



POSTE ITALIANE SPA—SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE—AUT. N°LONO/01973/01.2022 STAMPE IN REGIME LIBERO



Paolo Piacenza, commissario Aut. Sist. Portuale Nord Ovest >11



Matteo Campora, assessore Ambiente Comune Ge >12



Claudio Sensi Vicepresidente Fai Liguria >14



Giorgia Mondani, consulente orologi di lusso >17



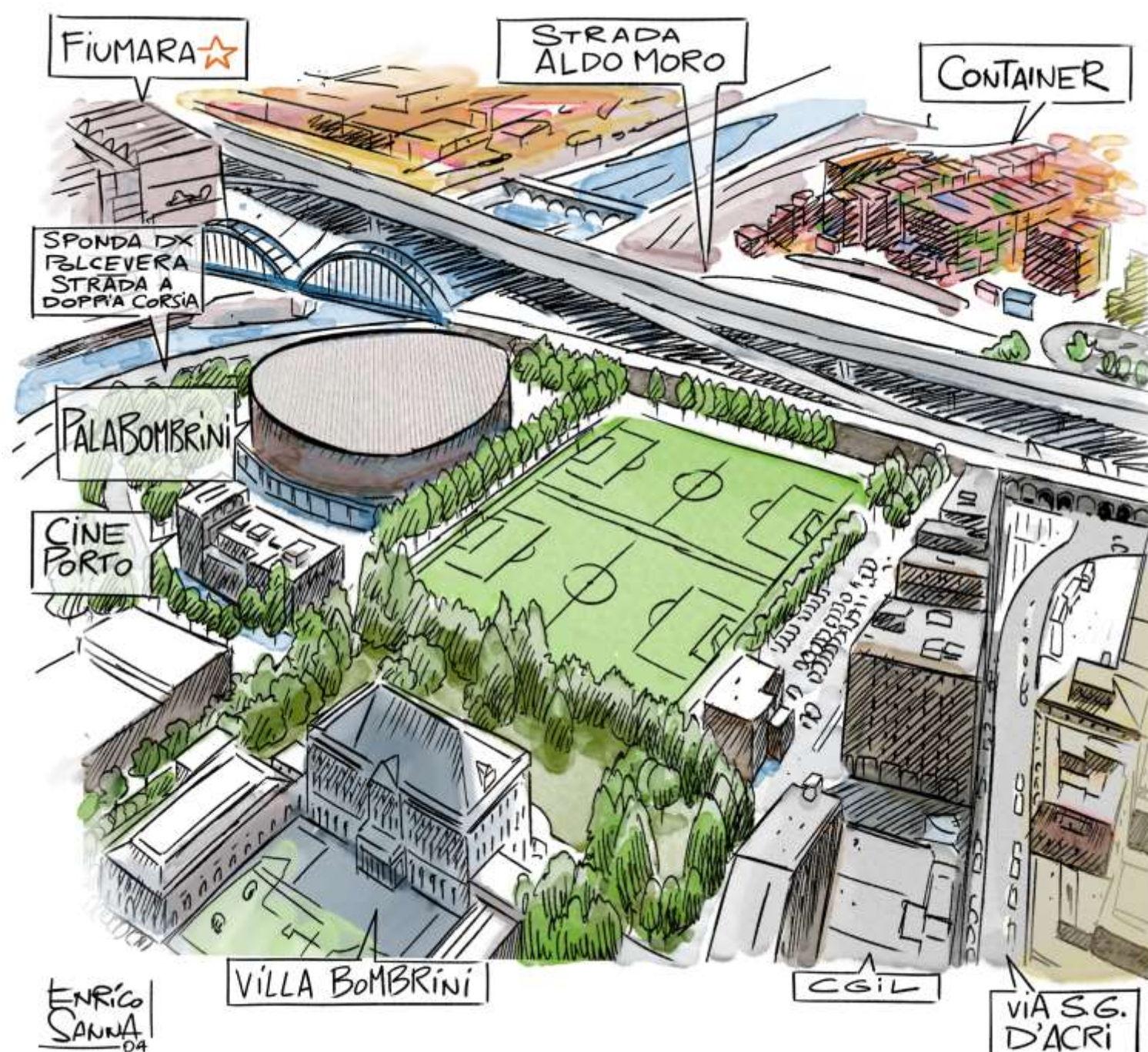
«o Cornigiòtto»

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

Cornigliano si aggiudica il Palatletica Bombrini Sarà pronto per i Campionati europei indoor 2027

La guerra «sporca»

di Enrico Cirone



Penso sia chiaro ormai che siamo di fronte a decisioni storiche che dovranno essere prese assolutamente nei prossimi giorni. La guerra in Ucraina ha tagliato il terribile traguardo dei due anni causando 190.000 morti ucraini e russi e 160 miliardi di dollari in costi militari. Terminata la prima fase che ha fatto fallire il piano russo di conquistare tutto il Paese, il mese di febbraio 2024 segna un vantaggio per il dittatore russo. Così il tono e la postura che il dittatore di Mosca sta assumendo, nonostante la vergognosa fine del dissidente Navalny, dimostrano che alla luce di questi dati si senta molto sicuro di sé e del suo esercito. E allora, noi europei che abbiamo sposato da subito la causa del Paese invaso (non ce ne voglia il professor Orsini) cosa dobbiamo fare? Possiamo/dobbiamo continuare, dopo il blocco delle forniture militari americane, a volgerci dall'altra parte, a traccheggiare nel sostegno alle truppe di Kiev? Le richieste sono esplicite: armi, munizioni e sistemi di difesa: se non arrivano la vittoria russa è inevitabile. Quindi: siamo noi i guerafondai o chi chiede agli ucraini di non resistere più desidera solo la resa incondizionata a Putin? Davvero l'Europa può accettare che le dispute territoriali possano essere risolte con l'invasione di un Paese? Quale sarà il prossimo nel mirino di Putin? Forse la Polonia o la Lettonia o l'Estonia? Intanto qui ci sarà sempre qualcuno che storcerà il grugno se un altro decide di buttarsi sotto l'ombrello della Nato.



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



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

I prodotti dei campi in via del Campo

di Rosanna Robiglio



Da mesi, in diversi Paesi Ue tra cui Germania e Francia, gli agricoltori stanno protestando contro l'Europa per la sua burocrazia, i costi crescenti del carburante e soprattutto contro la politica ambientale del nuovo *Green Deal*, che penalizzerebbe tutto il settore agricolo. Anche l'Italia si è associata contro queste politiche agricole europee che, poco attente alle necessità locali, penalizzano tutto il comparto provocando costi insostenibili col rischio di svalutare il ruolo dell'agricoltore rendendogli quasi impossibile continuare questa attività. Uno dei punti più criticati era l'obbligo di lasciare incolto il 4% dei campi per stimolare la biodiversità dei terreni. Un'altra richiesta è per i cosiddetti "cibi sintetici", come la carne coltivata o altri alimenti tra cui la farina di insetti, prodotti che si stanno diffondendo ma che la tradizione alimentare italiana respinge con forza. Per venire incontro a quei cittadini che devono fronteggiare esagerati rincari, Coldiretti ha proposto una corta filiera agroalimentare che garantisce un prezzo giusto per chi acquista e per chi produce. Così venerdì 2 e sabato 3 febbraio, nella famosa "via del Campo", cuore del centro storico genovese, è stato inaugurato il primo mercato contadino coperto "Campagna Amica della Liguria" che per ora aprirà solo il venerdì e sabato dalle 8 alle 15. "In via del Campo 9 sono stati ristrutturati degli interni abbandonati con otto vetrine dove hanno trovato casa una decina di piccoli produttori agricoli rientrati nel circuito di Campagna Amica e pronti a offrire la vendita diretta dei loro prodotti: fresco pescato del Mar Ligure, verdura e frutta di stagione, formaggi delle valli, i migliori tagli di carne, olio taggiasco e vino

artigianale, più zafferano, miele, uova e il basilico genovese Dop e il suo pesto... Coi loro vivaci colori quelle vetrine dimenticate fanno conoscere a tutta la cittadinanza le eccellenze della Liguria". Hanno commentato Gianluca Boeri e Bruno Rivarossa, presidente di Coldiretti Liguria e delegato confederale. Via del Campo non è solo il simbolo della città antica ma crocevia per tutti coloro che oltre a esplorare il centro cittadino, avranno anche l'occasione, attraverso l'incontro diretto con gli agricoltori, di scoprire il territorio ligure con le sue storie e la derivazione e lavorazione dei vari prodotti, perché è proprio dietro a ogni produzione agricola che c'è l'instancabile mano dell'uomo. All'inaugurazione, oltre all'arcivescovo di Genova Marco Tasca, ha partecipato l'assessore al commercio, artigianato, pro loco e tradizioni cittadine del Comune di Genova, Paola Bordilli che è anche impegnata nel rilancio dei caruggi, e il vicepresidente della Regione Liguria Alessandro Piana con delega all'agricoltura e al marketing territoriale. "Si tratta del primo mercato al coperto in Liguria: via del Campo è anche un meraviglioso crocevia di persone che desiderano il contatto diretto con gli agricoltori". Commentano il Boeri e Rivarossa. "Prevediamo anche un punto di riferimento con eventi e degustazioni, laboratori e attività didattiche con l'obiettivo di unire al commercio l'informazione e le iniziative per il rilancio dei caruggi, molto frequentati da cittadini e turisti". E concludono, "è un'immensa soddisfazione poter finalmente dare vita alla storica Via del Campo e a tutto l'antico centro genovese che contraddistingue la nostra città".

Dei delitti e delle (lievi) pene

di Enrico Cirone



Ho sempre ritenuto che l'efficacia «dissuasiva» di una sanzione stia in una sorta di operazione matematica che moltiplica due fattori: certezza e severità della pena. Minacciare trent'anni di carcere o migliaia di euro di multa, ma poi assicurare alla giustizia solo l'1 per 1.000 dei reati è inutile quanto assicurare una pena certa ma irrisoria. Lo sanno bene i nostri politici e, considerando che è molto più complicato avere una giustizia puntuale ed efficiente che minacciare una pena esemplare (e talvolta esagerata se non dettata dagli umori del momento), scelgono la seconda strada: ringhiano, alzano la voce ma, alla fine, pochi subiranno quella sanzione. Spesso, però, non scelgono neppure la strada più facile ed è il caso delle pene applicate all'omicidio stradale di Casal Palocco, dove un gruppo di giovani squilibrati, ha affittato da noleggiatori con pochi scrupoli, un Suv Lamborghini, auto potentissima che, al culmine di una sfida assurda, ha provocato un incidente nel quale ha perso la vita Manuel, un bambino di 5 anni, e distrutto la vita dei suoi genitori e parenti. La pena per una tragedia così evitabile, inflitta al guidatore, è stata di 4 anni e 4 mesi a cui bisogna decurtare i sette mesi già passati ai domiciliari quindi cade l'ipotesi di un residuo da scontare in carcere... non conosco la pena per i suoi complici (noleggiatore compreso) ma temo sia ancora più esigua, se non nulla. Si è detto che quei ragazzi erano incensurati; fatto sta che, in Italia, chi uccide un bambino a causa di una criminale imprudenza, riceve una sanzione più esigua di chi organizza un rave party (pena prevista per organizzatori e promotori era ed è rimasta nella legge da tre a sei anni di reclusione e la multa da 1.000 a 10.000 euro).

Ecco che si parla spesso di «Mala Giustizia», quando bisognerebbe parlare di «Mala Legislazione», perché i giudici si trovano ad applicare, sui pochi imputati individuati, leggi pessime, dunque mi chiedo: quant'è efficace, equo e dissuasivo, un sistema legislativo che sanziona così raramente, comminando pene tanto ingiuste? La vicenda romana di Casal Palocco ha lasciato tutti senza parole. Ci siamo scoperti arrabbiati e impotenti, come di fronte a una Giustizia che non sa riconoscere il valore di una vita umana. Qualcuno ha anche paragonato la pena (11 anni di detenzione) proposta dai giudici ungheresi come patteggiamento a Ilaria Salis — (coinvolta in un scontro di piazza, ammesso che la corte stabilisca sia così, che ha provocato feriti ma non gravi) — e i 4 anni e 4 mesi inflitti al responsabile - che non andrà in prigione - della morte di un bambino. Ci muoviamo in un ginepraio in cui non c'è immediatezza, proporzione, rapidità: le certezze svaniscono e l'entità delle pene è affidata talvolta a leggi che nascono sull'onda della propaganda politica. È molto facile sbandierare insprimenti pesanti e voglia di «buttare via le chiavi» della cella sapendo che questo non accadrà, anzi non è neppure giusto che accada in quella misura spropositata. Il panorama è sconsolante ma dobbiamo tutti insistere in una richiesta che misuri la civiltà di un Paese: pene giuste, proporzionate seriamente alla gravità del reato e non alla moda del momento, processi di durata ragionevole (dovremmo dire *rapidi* ma forse è sperare troppo), sentenze eseguite in maniera certa. Se tutto è invece aleatorio, allora saranno in molti a pensare che in fondo commettere un reato non sarà poi così grave.

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

Febbraio 2014, il nostro giornale

nuova
BOTTEGA
delle cose
BUONE

GASTRONOMIA
TRATTORIA

Via Cornigliano, 117 - Genova
☎ 351 5125322

Massena
IMMOBILIARE

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

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

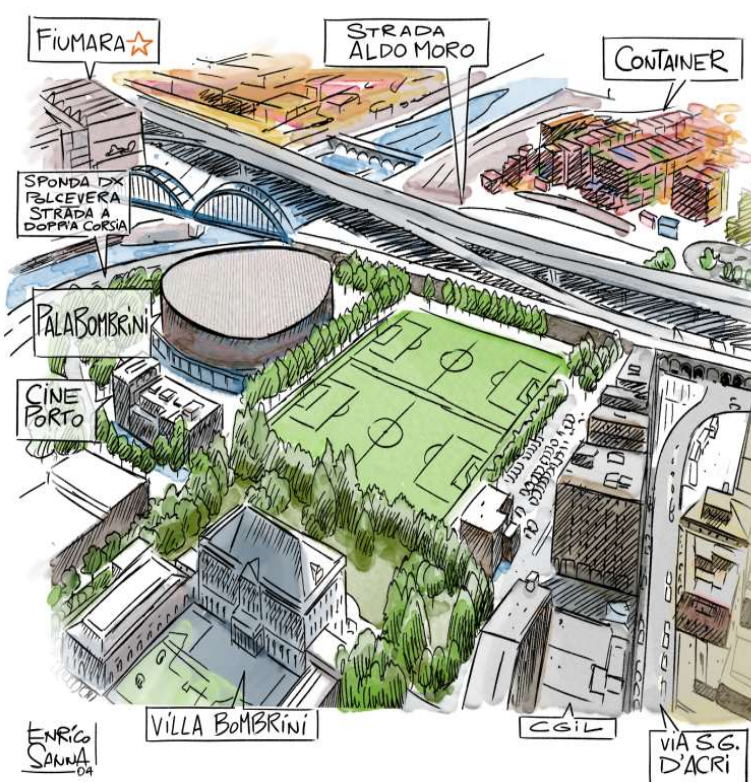
Cornigliano, a Villa Bombrini ecco il Palazzetto per l'atletica «Palatletica Bombrini pronto per gli Europei indoor 2027»

A Cornigliano, tra Villa Bombrini e il mare, nelle aree ex Ilva, il Comune di Genova fa un nuovo passo avanti per la realizzazione di un palazzetto per l'atletica indoor. «Il progetto avviato è in collaborazione con Società per Cornigliano che per la riqualificazione di tutta l'area A5 ha a disposizione 10 milioni che risalgono all'Accordo di programma del 2005» ci spiega l'architetto Paolo Fanghella, presidente di Società per Cornigliano. La giunta comunale ha approvato lo schema di accor-

do con SpC per far partire la progettazione del nuovo Palatletica Bombrini nelle aree dismesse da Ilva e gestite da SpC. L'obiettivo è realizzare un palazzetto con una capienza di circa 4.000 posti che occuperà un'area a sud di Villa Bombrini lasciando libere a uno studio di fattibilità complessiva le aree restanti per altri progetti. Secondo i piani, lo scopo è avere il Palatletica in servizio entro il 2027, in concomitanza con gli Europei di atletica leggera indoor che Genova si è candidata a ospita-

re. Ma l'impianto sarà aperto anche alla città per la sua missione sociale polifunzionale. «Sarà importante lo sviluppo della viabilità così come il sindaco ha espressamente chiesto - puntualizza Fanghella -. Una carreggiata a doppio senso di marcia lungo l'argine destro del Polcevera». L'operazione rientra nell'ambito del più vasto piano di riqualificazione che il Comune ha siglato con Società per Cornigliano.

EC Disegno di Enrico Sanna al solo scopo illustrativo ©



Via Cornigliano: sugli attraversamenti verranno stampate le «finte mattonelle»

Il 15 febbraio si è conclusa la prima fase dei lavori per il rifacimento degli attraversamenti pedonali di via Cornigliano, iniziati ai primi del mese. Infatti tra qualche settimana verrà stesa su ogni attraversamento stradale la parte di asfalto rosso e verranno stampate le finte mattonelle (un esempio di prova dell'installazione nelle foto in fondo pagina).

Sui lavori in corso alle aiuole ha fatto il punto la presidente del VI Municipio Medio Ponente, Cristina Pozzi. «Nel progetto iniziale di restyling gli spazi per il verde erano previsti in forma di aiuole rialzate di 35 cm e

altre rasoterra. Ma alla prova dei fatti quest'ultima scelta non si è rivelata adatta soprattutto per l'inciviltà di chi, pur di parcheggiare anche per pochi minuti, ci passava sopra con le ruote. Purtroppo auto e furgoni hanno anche danneggiato il nuovo sistema di irrigazione, compromettendo la salute delle piante sistemate nelle aiuole rialzate. Per cui sarà pure rivista la tipologia di verde messa a dimora in quelle aiuole» sottolinea Pozzi.

La modifica è ancora in corso e il nuovo progetto ha previsto l'inserimento di vasche di granito spesse otto centimetri dello stesso

prodotto *rosa-beta* che era già stato usato per quelle già presenti e per un'altezza fuori terra di 35 centimetri.

«I lavori sono arrivati nell'area dove le aiuole sono più piccole e quindi si riesce a farne quattro al giorno» aggiunge Pozzi, che anticipa: «I lavori dovrebbero terminare in questo mese di marzo».

«Per evitare di creare disagi al traffico abbiamo scelto una cantierizzazione che non impattasse sulla viabilità - chiarisce Paolo Fanghella, presidente di Società per Cornigliano - anche grazie alla disponibilità e alla collaborazione dei vigili urbani e del Municipio.

Se si sono allungati leggermente i tempi di esecuzione cittadini e commercianti stanno apprezzando la realizzazione dell'opera. Non c'è stato giorno senza che gli operai lavorassero in officina per predisporre i conci e il cantiere per metterli in opera all'aperto. Il riempimento e la messa a dimora delle piante durerà tre giorni. I lavori già effettuati alla sede stradale invece consentono di correggere l'errore iniziale di pensare a via Cornigliano come una carreggiata che avrebbe potuto essere abbellita con delle mattonelle per indicare gli attraversamenti pedonali. Purtroppo il tran-

sito di mezzi pesanti e dei bus le ha fatte saltare in pochi mesi».

