettivo di fine 2023 è attorno al 5%. Un rallentamento che renderebbe possibile, se non un taglio dei tassi d'interesse immediato, almeno lo stop definitivo alla stretta monetaria messa di Fed e Bce.

Secondo gli analisti, il calo del carovita nella seconda parte del 2024 potrebbe riportare i tassi dei mutui tra il 2,5 e il 3%. Ciò significa che buona parte di coloro che richiedono un prestito - e che ora superano il parametro bancabile del rapporto rata-reddito, rimanendo di fatto esclusi dall'erogazione - potranno ottenerlo facendo ripartire le compravendite.

A scommettere sulla ripartenza del mercato è l'istituto di ricerca Scenari Immobiliari il 2024. Forse non sarà scoppiettante come il 2021, ma sicuramente solido, con le transazioni che nel Vecchio continente torneranno a salire del 2-4%. Secondo l'ufficio studi, infatti, il nostro Paese crescerà di quasi il 2%, mettendo a segno un fatturato di 150 miliardi di euro. La domanda immobiliare è in costante miglioramento, con gli italiani che dopo la pandemia chiedono

## Immobili, come investire nel 2024 Puntare su case nuove, sostenibili e intelligenti

case più belle, uffici di qualità, centri commerciali innovativi e una logistica migliore. Per questo, tutto ciò che è nuovo e di qualità andrà a ruba, al contrario di ciò che non lo è. Una tendenza che durerà ancora per qualche anno.

Un immobile di nuova costruzione è anche sostenibile e proprio la sostenibilità è una delle principali tendenze che potremmo definire un megatrend futuro. Con l'aumentare della consapevolezza sulle questioni

ambientali e il desiderio di case sempre più ecologiche, il mercato immobiliare sta assistendo a un'impennata della domanda di immobili dotati di tecnologie green e di maggiore efficienza energetica. Secondo Legambiente, anche se l'Italia è in ritardo su altri Paesi europei, nel 2022 sono aumentati del 10% gli immobili di nuova costruzione rientranti nelle prime due classi energetiche (A e B), quindi a ridottissimo spreco energetico.



Inoltre, con la direttiva europea sulla *casa green* l'Europa vuole ridurre del 55% entro il 2030 le emissioni nocive rispetto ai livelli del 1990 e raggiungere le emissioni zero entro il 2050. Per questo se si deve acquistare un immobile per abitarci o per fare un investimento meglio puntare su progetti edilizi a bassa impronta di carbonio.

Ricollegato alla crescita della domanda di nuove case sostenibili, c'è anche il trend delle abitazioni "intelligenti", cioè dotate di sistemi di sicurezza integrati, illuminazione automatizzata e termostati intelligenti che nei prossimi anni diventeranno un'offerta standard in molte proprietà. Gli acquirenti sono sempre più alla ricerca della comodità e della sicurezza offerte dalla tecnologia domotica, diventata una caratteristica irrinunciabile nel mercato immobiliare.

Inoltre, la pandemia ha cambiato radicalmente anche il modo in cui si lavora, ampliando il ricorso allo smart working da parte delle aziende. Questo comporta una duplice trasformazione: da un lato, le persone cercano case con spazi dedicati all'*home office* e, dall'altro, in molti scelgono immobili più grandi ma collocati in aree periferiche o in campagna, privilegiando comunque un ambiente più tranquillo per il lavoro a distanza.

Andrea Scibetta, agente immobiliare Fiaip

Nel periodo delle feste i menù sono ricchi e abbondanti anche per onorare l'ospitalità e la convivialità. Passate le feste, si ritorna alla quotidianità e da sempre vi è un periodo di alimentazione alleggerita che oggi viene definito come "dieta detox" o con altri termini che qui non tratteremo. Il consumo di pietanze così dette leggere e rinfrescanti, è diffuso ancor prima che fossero scritte le prime righe su cibi e ricette. Marie - Antoine Carême, ne *L'arte della cucina Francese nel XIX secolo* tratta di brodi medicinali dividendoli in rinfrescanti o indicati per malattie del petto, tossi, ostruzioni del mesentero, fegato e milza. Il brodo di lumache veniva indicato per le tossi secche e ancora oggi, mi riferiscono, ne sia usata la bava per la realizzazione di sciroppi. Ma per purificare il sangue e depurare gli organi, i brodi e non solo quelli indicati dal grande Carême, erano a base di verdure e ortaggi. Sono difatti noti gli effetti delle verdure, dalla cipolla diuretica e depurativa, alle bietole antiossidanti e fornitrici di potassio. Ogni verdura e ortaggio ha delle caratteristiche nutrizionali e nutraceutiche; il modo migliore per estrarre il tutto è fare dei decotti, ovvero detto in modo riduttivo e non consono alla "medicina erboristica" ma più alle tecniche di cucina, farle bollire. Ci viene in aiuto la saggezza e la praticità popolare, invece che realizzare delle singole cotture farne una con più elementi e utilizzare non solo i brodi di estrazione, ma anche verdure e ortaggi per nutrirsi; il risultato è il minestrone. Fra le varie versioni che esistono, una delle più interessanti è proprio il minestrone genovese. L'ampia varietà di verdure e ortaggi lo rende gustoso e variabile nelle preparazioni stagionali. La base sono patate, bietole, carote, cipolla, sedano alle quali vengono aggiunti i fagioli borlotti i piselli freschi o secchi e nelle stagioni calde i prodotti dell'orto come zucchini, fagiolini e qualche melanzana piccola genovese. Possono essere aggiunti a discrezione anche un pomodoro se fresco, zucca o alcuni pezzi di cavolfiore e funghi secchi. Nelle zone di campagna vengono utilizzate anche le borraggini spontanee; cavolo nero e spinaci in maniera limitata: sono più usati nelle zuppe toscane. Le verdure vengono messe a cuocere in acqua e, in seguito, una parte viene passata con il passaverdura - o come si faceva anticamente - schiacciate con la forchetta su un piatto o contro la *cassaréa*, la schiumarola. La cottura continua fino a far addensare il minestrone che viene completato con l'aggiunta della pasta.



## Minestrone, il detox naturale della tradizione genovese

di Riccardo Collu  
esploratore del gusto



I formati più utilizzati sono i *bricchetti*, i ditali rigati detti *ave Marie* o il riso. La cottura riprende e al minestrone così realizzato, i nutrizionisti attribuiscono diversi benefici come essere fonte di antiossidanti, l'apporto di fibre e l'effetto drenante che in simbiosi forniscono un'azione disintossicante al corpo oltre fornire una sensazione di sazietà. Anche in questo caso la saggezza popolare ha anticipato i tempi difatti, in una delle mie "esplorazioni del gusto", ho sentito personalmente affermare a un'anziana ultranovantenne che viveva in campagna che, dopo le festività, per



ristabilirsi dagli eccessi era abitudine di famiglia preparare il minestrone. E sulla preparazione del minestrone alla genovese si espresse anche Henry - Paul Pellaprat nel suo libro *L'arte della cucina moderna* fornendo una tecnica comune al minestrone milanese, quindi con soffritto a base di lardo. La ricetta è presente anche nell'*Antica cuciniera genovese* e il soffritto viene aggiunto oltre la metà della cottura per aumentare il sapore del piatto. Fino a noi invece è giunta pressoché invariata la ricetta della *Cuciniera del minestrone con pesto*, che in questa versione veniva realizzato con parmigiano e formaggio d'Olanda. Entrambi gli autori concordano di *aggiungere il pesto solo all'ultimo momento, per non sciuparne il gusto e il colore* come testualmente scrive e specifica Pellaprat. Aggiungo che è d'obbligo una spolverata di parmigiano e un filo di olio extravergine ligure. Non resta quindi che prepararci un sano minestrone, possibilmente con verdure di stagione e farlo bollire lentamente, magari in una pentola di coccio e fino a che, come dice la tradizione, non sia denso da tenere il cucchiaino in piedi.

**Il tempo che ha fatto DICEMBRE 2023**  
DATI RILEVATI A CORNIGLIANO

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

Giorni di pioggia: 16  
di cui temporali: 0  
Temp. Min.: 8,5°C  
Max.: 13,9°C

**CLIMA MITE MA UMIDO**  
Dopo la parentesi fredda di inizio gennaio, già dal 17-18 del mese si è aperta una fase dal sapore addirittura primaverile, con temperature ben oltre le medie di riferimento, localmente fino a +10 gradi. La causa va ricercata nell'avanzata del *famigerato* anticiclone africano il quale, dall'interno del deserto del Sahara, si è disteso fino al bacino del Mediterraneo. In qualche caso, soprattutto nel sud del Paese, si sono raggiunti e superati facilmente i 20°C durante le ore pomeridiane grazie ai venti miti che sono soffiati su parte della Penisola.