«Infatti anche se abbiamo ordinato il divieto ai mezzi pesanti h24 - spiega Pozzi - le deroghe non impediscono il transito dei camion e, guardando al futuro, con il progetto dei quattro assi di forza del trasporto pubblico gli autobus saranno ancora più pesanti. Per questo abbiamo pensato agli attraversamenti rialzati usando un asfalto rosso e con le mattonelle disegnate per evitare che la problematica si riproponga in futuro. E su questo mi sembra che i problemi siano stati prontamente risolti». Ro.Ro.



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!



Iltuoserramentosrl.it

VIA CORNIGLIANO, 190/R 16152 (GE)

VIA PRÀ 159 L R 16157 (GE)

Amministrazioni NL
 NENSSI LODDO
 Amministrazioni e Revisioni Condominiali
 Ge Cornigliano via M. Minghetti 6r
 Tel. 324 6190811
 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 Rolla, 16 - 16 D
 16152 Genova Cornigliano
 Tel. 010 6593659
 Fax 010 6001211

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

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

Pro Loco cittadine, prima porta della città per valorizzare l'accoglienza turistica



Capita sempre più frequentemente che chi, per motivi di svago o di lavoro arrivi nella nostra città, si rivolga a una Pro Loco cittadina per avere informazioni su dove soggiornare, cosa visitare e, nota dolente, dove sostare con il proprio camper. Nel nostro piccolo non ci siamo mai tirati indietro dando le informazioni e consegnando il materiale in nostro possesso, cartine brochure e tutto il materiale occorrente fornendo "quell'attività di supporto alla valorizzazione turistica del patrimonio

culturale di Cornigliano e del territorio del Medio ponente genovese" formalizzata recentemente attraverso un Patto di collaborazione con il nostro Municipio. Dopo anni si è finalmente capito il fondamentale ruolo delle Pro Loco sul territorio, una vera e propria prima porta a cui rivolgersi. Allora perché, per la loro dislocazione che copre tutto il territorio genovese da Voltri a Nervi vallate comprese, tutte le Pro Loco cittadine non possono diventare un punto di riferimento

per i turisti che cercano supporto durante il loro soggiorno a partire dai trasporti all'esperienze che si possono svolgere sul territorio? L'accoglienza inizierebbe così già dalle periferie in luoghi accoglienti e da risorse umane opportunamente preparate impiegate all'interno dell'ufficio. Risulta così facile comprendere l'importanza della presenza delle Pro Loco sul territorio cittadino, non solo per il turista ma anche per gli operatori turistici e commerciali e le associazioni del posto che

devono vedere l'Info Point Pro Loco come un'opportunità di confronto e, soprattutto, di crescita del territorio attraverso una vera e propria rete di scambio di informazioni. Servizio civile universale e stage possono fornire a bassi costi per l'Amministrazione quella mano d'opera altamente qualificata rappresentata da giovani multilingue opportunamente formati. Un'occasione concreta di lavoro dunque a sfatare la "tipica accoglienza ligure".
 Parliamone. Oerre

Nella Pro Loco di Cornigliano ogni giorno è sempre l'8 marzo

Quello del volontariato *al femminile* all'interno di una Pro Loco come la nostra è un mondo che merita maggiore attenzione e rispetto, proprio in funzione del suo fondamentale contributo che è importante e particolarmente significativo dentro l'associazione e nel quartiere. In un mondo dove i più emulano falsi miti, le vere protagoniste delle attività nel sociale sul nostro territorio, le nostre "influencer", sono le donne di tutti i giorni, che sempre più numerose si dedicano a fare del bene a se stesse e agli altri perché aiutando gli altri tutti possiamo dare alla nostra giornata e alla nostra esistenza un giudizio sicuramente migliore. Attenzione va riposta all'eccessivo entusiasmo che può portare a dedicare un numero di ore che non si concilia bene con il resto delle attività quotidiane e con i propri affetti che può portare a scoraggiarsi e a generare incomprensioni che possono portare ad abbandonare prematuramente un progetto; ma questo vale anche per i maschietti.



Evento a Villa Bombrini per la Giornata nazionale delle Pro loco d'Italia

Ragionando dovrebbe apparirci paradossale che nel mondo Pro Loco, un settore ad alta componente femminile, la governance sia ancora così fortemente maschile. Eppure le donne hanno una grande capacità dirigenziale, creativa e generativa che certamente senza la loro presenza difficilmente una Pro Loco può crescere e avere credibilità sul proprio territorio. Un talento che può portare lontano di cui spesso loro stesse sono inconsapevoli portatrici più degli uomini. La presenza delle donne all'interno di una Pro Loco è quell'indi-

sensabile valore aggiunto che migliora la visione complessiva dell'organizzazione perché ne accresce il quadro delle sensibilità umanizzandola. Facciamo in modo che l'8 marzo si celebri ogni giorno dell'anno e prendiamo le distanze dalla visione stereotipata della donna come qualcosa da riscattare e da difendere tutti i giorni riducendola così a un oggetto. Prendiamo consapevolezza che la donna svolge un ruolo fondamentale all'interno di una Pro Loco e nella vita stessa che nessuno le potrà mai togliere.
 Oerre

Lo sciopero dei trattori sta coinvolgendo tutta l'Europa, gli agricoltori rivendicano maggiori riconoscimenti per il loro lavoro e non solo economici. È in discussione l'attuale modello di produzione: molti pensano che le produzioni vegetali saranno ridotte a poche varietà ad alta resa e negli allevamenti vi saranno poche razze produttive selezionate. Per capire se è a rischio la biodiversità, diffusa in Italia con circa la metà di specie vegetali e il 30% di quelle animali europee, abbiamo sentito i rappresentanti del "Comitato agricoltori e allevatori per la custodia del territorio".

Alla luce delle manifestazioni europee, com'è la situazione in Liguria dove l'allevamento e l'agricoltura sono praticati in un ambiente "estremo" e diverso nelle varie zone della regione?

L'ambiente è difficile, nei secoli l'agricoltura ha modellato il paesaggio ligure per renderla possibile. I terrazzamenti ne sono un esempio. Le proteste di questi giorni hanno coinvolto anche il nostro Comitato, ma le nostre aziende sono per la maggior parte a gestione familiare e hanno problemi diversi da chi oggi manifesta. Credo che il nocciolo della protesta sia il reddito dell'agricoltura che viene ulteriormente compresso dai nuovi vincoli.

Si parla di contributi per i terreni incolti, potrebbero indurre gli agricoltori liguri a non coltivare aree che attualmente sono produttive?

Il temuto 4% di terreni da mantenere incolti nelle nostre aziende è realtà. Noi pratichiamo un'agricoltura naturale e sostenibile che produce su piccola scala grandi eccellenze. Spesso vendiamo al consumatore con filiera diretta, ciò ha un valore immenso in termini am-

bientali e per la comunità. Condividiamo gli obiettivi green della manovra europea, tuttavia la loro applicazione deve essere rivista. Le microaziende fanno fatica a ricevere fondi europei, sopravvivono con le loro forze. Tanti

secolo ha penalizzato il settore.

Agricoltura sostenibile, minore uso di fertilizzanti chimici, diserbanti e pesticidi. I prodotti di agricoltura naturale e allevamenti rispettosi di ambiente

na alla vendita e ciò non è sostenibile. **Emblematico il prezzo del latte, oggi quanto viene pagato al produttore? Vi è differenza di prezzo fra il latte di animali allevati in stalla e quello di animali da prato stabile**

nienza o del produttore che lo realizza... Il mercato vitivinicolo è un mondo a sé; inoltre non è un prodotto ritenuto necessario. Le nostre produzioni andrebbero confrontate con i "vini naturali" che escono sul mercato a un

torio come riesce a fare la razza Cabannina.

La coltivazione di grani antichi come le toselle potrebbe essere un'alternativa all'uso di pesticidi, fertilizzanti e diserbanti? I grani antichi hanno

“Movimento dei trattori”: parla la Liguria «Penalizzati perché abbiamo piccoli appezzamenti I nostri grani antichi producono meno ma non hanno bisogno di fertilizzanti»

di Riccardo Collu



giovani vorrebbero iniziare ma i bandi europei non favoriscono l'avviamento di piccole aziende.

Pare che l'Europa stia arretrando su alcune decisioni: è realmente così?

L'Europa ha fatto dei passi indietro col ritiro del regolamento sulle limitazioni dei pesticidi e degli Ogm. Sono state così date opportunità alle multinazionali degli agrofarmaci e alle ditte sementiere. Era l'occasione per regolamentare il settore, ma ne sono usciti svantaggiati contadini e ambiente. Non si pensi che così andremo verso la produzione di cibo sano e nutriente nel rispetto dell'ambiente.

Il merito della rivolta dei trattori è cercare di scardinare un sistema che nell'ultimo mezzo

e benessere animale vengono pagati il giusto?

Per esperienza vedo che il consumatore è disposto a spendere qualcosa in più per un prodotto di qualità. Ma la sfida per noi produttori, che dovrebbe essere sostenuta dalle istituzioni, sarebbe di rendere il cibo "buono" accessibile a tutti. Lottiamo quotidianamente per limitare il prezzo dei prodotti con spese di produzione altissime e la tantissima manodopera indispensabile in un'agricoltura senza chimica. Se vogliamo essere retribuiti dignitosamente diventa complicato avere prezzi competitivi e popolari. Per contenerli, il produttore nella maggior parte dei casi, deve occuparsi personalmente della merce dalla semi-

al pascolo?

Oggi tutto il latte ritirato dalla stalla vale dai 50 ai 60 centesimi al litro. Considerando i costi di produzione, manodopera esclusa, il ricavo è quasi nullo. Il latte vaccino da pascolo è il migliore, la qualità si riscontra al sapore e nella qualità di prodotti come il formaggio ma la resa è inferiore. I produttori liguri sono penalizzati sia perché abbiamo piccoli appezzamenti che per il problema della fauna selvatica. Le istituzioni dovrebbero corrispondere un riconoscimento ad aziende montane e collinari anche per la custodia del territorio.

Il consumatore però è disposto a pagare di più una bottiglia di vino dello stesso vitigno a seconda della zona di prove-

prezzo superiore a quelli convenzionali, ma i settori non sono paragonabili.

In Liguria abbiamo già vissuto il tentativo di sostituire la razza Cabannina con altre più produttive. Il recupero di razze autoctone può contribuire a un allevamento sostenibile?

Le razze autoctone sono le più sostenibili in assoluto perché producono in sintonia il territorio. Le razze selezionate dalla moderna zootecnia puntano alla produzione e necessitano di elevate dosi di concentrato. In molti casi si abbandona il prato stabile per coltivare essenze ad alta energia. Sarebbe opportuno sfruttare la capacità che hanno i ruminanti di utilizzare la cellulosa vegetale e alimentarsi di ciò che offre il terri-

un fabbisogno minore e, nel caso delle *toselle*, si adattano bene al territorio ligure. In queste varietà vi è un maggiore sviluppo delle radici, utile per far fronte al problema della siccità. I grani antichi producono meno ma non hanno bisogno di fertilizzanti, contengono glutine in diversa quantità e di diversa qualità. Noi li maciniamo a pietra e le proprietà organolettiche non si perdono. Le farine sono ricche di fibra e più digeribili. Ringraziamo Daniele e Margherita dell'az. Agr. Cascina salvaega (foto 2), az. Agr. Davide Mannino (foto 3), Giampaolo Riso az. Agr. il Mezzano, Maddalena Buzelli (foto 4) dell'az. Agr. Agrisola e il presidente del "Comitato agricoltori e allevatori per la custodia del territorio" Carlo Bellomo dell'az. Agr. La Boccarda.

NON SOLO  FINESTRE

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

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



nonsolofinestregenova.it

Un gioiello da quasi mille posti. Un luogo dove la comunità s'incontrava per scambiare idee, condividere momenti di svago e di cultura. Questo era e vuol continuare a essere il Cinema-Teatro Verdi di Sestri, il quarto teatro per capienza del capoluogo, che gode fra l'altro del più bello schermo cinematografico della città.

Eppure, questa sala dall'acustica perfetta, con un potenziale bacino di utenza di 85.000 persone tra Cornigliano, Sestri e Pegli, sembra destinata a chiudersi. Nel tentativo di salvarla si è svolta l'8 febbraio, presso la sede del Municipio Medio Ponente, un'assemblea pubblica, dal titolo *Nessundorma*, di fronte a oltre trecento persone nella sala inferiore di Palazzo Fieschi, a Sestri Ponente. Organizzato dalle minoranze in Consiglio del Municipio VI Medio Ponente (Genova Civica, Lista Rosso-Verde, Partito democratico, Movimento Cinque stelle), l'evento ha inteso focalizzare l'attenzione sul futuro precario della storica sala di Piazza Oriani. Scopi della riunione far sentire la voce del quartiere sulla chiusura dell'attività a partire dalla scorsa estate, creare un movimento che induca il Comune a chiudere velocemente un accordo soddisfacente, raccogliere idee e proposte di cittadini e associazioni.

Ancora una volta i sestresi (ma anche abitanti di altre zone del Ponente) hanno risposto dimostrando di voler difendere un bene storico e culturale così prezioso. La capienza della sala di Palazzo Fieschi si è dimostrata insufficiente, tanto che molti hanno dovuto assistere dall'esterno. Si spera, in vista di ulteriori dibattiti sull'argomento, di cercare di ottenere uno spazio più consono a disposizione della cittadinanza.

In assenza di componenti della giunta municipale invitati all'evento, sono intervenuti al dibattito i vari rappresentanti delle minoranze, oltre al capogruppo del Partito democratico, Stefano Bernini, e a esponenti delle principali associazioni culturali sestresi. Ha moderato Alberto Bruzzone, giornalista di

Repubblica, che ha aperto perorando con un articolo la causa del teatro. Sono intervenuti alcuni cittadini, tra questi la memoria storica di Sestri, Mario Carboni (foto), i quali hanno esposto ricordi e suggerimenti in quanto la finalità principale dell'assemblea era tastare il polso della situazione e coinvolgere il maggior numero di

ne di ponteggi e altri impegni burocratici che si riteneva avessero comportato la chiusura. È arrivata invece la notizia che la Società Cinema Teatro Verdi srl dovrà restituire immediatamente l'immobile. Se così effettivamente fosse, si potrebbe trarre un sospiro di sollievo e pensare più serenamente alla futura gestione del teatro.

risposta alle interrogazioni dei consiglieri comunali Fabio Ceraudo (M5s) ed Elena Manara (Vince Genova), il Comune ha versato, come previsto, la metà, per un importo di circa 1,5 milioni.

Per tornare al contratto stipulato tra Comune di Genova e Società Cinema Teatro Verdi, quest'ultima si impegnava a utilizzare il teatro

Sestri, un'assemblea pubblica per riaprire il Teatro Verdi

di Rita Nello Marchetti



persone nel tentativo di salvataggio dell'ultima sala di Genova che sembra destinata a morire. Condizione principale sostenuta dai partecipanti è che occorre vigilare perché il Verdi pubblico, aperto a tutti, comprese le scuole, e non diventi una succursale di qualche realtà estranea. Ma perché il teatro è chiuso dalla scorsa estate? Il gestore Giunio Lavizzari Cuneo ne aveva annunciato la chiusura per lavori di sistemazione che si erano resi necessari a causa di un incidente avvenuto nel corso del saggio di una scuola di danza, quando, in seguito a una manovra errata, il sipario ha ceduto ed è stato danneggiato. A suo tempo il gestore stesso aveva condotto azioni legali contro la scuola per la parte che riguarda i danni non coperti dall'assicurazione ma i tempi lunghi della causa avevano fermato la programmazione. L'entità dei lavori, stimata in diecimila euro, prevedeva l'installazio-

Una gestione pubblica, come si è detto. Lo si ribadisce, poiché su questo punto non vi è piena certezza, in quanto l'assessora all'Avvocatura del Comune di Genova, Lorenza Rosso, non presente alla riunione, aveva dichiarato: "Vedremo se con evidenza pubblica o tramite gestione, ma l'obiettivo è restituire il teatro a chi può gestirlo nel modo adeguato". Ma tracciamo una breve storia del contratto a suo tempo stipulato tra il Comune di Genova e la Società Cinema Teatro Verdi srl, presieduta da Giunio Lavizzari Cuneo.

Dal giugno 2007, alla Società erano stati concessi trent'anni di tempo (fino al 12 giugno 2037) per mettere mano alla manutenzione straordinaria e procedere ai lavori di adeguamento della struttura. Per la ristrutturazione il contratto prevedeva un importo di 3 milioni e 338mila euro più Iva, di cui, ha dichiarato l'assessora Lorenza Rosso nella sua

"per pubblico spettacolo teatrale e cinematografico", garantendone il buono stato di conservazione e il proficuo funzionamento sino alla data della scadenza contrattuale.

Tale contratto pare non essere stato rispettato, in quanto, con nota del 29 settembre 2023, indirizzata alla Segreteria del sindaco di Genova e ad alcuni dipendenti del Comune, il rappresentante legale della Società Cinema Teatro Verdi dava notizia dell'impossibilità di adempiere alla prevista stagione teatrale e cinematografica 2023/24, adducendo vari motivi, in verità piuttosto generici.

Il primo si riferiva al fatto che il parcheggio sotterraneo antistante il teatro, in concessione a un soggetto privato diverso, non poteva garantire l'apertura durante gli spettacoli serali e festivi (cosa peraltro risaputa fin dall'inizio). Inoltre, dichiarava un non precisato aumento dei costi energetici, unito alla difficoltà di esecuzione

Teatro Verdi, qual è lo stato attuale dell'impianto e quali sono gli obiettivi futuri. Lo abbiamo chiesto a Cristina Pozzi, presidente del VI Municipio Medio Ponente.



«Fin dall'inizio del mio mandato, circa un anno e mezzo fa, ho cercato di affrontare il problema del Teatro Verdi, soprattutto per la difficoltà nell'ottenere spazi per la programmazione degli eventi con carattere municipale.

La situazione del teatro, in crisi da tempo anche a causa della pandemia da Covid, è precipitata l'estate scorsa, quando a seguito dei danni al sipario il teatro è stato chiuso dal gestore.

A questo punto il Municipio ha ovviamente interessato il sindaco per arrivare a una soluzione che portasse a una celere riapertura al pubblico del teatro, che rappresenta una insostituibile risorsa culturale per i sestresi e non solo.

Attualmente la questione è seguita personalmente dall'assessore comunale Lorenza Rosso, ovviamente in costante contatto con il Municipio.

Il maggior ostacolo è la durata addirittura ultratrentennale del contratto, stipulato ai tempi delle amministrazioni municipale di Bernini e comunale di Pericu, durata che dovrebbe in teoria garantire maggiori investimenti del gestore, ma che in realtà paralizza la situazione per il corso di una intera generazione.

Spiace che questo fattore sia stato ignorato dall'assemblea organizzata recentemente dalle opposizioni, così com'è stata ignorata l'attività che era già in atto da parte del Comune per risolvere la situazione.

Sono certa dell'impegno del Comune di Genova e del Municipio nel concentrare tutti gli sforzi possibili perché il teatro Verdi riapra al più presto al pubblico e torni agli antichi splendori». EC

di alcuni interventi straordinari di adeguamento che sarebbero stati imposti dalle nuove normative. In un secondo momento la Società avrebbe giustificato la mancata apertura del Teatro adducendo il danno inferto al sipario, di cui si è accennato.

Dopo diverse iniziative e incontri il Comune ha preso atto dell'esito negativo di tali interventi, in quanto il legale rappresentante della Società ribadiva di non avere più interesse alla gestione del teatro. A seguito di tali atti, l'amministrazione comunale, il 16 gennaio 2024, ha contestato in via formale al gestore la grave inadempienza del contratto, procedendo conseguentemente alla definitiva chiusura del locale.

Già in tempi precedenti (anni '70), il teatro aveva attraversato alcune criticità.

Ma anche in periodi più recenti ha dovuto subire tagli e defezioni: impedimenti dovuti al crollo del Ponte Morandi avevano causato difficoltà di spostamento di diverse compagnie teatrali, impossibilitate a intervenire ad alcuni spettacoli. In seconda istanza, il Covid 19 ha ulteriormente ostacolato l'attività del teatro, che tuttavia è rimasto aperto almeno in alcune circostanze.

Ora, dopo l'assemblea dell'8 febbraio, pare che si apra uno spiraglio per una non imminente apertura del Teatro, ma occorre che i cittadini vigilino sull'affidamento della gestione e che le associazioni del territorio si muovano per proporre al Comune l'inizio di una nuova stagione teatrale. A questo riguardo è stato annunciato l'avvio di una raccolta di firme affinché il teatro viva e rimanga pubblico.

Non si vede per quale motivo dovrebbe chiudersi questa sala visto l'enorme interesse dell'utenza, dimostrato anche dal fatto che i teatri di Sampierdarena sono molto frequentati così come il Teatro Govi di Bolzaneto.

I sestresi vogliono riappropriarsi del loro glorioso teatro, dove sono passati negli anni attori del calibro di Gilberto Govi, Lina Volonghi e Dario Fo. Un palcoscenico prestigioso a cui non si vuole assolutamente rinunciare.



Nino Silvestri e l'arte del restauro «Da Coronata alla chiesa del Gesù Le gratificazioni mi sono arrivate dalle grandi sfide»

di Martina Pomodoro

Incontriamo il restauratore Nino Silvestri nel suo laboratorio situato nella chiesa di Santa Maria in via Lata, a Genova Carignano. Suoi sono gli interventi di restauro sulle bellissime tele di Giovanni Raffaele Badaracco all'interno dell'oratorio di Nostra Signora Assunta di Coronata.

Che cosa ci può raccontare di questo intervento conservativo?

Sono passati ormai più di vent'anni dal mio intervento a Coronata sulle tele del Badaracco, ma ricordo ancora lo stupore provato una volta entrato nell'Oratorio dell'Assunta, un vero gioiello. L'intervento di restauro sulle tele di per sé non ha portato grandi problemi, ma come aneddoto ricordo che abbiamo dovuto studiare a lungo il metodo migliore per tirare giù i dipinti dalle pareti. In particolare, l'enorme dipinto sull'altare maggiore ha una forma sagomata ed era incastrato nella sua nicchia: infatti alcune decorazioni a stucco sono state fatte in un momento successivo al posizionamento del dipinto nella nicchia ed è dunque stato necessario smontare alcuni di questi stucchi per poterlo tirare giù.

Quello del restauratore è un mestiere inconsueto: quali sono le motivazioni che l'hanno portata a intraprendere questa professione?

Ricordo che già dalle elementari mi piaceva l'arte, mi piaceva la pittura, ero affascinato dall'ambiente delle botteghe. Poi andando avanti ho cominciato a fare dei lavori artigianali e frequentando ambienti dove c'erano dei pittori anziani ho capito che quel mondo mi apparteneva e che mi sarebbe piaciuto fare il pittore. In seguito, è venuta fuori questa opportunità di fare a Genova un corso di restauro e lì ho capito che quella era la mia strada.

Secondo lei che cosa è il restauro e quale "mission" deve avere un restauratore?

Il restauratore in generale ha sempre avuto la missione del recupero delle opere, degli oggetti, ma dietro c'è molto di più: deve conoscere a fondo e con precisione su che cosa va a operare. Deve agire come un medico che ha di fronte un paziente e domandarsi quali sono i problemi, cos'è che ha portato quell'oggetto a quel tipo di degrado, deve conoscere l'autore, i materiali usati e così via. Una volta affrontato questo, il restauratore ha una cartella clinica abbastanza completa e decide che tipo di intervento è meglio eseguire. Quindi lo scopo è sempre quello di recuperare senza aggiungere nulla, rendendo più leggibile possibile ciò che ci è arrivato senza reinterpretarlo, perché l'opera d'arte è soprattutto un documento e va rispettata come tale.

Lei svolge questa attività da quasi cinquant'anni: quali sono i principali cambiamenti?

Di cambiamenti in mezzo secolo ce ne sono stati tantissimi. Una volta chi arrivava a fare questo mestiere proveniva da esperienze e contesti anche molto diversi: a volte bastava avere una buona manualità, senza alcun tipo di professionalità, e questo devo dire che ha creato un mare di problemi. Andando avanti si è capito che in realtà ci vuole una preparazione di base notevole, soprattutto chimica e scientifica. Ora il rapporto con gli istituti di ricerca, i nuovi materiali e le nuove tecnologie è fondamentale e si ha modo di fare dei progetti molto precisi e di ottenere dei risultati che prima erano impossibili. Proprio per questo la figura del restauratore cambia in continuazione e va affinata sempre di più: non basta una laurea, ma occorrono continui aggiornamenti, anche perché gli oggetti su cui si deve andare a operare sono talmen-

te tanti e così diversi l'uno dall'altro che c'è sempre un problema nuovo da affrontare.

Quali sono le soddisfazioni maggiori di questo lavoro? Ci può raccontare un aneddoto su qualche intervento particolare?

Devo dire che soddisfazioni ce ne sono tante e si rinnovano nonostante la mia lunga attività. In generale quando si mette mano su grandi capolavori e si riesce a ottenere il risultato sperato si provano davvero grandi emozioni. Le gratificazioni più grandi della mia carriera sono arrivate sempre dalle sfide, a volte quasi impossibili, dalla risoluzione di problemi che magari erano lì in attesa da decenni. Il primo esempio che mi viene in mente è l'Assunta di Guido Reni nella chiesa del Gesù, un dipinto di enormi dimensioni, molto complesso perché aveva subito un degrado profondo che si era portato via quasi tutta la tela di sostegno. È un tipo di intervento molto raro e sono venuti a vederlo vari istituti di ricerca, l'Università e diversi colleghi. Siamo riusciti a recuperarlo con successo ed è stato definito il restauro dell'anno.

Quale consiglio darebbe a un giovane che volesse iniziare a fare questo mestiere?

Intanto dovrebbe informarsi prima, andare a visitare qualche laboratorio, parlare con i restauratori per capire se è portato e per conoscere i dettagli di questo mestiere che visto da fuori ha il suo fascino particolare, ma che in realtà è un lavoro ed è un lavoro anche faticoso. È un mestiere impegnativo, pieno di responsabilità che ormai richiede una preparazione scientifica importante e quindi il consiglio dopo aver verificato questi aspetti è quello di proseguire con un corso di laurea specifico ormai necessario.

Per questa
pubblicità
349.7835595

Cose Buone di Sardegna
Prodotti Tipici Sardi - Tripperia

Via Umberto Bertolotti 18 r
Via Paolo A. De Caverio 3 r
Genova - Cornigliano
Aldo: 340 2571897
Luana: 346 0252636

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
OREFICERIA
ARGENTERIA

Tel. 010.4550522
Piazza V. Veneto, 1BR - 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 Relà, 1/10 - 16149 Genova
Uff. 010 466426 - cell. 346 3444683
paolopisana@ymail.com
slpgamministrazioni@gmail.com

Anna Malaspina
Hair Style

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

lele MOTORS

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

Via Rolla, 22 r. - 16152 Genova
Tel. 010.653.33.85 - Cell. 347 787.49.34
E-mail: raffa.todarello@gmail.com

CELANO BOXE GENOVA

CORSO +13 LUNEDI/MERCOLEDI/VENERDI 17:45/19:45
CORSO BAMBINI MARTEDI/GIOVEDI 17:00/18:15

SEDE: VIA NINO CERVETTO 53R, GE
PALESTRA: P.ZZA MONTEVERDI 30
TEL 010/6512838
PAOLO CELANO 3735514367
CELANOBOXE@HOTMAIL.IT

Chiara Ferragni, il successo diventa un boomerang

Il contrappasso dei follower: dai like agli insulti

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



Premessa. Alcune considerazioni sul tema, a fronte di quanto si è appreso dai mezzi d'informazione, con la doverosa premessa che le valutazioni dovrebbero derivare, unicamente, dalla conoscenza degli atti in luogo di qualsivoglia proposizione *qualunquistica*.

La vicenda del pandoro *Pink Christmas* si sta inasprendo sempre di più, per l'*influencer* cremonese Chiara Ferragni e anche per l'azienda che si indicherà, d'ora in poi, con la lettera *B.*

L'*influencer*, insieme con l'imprenditrice *A. B.*, è indagata dalla procura di Milano per truffa connotata dalla *minorata difesa*, l'aggravante prevista dal codice penale nei casi in cui l'autore del reato abbia «*approfittato di*



"La priorità è proteggere la famiglia e i figli. Poi, naturalmente, qualunque cosa io faccia, se ne parla ma per me, piuttosto che dare spiegazioni, è più importante fare quello che reputo più giusto: tenere i problemi tra le mura familiari". Parlava così Chiara Ferragni martedì 20 febbraio, in un'intervista che il Corriere della sera ha realizzato prima che si diffondessero le notizie su una crisi con il marito Fedez. *La redazione*

circostanze di tempo, di luogo o di persona, anche in riferimento all'età, tali da ostacolare la pubblica o privata difesa».

La *minorata difesa* si riferirebbe, in particolare, all'uso di *sistemi informatici*: presumibilmente, gli inquirenti hanno ritenuto che il cliente fosse più raggiungibile mediante *social network*.

La notizia dell'indagine relativa a Ferragni e *B.* si è diffusa prima che costoro ricevesse-

ro l'*avviso di garanzia*, comunque dopo che i militari della Guardia di Finanza si erano presentati negli uffici della storica azienda dolciaria di Fossano (Cn) per raccogliere documenti e materiali utili a comprendere in che modo fosse stata effettivamente gestita la campagna che ha condotto a presentare, come un'operazione di beneficenza, la vendita del pandoro *rosa* nel 2021.

L'istruttoria dell'*Autorità garante del mercato*, che ha fatto scoppiare il caso, si è chiusa lo scorso 15 dicembre con multe per quasi un milione e mezzo di euro: 420mila euro per *B.* e quasi 1,1 milioni di euro complessivi per le due aziende della Ferragni. Secondo le indagini dell'*Antitrust*, i consumatori sono stati indotti a credere che, comprando il pandoro, avrebbero contribuito ad aiutare l'*Ospedale*

Regina Margherita di Torino nell'acquisto di un macchinario utilizzato per le terapie dei bambini malati di cancro.

In realtà, la donazione, da 50mila euro, era già stata fatta da *B.* mesi prima della firma del contratto con Ferragni ed era slegata dalle vendite.

Alle citate indagini dell'*Antitrust* sono seguite quelle di Eugenio Fusco, procuratore aggiunto di Milano. Tutte le parti promet-

tono collaborazione con l'autorità giudiziaria, dichiarandosi turbate per quanto avvenuto.

È l'introduzione della previsione della *minorata difesa* che permette alla procura di procedere per il reato di truffa: se tale ipotesi fosse stata prevista nella forma *non aggravata*, sarebbe servita, invece, la querela di almeno un consumatore, che, a oggi, non è stata sporta (essendovi agli atti, al momento, soltanto, un esposto del *Codacons*, che non è una persona fisica).

Comunque vada a finire, per le imprese di Ferragni le prospettive non sono buone: il danno d'immagine è devastante per chi fa un *business* in cui l'apparenza è l'unico *asset* di valore.

Per adesso, il caso del pandoro ha portato, per l'*influencer*, alla rottura dell'accordo con una nota società di ottica e al rinvio, a data imprecisata, della campagna pubblicitaria di una famosissima compagnia americana produttrice di bibite gassate.

di Enrico Cirone

"C'era una svolta", anzi due, nella battaglia legale (per la separazione) che si preannuncia lunghissima tra Federico Leonardo Lucia, in arte Fedez, e Chiara Ferragni, si inserisce anche il *Codacons*. Il Tribunale di Roma ha respinto le richieste del rapper ex marito di Chiara Ferragni, stabilendo l'archiviazione della querela "per insussistenza del fatto e per quella dell'elemento soggettivo". Una vittoria per l'Associazione dei consumatori quando il *Codacons* aveva denunciato Fedez per presunta "pubblicità occulta" a favore di un noto marchio sportivo durante il Concertone del Primo maggio a Roma. Parallelamente, l'associazione aveva citato presunti "testi omofobi" del rapper in concomitanza con la sua campagna sul ddl Zan. Accuse che avevano portato Fedez a querela-



Con la separazione in vista Fedez mette le mani avanti e si dichiara «nullatenente»

re il *Codacons* per diffamazione. Il 30 gennaio scorso la decisione della Procura di Roma: "Quanto alla pubblicità occulta la oggettività del fatto - si legge nel testo della decisione con cui il Gip archivia la querela di Fedez -, dell'aver indossato sul palco del concerto del 1° maggio un cap-

pellino recante il logo Nike, ammessa anche dall'opponente, va strettamente connessa alla pendenza presso l'Autorità garante della concorrenza e del mercato di un procedimento a carico dello stesso Lucia; non rileva come evidenziato dal Pm la circostanza che sia stato ar-

chiviato tale procedimento atteso che la medesima Autorità ha definito tale pubblicità 'palese' e non 'occulte', corroborando tale qualifica l'interesse pubblico della notizia". Sulle accuse di omofobia, invece, il punto incriminato è il passaggio: «Mi interessa che Tiziano Ferro abbia

«COMUNISTI SENZA ROLEX»

«Io intestatario di beni? No, ho tutto intestato alle mie società». La risposta di Fedez in tribunale (pronunciata quattro anni fa durante un processo per diffamazione) ha fornito al *Codacons* lo spunto per un nuovo esposto contro il rapper. L'associazione ora chiede alla Guardia di Finanza una verifica fiscale dopo che nel 2019 i controlli non diedero origine ad alcuna inchiesta penale. Fedez ha replicato via social: «Non ho intestato nulla a nome mio e dunque sono tecnicamente nullatenente perché è tutto intestato alle società della mia famiglia, come avviene per molti imprenditori e imprenditrici di questo Paese. Se avessi detto il contrario avrei mentito davanti a un giudice compiendo un reato». Nessuna risposta pubblica, almeno per il momento, da parte di Fedez. **EC**

fatto outing. Ora so che ha mangiato più wurstel che crauti. Si era presentato in modo strano con Cisticchi. Ciao, sono Tiziano, non è che me lo ficchi [...]

Il Gip ha ritenuto che l'accusa di omofobia ai danni di Fedez non ha compromesso la sua reputazione né è parsa grave al punto di prevedere un provvedimento, quindi la denuncia per diffamazione non ha ragion d'essere.

E, in tempi non sospetti, come se avesse presagito il traumatico distacco, il rapper si è già dichiarato «nullatenente». È l'unica certezza: tra tanti interrogativi, solo uno ha trovato in effetti una risposta e riguarda l'attuale domicilio di Federico che se n'è andato dalla casa che ha condiviso fino a ora con la moglie a Citylife (il leggendario bosco verticale) per rifugiarsi nell'appartamento un tempo diviso con la sua ex Giulia Valentina.



«La Via dell'argento mi porta a Villa Bombrini E in Francia un piccolo monile di corallo mi racconta ancora di Oddone di Savoia»

di Margot Bobot, ricercatrice mineraria

Per me scendere al mare ripercorrendo la *Via dell'argento* è un voyage emozionante e ricco: ogni giorno ho soggiornato in borghi diversi, alla ricerca di segni di passaggio, tracce del passato lasciate anche inconsapevolmente dai lavoratori del regno, di chi si occupava di miniera e trasporto. Pensate all'emozione e al desi-

derio di scendere verso il porto, di chi ha vissuto mesi e mesi al buio dei cunicoli, e poi finalmente la luce, la speranza. Viviamo insieme i paesi montani di discesa, ognuno con il suo vissuto, il suo passato: Ceva conserva la maestosità e l'eleganza di chi ha accolto il passaggio, ogni angolo della cittadina, custodita e difesa tra

due fiumi, racconta la storia di prima, ma scendendo ancora verso Millesimo troviamo una sorpresa inaspettata, scopriamo non solo minerali ma anche fossili e conchiglie, che nei ricordi del tempo perduto, narrano di ricercatori e studiosi che portarono fino in Francia, a Parigi, frammenti di quanto trovato.

Anche il principe Oddone (*seduto, al centro della foto*) è stato qui: è ricordato in una missiva del 1860. Raccolse camponi e ringraziò amorevolmente. Scendiamo ancora, allunghiamo, arriviamo a Bordighera, dove pittori straordinari (*Claude Monet, Pompeo Mariani*), scrittori (*Edmondo De Amicis,*

Charles Dickens) e poeti descrivono la *promenade*, la strada a mare incorniciata da pini marittimi, e poi ancora l'Aurelia, la via romana. Vedo il mare e penso à *l'émotion* dei minatori.

Finalmente arrivo a Genova e m'innamoro di voi, della vostra città, unica, splendida e ricca di segreti, Palazzo Reale apre per me le sue porte, le stanze e il giardino. È come pensavo: splendido, una perla che il principe ha fatto sua.

Chiedo di visionare i reperti, la vita che ancora si percepisce nelle stanze, ma forse

la residenza estiva di Cornigliano racconta ancora di più, come fosse un volo, un *vol lointain*: così mi dirigo a ponente, a Villa Durazzo Bombrini, nella Cornigliano del mio giornale.

È luogo ricco di storia, di vissuto, ricorda la Francia, forse Versailles. Torno in Francia, a Lione.

Sento ancora l'emozione, visiono le foto, il piccolo monile di corallo e argento che racconta il tempo passato, di estrazione e lavorazione.

(Foto sopra, *Claude Monet: Bordighera*)

Elisabetta Violani
Martedì 05 marzo
ore 16.30/17.45

Biblioteca Guerrazzi

Fiori a Perdere
una storia che racconta l'infanzia e l'adolescenza di un gruppo di ragazzi condividendo gioie e dolori. Un mondo spensierato ma fatto anche di un futuro incerto: è un attimo scegliere la parte sbagliata e dare al proprio destino una piega tragica.