### IN LIGURIA

La nostra regione gode di un clima particolare essendo circondata dal mare, con i venti meridionali indotti dall'alta pressione: non avremo sole e temperature miti ma un clima umido e nuvoloso con deboli piogge sparse. In sostanza splenderà il sole in gran parte della Penisola italiana mentre la Liguria vedrà ancora nuvole basse e *maccaja* in un contesto mediamente mite. La quota neve sarà stabilmente oltre 1.500 metri e la sua mancanza sarà deleteria per il rilancio del turismo invernale delle nostre montagne dove gli impianti di risalita sono ancora fermi in attesa della dama bianca.

Nicolò Scibetta,  
meteoligure.it

## 5XMille

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

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

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

### Villa Duchessa di Galliera



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





## «Com'è dolce la storia» Oggi ripassiamo il confettiere e la torta Paganini

di Mauro Salucci, storico

**1.** Nel 1548 Don Filippo d'Austria fu di passaggio a Gavi, che faceva parte della Repubblica di Genova, e il suo cammino venne omaggiato di *pignolata*, *cotognata*, *pasta di persiche*, *pani di zucchero*, *susine inzuccherate*, *222 libbre di confetti*. La cotognata e la pasta di persiche erano conserve di frutta nelle quali i maestri genovesi eccellevano. Il pregio di queste conserve era quello di trasformarsi in dolci che duravano a lungo, in un'epoca nella quale non esistevano i frigoriferi. I Genovesi avevano imparato durante le Crociate a conservare la frutta fresca per mezzo dello zucchero, detto all'epoca "sale indiano". Lo impararono dagli arabi, che usavano la conservazione in botti a bordo della frutta addizionata di zucchero per contrastare lo scorbuto che affliggeva gli equipaggi.



Nei secoli i cuochi dei conventi genovesi e poi quelli di corte divennero conoscitori come pochi dei processi di canditura e confettatura, basati entrambi su nozioni semisegrete sul comportamento dello zucchero durante la cottura e sull'uso dello sciroppo di zucchero. Nacque così, intorno al 1200, la figura del "confettiere" detto all'epoca *speciaris*.

**2.** La torta Paganini è perfettamente ispirata e dedicata: la crema di cioccolato gronda come il sangue dalle dita del Genio a fine esibizione su una pianura di dolcezza bianca, pura come la sua arte cristallina e inarrivabile. Un gioco di cioccolato, panna dolce e nocciole ci porta altrove, lontano dalle brutture della vita, dove il dolore non c'è.

10 albumi, 280 g di zucchero, 280g di nocciole pelate fritte, 2 cucchiaini di cacao, per la crema al cioccolato: 5 tuorli d'uovo, 1 uovo intero, 150 g di zucchero, 50 g di cioccolato fondente, 250 g di burro o margarina (temperatura ambiente); per la crema alla vaniglia: 4 tuorli d'uovo, 2 budini alla vaniglia, 4 cucchiaini di zucchero, 1 zucchero vanigliato, 0,7 l di latte, 0,5 l di panna dolce montata. Per prima cosa preparate entrambe le creme. Per la crema al cioccolato, mescolare e cuocere a vapore i tuorli, l'uovo, lo zucchero e il cioccolato. Quando il composto si sarà raffreddato, aggiungetelo al burro preparato e amalgamate bene il tutto fino a ottenere una crema fine. Per la crema alla vaniglia, preparare e cuocere i tuorli, il budino e lo zucchero con 0,7 l di latte. Raffreddare il composto, mescolare bene con un mixer, quindi aggiungere 0,5 l di panna dolce montata. Per il biscotto, preriscaldare il forno a 180° C. Montare a neve ferma gli albumi rimasti, aggiungere al composto alternativamente lo zucchero, le nocciole

macinate fritte e pelate e il cacao. Mescolare bene con un cucchiaino di gomma. Cuocere in una tortiera già rivestita e foderata con carta da forno (io ho usato una tortiera da 25 cm di diametro). Il tempo di cottura dipende dal forno, è meglio controllare più spesso con uno stuzzicadenti. Uno stuzzicadenti pulito e asciutto è segno che il biscotto è sufficientemente cotto. Raffreddalo. Disponete il biscotto sulla tortiera che preferite, quindi rimettete l'anello dello stampo da torta lavato e asciugato (io l'ho rivestito anche con carta da forno). Immergere leggermente (non troppo) il biscotto nel latte, quindi ricoprirlo prima con la crema al cioccolato, appiattirlo e poi ricoprirlo con la crema alla vaniglia. Cospargere la parte superiore della torta con nocciole tostate tritate. Conservare la torta al freddo per almeno 4 ore, preferibilmente tutta la notte. Prima di servire, togliete l'anello dello stampo, separatelo delicatamente ed eliminate la carta da forno. Decorare la torta con glassa al cioccolato e panna montata.

### Giuseppe M. Garibaldi

È stato un generale, patriota, condottiero, scrittore, marinaio e politico italiano. Figura rilevante del Risorgimento, fu uno dei personaggi storici più celebrati della sua epoca. Nato il 4 luglio 1807 a Nizza (Regno di Sardegna sotto l'occupazione francese). Morì il 2 giugno 1882 a Caprera. Nel maggio del 1860 con l'animo affranto da una serie di delusioni inizia l'impresa più spettacolare della sua avventurosa vita: la conquista di Napoli e della Sicilia che lo portò a essere diventato un vero eroe popolare. Anche per questi motivi Cavour e Vittorio Emanuele II, se non lo supportavano ufficialmente, non fecero nulla per fermarlo. Garibaldi sperava che a cose fatte i Savoia non avrebbero potuto fare altro che unificare la penisola italiana. La spedizione dei Mille inizia il 6 maggio a Genova da dove i suoi uomini raggiungono Marsala l'11 maggio. In nome di Vittorio Emanuele, Giuseppe Garibaldi si proclama il 14 maggio a Salemi *dittatore della Sicilia*. Ad aiutarlo c'è un'insurrezione popolare ispirata anche dal grande carisma di Garibaldi. Ad agosto sbarca in Calabria, a settembre entra a Napoli da trionfatore. In fatto di cibo Garibaldi aveva gusti semplici, prediligeva la cucina genovese: minestre, zuppe, stoccafisso, gallette del marinaio.



## Dolce e salato: le due facce dell'Eroe dei due mondi

di Leda Buti



### I biscotti «Garibaldi»

Sono biscotti inglesi farciti con uvetta e ribes neri: 300 g farina 00, 70 g zucchero semolato, 10 g lievito vanigliato, 130 g burro freddo a tocchetti, 100 ml latte fresco, 250 g ribes neri (disidratati), 100 g uvetta, per la superficie: 1 uovo, latte zucchero. Mettiamo nel mixer la farina con il lievito e lo zucchero. Azioniamo e mescoliamo

bene, aggiungiamo il burro e mixiamo senza lavorare troppo, versiamo il latte che inizierà a legarsi fino a un blocco unico. Spostiamo l'impasto su una spianatoia spolverata di farina e con un mattarello stendiamo formando un rettangolo 30x40, rifiniamo i bordi, ricopriamo una metà con i ribes e l'uvetta, poi chiudiamo a portafoglio. La metà rimasta libera

spianiamola con il mattarello facendo una leggera pressione: creiamo un nuovo rettangolo 35x25; bucherelliamo la superficie, dividiamola in due e su ogni striscia ricaviamo con la rotella dei biscotti verticali di pari larghezza, foderiamo la teglia o due con carta da forno e mettiamo ben distanziati i biscotti. Sbattiamo l'uovo con il latte e lo zucchero in forniamo a forno caldo 180° per 20 minuti, fino a doratura.

### Maurizio Lastrico

(Manesseno, 31 marzo 1979) Attore, comico, cabarettista. Nella nuova stagione Lastrico ritorna con *Don Matteo* e con una nuova fiction, *Mameli*, dove interpreta proprio Garibaldi. Dice: «È stata un'emozione non da poco, mi tremano ancora le gambe. Mi sono preparato leggendo tutti gli scritti dello storico Alessandro Barbero. La cosa che mi ha più colpito è che già nel 1848 Garibaldi, era una star internazionale, paragonabile a quelle moderne». Peccato solo che l'attore non abbia potuto recitare nella sua Liguria: il set infatti è stato ricostruito a Roma. Lastrico aggiunge: «Mangiare la focaccia nel bar sotto casa è la vera paga per quello che faccio».