Interverrà:
Christian Spadariotto
Presidente Associazione Via del Campo e Caruggi APS

Info:
Biblioteca Guerrazzi
via N. Cervetto, 35 Cornigliano Ge
tel. 010.3579940
mailto:guerrazzi@comune.genova.it

Martedì 5 marzo in biblioteca Guerrazzi presentazione del libro, *Fiori a perdere*, presente l'autore Elisabetta Violani. Genovese, laureata in Biologia, dottore di Ricerca ed entusiasta lettrice, dopo anni passati a insegnare all'Università, scopre la passione per la scrittura. Esordisce con *Scrivere per non morire*, memorie tragicomiche di un'ex ricercatrice dove racconta ciò che ha visto e vissuto in tanti anni di attività di ricerca in Università e nel privato. *Fiori a perdere* è una storia in parte autobiografica, che si svolge negli anni '70-'80, e racconta l'infanzia e l'adolescenza di un gruppo di ragazzi che passa buona parte della vita in via Gigliola Sforita, strada che si inerpica su una collina e che apparteneva al quartiere Città Giardino. (Ingresso libero)

GIORNATA INTERNAZIONALE DELLA DONNA
8 MARZO 2024
Venerdì ore 15,00
VILLA BOMBRINI - Via L. Muratori

- Saluto agli interventi da parte della Sezione ANPI
- Incontro con personalità del mondo civile e politico
- Intrattenimento musicale con "SILVANO"
- Rinfresco e premi lotteria offerti dall'ANPI con la partecipazione:
 - AISER
 - Alzheimer Café
 - Circolo Arci Uraglianza
 - Commercianti di Cornigliano
 - COOP

LA CITTADINANZA È INVITATA

ASSOCIAZIONE DEI LUCANI A GENOVA
"Venerdì 8 marzo 2024"
ore 15,30
presso il Centro Civico di Cornigliano
in viale Narisano n°14

"Ruolo educativo delle Donne del nostro Secolo"
Discussione aperta con la dot.ssa **Maria Domenica CELANO**

Saranno presenti:
Cristina POZZI Presidente Municipio VI° Medio Parente
Teresa LAPOLLA Assessore alla Cultura Municipio VI° Medio Parente
Mauro DE SALVO Presidente Ass. dei Lucani a Genova

Siete invitati a partecipare numerosi ai prossimi anni dalle ore 15:30 alle 18:00

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

DEVI VENDERE CASA?
MEGLIO CHIAMARE **ROCCO**
391.387.6206

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

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

Lavanderia del Borgo
di Alessandra Calcagno
Via P. A. De Caveno, 10/R
16152 Genova
Cell. 338-4857751
P.I. 02246200998 - C.F. CUCUN68A50D969H

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

Il palazzo di villa è collocato verso la metà di via Tonale, strada che anticamente collegava Genova al ponente assieme all'attuale tracciato di via Cervetto e via dei Domenicani, a Cornigliano. Molto probabilmente l'edificio era parte, un tempo, di un ben più vasto possedimento della famiglia Spinola ma ulteriori notizie d'archivio sulla proprietà sono emerse a seguito delle ricerche condotte in questi ultimi anni presso l'Archivio di Stato di Genova da Filippo Tassara, presidente dell'associazione Ascovil, raccolte nei due volumi *Le ville di Cornigliano tra Quattro e Settecento*.

Dallo studio di un consistente corpus di atti notarili si è potuto ricostruire la storia e i passaggi di proprietà dell'immobile coprendo un arco temporale che dal 1317 va al 1764, dal quale emerge come inizialmente (1317) la villa appartenne a Nicolò de Savignone, marito di Catalina Pallavicino, il quale usò la proprietà come garanzia per la dote della consorte. Nel corso del Quattrocento la villa e le sue pertinenze passarono ai Pallavicino - tra l'altro proprietari dell'adiacente villa conosciuta al giorno d'oggi come Spinola Pavese Dufour - e poi agli Spinola per giungere nel 1490 a Gio. Batta e Stefano Gentile, già possessori a Cornigliano di un'altra proprietà sita verso il ponte sul Polcevera e che vendettero a Quilico Spinola.

Dal 1535 fino al 1609 la villa appartenne a Costantino Gentile e ai suoi eredi. Costui era banchiere di Carlo V e di Filippo II di Spagna nonché proprietario di un lotto presso Strada Nuova che nel 1563 vendette con profitto a Gio. Batta e Andrea Spinola che vi edificarono la loro dimora (Palazzo di Gio. Battista Spinola in via Garibaldi 6, Nda.), nel 1631 Maria Virginia Spinola, moglie di Gerolamo Gentile,



Villa Gentile, Spinola, Grillo. In un unico palazzo 700 anni di storia, eredità e compravendite

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

uni questa proprietà con quella della villa Spinola Pavese Dufour ereditata da suo fratello e, per via femminile, giunse infine a Stefano Grillo in quanto l'immobile era stato ricevuto in eredità dalla moglie Maria Vittoria Spinola. Verso il XVIII secolo la proprietà assieme alla limitrofa villa Spinola Pavese Dufour venne acquisita dalla famiglia Grillo. Le principali fonti sulla villa e sul suo lotto di pertinenza sono riscontrabili anche nei catasti conservati presso l'Archivio di Stato di Genova, le topografie del Vinzoni del 1757 e le matrici catastali della Comunità di Cornigliano del 1809-12. In particolar modo dal Vinzoni e dalle sue note emerge come il palazzo venne danneggiato dagli austriaci verosimilmente tra il 1746 e il 1747, anni della rivolta di Genova e dell'assedio di Genova - episodi all'interno dello scenario della guerra di successione austriaca (1740-48). Nel 1798 l'edificio appartenne ai Rapallino e venne adi-

bito a fabbrica di biacca. Questi ne conservarono la proprietà fino al 1863 quando il palazzo venne suddiviso in appartamenti diventando un condominio ma, nonostante queste vicende storiche e le modifiche strutturali dovute ai suoi cambiamenti di funzione e uso, l'immobile ha sostanzialmente mantenuto sui prospetti (facciate, Nda.) le antiche caratteristiche di dimora di villa. Il dislivello tra via Tonale e l'attuale via Cornigliano rende più imponente la facciata che dà verso il mare e possiede ancora una suddivisione piuttosto regolare caratterizzata da cinque assi di finestre. Verso levante, la parte laterale dell'edificio si appoggia su una grande arcata che costituiva la parte finale della scenografia e degli elementi decorativi del giardino padronale dell'attigua villa Spinola Pavese Dufour. Sulla facciata a nord, verso Coronata, invece il volume è più elaborato e si presenta ai nostri occhi an-

cora ben conservato nonostante abbia bisogno di restauri: esso è caratterizzato da due entrate con ingressi arcuati sui portali e quello di levante da un piccolo cortile interno. Alcune vecchie foto e un dipinto di Gustavo Dufour di fine Ottocento tramandano però che tutte le facciate presentavano una decorazione dipinta geometrica a partito architettonico. Ancora una volta ciò che può apparire come banale o scontato per la sua consueta presenza nella nostra quotidianità, può nascondere interessanti e articolate storie da conoscere, tramandare e valorizzare per generare processi di conoscenza e identificazione col patrimonio storico-artistico e monumentale del territorio. De Negri E., Tassara F. Facco M. T., Antola M., *Cornigliano Città di Ville*, Sagep Editori, Genova, 2016, pp. 42-43. Tassara F., *Le ville di Cornigliano tra Quattro e Settecento*, Quaderni Franzoniani, Genova, 2022.



Villa de Lione-Serra

Di questo palazzo rimangono soltanto tracce storiche. Faceva parte del gruppo di tre ville collocate lungo la *crossa* per Coronata (o *crossa degli Invrea*) assieme a Villa Pallavicino Piaggio e a Villa Cibo Imperiale. Venne demolita verso il primo quarto del XX secolo per edificare il moderno condominio attualmente visibile in via Coronata 10, ma in diverse foto di fine Ottocento e inizio Novecento la si può ancora ammirare. Risulta però impossibile datare con precisione l'edificio sulla base dei pochi dati giunti ai giorni nostri, ma presentava un volume di tipo cubico compatto e un tetto a padiglione.

Secondo il catasto del 1798 però abbiamo la descrizione dell'edificio padronale ossia "un pallazzo da villeggio composto di tre piani". Le prime notizie d'archivio riguardanti verosimilmente questa proprietà risalgono al 1414 e al 1425 quando la villa appartiene agli eredi di Luchino Gentile, possesso che viene mantenuto in maniera continuativa dalla famiglia negli anni 1458/9, 1495/7, fino al 1556 quando gli eredi di Carlo Gentile la cedono ad Andrea di Lione di Campo (*da intendersi come Campofreddo, ossia l'odierna Campo Ligure, ndr.*) di professione chirurgo o "barbero", sulla base delle fonti d'archivio che lo citano, e che mantenne ancora nel 1564 - da notare che durante l'età moderna i barbieri esercitavano anche la bassa chirurgia, ossia quegli interventi che ora vengono eseguiti in modo ambulatoriale e non in sala operatoria. Nel 1577 Giovanni de Leone, presumibilmente figlio di Andrea, affittò la proprietà ad Agostino Spinola q. Nicolò e in seguito nel 1597 passò agli Spinola fino al 1685. Dal 1704 pervenne alla famiglia Serra mentre dal 1764 al 1798 appartenne alla famiglia Ponzio perdendosi poi definitivamente ogni traccia. L.B. Foto A. Di Lorenzi.

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



Come sarà Genova tra 10 anni e come cambierà il suo porto in termini di prospettive e opportunità? Ne abbiamo parlato con il Commissario dell'Autorità di Sistema Portuale del Mar Ligure Occidentale, Paolo Piacenza.

La scommessa del Porto del futuro: piano regolatore e nuova diga per far rendere Genova sempre più competitiva

Focus con il Commissario dell'Autorità portuale, Paolo Piacenza

di Daniela Teodori - Consorzio Global

Tra alcuni mesi sarà pronto il Piano regolatore portuale. Quali sono le ultime novità?

Quest'anno, per la prima volta dalla riforma normativa che ha unificato sotto un'unica Autorità di Sistema i porti di Genova e i porti di Savona e Vado, avremo un Piano regolatore di ampio respiro.

Tutto questo prevede alcune riflessioni generali sugli sviluppi futuri del sistema e due Piani regolatori portuali dedicati al territorio di Genova e Savona.

Il percorso pianificatorio è in fase di sviluppo ed è iniziato con l'approvazione del documento di programmazione strategica nel 2021, in cui sono già stati individuati gli elementi fondamentali come le aree portuali, le aree di pianificazione tra l'Autorità di Sistema portuale e gli enti territoriali e le aree di ultimo miglio.

Partendo da queste linee guida stiamo sviluppando le idee del prossimo Piano di regolazione portuale.

Ci lavoriamo da mesi, in coerenza con l'anima tecnica del documento abbiamo anche individuato un advisor tecnico, preposto a studi settoriali economico-finanziari e ambientali. La procedura approvativa è molto complessa ma la conclusione di questi studi sarà la base per lo sviluppo di una nuova visione della portualità ligure.

Importante è anche il lavoro che riguarda le opere infrastrutturali: ad esempio a Genova la nuova diga foranea permetterà di ragionare su nuovi spazi che il porto prenderà al mare e potrà destinare a nuove operazioni e attività.

Il lavoro è complesso, per questo è importante la sinergia con gli enti locali, con cui collaboriamo quotidianamente.

I porti, pur svolgendo attività commerciali, sempre più devono mantenere una convivenza con le città che li ospitano, per questo è opportuno che le scelte siano condivise.

Auspichiamo entro l'estate di presentare al nostro organismo decisionale, il comitato di gestione, alcune ipotesi di sviluppo del Piano regolatore portuale.

Elementi di forza del sistema sono senza dubbio la sua multidisciplinarietà e la volontà di inquadrare in una prospettiva a lungo raggio il porto di Genova nel panorama mediterraneo e non solo.

In che modo le nuove infrastrutture strategiche cambieranno il porto di Genova e con quale prospettiva cambieranno la competitività in ambito europeo e internazionale?

La nuova diga foranea è un'opera iconica, la più importante a cui stiamo lavorando: rimarrà un'opera storica. Tuttavia è bene sottolineare che non è un progetto isolato ma si inserisce



Paolo Piacenza, commissario dell'Autorità di Sistema Portuale del Mar Ligure Occidentale

in una serie di interventi che in questi anni stiamo ponendo in essere per un valore di circa 3 miliardi di euro.

Questi puntano al miglioramento dell'accessibilità nautica, dei nuovi spazi a terra, dell'accessibilità terrestre, dell'ambientalizzazione e della digitalizzazione.

La diga è un'opera di protezione che permetterà un inedito sviluppo per il porto storico di Sampierdarena, garantirà la sicurezza della navigabilità e dell'accesso, restituirà spazi a mare e permetterà di accogliere anche le navi più grandi, quelle da 24mila teu. Questi nuovi spazi che la diga renderà fruibili garantiranno anche la possibilità di sviluppare nuovi riempimenti, oggi necessari per gestire i nuovi traffici che vogliamo raggiungere.

A breve verranno realizzati alcuni banchinamenti, anche grazie ad nuovi riempimenti necessari per il posizionamento di terra che arriva dagli scavi del tunnel sub-portuale, come il riempimento di calata Concenter e calata Giaccone, che daranno nuovi spazi a terra per lo sviluppo dei traffici contenitori e non solo.

L'obiettivo più ambizioso che deve raggiungere la diga è quello di aprire Genova all'Europa; il nostro porto ha già un ruolo centrale nel Nord Italia, essendo l'hub portuale che fornisce l'80% delle imprese manifatturiere,

ma stiamo aggredendo in questi ultimi anni anche i mercati sud-centro europei.

Una volta terminata la diga e le opere di ultimo miglio stradale e soprattutto ferroviario - Terzo Valico in primis - potremo agire ancor più efficacemente anche lato terra e avere una riduzione del tempo in entrata e in uscita delle merci, che aprirà nuovi mercati per un futuro che si prospetta roseo per il porto di Genova.

Il momento geopolitico è delicato, con la crisi del Mar Rosso che si inserisce in un quadro complessivo di instabilità nel Medio Oriente.

Quanto ha influito la vicenda del Canale di Suez sui porti e sulle imprese del territorio ligure?

Studiamo questa crisi con molta attenzione, molti traffici di nostra gestione provengono dal Canale di Suez e la difficoltà ad attraversare quel passaggio potrebbe avere ripercussioni anche sui nostri porti.

Tuttavia sono fiducioso che queste vicissitudini non impattino troppo negativamente sui nostri traffici e che Genova mantenga la centralità come porto del Nord Italia.

Si sta verificando una più difficile gestione del calendario di arrivo delle navi, a seguito dei ritardi causati

dall'allungamento della rotta dovuto alla circumnavigazione dell'Africa, abbiamo registrato un avvicinarsi costante di navi in arrivo; in conseguenza di ciò gli operatori stanno rimodellando i calendari tenendo conto dei picchi di lavoro.

Quando molte navi si trovano sulla banchina il porto di Genova sa dare una risposta operativa, sia con gli operatori diretti sia con l'apporto della Compagnia unica a farsi carico del lavoro.

Alla luce di tutto ciò posso affermare che non subiremo effetto negativi.

Anche Aponte, venuto di recente in visita, proprietario di Msc group, ha confermato che non ci saranno né disdette né riduzione dei traffici.

Questa ulteriore crisi segue quella dovuta alla riorganizzazione del lavoro in porto durante il periodo pandemico e necessita di una riflessione geopolitica e strategica sul ruolo della portualità nel sistema economico globale.

Proprio nei momenti di crisi tuttavia il porto di Genova dimostra tutta la sua capacità di resilienza.

Le risorse Pnrr significano sviluppo di opere e infrastrutture, non solo fisiche. In che modo si sta procedendo sulla digitalizzazione?

Oltre agli investimenti infrastrutturali, che tutti possiamo toccare con mano, uno dei filoni fondamentali su cui stiamo investendo è quello della digitalizzazione.

Crediamo che sia la chiave di volta per snellire i procedimenti amministrativi e per conferire a nuove operazioni portuali una migliore efficienza del nostro sistema.

Molti investimenti sono stati attuati: i varchi di accesso al porto sono completamente digitali e abbiamo attivato un'app di autotrasporto che consente uno scambio rapido di informazioni sulla merce da depositare e ritirare da parte degli automobilisti che arrivano ai terminal e consente anche di eliminare la carta nelle pratiche di prenotazione. Il digitale velocizza e ottimizza l'organizzazione delle attività portuali. Siamo parte di progetti europei quali Renew4Ge ed E-Bridge che si occupano di intervenire nei processi di digitalizzazione nel mondo dell'autotrasporto e dei traffici ferroviari.

Crediamo che mettere insieme le infrastrutture fisiche con quelle digitali sia il modo giusto per completare il sistema.

Vorrei ringraziare tutto il cluster marittimo che ha saputo cogliere le sfide che noi abbiamo messo sul tavolo e che ci accompagna in una rivoluzione digitale che abbiamo già iniziato e che porteremo avanti nei prossimi anni in parallelo alle opere infrastrutturali di cui abbiamo parlato.

LOGISTICA TRASPORTI SHIPPING ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA PORTO COMMERCIO

Con Matteo Campora, assessore del Comune di Genova ai trasporti e alla mobilità integrata, abbiamo fatto il punto su ambiente, viabilità e vivibilità della città.

Nelle scorse settimane si è aperta una polemica legata all'aumento del biglietto dell'autobus da 1,5 a 2 euro. Come mai questa scelta e quali benefici si prefigge di avere?

I benefici ci sono stati per tutte le categorie, perché con questa nuova manovra tariffaria abbiamo modificato il costo dell'abbonamento ordinario, che è passato da 395 euro a 295 euro e potrà essere utilizzato su tutta la città metropolitana, non soltanto per il bus in città ma anche per l'extraurbano.

Questa manovra ha la finalità di accrescere il numero di abbonamenti ad Amt, con ulteriori incentivi per gli under 26 (200 euro il costo dell'abbonamento ordinario) e la totale gratuità per gli under 14 e over 70.

Una misura del genere, che vuole portare ad una fidelizzazione dei cittadini verso Amt, in altre città italiane non è ancora mai stata adottata.

A proposito di mobilità, trasporti e vivibilità della città, ha fatto molto discutere la scelta del Comune di Bologna di introdurre il limite di velocità dei 30 km/h nel centro della città. Qual è la posizione del Comune di Genova?

Tutte le manovre che riguardano la viabilità hanno l'obiettivo di rendere la città più sicura e ridurre il numero di sinistri, soprattutto quelli da cui possono provocare lesioni o eventi di natura mortale.

Non è possibile applicare tout court il limite dei 30 su tutto il territorio del centro ma ogni città deve trovare la propria ricetta.

A Genova abbiamo già molte aree con limite dei 30: zone residenziali, strade a bassa percorrenza o con larghezze minimali e strade che arrivano nelle zone collinari della città.

Punteremo soprattutto a inserire la limitazione dei 30 dove abbiamo edifici sensibili come le scuole: l'obiettivo è creare zone scolastiche e in proposito abbiamo già chiesto ai municipi di fare delle proposte.