### Fugassa co-a cioula

Per 4 p.: 250 g farina 0, 250

g farina Manitoba, 7 g lievito, 1 cucchiaino miele, 350 g acqua tiepida, 30 ml olio oliva, 2 cucchiaini sale fino, 1 cipolla grande. Per la salamoia: 150 ml acqua, 20 ml olio, 2 cucchiaini sale fino. Preparazione: in una ciotola mettiamo la farina e il lievito e mescoliamo bene. Versiamo poco alla volta l'acqua tiepida dove avremo sciolto il miele e incominciamo a impastare. Aggiungiamo il sale e il resto di acqua tiepida e continuiamo a lavorare bene con le mani. Uniamo l'olio che lo renderà elastico e morbido. Una volta che l'olio sarà ben assorbito, copriamo la ciotola e facciamo fare lievitare 30-40'. Trascorso il tempo trasferiamo l'impasto su un foglio di carta da forno infarinato, con il mattarello stendiamo e trasferiamolo sulla teglia da forno. Chiudiamo la teglia un'ora nel forno spento per permettere la seconda lievitazione. Mentre lievita prepariamo la salamoia mescolando insieme l'acqua, il sale e l'olio. Ora tagliamo la cipolla a fettine sottili. Riprendiamo la teglia, versiamo sulla focaccia la salamoia dopodiché realizziamo i tipici buchi esercitando una bella pressione sulle dita, spargiamo la cipolla e avviamo l'altra lievitazione per 30-40'. Inforniamo a forno caldo ventilato 20-25' a 180° o statico 190° per lo stesso tem-

## Non chiamateli rifiuti I termovalorizzatori come soluzione ultima

di Walter Pilloni  
divulgatore ambientale



### Prima parte

A meno che non si mettano in campo soluzioni efficienti di corretta gestione dei rifiuti urbani, in meno di trent'anni il mondo ne sarà completamente sommerso.

Questo è il preoccupante pronostico della Banca mondiale contenuto all'interno del rapporto

*What a Waste 2.0: a Global Snapshot of Solid Waste Management to 2050*, in cui viene analizzata la situazione mondiale della produzione dei rifiuti e del loro avvio a riciclo. Entro i prossimi trent'anni, secondo il documento, con il trend attuale, il mondo sarà invaso da un miliardo di tonnellate di rifiuti urbani in più.

Il primo dato evidenziato all'interno del rapporto è spaventoso: se non si agisce tempestivamente per fermare o almeno contenere il fenomeno, entro il 2050 la quantità di rifiuti urbani prodotti aumenterà dai 2,01 miliardi di tonnellate attuali (secondo i dati raccolti nel 2016) a 3,14 miliardi. Un incremento del 70% dovuto a una costante crescita demografica ed economica, oltre alla sempre maggiore urbanizzazione.

In molti paesi a basso reddito, la gestione dei rifiuti rappresenta per le amministrazioni locali la spesa più alta da affrontare dal momento che arriva a rappresentare anche il 20% del bilancio comunale. Si tratta di un impegno economico molto gravoso, considerata la scarsità di risorse a disposizione per queste e altre, più impellenti, necessità.

Nei paesi a reddito medio, questa spesa rappresenta il 10% del bilancio comunale, mentre in quelli ad alto reddito la spesa si attesta al 4%. Le conseguenze di queste percentuali non sono difficili da intuire. Infatti, sempre secondo il rapporto, sebbene siano i paesi ad alto reddito, (rappresentanti il 16% della popolazione mondiale) a produrre la maggiore quantità di rifiuti sul pianeta (circa il 34%), questi riescono ad avviarne a riciclo solo il 31%. Dall'altra parte, i paesi a basso reddito riescono a riciclare mediamente soltanto il 4% dei rifiuti, mentre più del 90%



degli scarti finisce in discarica oppure bruciato. Il vero problema è che, soprattutto nei paesi a basso reddito, la gestione dei rifiuti non rappresenta l'unica necessità da affrontare. Il bilancio delle amministrazioni deve tenere conto di bisogni più importanti per i cittadini, come la sicurezza, la formazione sco-

lastica, la manutenzione, l'assistenza sanitaria, etc. Di conseguenza, la gestione dei rifiuti e la raccolta differenziata non si attestano tra le prime questioni da gestire. Questo però, non fa che aumentare la quantità di rifiuti prodotta e accumulata, provocando sempre più danni sia all'ecosistema che alla salute degli stessi residenti di queste zone. Infatti, oltre a danneggiare l'ambiente la cattiva gestione dello smaltimento dei rifiuti, come ad esempio la sepoltura o l'incenerimento incontrollato, possono causare danni all'ecosistema e all'uomo. Quindi, è possibile affermare che il costo derivante dall'incapacità di risolvere il problema è alla fine molto più alto rispetto all'investimento economico necessario per una corretta gestione.

Venendo al tema del titolo, preso atto che i cittadini italiani stanno lentamente aumentando la quantità di rifiuti urbani prodotti essendo passati in pochi anni da 460 kg a 502 kg pro capite (fonte Eurostat) peggio di noi fanno Danimarca 845 kg e Lussemburgo 790 kg e Germania 632 kg, se non vogliamo fare la fine della città di Leonida, immaginata da Italo Calvino (sepolta dai suoi stessi rifiuti accumulati ai margini delle sue mura), allora è certo che bisogna fare qualcosa per evitare nel tempo, il medesimo destino. Nel 2021 in Italia la produzione di rifiuti urbani (domestici) si è attestata a 29.2 milioni di tonnellate (il 15% del totale dei rifiuti complessivi siano essi assimilabili o speciali derivati da attività produttive e commerciali). Il totale delle due macro categorie si attesta a 194 milioni di tonnellate, circa 3 tonnellate per ognuno di noi.

(Continua)

## A CHE GIOCO GIOCHIAMO

Il 2023 è stato un altro grande anno per i giochi da tavolo. Tante nuove uscite, tanti successi internazionali arrivati in Italia. E se da un lato è evidente la voglia degli autori di sperimentare con tematiche e meccaniche nuove, dall'altro si conferma una grande tenuta dei classici, con generi e titoli intramontabili che si ripresentano in nuovi formati.

Ne abbiamo selezionati due che hanno lasciato il segno nel corso del 2023, e che proponiamo come protagonisti nel nuovissimo 2024. Possono essere adatti a giocatori di ogni genere: a novizi e famiglie oppure consigliati a gamer più esperti.

*Heat*, il miglior gioco da tavolo per chi ama la formula 1... e non solo. Una delle uscite più "calde" del 2023 ci mette nei panni di piloti di auto da corsa nei ruggenti anni '60. I giocatori scalano marce a un rit-

to altro ancora. (Gioco di Asger Harding Granerud, Daniel Skjold Pedersen, edizioni *Asmodee*, 1-6 giocatori, 30-60 min., 10+ anni).

*Earthborne Rangers* Il miglior gioco per amanti della natura (e degli open world). In un mercato saturo di giochi plasticosi e scintillanti, *Earthborne Rangers* non ha paura di presentarsi con una scatola di cartone riciclato e neanche un grammo di plastica. Una scelta coerente con il tema stesso del gioco: raccontare quello che accade ai ranger di una Valle celata tra i boschi e i monti di un mondo post-post apocalittico, in cui l'umanità ha dovuto, volente o nolente, attraverso grandi sforzi e sacrifici, trovare un nuovo equilibrio con una natura mutata ma sempre bellissima. Il gioco è un cooperativo che riprende le meccaniche di alcuni celebri card game come *Arkham Horror*.



mo frenetico per determinare quante carte dovranno giocare dalla propria mano. Le marce più alte permetteranno di giocare più carte e andare più veloci, con il rischio di sbandare in curva e surriscaldare il motore; le marce basse consentiranno di raffreddare la vettura costringendo però ad andare più lenti. Attenzione allo stress dei piloti che rende imprevedibile la velocità, e al calore che ingolfa il motore (e la mano dei giocatori, riempendola di carte inutili). *Heat* offre quattro circuiti diversi, una modalità campionato con tanto di modifiche alla vettura, la possibilità di includere piloti "legendari" gestiti in automatico dal gioco, azzardati sorpassi in scia e mol-

Ogni giocatore crea un mazzo di carte che rappresenta il proprio personaggio scegliendone l'origine, la personalità, e la specializzazione, in una fase che ricorda quasi quella di un gioco di ruolo. Poi si parte all'esplorazione, sempre attraverso mazzi di carte che raffigurano luoghi, sfide e incontri di un vero e proprio open world.

Una partita rappresenta una giornata trascorsa in questo mondo, con conseguenze sulle successive in una campagna che dura... fin quando si ha voglia di continuare a scoprire (gioco di A. Fischer, B. Flugaur-Leavitt, A. Navaro, A. e B. Sadler, edizioni *Fantasia Store*, 1-4 giocatori, 60-120 min., 12+ anni). **B&O**

### 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 acrostico a Giorgiana, nome che deriva dal greco antico e indica una grande lavoratrice e amante della bellezza.

Grazia è una donna leggiadra ed elegante. Il suo onomastico? Il 13 marzo.

**G**rande  
**I**dealista e  
**O**rgogliosa  
**R**iporta nei  
**G**iochi  
**I**nfinite  
**A**vventure e  
**N**uovi  
**A**rdori

**G**emma  
**R**adiosa  
**A**ccende  
**Z**ampillanti  
**I**ncontri  
**A**morosi



«Ritratto di Monica all'Accademia»

Olio su tavola del 2005

Adriano Sanna



«Dai diamanti non nasce niente»

## Faber a venticinque anni dalla morte Nativo di Pegli, il cantautore strinse contatti anche con Sestri Ponente

di Rita Nello Marchetti

L'11 gennaio 1999 concludeva la sua parabola terrena Fabrizio De André. Riduttivo chiamarlo «cantautore genovese» visto il genio multiforme che seppe esprimere e i suoi ampi orizzonti culturali.

Fabrizio, detto Faber (per via delle matite e dei pastelli Faber-Castell con cui scriveva i testi. Ndr.) nacque il 18 febbraio 1940 a Pegli, in via

De Nicolay 12, dove il Comune ha fatto affiggere nel 2001 una targa commemorativa (v. foto).

Con la Seconda guerra mondiale in atto Fabrizio trascorre da sfollato con la famiglia i primi anni di vita in Piemonte. Ma rimarrà sempre legato al Ponente genovese, grazie all'amicizia con Paolo Villaggio e con il cantautore sestrese Piero Parodi, e grazie agli impegni lavorativi del padre Giuseppe, professore e fonda-

tore del noto istituto scolastico Palazzi, che ebbe una sede anche a Sestri.

Fabrizio lo frequentò per qualche tempo come allievo, divenendone in seguito direttore amministrativo.

I genitori, entrambi piemontesi, si trasferirono a Genova poco dopo la nascita del primogenito Mauro. Il padre, laureatosi in filosofia con Benedetto Croce, nel secondo Dopoguerra fu vicesindaco repubblicano di Genova ed ebbe importanti incarichi nell'Eridania, oltre a promuovere la costruzione della Fiera del Mare.

L'incontro fulminante con la musica avvenne per Fabrizio tramite l'ascolto di Georges Brassens, di cui tradusse alcune canzoni che inserirà

nei suoi primi 45 giri. La passione prese corpo anche grazie alla "scoperta" del jazz e all'assidua

frequentazione degli amici Tenco, Bindi e Paoli. Il debutto televisivo si registra il 2 maggio 1963, con la trasmissione *Rendez vous*, sotto la regia del levantino Vito Molinari.

Gli anni più proficui per l'autore sono quelli fra il 1968 e il 1973, che videro l'uscita dell'album *Tutti morimmo a stento*, cui contribuì in modo decisivo Gian Piero Reverberi, arrangiatore e coautore, mentre i testi s'ispirano alla poetica di Fra-

nçois Villon e a temi esistenzialistici. Nel 1975 Fabrizio si esibisce per la prima volta dal vivo, di fronte al pubblico della Bussola di Marina di Pietrasanta.

In quasi quarant'anni di attività artistica ha inciso quattordici album in studio, più alcuni singoli riediti in antologie. Molte narrano storie di emarginati, prostitute e ribelli, mentre alcune, per l'alto valore poetico, sono state raccolte in antologie scolastiche fin dai primi anni Settanta. Stimato anche dal poeta Mario Luzi per la validità dei suoi testi, ricevette numerosi riconoscimenti, tra cui il Premio Lunezia per il valore musicale e letterario del brano *Smisurata preghiera*. Di idee anarchiche e pacifiste, ha saputo valorizzare i dialetti, in particolare la lingua ligure, che predilesse, oltre agli idiomi gallurese e napoletano. Ha collaborato, tra gli altri, con Vittorio e Aldo De Scalzi, i New Trolls, Mina, Nicola Piovani, la Premiata Forneria Marconi, i Tazenda, Ivano Fossati, Fernanda Pivano e Francesco De Gregori.

In questo mese è stata promossa a Genova una settimana ricca di eventi in suo ricordo. L'11 gennaio è stata inaugurata in via del Campo una mostra in suo onore, giusto tributo all'uomo e all'artista che ha saputo valorizzare Genova e dar voce agli "sconfitti". L'alto livello artistico delle sue produzioni hanno spinto le istituzioni a dedicargli vie, piazze, parchi, teatri, scuole e biblioteche. Ma Genova e il suo Ponente ne conservano il ricordo più bello nel profondo del cuore.



**FARMACIE  
DI  
CORNIGLIANO**

**APERTURE  
DOMENICHE  
E FESTIVI  
FEBBRAIO  
MARZO 2024  
CON ORARIO  
9.00 - 13.00**

Febbraio 2024  
04 febbraio: Farmacia Dr. Max (ex Venzano)  
11 febbraio: Farmacia Moderna  
18 febbraio: Farmacia Balbis  
25 febbraio: Farmacia Farmagorà Cornigliano (ex Angelini)  
Marzo 2024  
03 marzo: Farmacia San Giacomo  
10 marzo: Farmacia Dr. Max (ex Venzano)  
17 marzo: Farmacia Moderna  
24 marzo: Farmacia Balbis  
31 marzo (Pasqua): Farma-

cia Farmagorà Cornigliano (ex Angelini)  
01 aprile Pasquetta): Farmacia Farmagorà Cornigliano (ex Angelini)

Nelle ore notturne e nei giorni festivi, per chi è impossibilitato a ritirare personalmente farmaci urgenti con ricetta medica, può rivolgersi gratuitamente ai numeri: 010/31.31.31  
010/36.36.36  
Il servizio è attivo per tutta Genova ed è totalmente gratuito in quanto a carico delle farmacie della zona.



**COMPRAVENDITE  
LOCAZIONI  
PERIZIE E VALUTAZIONI**

SEDI

Via Nizza, 50r-16145 Genova  
Tel. 010.3106282

Via Cornigliano, 88r-16152 Genova  
Tel. 010.6001998

Corso Colombo, 6-17019 Varazze (Sv)  
Tel. 019.7704328

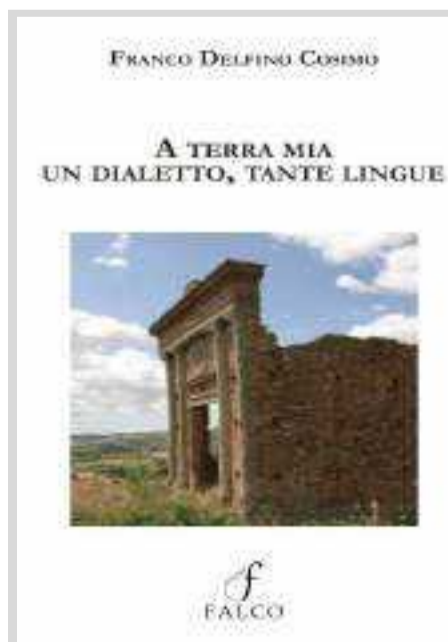
[www.immobiliarecasamia.net](http://www.immobiliarecasamia.net)  
[info@immobiliarecasamia.net](mailto:info@immobiliarecasamia.net)

**Associato Fiaip  
Aderente al Consorzio**



## La voce del dialetto

Il viaggio di Cosimo nel labirinto delle parole  
tra impegno, cultura e tradizione



di Domenico Turco

L'impegno letterario di Cosimo è spinto dall'enorme passione per la cultura, il grande spirito di dedizione a servizio della gente di Rocca di Neto (Kr) e il grandissimo amore per la famiglia e per le tradizioni del suo paese. Questo ha portato l'autore a dare voce al dialetto, dimenticato e quasi vituperato, per riconsegnarlo a noi nobilitato dei suoi più illustri significati e farci scoprire le contaminazioni culturali e "gli strani giri compiuti da un termine" prima di giungere a noi.