Queste possono essere uno strumento per rendere più sicuro e sostenibile dal punto di vista ambientale il momento della consegna del proprio figlio dalla scuola, situazione in cui spesso si verificano molti casi di genitori che lasciano l'auto in

Biglietti Amt a 2 euro, limite dei 30 km/h, tempi per i cantieri dello SkyMetro e raccolta differenziata in città A tu per tu con Matteo Campora di G.T. – Consorzio Global



Matteo Campora, assessore del Comune di Genova ai trasporti e alla mobilità integrata

seconda fila. Crediamo da tempo che si possono trovare modalità più virtuose come *pedibus* e *bicibus* per raggiungere le scuole. Una zona 30 su tutta la città non è possibile attuarla ma è possibile laddove ci siano reali esigenze.

Nei prossimi anni il progetto dello skymetro migliorerà la viabilità cittadina. A che punto siamo con i lavori?

Come amministrazione ci siamo posti l'obiettivo di ampliare l'offerta sulla metropolitana, che ricordiamo essere gratuita H24. L'obietti-

vo è aprire nel 2025 l'estensione della metropolitana verso la Val Polcevera, ultimando la stazione di Canevari, a seguire la stazione di Martinez-Terralba e poi entro il 2025-2026 completeremo la stazione di Corvetto, attesa da molto tempo. Parallelamente abbiamo avuto il finanziamento del progetto di prolungamento della metropolitana in Val Bisagno con sei stazioni: un'opera importante che può dare una risposta concreta alle esigenze di trasporto dei residenti nella Val Bisagno, che li potrà portare in pochi

minuti in centro città. In questo momento sono stati depositati i progetti, abbiamo un'interlocuzione continua con il Consiglio superiore dei Lavori Pubblici al fine di migliorare l'opera. Siamo pronti a prendere tutte le indicazioni migliorative che dovessero provenire dagli enti competenti.

Inoltre avvicinandoci a Cornigliano c'è una novità in tema di collegamento veloce dell'aeroporto alla nuova stazione ferroviaria. Di cosa si tratta?

Il tema delle infrastrutture è

fondamentale all'interno del programma amministrativo che portiamo avanti dal 2017.

In materia di viabilità interna alla città puntiamo sul trasporto pubblico locale ma anche sul miglioramento della viabilità esterna e sulla gestione dei flussi di traffico privati e legati al trasporto merci, fondamentale per rendere la città più vivibile. Un'iniziativa strategica è quella di migliorare l'accessibilità all'aeroporto.

Negli ultimi mesi, attraverso il presidente Alfonso Lavarello, l'aeroporto è stato al centro di attività che puntano a farlo crescere dal punto di vista fisico dei servizi, aumentarne il numero di voli e farlo diventare un hub per il settore crocieristico.

Uno degli elementi su cui ci siamo concentrati è quello di creare un collegamento tra l'aeroporto e la nuova stazione ferroviaria del cosiddetto "Progetto Gate" che sorgerà in adiacenza di via Siffredi. Questo progetto prevede che con un impalcato si possa, attraverso un tapis roulant, arrivare dall'aeroporto fino alla stazione ferroviaria, come accade a Fiumicino e in altri grandi aeroporti.

Sul tema ambiente e rifiuti, da più di anno è iniziato il progetto dei bidoni intelligenti per la raccolta differenziata. A che punto siamo e qual è la strategia per rendere la raccolta differenziata sempre migliore?

La strategia migliore è quella di coinvolgere i cittadini e far capire loro quanto sia importante fare la raccolta differenziata e cosa facciamo delle materie che ricicliamo, come carta, plastica, metalli, vetro, spiegando cosa succede dopo che vengono recuperati dai bidoni dell'indifferenziata.

Il posizionamento dei bidoni ha migliorato la situazione dal punto di vista estetico e abbiamo notato che con i bidoni intelligenti la raccolta differenziata arriva intorno al 55%.

Nel 2017 la raccolta differenziata era intorno al 34%, oggi raggiunge il 50%.

L'incremento è importante ma ancora non sufficiente, vogliamo ancora migliorare e per fare questo dobbiamo sempre più coinvolgere i cittadini, che invitiamo a fare un uso corretto dei cassonetti, a dividere le frazioni a casa e usare *ecovan* e isole ecologiche.

La nuova isola ambientale sarà a Valletta Lagaccio e rappresenterà un'opportunità in più per far crescere la raccolta differenziata.

Guarda la video-intervista su www.globalwebtv.it





Genova e Madrid: importante accordo internazionale sull'agroalimentare tra Marcamadrid e Sgm

Protocollo d'intesa siglato grazie al lavoro di Davide Falteri, come consigliere delegato ai nuovi insediamenti aziendali del Comune di Genova

di Redazione

Un protocollo funzionale alla creazione di sinergie tra le aziende italiane e spagnole, che compongono entrambe le piattaforme, lavorando su modelli di business e di diverso posizionamento rispetto ai principali mercati internazionali per la fornitura, la vendita e l'esportazione di prodotti. E poi: programmare la partecipazione congiunta a fiere e visite reciproche nei diversi mercati e territori e investendo sulla digitalizzazione dei servizi che entrambi i Centri Agroalimentari forniscono ai propri clienti. Riammodernare i processi commerciali, finanziari e logistici. Promuovere le due piattaforme come punti di riferimento di qualità e servizio nei settori della commercializzazione, distribuzione e logistica dei prodotti alimentari freschi in generale e dell'ortofrutta in particolare.

Sono questi i dettagli dell'accordo siglato da Davide Falteri, consigliere delegato del Comune di Genova in materia di nuovi insediamenti sul territorio, che nei mesi scorsi a Madrid, nel corso di Fruit Attraction, l'altra grande fiera dell'ortofrutta, aveva fatto incontrare le due società presso lo stand di Fedagro - Confcommercio, l'associazione nazionale che riunisce gran parte degli operatori dell'ortofrutta.

«Genova e Madrid sono due città che lo scorso anno hanno deciso di intraprendere un percorso insieme di sviluppo di nuove opportunità. - spiega Davide Falteri -. L'accordo siglato tra Sgm e Marcamadrid è la testimonianza diretta di uno slancio sempre più internazionale della nostra città di Genova. Il settore agroalimentare è uno dei settori trainanti delle economie spagnole e italiane ed è importante aver

favorito la creazione di questa sinergia. Ci tengo a ringraziare Marina Ruiz, responsabile dell'ufficio Promozione e Attrazione Investimenti Esteri di Ice presso l'Ambasciata italiana di Madrid per il fondamentale lavoro di supporto».

Una collaborazione che ha già dato i suoi frutti visto che le aziende dei due Centri agroalimentari hanno già svolto a Berlino, nel corso della prima giornata della fiera, diversi incontri B2B sia allo stand della Regione Liguria dove è presente il Centro agroalimentare di Genova sia allo stand di Marcamadrid.

«L'accordo consentirà lo sviluppo di attività congiunte per potenziare le relazioni commerciali e logistiche tra i due mercati - spiega Marcamadrid - Questo traguardo consolida e formalizza la collaborazione e le sinergie individuate da entrambi i mercati sin dai loro primi contatti, guidati da Ice (Italian Trade Agency dell'Ambasciata d'Italia) e Madrid Foro Empresarial nell'ambito di Fruit Actress, tenutosi nell'ottobre 2023».

«Da Genova sono partiti quest'anno per Berlino 15 operatori del nostro Centro logistico. Un segnale che certifica la volontà di puntare sull'internazionalizzazione da parte delle nostre imprese - sottolinea Giambattista Ratto, amministratore delegato di Società Gestione Mercato -. Questo accordo con Marcamadrid rappresenta per le nostre aziende un volano straordinario per integrare con altre realtà spagnole le politiche commerciali e la catena logistica che oggi rappresenta l'elemento che fa la differenza competitiva all'interno della filiera agroalimentare europea».

UN BUON SERVIZIO
LO RICONOSCI
ANCHE AL BUIO.

CONTAINERS FIDENZA,
BENVENUTI NEL
FUTURO DEL TRASPORTO



Containers Fidenza

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

containersfidenza.it



Con il Vicepresidente di Fai Liguria, Claudio Sensi, affrontiamo a 360 gradi le tematiche dell'autotrasporto, dagli scenari di crisi alle opportunità del settore.

Stiamo vivendo una situazione complicata a livello globale. In che modo il settore dell'import-export è penalizzato da quanto sta avvenendo, in particolare nel Canale di Suez?

Per numerose settimane, in seguito alla crisi generata nel Canale di Suez, non sono più arrivate navi e le banchine sono rimaste vuote per quasi 25 giorni in tutti porti di Genova. Voltri, primo porto italiano per import-export, è stato il più colpito da questo scenario.

Ma la buona notizia è che ora la situazione sta gradualmente migliorando.

Questa crisi si è verificata perché il Canale di Suez è stato oggetto di forti tensioni geopolitiche a seguito degli attacchi condotti dalla tribù degli Houthi, originaria dello Yemen, contro le navi mercantili.

Alcune compagnie marittime, in primis Maersk, Msc, Evergreen e Hapag-Lloyd a seguire, hanno deciso di circumnavigare l'Africa, deviando rispetto alla rotta tradizionale e impiegando 2 o 3 settimane in più di navigazione, pur di evitare di attraversare il Canale di Suez.

I porti liguri sono rimasti senza navi e senza camion per diverse settimane e questo ha destato l'attenzione dell'opinione pubblica.

Tuttavia questa è solo l'ultima parte di un lungo processo di contrazione dei volumi di import ed export, iniziato ben prima.

A Panama si è registrato nel 2023 un volume di siccità tale da richiedere una limitazione del volume di pescaggio delle navi, per cui quelle portacontainer hanno dovuto ridurre il numero dei carichi.

Questo ha provocato rallentamenti e un aumento dei costi dei noli. Senza dimenticare che usciamo da un periodo molto complesso, iniziato con il Covid e proseguito con il conflitto ucraino.

Aggiungendo il caro delle materie prime, la debolezza dell'Europa rispetto ad Usa e Cina, l'inflazione galoppante e la stretta monetaria significativa viene a comporsi uno scenario molto complesso per il settore dell'autotrasporto e della logistica.

Qual è l'impatto che questa crisi sta avendo nel settore dell'autotrasporto?

L'impatto è stato significativo, al pari della pandemia.

In Liguria abbiamo visto i porti vuoti per un mese e le aziende di autotrasporto che lavorano nello shipping - ossia nel trasporto di container - hanno visto un importante fermo dei loro mezzi.

Prima di Natale le associazioni di categoria - Fai in primis - hanno manifestato un'evidenza: il 25% delle flotte sono ri-



Autotrasporto tra «crisi di Suez» ed esigenze della filiera: parla Claudio Sensi Vicepresidente di Fai Liguria

di Gianluca Tinfena Consorzio Global

maste ferme -un camion su 4 - e questa percentuale è incrementata nel mese di gennaio, in cui le banchine sono rimaste vuote, i volumi movimentati sono stati pressappoco pari a 0, e il 50% delle flotte è rimasto fermo. Le aziende di autotrasporto hanno degli asset che generano significativi costi fissi ogni mese: un camion fermo con un autista che non lavora, non consuma gasolio e non percorre autostrade costa comunque mediamente 6-7 mila euro al mese. Immaginate aziende con 10 o 50 camion fermi. La crisi nel comparto autotrasporto è stata molto pesante: per questo motivo abbiamo invocato come Fai - una delle maggiori associazioni di categoria nel settore - una cabina di regia per gestire questa emergenza.

Di che cosa dovrebbe occuparsi la cabina di regia e quali sono le sue priorità assolute?

La cabina di regia è necessaria perché il settore dell'autotrasporto è estremamente frammentato. Ci sono micro, piccole, medie e grandi imprese con esigenze e problematiche diverse. Chi lavora con i porti è stato fermo a dicembre e gennaio, chi lavora in altri settori lo sarà fino a marzo. Abbiamo un comparto significativo di spedizionieri e operatori logistici, ognuno dei quali registra problemi differenti. Le priorità sono legate al mondo dell'autotrasporto: adesso che le navi, dopo aver circumnavigato l'Africa, tornano ad arrivare, le imprese hanno bisogno di sostegno finanziario. Al pari di quanto avvenuto con il Covid è neces-

sario che il mediocredito supporti le aziende che sono in campo e hanno ricominciato lavorare dopo due mesi di fermo. Le aziende più piccole che non ce l'hanno fatta o sono ancora ferme hanno bisogno di accedere rapidamente alla cassa integrazione ordinaria. Fondamentale è supportare le aziende a seconda del settore di appartenenza e della problematica attraversata. Ci sono problemi meno urgenti come la concorrenza sleale, che in momenti complessi si acuisce. A Genova registriamo il caso clamoroso degli operatori esteri di autotrasporto che noleggiando camion e assumendo autisti in Romania e Bulgaria hanno un costo del lavoro e delle assicurazioni significativamente inferiore, ma violano sistematicamente

le regole di cabotaggio, che prevedono che l'azienda di autotrasporto container in porto faccia massimo 150 km di andata e ritorno e un certo numero di trasporti.

Esiste una concorrenza sleale anche locale e nazionale, che si verifica quando le aziende di autotrasporto disattendono le regole legate al riposo in porto degli autisti, secondo cui il weekend questi devono uscire fuori dalla cabina per riposare e invece vi dormono dentro e quando le aziende superano i limiti di sagoma del peso trasportabile - per 5 assi 44 tonnellate. Spesso il peso viene superato in casi borderline, per cui le aziende con un cavillo dichiarano trasporti eccezionali di due container pieni sotto forma di trasporto eccezionale. Queste criticità vanno regolamentate per permettere che in un settore frammentato come quello dell'autotrasporto tutti gli operatori siano supportati.

In che modo può essere migliorato il contratto collettivo nazionale del lavoro relativo al settore e quale altra necessità emergenziale c'è in questo momento?

In merito al contratto collettivo nazionale logistica e trasporti, in scadenza, siamo in una fase topica, perché proprio in questi mesi si sta rinegoziando. Tutti concordano che fondamentale è affrontare un problema basilare: l'inflazione galoppante ha reso le retribuzioni di molti operatori del comparto non adeguate. Noi associazioni datoriali di questo siamo consapevoli e, fermo restando la criticità del momento storico, pensiamo che sia fondamentale aggiornare determinati parametri. Questo contratto deve coprire quante più figure possibili, legate non solo all'autotrasporto ma anche alla logistica: magazzinieri, scaricatori, caricatori, facendo leva sugli aspetti relativi alla sicurezza e al riposo. In questo periodo storico c'è molto stress e spesso la vita privata viene soppiantata da quella lavorativa. Bisogna essere molto severi sul rispetto delle ore di guida e di riposo, affinché ogni conducente possa godersi la famiglia, soprattutto nel fine settimana. Il focus va posto su questi tre punti. Inoltre la normativa Whistleblowing, che già esisteva nel settore pubblico, è entrata in campo con il D. Lgs 24/2023 nel settore privato, interessando la platea delle aziende che hanno più di 50 dipendenti o adottano un modello 231. Questa normativa prevede che le aziende in causa adottino un modello che consenta a tutti i soggetti che vi lavorano di segnalare in maniera anonima illeciti. Fondamentale è che questa normativa venga adottata anche da aziende più piccole, in modo da garantire eguaglianza di trattamenti a tutti i soggetti del settore.

Guarda la videointervista su www.globalwebtv.it



LOGISTICA TRASPORTI SHIPPING ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA PORTO COMMERCIO

A Villa Saluzzo, in Albaro, siamo andati a trovare il Senior Advisor di Ital brokers, Fabrizio Moro per conoscere i segreti del mestiere del broker e le opportunità del settore.

Ormai sono quasi 40 anni che lei lavora in questo settore.

Com'è cambiato il ruolo dei brokers da quando lei ha iniziato?

Secondo me la più grande rivoluzione di sempre non è stata né il fascismo né il comunismo: è stata internet. Una volta c'era un rapporto fiduciario con il cliente che magari si trovava in Indonesia e al quale eri arrivato tramite presentazioni, amicizie o consuetudini. Oggi tutto è sul mercato, tutto è palese, tutto è trasparente, per cui è venuto meno, anche se tuttora importante, quel rapporto fiduciario che poi si consolidava.

Il mercato è più aperto, c'è più confronto e più concorrenza: da qui consegue anche l'esigenza di un rinnovamento nel personale e nei metodi di attaccare il mercato: si parla di intelligenza artificiale, specializzazioni informatiche, nuovi traguardi, nuovi metodi e nuovi sistemi.

Quali sono i principali servizi richiesti dal mercato nel 2024?

C'è più richiesta di specializzazione nei settori di acquisizione dei comparti merceologici, trasportistici, bancari



Com'è cambiato negli anni il ruolo del broker: i consigli del Senior advisor di Ital brokers, Fabrizio Moro

di Davide Falteri-Consortio Global

e finanziari. In Ital brokers, con la nuova proprietà, si stanno assumendo molti giovani neolaureati con lode in legge, informatica, economia e con

ottime competenze in lingua inglese, che serve quasi più dell'italiano. Sta cambiando la società, di conseguenza un settore di intermediazione come il nostro non può esse-

re avulso e non investito da questi fenomeni.

Ital brokers è in espansione e alla ricerca di giovani sul mercato.

Quale deve essere la principale caratteristica di un giovane che vuole fare questo mestiere?

Avere la 24 ore sempre pronta, non aver paura di volare, essere disponibile a fare tardi, a lavorare di sabato e di domenica, perché se affonda una nave o cade un aereo non possiamo rispondere che non lavoriamo nei giorni festivi.

Serve una disponibilità non dico al sacrificio, che in questi tempi è parola desueta, ma sicuramente ad un impegno molto forte e stringente. Per contro chi assume questa professione ed è bravo ha una prospettiva di carriera con gratificazioni economiche che in altri settori non avrebbe.

Ci vuole raccontare un aneddoto di questi oltre 30 anni di carriera?

Ero a Roma, stavo conducendo una trattativa con il Capo di Stato Maggiore della Difesa riguardo l'assicurazione del 51° stormo, uno stormo di aerei usati dai Servizi e in missioni internazionali di soccorso.

C'era un signore che continuava a dirmi: "Vede dottore, vede dottore", al che io gli risposi: "Ma perché mi chiama sempre dottore?"

Mi sembrava un'ostentazione eccessiva. Allora lui si corresse: "Mi scusi tanto, avvocato". In quel momento mi sono arreso...

Guarda la videointervista su 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
info@scuolaguidaottonello.com

LOGISTICA TRASPORTI SHIPPING ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA PORTO COMMERCIO

ilCorniglianese è andato a trovare Simone D'Angelo, capogruppo del Partito democratico in consiglio comunale e segretario del Pd genovese a livello metropolitano.

Com'è nata la sua passione per la politica?

Sono cresciuto nel quartiere di Oregina, un quartiere popolare dove si ha la possibilità di incontrare i valori della democrazia camminando per le vie e trovando i nomi di chi nella Resistenza ha dato la propria vita per la libertà. Oregina, poi, ha avuto alcune figure che hanno saputo condizionare la mia coscienza e quella di tanti giovani, a partire dalla figura di Guido Rossa. Ho conosciuto la politica attiva tra i banchi di scuola: ho preso parte al movimento studentesco attraverso cui la mia generazione reclamava un ruolo da protagonista nei processi di formazione e apprendimento, difendendo l'istruzione pubblica, in quanto garante dell'emancipazione sociale di tutte e di tutti.