Franco Delfino Cosimo è nato il 4 giugno 1943 a Rocca di Neto, ha frequentato il liceo classico Pita-

gora di Crotone e, successivamente, l'Università di Messina, conseguendo la laurea in Lettere. Ha insegnato nella scuola media statale di Rocca di Neto.

Durante la sua lunga carriera ha rivestito diverse cariche istituzionali in Enti pubblici e privati. Significativo, per aver dato una spiccata connotazione a Rocca di Neto, sotto il profilo socio-economico-culturale, è stato il quando dal 1975 al 1985 ha ricoperto la carica di sindaco.

Lo contraddistinguono l'enorme passione per la cultura, la dedizione a servizio del popolo rocchitano, il grandissimo amore per la famiglia e per le nostre tradizioni.

Gigi Riva è morto. Se ne è andato il 22 gennaio alle 19.10, con la velocità di un Rombo di Tuono come lo aveva soprannominato Gianni Brera. Era ricoverato nel reparto di Cardiologia del Brotzu di Cagliari per un infarto accusato due giorni prima.

Riva resta il capocannoniere della Nazionale con 35 reti e il numero 11 dello scudetto del Cagliari del 1970. Dal 2019 era presidente onorario del Cagliari, aveva compiuto 79 anni lo scorso 7 novembre.

Riva è stato grande protagonista in maglia azzurra a cominciare dalla partita del secolo, Italia-Germania 4-3.

Rimase sempre in Sardegna, nonostante le grandi squadre lo avessero inseguito e l'allora presidente juventino Boniperti lo lusingasse con offerte straordinarie, lui continuava a dire no e a segnare in rossoblù.

Rifiutò le proposte dell'Inter di Angelo Moratti e la corte della Juventus di Gianni Agnelli.

Orfano di padre (incidente sul lavoro in una fonderia) a 9 anni, di madre qualche tempo più tardi (cancro), perse an-

## Addio a Gigi Riva «Rombo di tuono» sale in cielo

di Enrico Cirone



che la sorella Candida all'età di 11 anni e fu cresciuto dall'altra sorella, Fausta, dopo aver vissuto anni nei collegi per bambini poveri «che non assomigliavano a nessun'altra prigione del mondo, per l'umiliazione che provi, per sentire che sei lì per la beneficenza degli altri, e dover ringraziare il benefattore che ti porta il pacco regalo».

Luigi 'Gigi' Riva ci ha lasciato così, tradito da quel cuore con cui aveva sempre combattuto, ruvido padrone di sé stesso. Un lombardo che migrò da un lago (il Maggiore) in un'isola, e ne diventò il tesoro.

Mancino, undici di maglia e nove di vocazione, il gol come ribellione al collegio, alle nebbie, e la Sardegna non più prigione, come gli apparve quando vi finì, ceduto dal Legnano, ma residenza e resistenza.

Ancora sue le parole dettate per la biografia che lo fecero amare: «Ho avuto tutto. Il calcio, la gente, il popolo sardo mi hanno dato tutto. Ma se potessi tornare indietro darei tutto in cambio dell'infanzia che non ho mai avuto».

## Sestrese, nostalgia verdestellata

### La «vita da mediano» di Giacomo Alessio (classe 1946)

di **Roberto Bruzzone**

Qualche giorno fa ho avuto modo di incontrare un vecchio cuore verdestellato con il quale ho rivissuto le stagioni di un calcio spontaneo e genuino che, ormai, non esiste più. Il calciatore in questione è Giacomo Alessio, classe 1946, un atleta molto alto (quasi 190 cm), tuttora in perfetta forma fisica, che fu protagonista di una splendida stagione nella Fratellanza Sestrese che giocava, al cospetto di due/tremila tifosi, nel centralissimo campo di via Chiaravagna a Sestri Ponente. La storia comincia in un luogo per me familiare che è piazza Soprani a Dinegro, antistante l'istituto tecnico Galilei che ho frequentato negli anni '60.

Era la classica piazzetta in cui, prima di entrare a scuola, si disputava una partitella di calcio mettendo le cartelle per segnare le porte, ma era proprio lì che il nostro Alessio muoveva i primi passi da calciatore in quanto abitava in zona. Essendo fisicamente prestante e tecnicamente bravo, venne notato da emissari del Genoa che lo invitarono a un provino, ma essendo sampdoriano rispose cortese-

mente... no grazie. Comunque, a volte ritornano, e dopo qualche tempo Alessio

si convince e va al Pio XII di Pegli laddove trova il maestro Giorgio Sarosi, fuoriclasse di calcio e pallanuoto, rifugiato in Liguria dopo i tragici fatti d'Ungheria del 1956. Nella squadra giovanile troviamo anche Franco Ferrari che diventerà un talentuoso terzino sinistro del Genoa e con il quale stabilirà un simpatico sodalizio amicale nonostante le diversità caratteriali.

Il nostro Alessio è persona coscienziosa e seria e forse un po' permaloso tanto che, quando Sarosi lo destina in panchina per qualche incontro, lo stesso fa un gesto che dopo molti anni ho visto fare a mio figlio: scaramenta a terra la borsa da gioco e molla tutto.

Ma la passione per il calcio era tale per cui, pur lavorando ai macelli di Ca' de Pitta, proseguì a giocare con successo nella squadra di Molassana con la benedizione del guru Mainetto che capì subito che il ragazzo ci sapeva fare. Tutto ciò che ebbero modo di ammirare le imprese di una squadra che aveva come



in serie D dell'ambizioso presidente Giuseppe Muratore che lo rilevò dal Molassana per l'allora importante cifra di un milione di lire. Ed è lì che ebbero modo di ammirare le imprese di una squadra che aveva come

dei talentuosi ma guastoni Ghilino e Ferrari, dei validissimi Vigo, Mondo, Sole, Moggia, Gianetto, Rossetti, Dubourgel (e certamente ne dimentico qualcuno).

Ebbene, con Alessio abbiamo rivissuto quegli anni, attraverso gli aneddoti, le bizzarrie di Mainetto, di Venanzi, di Ferrari detto *Ferrarin* recentemente scomparso. Ho respirato di nuovo l'aria del campo di Sestri che aveva due, anche tre accessi: il principale in via Bengasi, il secondario in via Chiaravagna e il terzo in via Ravaschio. Uno spettacolo era la numerosa gli spalti e si trasferiva rapidamente al campo dai vicini bar Tremate e Luigi, ritrovi dei fan più accesi.

I capipopolo, precursori degli odierni ultras, erano Tilin Poirè e Buga, un giovanotto tanto innamorato della Sestrese che, al momento della sua prematura morte, venne onorato di orazione funebre presso il nuovo campo di Borzoli.

Le formazioni veniva-

no annunciate al microfono in pompa magna dal segretario Cavanna, che concludeva con l'urlo di incitamento: *Forza Sestrese e forza verdi!*

A seguire, con una grande cesta di pistacchi, dava il meglio di sé tra il pubblico o *Prain* che propagandava i suoi prodotti con il grido *Sono caldi! Sono caldi!* La bella parentesi a Sestri si interrompe perché il valente Alessio viene ceduto al Livorno in serie B per la ragguardevole cifra di 13 milioni di lire e poi di seguito: Lecco in C con Meraviglia, Mereghetti e Lomtifoseria che affollava i trasferiva rapidamente al campo dai vicini bar di Genova nel campionato di serie C nel 1971.

Causa la retrocessione dell'Imperia nell'anno successivo e le responsabilità familiari, il nostro ritorna a Genova a calcare con successo i campi dei dilettanti con la maglia della Rivarolese.

Adesso è un distinto signore innamorato del gioco del calcio e mi ha pure ricordato che suo figlio, ricalcando le sue orme, ha giocato nella Sestrese vincendo l'ambita Coppa Italia dilettanti contro il Castrovillari nel 1991.

Alla fine di queste chiacchierate ci siamo stretti la mano, entrambi soddisfatti di aver conservato intatti i ricordi di ben oltre mezzo secolo fa.

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

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

**7X2**  
CALCIO SCOMESSE  
BETTER

## Salernitana-Genoa 1-2 Retegui-Gudmundsson, il Grifone torna alla vittoria

di Roberto Bruzzone



Siamo reduci da un'importante vittoria in quel di Salerno dopo cinque partite senza sconfitte, ivi compresi gli incontri con Juventus e Inter, ma il mondo genoano è, come al solito, in fermento, tutto preso da sbalzi di umore che solo chi è morbosamente tifoso può comprendere. In pratica sta succedendo che, venduto al miglior offerente Radu Dragusin, uno degli alfieri della promozione e della prima parte della stagione, si attendevano i giocatori che mancavano da settembre scorso, vale a dire il vice Retegui, un laterale di fascia e un regista di centrocampo di ricambio a Badelj. Di fatto erano arrivate le promesse di reinvestire buona parte di quanto incassato dalla vendita di Dragusin e di far arrivare i giocatori necessari entro metà gennaio. Tutto ciò non è avvenuto e, a rincarare la dose sono intervenuti gli improvvisi infortuni di Haps, Martin, Sabelli, Maturro, Messias, Galdames e le esternazioni di Gilardino che, giustamente, deve mettere in campo la squadra con gli uomini contati. A questo punto il mondo social stava già risolvendo gli striscioni con la scritta 777 vattene o, meglio, 777 andatevene perché siete degli incompetenti, incapaci di mantenere le promesse e di soddisfare un pubblico meraviglioso di 28.000 abbonati che riempie lo stadio a ogni partita interna sia che si giochi di sera, di mattina, di pomeriggio, di giorno feriale o festivo. C'è da dire che stampa e televisioni locali ci marciano assai su queste cose ed ecco che gli opinionisti del giorno dopo dispensano giudizi e sentenze inappellabili su tutto e su tutti.

In effetti, subito il gol della Salernitana al primo minuto di gioco, già prefiguravo un nostalgico assedio al

Pio-Signorini, un bel corteo da Brigole a Marassi, uno sciopero del tifo, striscioni, fischi, fumogeni e chi più ne ha più ne metta. Ma il Genoa è il Genoa, cioè più lo mandi giù e più si tira su, e con la fucilata del redivivo Mateo Retegui e il rigore di Albert Gudmundsson, riesce, con una condotta di gara strenua e ammirabile a condurre in porto una vittoria incredibile su un campo che definire caldo è un eufemismo. Già, la tifoseria salernitana, inferocita per il gol del momentaneo pareggio segnato proprio sotto la loro gradinata, non trovava di meglio che lanciare in campo ogni cosa, tra cui un sasso e una non meglio identificata merendina che Strootman con un gesto misto di ironia ad assaggiare: chissà se gli è piaciuta, non risulta che alcun giornalista gli abbia posto la domanda

Vittoria e tre punti pesantissimi. Ed ecco che i timori e i malumori della vigilia vengono accantonati e che inizia una nuova fase umorale che indica il rinnovo immediato del contratto a Gilardino, la riabilitazione del tanto vituperato in passato ds Johann Spors e l'auspicato arrivo di nuovi giocatori. Alla faccia di guasti d'amore, qui si sta sprofondando in un labirinto di sensazioni che portano direttamente all'exasperazione di quello che, in fondo in fondo è, e deve rimanere, un gioco e un passatempo. Per concludere questa panoramica sul mondo Genoa, occorre comunque ricordare che, a breve, a giugno, dovranno essere riscattati dai prestiti, Malinovskij, Messias, De Winter per complessivi 22mln di euro, non proprio una bazzecola e che questo deve far riflettere. D'altra parte sono da evitare promesse con la consapevolezza di non poter fare il passo più lungo della gamba.

## La Sampdoria sull'altalena Quanto pesa il talento di Facundo

di Guido Pallotti



In sei partite, cinque vittorie e 15 punti, balzo in avanti e aspettative immense, si parlava di play off, nascondendo le speranze di promozione...

Nei seguenti 4 incontri, dei quali 3 nello stadio amico un unico punto e caterva di gol subiti. Non riesco a trovare i motivi dell'attuale altalena di risultati, forse i troppi infortuni muscolari?

Quando ricordo le formazioni blucerchiate nelle recenti 4 sconfitte, leggo nomi e cognomi di calciatori che potrebbero tranquillamente giocare in squadre di categoria superiore; l'unica scusante che le cinque sostituzioni, cioè la possibilità di cambiare metà dei calciatori inizialmente scesi in campo, necessita di una panchina composta da contitolari che al momento il Doria non ha, così come non ha le risorse pecuniarie di correre a seri ripari nella sezione invernale di calcio mercato. La Samp ha tre giovani titolari, purtroppo in prestito, che stanno comportandosi più che bene: l'attaccante Esposito Sebastiano, esploso all'improvviso che con le sue reti nel momento in cui il Doria vinceva in casa e fuori, i due ventenni, coppia centrale, Ghilardi e Gonzalez che avrebbero il santo bisogno di tirare il fiato, cosa impossibile per via della lunga degenza di Ferrari, esperto in quel ruolo.

Di Facundo Gonzalez, leggiamo un'intervista fatta dal direttore Diego Agnelli di *Sampdorianew.net*. La scelta Sampdoria e il futuro. «Facundo Gonzalez rientra tra le note positive della prima parte di stagione della Sampdoria».

Per fare il punto sui primi mesi in blucerchiato del talento uruguayano, Sampdorianews.net ha contatta-

to in esclusiva il suo agente, Martin Guastadisegno: «Facundo è molto contento, aveva molte opzioni in serie A e in altri campionati dopo il mondiale under 20 vinto con l'Uruguay».

La decisione di passare alla Juventus è stato un momento importante, a quel punto cercavamo una collocazione in prestito. La Sampdoria è una società famosa in Italia e nel mondo, Facundo sta dimostrando il proprio valore, si sta trovando molto bene con Pirlo e i compagni, i tifosi sono sempre presenti, seguono ovunque la squadra, sono molto appassionati, con un calore simile a quello tipico in Sudamerica.

Leader si nasce, non si diventa. Facundo, nonostante la giovanissima età, è un leader dalla nascita, ha tutto per diventare un grande capitano raggiungendo i livelli massimi nel calcio, anche in virtù delle grandi qualità umane dentro e fuori dal campo. Ha avuto la pazienza di farsi trovare pronto una volta che è stato bene fisicamente.

La Sampdoria è stata la scelta giusta al 100%, Pirlo sta facendo un grande lavoro, Facundo è felice e lo sarebbe ancora di più se riuscisse a contribuire al ritorno in serie A della Sampdoria».

Noi sampdoriani siamo abituati a veder sparire i migliori giocatori e poi tifare per le squadre dove giocano: non faccio l'elenco perché non basterebbe lo spazio che ho a disposizione; mia madre diceva e non si riferiva al calcio: «Guardalo bene, guardalo tutto, l'uomo senza come è brutto».

I lettori di questo giornale sono intelligenti e sanno a cosa mi riferisco. Attenzione il farlocco, vile spacciatore d'inganni, si rifà sotto.