Qual è stata la sua prima battaglia politica?

La mia prima grande partecipazione a una battaglia politica è stata proprio quella a difesa dell'istruzione pubblica. Erano gli anni della Riforma Moratti e con tanti studenti sostenevamo l'idea che la scuola fosse un luogo di crescita collettiva e personale, dove ciascuno potesse trovare gli strumenti per costruire in maniera equa il proprio futuro e che l'istruzione pubblica dovesse essere garantita a tutti al di là della fascia sociale di provenienza. In quel momento ho vissuto i primi scioperi studenteschi con la partecipazione attiva al movimento studentesco che lottava per questi punti. Ho aderito al Pd successivamente convinto che nulla si potesse cambiare restando in disparte, impegnandomi in prima persona nel Pd anche quando non ne condividevo alcune scelte e alcuni modi



Simone D'Angelo: «La mia passione per la politica e le sfide del Partito democratico»

di G. Tinfena

Cosa serve a Genova? Quali sono le iniziative che state portando avanti come Partito democratico?

L'obiettivo del mio impegno, sia come consigliere comunale che come segretario del Pd, è sempre stato quello di far sì che Genova potesse tornare a essere una città capace di costruire uguaglianza, opportunità e diritti, attenta ai bisogni dei più fragili, partendo da una forte idea forte di comunità che è sempre stata il cuore dell'iden-

tità della nostra città. Lavoriamo perché la sinistra a Genova sappia essere quella parte politica che dia gambe alla sua idea costituente di portare avanti chi è rimasto indietro. Nel concreto ci sono temi che caratterizzano la nostra azione. Il lavoro, che a Genova deve tornare a essere di qualità, con nuove opportunità per tutti permettendo ai i giovani di non essere costretti a scappare per trovare altrove un'occupazione con un congruo compenso.

L'ambiente, della difesa del suolo e del dissesto idrogeologico, in una città che conosce più di altre le conseguenze delle cementificazioni e del cambiamento climatico. E ancora, la sanità pubblica, in una regione in cui il 5% dei cittadini di fronte a liste di attesa e difficoltà di accesso alla sanità pubblica, non potendo permettersi quella privata, rinuncia a curarsi. La scuola, che porto con me da quando ho iniziato a fare politica, con l'idea che possa

rappresentare un motore di crescita sociale e che per questo va tutelata con investimenti di nuovi plessi e la messa in sicurezza di quelli esistenti che sappiano rispondere alle esigenze di una nuova idea di città. E infine crediamo nella necessità di nuove politiche sociali in grado di rispondere le esigenze di una città che cambia: si deve lavorare per aumentare e amplificare i servizi sociali, in una città che spesso ci si limita a definire la

più anziana d'Italia, senza invece pensare a come corrispondere con nuovi servizi questa condizione che altro non è che l'anticipazione di ciò che sarà un tratto comune di tutto il Paese. Far valere questi principi potrebbe essere la sfida più alta per la sinistra.

In che modo il Pd può tornare ad essere centrale per governare Genova, la Liguria e il Paese?

Il Pd oggi è di opposizione a livello comunale regionale e nazionale. Ma a Genova come a Roma ha iniziato un percorso di profondo rinnovamento, sia nelle persone che nei contenuti.

Dopo anni stiamo ritrovando parte della nostra identità costituente, tornando a essere presenti in quei quartieri della cosiddetta periferia dai quali anni c'eravamo allontanati e che ora torniamo a vivere.

La sfida ora sta nel ricostruire un rapporto di fiducia con coloro che vogliamo rappresentare.

A Genova la progressione dei risultati elettorali ci dice che stiamo tornando ad essere votati nel ponente cittadino e nella Val Polcevera che si erano allontanati da noi. Ma non basta ancora. Perché sono quelli i luoghi in cui l'astensionismo è più elevato, dove prima ancora di recuperare la fiducia nel Pd, bisogna lavorare per convincere a ritrovare fiducia nella politica.

Come vi state preparando in vista delle Regionali?

Tornare a sapere chi si vuole rappresentare è la base per costruire un progetto forte che sappia mettere al centro la difesa sanità pubblica, il rilancio del lavoro, la difesa dell'ambiente e la costruzione di nuove opportunità.

Dobbiamo mettere a disposizione della Liguria questo lavoro, cercando su questo di raccogliere le migliori energie che sono presenti nella nostra città e nella nostra regione, con meno tattica e più politica.

dal 1894

ARGEO VILLA®



CONSORZIO NAZIONALE

SNAFAT®

LOGISTICA TRASPORTI SHIPPING ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA PORTO COMMERCIO



Giorgia Mondani, genovese, esperta di Rolex
 Star dei social famosa in tutto il mondo
 «Ronaldo e Dempsey? Grandi collezionisti»

di G.T. – Consorzio Global

Conoscitrice esperta e consulente di orologi di lusso e imprenditrice digitale, questo mese sulle pagine del *Corniglianese* vi raccontiamo la storia di Giorgia Mondani: una star dei social media e un'importante influencer su Instagram con più di 461mila follower. Giorgia Mondani è coautrice di importanti libri su Rolex e sempre presente alle aste di orologi e eventi internazionali.

Da dove nasce la tua passione per gli orologi di lusso?

Mio padre (con lei nella foto in alto a destra) è uno dei più grandi collezionisti di Rolex al mondo e ha una grande conoscenza degli orologi in generale. Negli anni '80 ha capito che non c'era una sufficiente informazione per i collezionisti e allora ha deciso di crearla, dando vita alla letteratura su Rolex e altri orologi da polso di lusso attraverso la sua casa edi-

trice, già specializzata in edizioni su Genova e sulla Liguria. Io ho ricoperto le orme di famiglia e ho introdotto alcune innovazioni in questo settore, come l'agenzia di comunicazione *Mondani Web*, società creata assieme a mio marito, grazie alla quale abbiamo portato la nostra realtà oltre al cartaceo anche al digitale. I libri Mondani sono letti da appassionati in tutto il mondo e io, lavorando come advisor e influencer nel campo degli orologi di lusso, ho creato un vasto network di commercianti che offrono prodotti ai collezionisti.

Com'è cambiato il mondo degli orologi di lusso dagli anni '80 a oggi?

Da bambina i miei genitori mi portavano con loro in occasione di eventi nazionali di orologi. In quegli anni il collezionista era un appassionato, intenzionato a comprare un

orologio ben preciso e di cui poi si curava molto. Oggi per molti questo settore rappresenta un business, non solo una passione, e l'orologio è considerato come bene d'investimento in un'ottica di possibile guadagno e non come oggetto a cui affezionarsi. Di recente è scoppiata la bolla speculativa legata agli orologi ed è stato un bene, perché sono usciti dal mercato molti speculatori che lo rovinavano. Oggi si sta cercando di tornare al collezionismo puro di un tempo.

Grazie a questa tua passione e al tuo modo di comunicarla sei diventata una vera e propria star sui social. Il tuo lavoro ti porta spesso a contatto diretto con imprenditori e personaggi dello spettacolo.

Assolutamente sì, la passione per gli orologi è comune a tante *celebrities*, calciatori e personaggi dello spetta-

colo; io ad esempio ho avuto modo di incontrare Ronaldo il fenomeno in occasione della premiazione del pallone d'oro e Patrick Dempsey all'apertura di una boutique di Goyard a Roma. Proprio per questo motivo è nato il progetto *Un caffè con Giorgia*, un format in cui scambio quattro chiacchiere con celebrities legate come me dalla passione per gli orologi. Ho già incontrato tanti amici e ho riscontrato tanto sostegno per questa iniziativa da parte di tanti supporters.

Cornigliano è stato un luogo importante nella tua crescita.

Come mai? Sono una genovese che ha sempre vissuto a Genova, pur viaggiando tantissimo per il mondo e avendo vissuto all'estero per brevi periodi. Fino ai 19 anni sono stata una giocatrice professionista di tennis e in quel

periodo venivo a Cornigliano tutti i giorni per allenarmi, senza mai perdere una lezione con il mio maestro Giancarlo Dagnino, che purtroppo è mancato. Conservo un bellissimo ricordo di Cornigliano e sono molto felice di essere venuta in questa splendida villa (*Villa Durazzo Bombrini, luogo dell'intervista. Ndr*).

Che orologio indossi al momento dell'intervista?

Ho scelto di indossare un Rolex Datejust in acciaio diametro 36 millimetri con quadrante decorato con il motivo di una palma, conosciuto per questo con il nome di Palm Motif. Pur non essendo fra i più costosi, questo orologio è molto ambito sul mercato. Purtroppo però, per motivi di sicurezza, non sempre esco indossando un orologio di lusso.

Guarda la video intervista su www.globalwebtv.it

LOGISTICA TRASPORTI SHIPPING ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA PORTO COMMERCIO



Michela Fasce

Da Pistoia a Genova Manfredino si afferma come «pictor imaginarius» E nel cantiere di lavoro era lo «specialista dei progetti»

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

Manfredino d'Alberto da Pistoia è documentato a Genova alla fine del 1200. La sua formazione toscana lo vede probabilmente anche in collaborazione negli affreschi assisiati di Cimabue, come cita il Toesca e la Marcegnano, nonostante quest'ultima rilevi anche un'influenza più bizantineggiante derivante da Bonaventura Berlingieri e da Coppo di Marcovaldo, ma anche con le influenze dei maestri paleologi presenti a Genova.

Fino a pochi anni fa le uniche opere certe che si conoscevano erano quelle conservate al Museo di Sant'Agostino, *Cena in casa di Simone* (fig. 1 - firmata e datata 1292) e *La psicostasia di san Michele* (fig. 2) che, com'è noto, provenivano dalla distrutta chiesa di San Michele a Fassolo, e il lacerto nella lunetta sul portale della chiesa di San Bartolomeo dell'Olivella del 1305 (fig.3) che, sebbene era già ipotizzato che fossero del maestro pistoiese, il restauro ne ha confermato la paternità ed è l'opera cronologicamente più tarda presente a Genova.

I due affreschi di Fassolo avevano subito gravi danni durante l'operazione di strappo, avvenuta

nel corso della demolizione della chiesa alla metà dell'Ottocento.

L'intervento, nonostante il degrado arrecato (uno dei tre dipinti di Manfredino andò distrutto) permise comunque di salvare due manufatti importantissimi per la storia dell'arte medievale a Genova; anzi, paradossalmente, il loro deterioramento consente oggi di individuare la tecnica progettuale, particolarmente evidente nella

Cena in casa di Simone, anche se interessata da invadenti interventi di ridipintura.

Il *San Michele*, meglio conservato, mostra ancora i solchi dove venivano inserite le pietre e le gemme per decorare la veste e i rialzi in bianco di calce derivanti dalla tecnica pittorica bizantina.

Negli ultimi anni è stato riscoperto un importantissimo ciclo pittorico, durante i restauri della chiesa di Nostra Signora del

Carmine (2006), con un profilo iconografico eccezionale che illustra le tematiche devozionali e agiografiche dell'Ordine carmelitano.

L'esecuzione avviene intorno al 1295 e lo rende, ad oggi, il ciclo di affreschi di soggetti carmelitani più antico in Italia.

Nei cantieri di decorazione medievale il lavoro veniva distribuito in base alle specializzazioni di ogni singolo artigiano.

Questa spartizione è

già presente nell'*Edictum de pretiis* di Diocleziano, del 301 d.C., che elenca i diversi lavori e li suddivide per specializzazione e prevede due figure: il *pictor parietarius* e il *pictor imaginarius*, distinguendone anche la paga.

Il primo probabilmente era l'artigiano, apprendista o maestro, che eseguiva la pittura sulle pareti, il secondo era colui che si occupava della progettazione e che forse eseguiva le parti più com-

plesse.

Durante il Medioevo questo modo di operare era ancora sul modello di Diocleziano, infatti, nei grandi cantieri è noto che ci fossero diverse figure e artisti che eseguivano le decorazioni.

Non diverso dev'essere stato per Manfredino quando opera sui cicli a Genova.

Era ormai un *pictor imaginarius* che eseguiva dei progetti in scala 1:1 e dopo aver dipinto la sinopia, cioè un disegno fatto a pennello sull'arriccio, adoperava i patroni, cioè degli archetipi, ritagliati dal modello e utilizzati per la creazione di teste, mani e vesti da ricalcare sull'intonaco bagnato. Questi patroni permettevano, oltretutto, di utilizzare la stessa tecnica di definizione delle sagome in tutta l'opera senza provocare una discontinuità disegnativa dovuta alle diverse personalità presenti nel cantiere, come si può ben vedere nel particolare della testa di un commensale della *Cena* (fig. 4).

Il cantiere medievale, come quello di Manfredino, erano ben organizzati, con mansioni definite e modelli che aiutassero a velocizzare il lavoro.

Un sistema di produzione che, con minime variazioni, si protrarrà anche nei secoli successivi.

M.L.N. srl

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

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

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



di **Pietro Bernabei**

Cornigliano anticamente è stata una splendida località balneare e persino Francesco Petrarca la cantò come incantevole luogo di villeggiatura fuori le mura di Genova.

In questo contesto vennero costruite nel corso del tempo almeno trenta ville nobiliari, sorte come residenze estive delle principali famiglie genovesi.

L'Impresa edile Di Martino, specializzata in restauri civili e monumentali, si è occupata della realizzazione del restauro di una di queste ville: la storica Villa Spinola Dufour di Ponente, sita in via Tonale 45-43.

Ha realizzato il progetto del restauro della facciata su via Tonale e della torre l'architetto Federico Biassoni, il restauratore Mibac è Marco Briano che si è avvalso della collaborazione di Decorarte. Tutti i lavori sono stati condotti sotto l'alta sorveglianza dell'architetto Francesca Passano, ufficio Sovrintendenza Beni Ambientali e Architettonici di Genova. La villa, strettamente legata alla contigua Spi-



Villa Spinola Dufour di Ponente torna al suo splendore

nola Dufour di levante, è costituita da un corpo principale, da una torre allineata lungo la strada e da un altro corpo di fabbrica.

La parte decisamente più antica del complesso è testimoniata dal vano oggi chiamato *galleria*, impreziosito da sottili colonne cerchiate con capitelli proiettati rinascimentali a foglie d'acanto che sostengono volte a crociera con chiavi di volta in pietra di promontorio.

Altri vani, con volta a stella ribassata o altre caratteristiche simili a quelle del palazzo di levante, testimoniano analoghe trasformazioni.

Interessanti le tracce di un giardino all'italiana, l'unico in questa zona, leggibile nei pochi elementi rimasti ai lati dell'area destinata al gioco del pallone.

Due grandi nicchie - ora vuote - e una loggia a serliana detta "del gufo", sono residuo di un

giardino ricco di marmi e di statue, di collezioni di camelie in vasi di terracotta, di cui si conserva solo la memoria.

All'esterno restano tracce della decorazione barocca mentre all'interno ci sono sale quattrocentesche e cinquecentesche.

Nell'angolo di nord-ovest si trova una torre slanciata rifinita con beccatelli in aggetto (scheda artistica a cura di Italia Nostra, Adsi e Ascovil).

Si ha notizia dell'appartenenza della villa agli Spinola già dal 1300; venne poi tramandata fino alla figlia di Giò Francesco che nel 1661 decise di lasciarla a sua figlia Benedetta, che sposerà poi Giò Batta Doria: testimonianza delle nozze è il doppio scudo riportato sul portale d'ingresso con le insegne Doria e Spinola.

La figlia di Giò Batta Doria, Teresa, sposerà Domenico Serra che nel

1787 intraprende grandi lavori sia al palazzo che al giardino.

Alla fine del '700 la proprietà verrà venduta ai Rapallino che a sua volta la vendono ai Dufour nel 1890.

La famiglia Dufour la manterrà come residenza fino agli anni '60, quando verrà donata dall'ultima abitante Amalia Dufour alla parrocchia di S. Giacomo, che tuttora la utilizza come circolo parrocchiale.

di **G.T.**
Consorzio Global

La signora abita a Napoli, vista Vesuvio. Ma, nonostante una vita trascorsa nel capoluogo partenopeo, l'ultimo viaggio vuole farlo verso la Lanterna, direzione cimitero monumentale di Staglieno. Lì giacciono i suoi cari, genitori, nonni, zii. Lì, la signora, napoletana d'adozione ma genovese nel cuore, vuole giacere. Per questo si è rivolta ad A.Se.F., l'azienda partecipata del Comune di Genova specializzata in onoranze e trasporti funebri, a cui ha affidato le sue volontà *post mortem* e con cui ha sottoscritto un contratto per metterle in atto. Si tratta della previdenza funeraria, una delle eccellenze dell'azienda genovese, una forma previdenziale che consente di stabilire ogni dettaglio del proprio servizio funebre mentre si è, come si suol dire, nel pieno delle proprie facoltà. A.Se.F. conta oggi un migliaio di contratti già stipulati da altrettanti

SERVIZI Con la pubblico-partecipata genovese è possibile preordinare, in vita, il proprio servizio funebre DA NAPOLI AL CIMITERO DI STAGLIENO, IL FUNERALE È GIÀ ORGANIZZATO CON LA PREVIDENZA DI A.SE.F. Un migliaio di genovesi hanno già sottoscritto il particolare contratto stabilendo i dettagli dell'ultimo viaggio



Maurizio Barabino, amministratore unico di A.Se.F.

cittadini genovesi che, in vita, per i più svariati motivi, hanno deciso di organizzare il proprio funerale, specificando, talvolta, pure ogni dettaglio sulla sepoltura, come nel caso della signora residente a Napoli. Numerosi contratti sono già stati eseguiti: 360 previdenze funerarie sono state portate a termine.

Ma in che cosa consiste esattamente? Lo spiegano Maurizio Barabino, amministratore unico di A.Se.F., e Franco Rossetti, dirigente amministrativo e gestionale: «La previdenza funeraria è un contratto che il cittadino stipula con la nostra azienda, specificando il tipo di servizio funebre che vuole per sé stesso - precisano -. Il corrispettivo viene richiesto subito e garantisce l'esecuzione del servizio nei minimi dettagli». La formula scelta dall'azienda pubblico-partecipata per definire la previdenza funeraria è "Zero". Perché?

«Intanto non vi sono interessi da pagare nel tempo - chiariscono i vertici di A.Se.F. - Soprattutto non ci sono pensieri o preoccupazioni. Chi si rivolge a

noi per questo servizio è evidentemente una persona che non vuole lasciare incombenze a nessuno, una persona a cui piace la pianificazione e vuole certezze. Noi, nel nostro specifico settore, siamo in grado di offrire tutto questo».

La più anziana tra le persone che si sono rivolte ad A.Se.F. per questo specifico servizio deve compiere 103 anni, il più giovane ne ha 43. Quest'ultimo, persona sportiva e indipendente, vive all'estero, in riva al mare, ma intende concludere il suo viaggio a Genova, dove è nato. «Genova è una città particolare, con molti anziani e molte persone sole - proseguono Barabino e Rossetti -. In passato, molte di loro si erano recate nelle nostre



Franco Rossetti, dirigente amministrativo e gestionale A.Se.F.

agenzie manifestando la volontà di occuparsi personalmente delle proprie esequie. Perciò abbiamo messo a punto questa offerta previdenziale, che evidentemente ha avuto un certo 'appeal' sui nostri concittadini».