**ENOTECA E VINI SFUSI**

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

SERATE CON MUSICA DAL VIVO E DEGUSTAZIONI

**Cantina Morino**

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

**RRASA**

**COSTRUZIONI**

**IMPRESA EDILE**

lavori edili in genere esterni ed interni

Cell. 340.3931102 - Tel. Uff. 010.7536049

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

rrasacostruzioni@hotmail.com - www.rrasaimpresaedile.it

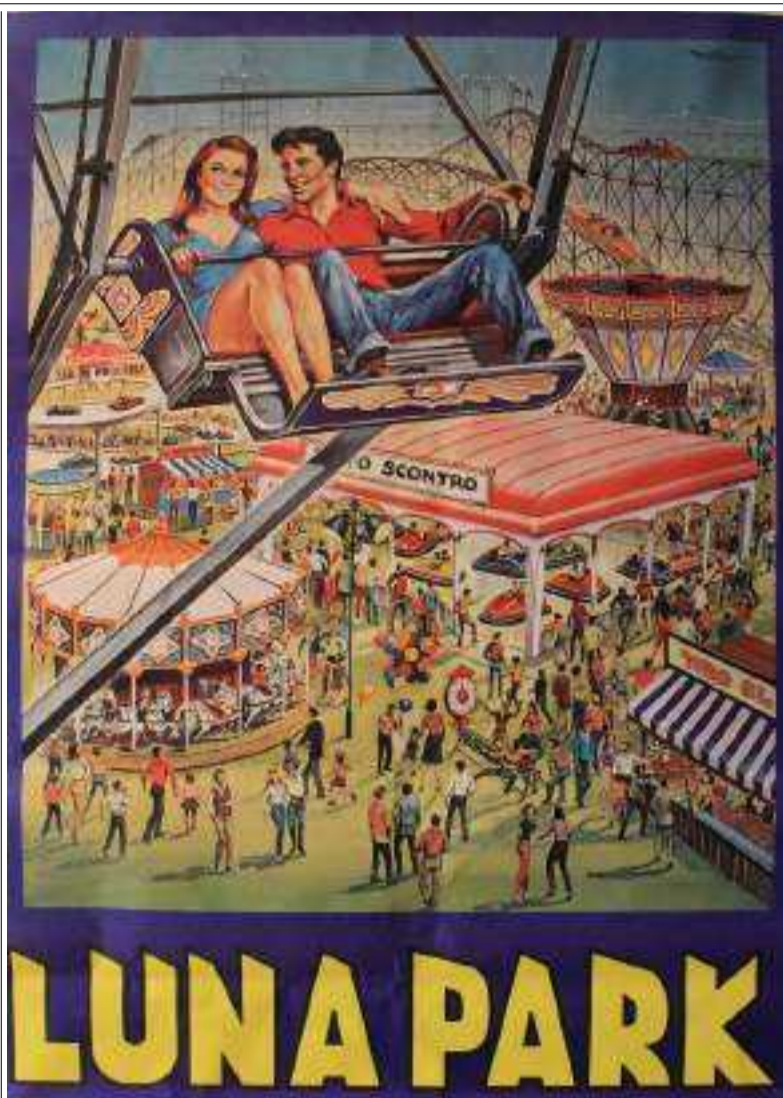
Spenti i fasti del Natale e le euforie del Capodanno, si procede verso la graduale normalità di tutti i mesi dell'anno anche se, rimestando nel diario del tempo passato, la visita ai cosiddetti *baracconi* era un classico immediatamente successivo alle festività di fine anno.

Il motivo, almeno mio personale, era dovuto alla disponibilità economica che, grazie ai regali natalizi, mi consentiva di frequentare buona parte degli stand.

I baracconi avevano la loro locazione naturale nel piazzale della Foce nell'area antistante il Palasport e così venivano chiamati da tutti i frequentatori grandi e piccoli.

Luna Park e Winter Park sono sigle moderne derivate dalla voglia dei media di utilizzare parole anglo/americane per ogni cosa e per ogni situazione, roba che era improponibile negli anni Sessanta, in cui erano del tutto prevalenti l'orgoglio della lingua italiana e dei dialetti regionali. Queste nuove terminologie ci allontanano dalla genuinità di quei giochi artigianali dove tutto era più semplice, tecnologie ai minimi livelli, un pizzico di abilità e tante emozioni. Il clou dei *baracconi* erano le montagne russe su cui si saliva, per lo più, una volta sola tante erano le vertigini e i brividi per le discese nel vuoto e per i percorsi inclinati.

Tirato un bel sospiro di sollievo per aver toccato la terraferma, si procedeva, con gli amici, pure loro



## Autoscontri, giostre, krapfen e pesciolini rossi Ma il clou dei «baracconi» erano le montagne russe

di Roberto Bruzzone

spesso confusi per lo stress, verso la postazione degli autoscontri. Di solito la pista degli autoscontri era tra le più affollate e occorreva un po' di tempo di attesa; tempo che veniva sfruttato per cercare di individuare l'automobilina più veloce e

accaparrarsela precedendo gli altri concorrenti. Saliti a bordo si cominciava a girare avendo cura di evitare i *bulletti* di turno che miravano, per puro divertimento, a cozzare contro chiunque e soprattutto verso chi trasportava ragazze.

Altra tappa significativa era la giostra dei *calci in c.o.* laddove si viaggiava a bordo di seggiolini volanti: in pratica ci si accordava a coppie e chi era dietro doveva spingere con la forza delle gambe il passeggero davanti per raggiungere il fiocco che veniva abilmente manovrato dal conduttore della giostra.

Chi acchiappava il nastro colorato vinceva e aveva quindi diritto a un altro giro di giostra gratuito oltre la soddisfazione di aver superato i contendenti.

C'era poi spazio per rifocillarsi con i *krapfen* zuccherati che venivano fritti a getto continuo; per i più piccoli le nuvolette di zucchero filato erano le leccornie di giornata. La puntata allo stand del tiro a segno era una tappa obbligata, ma non essendo per niente un emulo di Tex Willer, azzeccavo i centri molto raramente e rimediavo al massimo qualche crodino e qualche pupazzetto.

Altro gioco in cui occorre-

alcuni in piedi. Una misura della propria forza poteva esercitarsi attraverso il *punch-ball* ma anche qui i risultati non erano di eccellenza confrontati con i *Macciste* più grandi di età. Uno stand che m'incuriosiva assai era quello delle *gabbie volanti* che venivano mosse con la propria forza muscolare di braccia e gambe.

Le gabbie, essendo snodate consentivano ai passeggeri di fare il giro completo rimanendo in piano, ma essendo più d'una, generavano una competizione a squadre con l'esibizione di forza e di resistenza. Inutile dire che era un gioco che non faceva per me, ma le gare erano belle a vedersi. Qualche volta mi sono fatto prendere dalla voglia di portare a casa il pesciolino rosso che sarebbe stato *nostro* se si centrava il vasetto che lo conteneva: tutto sommato era qualcosa di vivo che avrebbe ricordato gli spensierati pomeriggi trascorsi ai baracconi.

Il pesciolino *vinto* veniva così prelevato dal gestore dello stand con un retino e immesso con la sua acqua all'interno di un sacchetto trasparente di plastica per favorirne il trasporto: appeso a un laccetto dondolava per tutto il viaggio di ritorno verso casa.

Questa grande città su ruote, questa sorta di circo itinerante restava a Genova sino alla fine di gennaio per poi spostarsi in altre località, preferibilmente turistiche, per le sagre primaverili. E per noi era un arrivederci al prossimo anno.

dal 1939

**tonitto**

Premiata Gelateria Italiana

**I PIRATI NEL MAR ROSSO  
LE PREOCCUPAZIONI  
DI UNO SPEDIZIONIERE**

Gentile giornale, sono genovese e mi occupo di trasporti internazionali. Ecco alcune notizie: da un giorno all'altro i noli in import dalla Cina (per i container trasportati con le navi) sono aumentati di cinque volte! Lo scalo di Jeddah (in Arabia Saudita) è stato sospeso, perché nel Golfo di Aden... sono tornati i pirati. Le navi subiscono attacchi coi missili. Le maggiori compagnie di navigazione stanno decidendo di circumnavigare l'Africa. Stiamo ricevendo comunicazioni a getto continuo in merito a modifiche delle date di arrivo: navi provenienti dall'Oceano Indiano che fino a ieri erano date in



previsione di arrivo entro fine mese - via Suez - arriveranno dopo il 20 febbraio - dopo aver doppiato Capo di Buona Speranza! Il transito in Russia (ormai da mesi!) non è più possibile. Trasportare merce dall'Italia all'Iran è praticamente impossibile (anche i permessi per i camion dal 1° gennaio non sono stati rinnovati). Il problema si estende alle navi in servizio per tutto il Golfo Persico. Il caos regna sovrano. Le conseguenze - me ne rendo conto - sono gravi, e posso diventare drammatiche. Il Medio Oriente è già in fiamme. Quando si dice e si scrive che le organizzazioni, i trattati e gli accordi internazionali sono fondamentali, il timore è l'alternativa: il caos mondiale. Le dittature lo rendono più - non meno - probabile. Perché agiscono in modo opaco, e hanno come primo obiettivo la sopravvivenza. Se un dittatore perde, finisce in carcere o al cimitero; se un governo democratico cade, se ne fa un altro. Di tutto questo si parla? Poco. Tutto ormai è emotivo e istantaneo, come i sondaggi. I trasporti internazionali hanno bisogno di testa, la politica vive di pancia.

**Gualtiero F. gmail.com**

**IN IRAN ANCHE  
LA FELICITÀ È UN REATO**

Leggo che in Iran anche la felicità è un reato. Questa cosa per me occidentale è inconcepibile, se io fossi iraniana suggerirei ai miei concittadini questa forte provocazione: che tutti gli uomini contrari all'oppressione di questo regime teocratico andassero in giro con il viso completamente rasato, così potrebbero dimostrare di avere lo stesso coraggio delle loro donne che vanno in giro senza velo sfidando la polizia morale con tutti i rischi che purtroppo le cronache ci hanno mostrato. Cosa ne pensate, la mia è un'idea strampalata perché ha poco senso o perché è improbabile che gli uomini eguagliino in coraggio le donne?

**Marzia F. gmail.com**

**L'ORRORE DELLA GUERRA  
E IL PREZZO CHE PAGANO  
I PIÙ DEBOLI**

Buongiorno, da due mesi e mezzo si vedono nei Tg nazionali e non solo scene a dir poco raccapriccianti circa la distruzione che l'esercito israeliano sta portando nella striscia di Gaza. Morte e distruzione ogni dove senza alcun riguardo per bambini, donne, anziani, civili. Mi sono quindi fatto l'idea che ormai questa guerra è una guerra tra barbari senza se e senza ma: da un lato i terroristi di Hamas e dall'altro i soldati di Israele.



le. Non ci sono scuse per nessuno: i barbari stanno da entrambe le parti. E comunque questa non è la soluzione. Israele pensa di annientare Hamas e forse ci riuscirà, ma ne sorgono altre 100 nutrite dall'odio fomentato dalle azioni dell'esercito israeliano nella Striscia di Gaza.

**Marcella S. gmail.com**

**QUANDO GLI 'ABILI'  
OCCUPANO IL PARCHEGGIO  
'DISABILI'**

Gentile redazione, tra gli ultimi provvedimenti del Governo c'è quello riguardante l'ammenda di 700 euro agli automobilisti che occupano abusivamente il posto-auto riservato alle persone diversamente abili. Infatti, l'altro giorno un mio amico, un pezzo d'u-



mo dalla stazza simile a un armadio a due ante, insieme alla moglie in carrozzina, si avvicinò al finestrino di un'auto in centro Genova e gentilmente fece osservare di occupare un posto riservato. Il guidatore seduto davanti al volante si espresse dal finestrino aperto attraverso le corde vocali con un grugnito: "Ecco un altro rompi-c.....!".

**Mattia P. gmail.com**

**DAL GIAPPONE: LUNGA,  
LUNGHISSIMA VITA  
AI LAVORATORI**

Caro giornale, in Italia c'è una crisi economica perenne. Sul banco degli imputati troviamo prima di tutto la crisi demografica, per la convinzione che un aumento della popolazione, anche attraverso l'immigrazione, sia la soluzione di tutti i mali, dall'assistenza anziani alle pensioni. Il nostro pia-



neta e le minacce ambientali, emissioni e riscaldamento climatico in primis, ci dicono il contrario. Il mondo probabilmente è già troppo popolato. Guardiamo all'esperienza giapponese, paese che ho sempre pensato presenti delle insospettabili somiglianze col nostro. Anche lì la popolazione si sta assottigliando. Il governo ha iniziato a posticipare l'età pensionabile per determinati ruoli, suddividendo altri lavori in mansioni più piccole e gestibili. Poter continuare a lavorare, magari con ruoli diversi e con un orario ridotto, potrebbe rivelarsi la chiave di volta e dare un senso alla vita anche dopo i 60 anni. Passare più di 30 anni a cercare di riempire le giornate senza alcuna utilità non mi sembra una bella prospettiva.

**G. Battista P. gmail.com**

**Le figurine di Anzalone  
www.ilvignettificio.org**



TERMINATA LA PACE DELLE FESTE, SI RITORNA AI SOLITI PROBLEMI DELLA VITA QUOTIDIANA



STANGATA IN ARRIVO PER GLI ITALIANI DOPO L'ADDIO AL MERCATO TUTELATO DI LUCE E GAS



E' ATTRAVERSO IL CONFRONTO TRA GENERAZIONI CHE SI PRESERVA LA SALUTE DI UNA DEMOCRAZIA



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

**FARMACIA  
SAN GIACOMO**

- Omeopatia
- Alimentazione speciale infanzia
- Dermocosmesi
- Veterinaria

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

**5XMille**

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

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

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

Per questa pubblicità  
**349.7835595**



Il pittore nasce ad Anversa nel 1599. Inizia la sua formazione all'età di dieci anni

presso lo studio di Hendrick Van Balen (Anversa, 1575 - Anversa, 1632) e pochi anni dopo apre un suo atelier con il maestro Jan Brueghel il Giovane (Anversa, 1601- Anversa, 1678), ma abbandona precocemente il collega per recarsi, come assistente, presso Pieter Paul Rubens (Siegen, 1577 - Anversa, 1640).

Nell'ottobre del 1620 si trasferisce a Londra, alla corte del re d'Inghilterra Giacomo I, per una durata di otto mesi e, scaduto questo tempo, rientra ad Anversa per partire, alcuni mesi dopo, nel suo viaggio in Italia, nel 1621.

Il tour italiano lo porterà a visitare molte città, prima del suo ritorno ad Anversa nel 1627, tra cui Roma, Venezia, Palermo, Mantova, Torino, Firenze e Genova.

Al suo arrivo a Genova, recentemente individuato nel 1623, Van Dyck è ospitato dai fratelli De Wael, Lucas (Anversa, 1591 - Anversa, 1661) e Cornelis (Anversa, 1592 - Roma, 1667), pittori fiamminghi stabilmente residenti in città, e sarà introdotto a lavorare per le famiglie della ricca aristocrazia genovese utilizzando gli spazi del loro studio, ma lavorando, spesso, a quattro mani anche con il collega anversano Jan Roos (Anversa, 1591 - Genova, 1638), an-

## Quando Van Dick soggiornava a Genova

### Il suo studio? Un teatro di posa

di Michela Fasce, diagnosta, restauratrice, storica dell'arte



ch'egli presente nel capoluogo ligure. A Genova Antoon resterà fino al 1624 per poi recarsi a Palermo e rientrare in città alla fine del 1625 fino alla data della sua definitiva partenza per Anversa nel settembre del 1627.

Da questa cronologia si intuisce che il periodo che passa nel territorio genovese è abbastanza breve e intervalato da diversi viaggi nelle altre città italiane. Nonostante questo, ha modo di

dipingere moltissimi quadri e questo grazie alla sua velocità di esecuzione come viene ben descritto da Roger de Piles -critico d'arte, pittore e diplomatico - nel suo *Cours de Peinture par Principes*.

Nel testo sono riferite le modalità di esecuzione dei dipinti/ritratti di Van Dyck. Viene, infatti, presentato un artista che lavora in velocità e delega l'esecuzione ai suoi collaboratori, per poi intervenire con gli ultimi ritocchi:

"Van Dyck dice alla gente che giorno e ora arrivare per posare, e lui non ha mai lavorato più di un'ora alla volta, su ciascun ritratto, che si tratti di schizzo o di un'opera finita... Dopo ogni cliente, il servitore di Van Dyck puliva i pennelli, si presentava all'artista con un'altra tavolozza e lui dipingeva la prossima figura per un'ora. In questo modo ha lavorato su molti ritratti con straordinaria velocità. Dopo aver leg-

germente abbozzato un ritratto, tramite una carta grigia e gesso bianco e nero, la persona in piedi era realizzata in quindici minuti, disegnando la sua figura e i suoi vestiti in modo grandioso e con gusto squisito. Consegnava il disegno a validi assistenti che erano incaricati di dipingere gli abiti, che i suoi clienti avevano precedentemente inviato su richiesta di Van Dyck. I suoi aiutanti eseguivano il dipinto del vestito e lui applicava gli ultimi ritocchi per quanto riguarda le mani, ha avuto nel suo studio persone che gli sono servite da modello per le mani di entrambi i sessi."

Se osserviamo le opere conservate a Genova e soprattutto le ultime due eseguite prima della definitiva partenza per Anversa, *Ritratto di Paolina Adorno Brignole Sale* e *Ritratto di Anton Giulio Brignole Sale* (1627- Museo di Palazzo Rosso, fig. 1,2), si nota questo tipo di pittura effettuata in velocità. Il modo di procedere, che sfrutta in parte il fondo grigio-beige e il disegno preparatorio pittorico, lungo i bordi delle figure e delle architetture, è comunque anche già presente nelle opere dei primi anni del soggiorno in città. Il *Giovane di casa Spinola* (Museo di Palazzo Rosso), il primo dipinto, in ordine cronologico eseguito a Genova, presenta queste procedure, anche se non ancora esasperata come avverrà nelle ultime tele, prima della sua partenza definitiva per il Nord.

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

SEGUI E DIVENTA SPONSOR DELLA GLOBAL WEB TV DI CONSORZIO GLOBAL



Alta visibilità territoriale



Ricco palinsesto



Video interviste, speciali e approfondimenti

Seguici sui nostri canali



www.globalwebtv.it



@GlobalWebTvGenova



Global Web TV Genova



Global Web TV Genova

ASCOLTA I NOSTRI PODCAST