I vantaggi della previdenza sono chiari: in primo luogo viene soddisfatta la necessità del

cliente di mettere a punto il proprio servizio funebre nei minimi dettagli; quindi vi è anche un vantaggio economico poiché le tariffe del servizio sono quelle odierne, a cui non si aggiungerà alcunché nonostante il trascorre degli anni.

Per avere informazioni sulla previdenza funeraria di A.Se.F. è sufficiente contattare uno qualsiasi degli uffici aziendali. Tutti gli addetti alle agenzie presenti sul territorio sono formati per rispondere al meglio alle richieste di chi sia interessato.

In internet basta cercare A.Se.F., utilizzando un motore di ricerca come Google.

Inoltre, nel sito www.asef.it sono elencate le agenzie e i numeri di telefono diretti, così da poter scegliere la più comoda e vicina alla propria abitazione. In ogni caso basta comporre il numero verde 800550755 per essere messi in contatto con uno specialista che, se richiesto, potrà raggiungere la persona interessata anche in casa.

O zenéize
di Guido Pallotti

A stöia de Carloforte, in scintezi,
contâ comme 'na föa

Gh'êa n'ötta, ciù ò mëno into 1500, 'na ricca famiggia zeneize, i Lòmlin de Pègi, che comerçavan co-o corallo, ch'a-a l'aiva deciso de vegnî ancon ciù ricca, mandando di pescoei, ciù che âtro Pègin, a Tabarca, n'izoëta ch'a l'êa da-arente a-e coste da Tunixia.

Da aloa, Tabarca a l'êa diventâ n'izoia inportante proprio pe-a péscada do corallo.

Sta colônia a s'êa scistemâ ben a Tabarca, ma doi secoli dōppo o corallo o l'êa diminoio, a popolazion aomentâ, in ciù i pirati trōppo spesso fâvan scorerie insce l'izoia, rendendola insegûa. L'êa stæto a sto ponto che o re de Sardegna o l'aiva vosciuo colonizâ tutte e tære dizabitæ do seu regno. Sta notisia a l'aiva fæto scî che i Pègin avesân abandonò l'izoia de Tabarca pe aprodâ in sce unn-a ciù picinn-a in Sardegna. Sto fæto o succedeiva into 1738, anno into quæ i primmi tabarchin aivan misso i pè inte l'izoia de San Pè e aivan comensòu a coströcion de Carloforte, coscì ciamâ pe ringrasiâ re Carlo Emanuele terso.

L'è inutile pensâ che i anni pasæ primma a Tabarca, dōppo inta neuva tæra, seggian stæti tutti reuze e scioi; tenpi squæxi coëti, s'êan alternæ a momenti tremendamente sciagrinosi.

O 3 de setembre do 1798, a popolazion de Carloforte a l'aiva subiò 'n tremendo sacheggio, de vitte e de cöse da parte di pirati barbareschi, che incroxavan continuamente a-o lârgo de-e còste setentrionâli de l'izoia e 933 tabarchin, éan stæti deportæ comme scciâvi in Tunixia. Sto tragico avvenimento o l'avieiva segnòu a stöia di carlofortin e solo dōppo çinque anni de tormenti quella pövia gente a l'aiva posciuo tornâ in libertæ.

Comme inte tutte e fòe, gh'êa stæto o cativo, ch'o saieiva stæto o pirata asalitò, e gh'êa stæta ascî 'na fâta, no turchinn-a, ma da-a pelle scûa, 'na statoëta de legno, peu d'âse ch'a foise stæta a polena de 'na vègia imbarcaçion naofragâ, trovâ insce 'na spiâgia tunizinn-a da un di scciâvi.

'N apariçion? 'Na premoniçion? Fæto stâ che Nicòlla Mòretto, coscì o se ciamâva o scciâvo o l'aiva portòu, no senza dificoltà a statoëta con lê e a l'êa diventâ a-a spedia n'imagine de fêde, a-a quæ i carlofortin che spêravan inta libertæ, dedicavan e seu oraçioin.

Coscì, quande éan stæti liberæ, aivan portòu insemme a loatri ascî a Madònnin-a do-o Scciâvo, e gh'aivan costroio in outòietto donde a l'è da sempre arecoviâ e venerâ.

A v'è gustâ sta föa?

A mì tanto!

O dixaneuveximo secolo o l'è stæto pe i carlofortin in tenpo de fatigòzi travaggi, che però aivan portòu sviluppo e prosperità.

Quello ch'o dâva o mâ da 'na parte, a fòrsa de voentæ e-e capacità di carlofortin da l'âtra, an prodûto in scistema econòmico-sociale moderno e senpre ciù avèrto vèro o mondo esterno.

I carlofortin, ascî che vivan insce n'uiza (comme dixan loâtri), no son mai izolæ, ma solo di izoen, che riescian a mantegnî intrêghe tutte e seu abitudini, primma fra e quæ quella de l'antiga lengoa ligore.

A lengoa di avi a se parla ancon anchêu e l'atacamento co-o pasòu e-e tradçioin, o se fâ ancon ciù streito, quande, ôtre a voeilo parlâ, se metan ascî a scrîve in tabarchin, o zeneize di primmi pescoei de corallo, ch'aivan lasciòu Pègi into òrmai lontan sediceximo secolo.

Çimitêio
de canpagna

Se cazze 'na stëlla da-o çê,/ a s'abbrassa a 'na croxe,/ aspêtando o matin.

Ondeza e scioette,/ in sce l'erba do pròu,/ ninæ da-o scorî do rian.

O còro garbòu de pasoete,/ o benedixe chi quèta e,/ in to profumo de tæra bagnâ,/ sanpetan i bagetti, se cieuve./

A luxè do giorno a se stende/ in sci nommi, in sci anni,/ in scio tenpo mondòu/ da lagrime e afanni,/ la donde a chi prèga 'n silensio,/ ghe zonzè a caressa do vénto.

Occhio al museo
di Liliana Gatto Longhi

«Belli in maschera», i capolavori
dei maestri ispirati al Carnevale

Maschere, costumi, stelle filanti e coriandoli a fare da protagonisti alle sfilate di carri allegorici, giochi e intrattenimenti vari e soprattutto colorati: si presentano così i giorni del carnevale moderno, a cui di certo non facciamo mancare una tradizionale nota di dolce: chiacchiere, bugie, frittelle, zeppole e brighelle solo a voler citare alcune delle specialità regionali della cucina italiana.

È proprio una lontana tradizione culinaria, nati in tempi assai remoti a dare vita all'etimologia "carnevale": il "carnem levare" (parole latine: *eliminare la carne, togliere la carne dalla tavola*) a indicare l'avvicinarsi di astinenze e digiuni del periodo di Quaresima anche se non mancano ipotesi che lo farebbero derivare da "carnualia" / giochi campagnoli, o "carrus navalis, currus navalis" / nave su ruote, corteo navale.

Ma facciamo due passi tra le maschere italiane, anche se oggi giorno i gusti sono cambiati ed è facile trovare bimbi travestiti da supereroi dei fumetti a discapito dei Pulcinella, Capitan Spaventa (ligure), Tartaglia, Balanzone, Mirandolina e Arlecchino e Colombina.

Il mondo dell'arte cavalca il carnevale: Pulcinella - nome che trae origine da un contadino, Puccio d'Aniello, reso famoso in un dipinto d'attribuzione a Ludovico Carracci - lo troviamo dipinto dal veneziano Giovanni Domenico Tiepolo, con maschera in volto a volte nera a volte bianca; dal pennello di Pablo Picasso esce un Arlecchino dalle sembianze- e la tenerezza- di Paul, il figlio di Picasso, un giovane modello, in maschera, nei colori del giallo e blu; Paul Cezanne mette su tela un serio e adulto Arlecchino nei colori del rosso e nero, accompagnandolo a un Pierrot.

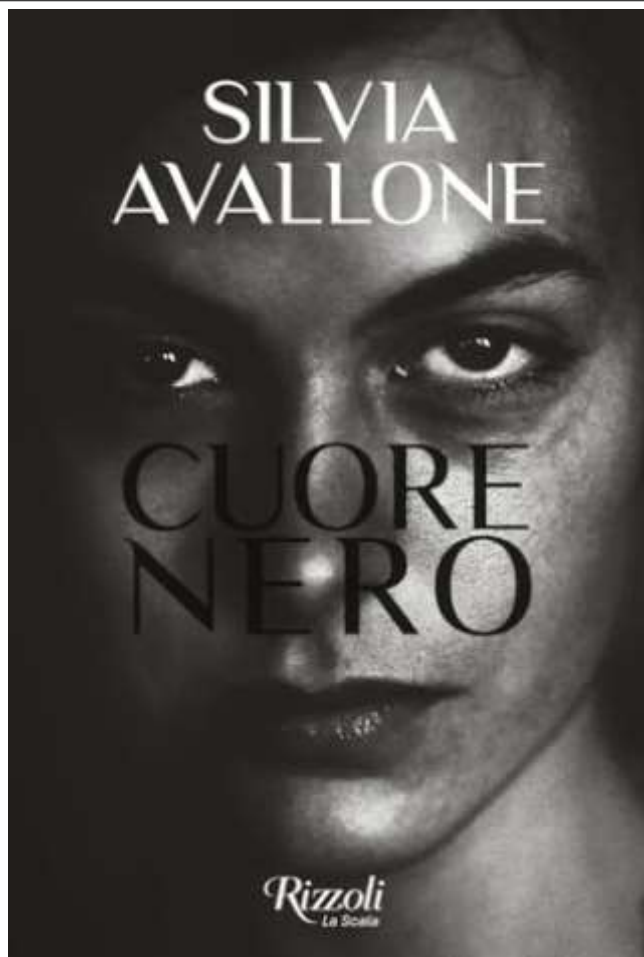
Ma quello che più di tutto "fa carnevale" nel mondo dell'arte sono le scene carnascialesche, la condivisione dell'allegria, balli, feste, strade affollate e il martedì grasso prende forma e colore lasciando al mercoledì delle ceneri l'onore di chiudere le feste. Vi basterà fare un giro in rete per avere una visione d'insieme di quanti artisti hanno lasciato traccia, con estro e maestria, dei giorni di carnevale della loro epoca. *Nel collage in basso, in senso antiorario. Il Carnevale di: A. Derain, 1906; M. Bianchi, 1806; F. Flemming, 1881.*



SOCIETÀ PER
CORNIGLIANO

di Enrico Cirone

Nuovo anno, nuovi titoli. Febbraio ha portato in libreria tante storie, come il nuovo romanzo della scrittrice biellese. È infatti in libreria e risulta prenotabile con ordinazione on line *Cuore nero* della scrittrice biellese Silvia Avallone, edito da Rizzoli. Il nuovo romanzo racconta una storia di condanna e di salvezza che indaga le crepe più buie e profonde, ma anche la luce dell'anima attraverso l'incontro di Emilia e Bruno a Sassaia, un minuscolo borgo incastonato tra le montagne. L'unico modo per raggiungere Sassaia, minuscolo borgo incastonato tra le montagne, è una strada sterrata, ripidissima, nascosta tra i faggi. È da lì che un giorno compare Emilia, capelli rossi e crespi, magra come uno stecco, un'adolescente di trent'anni con gli anfibi viola e il giaccone verde fluo. Dalla casa accanto, Bruno assiste al suo arrivo come si assiste a un'invasione. Quella donna ha l'accento "foresto" e un mucchio



Nuova Avallone tra i top italiani 2024

di borse e valigie: cosa ci fa lassù, lontana dal resto del mondo? Quando finalmente s'incontrano, ciascuno con la propria solitudine, negli occhi di Emilia

– "privi di luce, come due stelle morte" – Bruno intuisce un abisso simile al suo, ma di segno opposto. Entrambi hanno conosciuto il male: lui perché

l'ha subito, lei perché l'ha compiuto – un male di cui ha pagato il prezzo con molti anni di carcere, ma che non si può riparare. Sassaia è il loro punto di fuga,

l'unica soluzione per sottrarsi a un futuro in cui entrambi hanno smesso di credere. Ma il futuro arriva e segue leggi proprie; che tu sia colpevole o innocente,

vittima o carnefice, il tempo passa e ci rivela per ciò che tutti siamo: infinitamente fragili, fatalmente umani. «Per scriverlo ho vissuto esperienze potentissime, che porterò con me per sempre», ha dichiarato Silvia Avallone. «La prima: leggere Pascoli con i ragazzi dell'istituto penale minorile di Bologna, aiutarli a studiare, ascoltarli. La seconda: camminare nei boschi del minuscolo borgo di Sassaia, il mio posto preferito sulla terra. Non sapevo, all'inizio, cosa avrebbe significato scendere negli inferi di un cuore: il cuore nero di una giovane donna. Sapevo solo che volevo provarci, capire. E alla fine, inaspettatamente, ne sono riemmersa con le mani piene di luce. Il nuovo anno appena iniziato è già felice, per me, perché ci ritroveremo tra le pagine di una storia. Questa storia, in particolare, mi ha insegnato che "felicità" è accorgersi di essere qui, vivi, nel mondo. E nonostante tutta la fatica, il dolore, il male, poter ancora cambiare, ancora innamorarsi. Grati per questo miracolo».

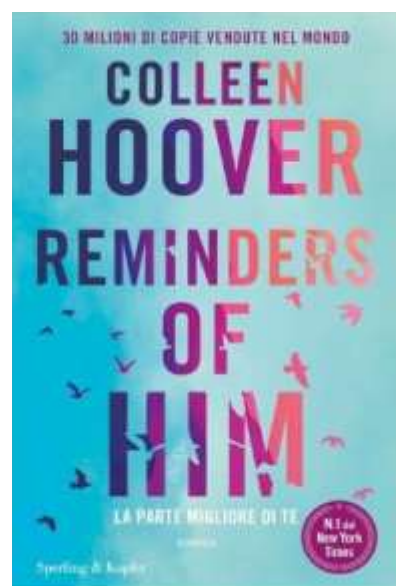
Tra i romanzi più attesi del 2024 c'è sicuramente, *Quando il caffè è pronto* di Toshikazu Kawaguchi, edito da Garzanti e tradotto in italiano da Daniela Guarino. Quinto e ultimo (almeno per adesso) romanzo che raccoglie racconti dal caffè più famoso del mondo, si va ad aggiungere ai primi quattro, pubblicati in Italia tra il 2021 e il 2024 che hanno venduto 750.000 copie complessivamente. Protagonisti di questi racconti sono: la piccola Yuki, che non riesce a superare il divorzio dei suoi genitori; Megumi, che deve scegliere il nome da dare a suo figlio senza avere accanto l'uomo che ama; Ayame e Tsumigu, amiche che hanno permesso all'orgoglio di mettersi tra loro. Tre racconti che si intrecciano all'interno del caffè dove tutti hanno una seconda chance, potendo rivivere un momento della propria vita, a patto che tutto ciò avvenga prima che il caffè ordinato si freddi. Il libro perfetto per chi cerca una coccola, un luogo in cui rifugiarsi per dare sfogo alle emozioni.



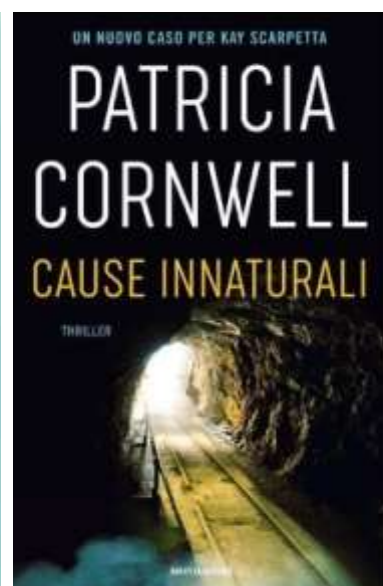
Acclamatissimo autore inglese nato nel 1946, con questo romanzo Barnes ci racconta di una docente universitaria attraverso gli occhi di uno dei suoi studenti, ormai in là con gli anni, che decide di prendere in mano uno dei progetti da lei lasciati incompiuti. Dalle idee rivoluzionarie su temi come Creazione, amore, pensiero unico e altri aspetti di vita, quest'insegnante ha influenzato la vita di Neil, costellata di innumerevoli insuccessi. Il romanzo giusto per chi ama il genere accademico, ma anche per chi passa molto tempo a riflettere sul proprio passato e sulla propria formazione, ricordando i propri idoli e modelli giovanili. Ritorna, per tutti gli appas-



sionati la regina del romance americana, Colleen Hoover, con il suo ultimo romanzo *Reminders of Him – La parte migliore di te*, edito da Sperling & Kupfer, e tradotto da Roberta Zuppet. Diventata ormai un'icona delle storie d'amore piene di dramma e dolore, la Hoover non si smentisce nemmeno questa volta. Protagonista della storia è Kenna Rowan, appena uscita di prigione, che desidera solo rifarsi una vita con sua figlia Diem, che non ha mai conosciuto. Nessuno, però, nella sua città vuole



renderle la vita facile, tranne il proprietario del bar più importante della comunità, Ledger Ward. Se avete familiarità con le opere precedenti di Colleen Hoover, sapete già che questo libro è perfetto per chi non ha paura di piangere e non teme una storia d'amore in cui non tutto è rosa e fiori. Parte di una serie che comprende ben 27 libri, *Cause innaturali* è l'ultimo romanzo di Patricia Cornwell con protagonista l'antropologa Kay Scarpetta, edito da Mondadori, e tradotto da

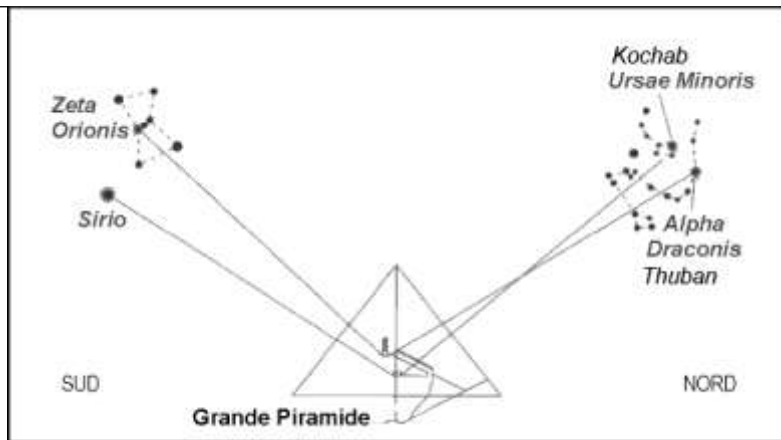


Sara Crimi e Laura Tasso. Il crimine, questa volta, viene compiuto in un campeggio e le due vittime sono così sfigurate da risultare irriconoscibili. In più, sulla scena del delitto viene rinvenuta un'impronta così grande che non può appartenere a un essere umano. Suspence, fantasmi del passato, mistero e la familiare penna della Cornwell rendono questo libro la lettura perfetta per chi vuole dare inizio al 2024 con un thriller che lo tenga sull'orlo della sedia. EC

I «Freschissimi» di stampa

Cosa c'è sulla Terra di più affascinante delle svettanti piramidi della piana di Giza in Egitto?

L'unica delle sette meraviglie del mondo antico ancora esistente, ci indica tuttora con le sue punte aguzze il cielo lassù. E che cielo! Anche per gli Egizi, come per tutto il mondo antico dal Paleolitico in avanti, la cupola azzurra aveva un'importanza fondamentale.



L'archeoastronomia esalta il valore simbolico del Cielo

di Luciana Crosetti

Ottimi osservatori del loro cielo terso, gli Egizi tenevano in grande considerazione le stelle circumpolari, cioè tutte quelle stelle che, trovandosi sufficientemente vicine al Polo Nord celeste, non tramontano mai durante tutto l'anno, rimanendo sempre visibili sopra l'orizzonte.

L'idea di stelle senza occaso (*tramonto, Ndr.*) si legava all'eternità e ribadiva il legame sacro fra gli dei e il faraone.

Il faraone, investito degli attributi divini, ha fra i suoi compiti il mantenimento dell'ordine cosmico (o Maat). La rinascita del defunto faraone avviene in cielo, nelle cosiddette *stelle imperiture*, che sono proprio le stelle circumpolari.

Il collegamento fra i sovra-

ni d'Egitto e il cielo che li sovrasta è ben rappresentato dalle piramidi della piana di Giza. Vedremo qui uno degli aspetti di questo legame e ne valuteremo altri in un articolo successivo.

La piramide di Cheope, o *grande piramide*, è stata abbondantemente studiata fin dall'antichità, ma ancora oggi non ci ha rivelati tutti i suoi segreti.

Alta quasi 139 m e con una base quadrata di circa 230 m per lato, ha un'inclinazione di circa 51°, con i lati allineati lungo le direzioni Nord-Sud ed Est-Ovest.

Dall'ingresso originario, posto sul lato nord, si arriva, salendo, a due camere: la prima è la *Camera della regina* e l'altra, più in alto, è la *Camera del re*. Da ogni ca-

mera si aprono due condotti, inferiori e superiori, due nella parete nord e due in quella sud. Questi condotti sono stati forieri di molte ipotesi sulla loro funzione: non tutti sboccano all'esterno, quindi l'ipotesi che siano devoti all'aerazione è stata scartata. Inoltre sono molto stretti: solo un topolino potrebbe passarci. La costruzione di questi condotti diagonali deve essere stata peraltro molto complessa dal punto di vista ingegneristico, quindi la loro funzione molto importante. Ma qual è?

I condotti non hanno una finalità pratica bensì simbolica, collegata al legame profondo esistente fra piramidi e stelle.

Abbiamo visto che i condotti partono dai lati nord e

sud e procedono in modo rettilineo verso il meridiano celeste. Quindi quello che dobbiamo capire è com'era il cielo all'epoca della costruzione della grande piramide, e cioè all'incirca nel 2450 a.C. (ricordiamo che, a seguito della precessione degli equinozi, il Polo Nord celeste si sposta con un periodo di circa 26.000 anni). E scopriamo così che tutti e quattro i condotti puntavano all'epoca proprio a quelle stelle che sono state citate come destinazione di rinascita nei testi sacri egizi: il condotto nord della Camera del re alla stella polare dell'epoca, Thuban (α Draconis), quello sud verso le stelle della cintura di Orione; quello nord della Camera della regina punta verso Kochab dell'Orsa minore e quello sud verso Sirio.

Ancora una volta il cielo ci manda dei messaggi e ci conduce verso un'inaspettata soluzione.

L'archeoastronomia, che si occupa dello studio e della comprensione dei fenomeni celesti che ne avevano gli antichi abitanti della Terra, dal Paleolitico in avanti, ha illuminato la strada verso un messaggio incastonato fra le pietre della grande piramide, messaggio che altrimenti sarebbe stato incomprensibile.

Per approfondire: Giulio Magli - *La scienza delle stelle e delle pietre* - Mondadori.

Nel cielo serotino del mese prossimo sarà progressivamente sempre più visibile una piccola gemma: Mercurio, corpo che possiede diversi primati.

È il pianeta più piccolo del sistema solare sia per massa che per dimensioni, il più vicino al Sole (raggio medio dell'orbita ~ 58 Mkm), con la massima *eccentricità* (0,21) e *velocità orbitale* (media ~ 48 km/s).

Non per niente nella mitologia greco-romana era noto come il *messaggero degli dei* e raffigurato con le ali ai piedi. Sulla sua superficie si registra inoltre la maggiore escursione termica, con temperature equatoriali diurne/ notturne comprese tra +427 e -173 C°, ben 600 gradi.

Nel suo interno si cela un enorme nucleo metallico di dimensioni pari a circa 85% del raggio planetario.

Privo di atmosfera, il suolo ricorda molto quello lunare, segnato da innumerevoli crateri derivanti da collisioni di meteoriti e nuclei cometari, tra cui il grande bacino di impatto *Caloris* con diametro di 1.550 km.

Sono presenti anche diverse catene montuose lunghe alcune centinaia di km e alte oltre 1 km, nate durante il suo raffreddamento e la contrazione nel corso di miliardi di anni.

Essendo il pianeta con la minore *distanza angolare* dal Sole la sua osservazione dalla Terra è difficoltosa e possibile per alcuni giorni consecutivi per soli sei periodi all'anno, alternativamente poco dopo il tramonto, alla massima *elongazione est*, o poco prima dell'alba, alla massima *elongazione ovest*. Con magnitudine apparente massima di -2,4, nelle migliori condizioni Mercurio si presenta ai



Mercurio mappato dalla sonda Messenger

modificare la traiettoria e arrivare a destinazione risparmiando carburante.

A oggi solo due missioni hanno raggiunto l'orbita di Mercurio. *Mariner 10* nel 1974-1975 ne ha eseguito la prima parziale mappatura radar, mentre *Messenger* (2008-2015) ha coperto l'intera superficie con dettagliate immagini e mappe 3D.

Nel 2018 è partita *Bepi-Colombo*, la missione congiunta tra l'agenzia spaziale europea Esa e quella giapponese Jaxa. Essa porta il nome dello scienziato italiano Giuseppe (Bepi) Colombo, che per primo spiegò la peculiare risonanza 3:2 tra il periodo di

Mercurio, il messaggero degli dei che si mette le ali (ai piedi)

di Fabio Morelli, astrofilo

nostri occhi come una stella brillante, mentre al telescopio mostra le fasi come la Luna e Venere (data la sua orbita interna a quella terrestre). Per le proprie caratteristiche anche la sua esplorazione con sonde automatiche non è facile, il trasferimento diretto dalla Terra richiederebbe enormi quantità di propellente, quindi si utilizzano profili di volo che sfruttano l'effetto fionda (*gravity assist*), cioè sorvoli ravvicinati di un altro corpo (in questo caso specifico Venere) per

rivoluzione e quello di rotazione di Mercurio e suggerì l'uso del *gravity assist* di Venere per la sonda *Mariner 10*.

Nel 2025 *BepiColombo* dovrebbe raggiungere il pianeta con due sonde, *Mercury Planetary Orbiter* e *Magnetospheric Orbiter*, con a bordo ben 11 strumenti scientifici che ne studieranno in dettaglio morfologia, struttura interna, composizione chimica del suolo e magnetosfera.

Appuntamento al 2025, dunque!

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



Editore

Pro Loco Cornigliano
Autorizzazione del Tribunale di Genova
n. 9/2012 del 18.04.2012
Il giornale è anche sul sito ilcorniglianese.it

Coeditore
Consorzio Global

Direttore editoriale
Riccardo Ottonelli
segretario@ilcorniglianese.it
Codirettore editoriale
Davide Falteri
d.falteri@consorzioglobal.com

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

Segreteria
Riccardo Ottonelli
segretario@ilcorniglianese.it

Tesoriere Pro Loco
Domenico Turco

Redazione
Lorenzo Bisio
Leda Buti
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
Cell. 349.7835595

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

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

Web master
Domenico Turco



Sindrome del tunnel carpale: sintomi, cause e trattamenti

di Mario Mortara,
medico neurofisiopatologo

«Dottore, ho un dolore alla mano e al polso soprattutto la notte». Quante volte ho sentito questa frase. È tuttavia una richiesta frequente per un medico. E il più delle volte si fa riferimento alla sindrome del tunnel carpale. Che cos'è.

La sindrome del tunnel carpale (Stc) è una condizione patologica, molto diffusa e conosciuta che è causa di dolore e parestesie (formicolio) alla mano e si presenta prevalentemente nella popolazione femminile compresa tra la quarta quinta e sesta decade di età che in passato è stata messa in relazione, nell'insorgenza e nell'evoluzione, a variazioni ormonali (tipici l'inizio in menopausa e in gravidanza e la remissione, se non costante con il puerperio). La sindrome è una neuropatia ovvero dovuta alla compressione del nervo mediano della mano attraverso il tunnel carpale che è formato da un legamento: il legamento trasverso del carpo. (vedi figura 1)

ANATOMIA DEL TUNNEL CARPALE



figura 1

I fattori di rischio comprendono l'artrite reumatoide o altre artropatie del polso, diabete mellito, ipotiroidismo, acromegalia, nell'emodialisi e nell'edema all'interno del tunnel carpale, indotto da gravidanza. Certe attività o lavori che richiedono flessione ed estensione ripetute del polso possono contribuire raramente all'insorgenza. I sintomi comprendono dolore alla mano con una particolare distribuzione lungo il decorso del nervo ovvero lungo il lato palmare del pollice, indice e medio e

metà del dito anulare (fig. 2) ma talvolta possono coinvolgere l'intera mano. Solitamente il paziente è svegliato nel cuore della notte con un dolore urente (dal lat. *urens-entis*, part. pres. di *urere* «bruciare») o sordo associato a torpore e parestesie (formicolio) ed è obbligato a scuotere la mano per ottenere sollievo e ristabilire la sensibilità. In seguito possono svilupparsi ipostenia (ovvero netta riduzione della forza, atrofia dell'eminenza tenar: cioè quel complesso di tre muscoli situati sul palmo della

mano, alla base del pollice) nell'opposizione e abduzione (movimento di estensione) del pollice.

Fig. 2



Carpal Tunnel Syndrome

By: Alison Glodowski

La diagnosi viene effettuata con la valutazione clinica e con il test di conduzione nervosa del nervo mediano.

Il segno di Tinel, ovvero la compressione o percussione alla superficie volare del polso in corrispondenza del nervo mediano nel tunnel carpale, provoca le parestesie e il dolore. Tale sintomatologia può essere evocata anche con la flessione del polso

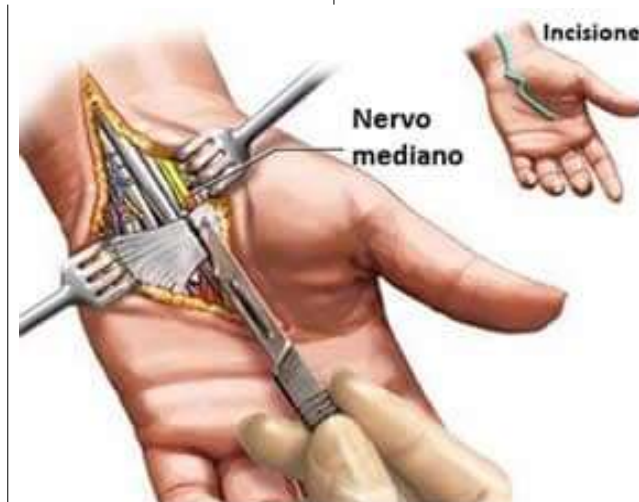
(segno di Phalen). Tuttavia la differenziazione clinica da altri tipi di neuropatia può talora essere difficile. È pertanto necessario effettuare il test di condu-

zione nervosa del nervo mediano.

Il trattamento consiste nell'immobilizzazione, talvolta l'iniezione di cortisone e anestetici, altre volte occorre ricorrere all'intervento chirurgico. Altrimenti il trattamento consiste nell'indossare un leggero tutore di polso in cosiddetta posizione neutra specialmente di notte con l'assunzione di blandi analgesici es. paracetamolo e/o di antinfiammatori.

Se tutto ciò non serve allora occorre iniettare una miscela di cortisone e anestetico. Se i sintomi persistono e si arriva all'atrofia e alla riduzione di forza risulta allora necessario ricorrere all'intervento di decompressione del tunnel carpale a cielo aperto o per via endoscopica.

Fig. 3



Un mutuo su quattro nel 2022 è stato stipulato grazie alla garanzia dello Stato concessa dal Fondo mutui prima casa. In tutto 109.048 erogazioni con "copertura" pubblica, su un totale di 420.126 finanziamenti rilevati da Istat e Notariato con iscrizione di ipoteca per l'acquisto di unità immobiliari. In pratica il 25% del totale. Un'incidenza che è scesa intorno al 19% nel primo trimestre 2023, con una contrazione più forte verso fine anno, mantenendo però un ruolo cruciale nell'accesso al credito di giovani e famiglie in difficoltà in un contesto di tassi di interesse in rialzo. Nonostante la frenata nel 2023, i risultati del fondo di garanzia gestito da Consap hanno spinto il Governo ad allargare la platea dei potenziali beneficiari con l'ultima legge di Bilancio, assegnando allo strumento ulteriori 282 milioni per il 2024.

«Il Fondo mutui prima casa è una risorsa importante non soltanto per i giovani e le famiglie, ma anche per il mercato immobiliare, poiché ha permesso che venissero erogati mutui in un periodo di forte contrazione del credito immobiliare», afferma l'amministratore delegato di Consap, Vincenzo Sanasi d'Arpe. In particolare la manovra ha prorogato per un altro anno la garanzia potenziata all'80% sulla quota capitale del mutuo, introdotta a favore degli under 36 con il decreto Sostegni-bis (Dl 73/2021), in alternativa a quella ordinaria del 50% rimasta in vigore

Prima casa. Le garanzie dello Stato sostengono le compravendite

per tutte le altre categorie. Due i requisiti richiesti: un Isee inferiore a 40mila euro e un mutuo inferiore a 250mila euro.

Nel corso dell'esame della manovra in Senato le famiglie numerose sono state inserite tra le categorie prioritarie a cui si rivolge il Fondo prima casa, a partire da quelle con almeno tre figli e un Isee sotto i 40mila euro. Per quest'ultimo target la garanzia concedibile varia dall'80% al 90% della quota capitale in base al

numero dei figli (in base ai quali cresce anche la soglia Isee). Dopo il picco del 2022 il rallentamento del mercato si è riflesso anche sulle garanzie pubbliche: l'anno scorso Consap ha concesso 59.640 mutui prima casa, il 45% in meno rispetto all'anno precedente. In un contesto di forte calo delle compravendite, i tassi di interesse in aumento hanno tolto ossigeno al Fondo e le banche hanno faticato a mantenere l'offerta con garanzia, proponendo un prodotto

competitivo. Per sbloccare la situazione era già intervenuta la legge di conversione del decreto Aiuti-ter (175/2022), dando la possibilità di attivare la garanzia "potenziata" anche nel caso in cui il Tasso effettivo globale (Teg) risultasse superiore al Tasso effettivo globale medio (Tegm) pubblicato trimestralmente. Un vincolo inizialmente previsto dalla normativa, al fine di promuovere mutui calmierati per queste categorie, ma che ha reso impossibile per molti istituti continuare ad aderire al Fondo con una propria offerta commerciale. Inoltre, la pressione sui tassi ha alimentato il rischio dei default. Le garanzie escusse per inadempienza del mutuatario a fine 2023 erano lo 0,25%, in tutto 1.003 rispetto alle 414 di fine 2021; in crescita anche le sofferenze a fine 2023. Numeri per ora irrisori ma che vanno guardati con attenzione.

Negli ultimi anni lo strumento della garanzia ha mostrato di poter essere incisivo in particolare verso i giovani under 36: da quando nel 2021 il Governo Draghi ha introdotto la garanzia potenziata all'80% per questa categoria, alimentando così un'offerta ad hoc da parte degli istituti, oltre la metà delle operazioni concluse dal fondo ha riguardato questo target (oltre l'80%, prendendo in esame le sole garanzie potenziate, per un totale di circa 14 miliardi erogati in tre anni). Andrea Scibetta, agente immobiliare Fiaip



Quando arriva il periodo di carnevale, inevitabilmente i ricordi mi proiettano nell'età adolescenziale, quasi come rivedere un film. Nella mente scorrono come diapositive i giochi in costume ai "giardini grandi" di Cornigliano o la pentolaccia al circoletto di via Tonale. A scuola le recite con Pulcinella, Arlecchino e Capitan Spaventa erano intervallate delle bugie dolci che le mamme preparavano per essere portate in classe, perché allora era permesso. Ma i ricordi sono come le ciliegie: uno tira l'altro, e ogni anno me ne



quale ho espresso il mio desiderio di replicare i ravioli dolci. Dopo un paio di giorni è arrivata la sospirata risposta. La ricetta, come nella maggior parte delle volte accadeva in passato, era tramandata a voce. Claudio, il papà di Andrea e Fabio, ha così spiegato il procedimento che mi è stato riferito: si fanno rinvenire e bollire 1/2 kg di castagne secche poi frullate assieme al liquido della mostarda di Cremona. In quel momento ho avuto la stessa sensazione di quando i Blues Brothers hanno visto la luce: ho capito cosa mancava, cosa dava lo

Un tuffo nel passato I ravioli dolci di carnevale della nonna Delma

di Riccardo Collu
esploratore del gusto

torna in mente uno che per me è bellissimo: al piano sopra all'appartamento dove abitavamo c'era la nonna del mio coetaneo Andrea che, con mia madre si scambiava varie pietanze. Allora nei condomini vi era un senso di educazione e rispetto che oggi pare sia raro ritrovare; in alcuni casi sembra che non ci si conosca neppure tutti. Fra quelle preparazioni, ancora oggi hanno un posto speciale nel mio cuore "i ravioli di carnevale". Quando arrivava il piatto coperto dal tovagliolo, il profumo si diffondeva tanto che io riuscivo a riconoscerlo già dalle scale. I ravioli erano quadrati, tagliati a mano con la rotella per la pasta e all'interno contenevano un ripieno dolce con il profumo delle castagne, il sapore ricordava l'interno dei cioccolatini cuneesi. La pasta esterna croccante era spolverata con zucchero semolato o a velo e il sapore del raviolo era piacevolmente dolce. Avevo già provato a rifare la ricetta, ma al sapore che avevo nel mio cassetto della memoria mancava qualcosa. Periodicamente incontro Andrea, ma fuori dal periodo di carnevale, e finiamo inevitabilmente a parlare di altro e dalla sua passione del modellismo che continua tutt'oggi ad alto livello. Proprio alcuni giorni fa ho invece incontrato Fabio, il fratello minore, al



sprint a quel sapore, qual era il segreto di nonna Delma. I restanti ingredienti, cacao amaro e un distillato a piacere, li avevo individuati con le prove che ogni anno faccio per inseguire il sapore dei miei ricordi. Ho così provato nuovamente a replicare i ravioli dolci: le castagne ancora tiepide le ho passate al setaccio per eliminare eventuali residui di pellicine. Ho poi unito la mostarda e il cacao amaro, aggiustando la densità con il

distillato. Ho scelto del rum artigianale di Cuba, l'accostamento con cacao e castagne secondo me è splendido. Il dosaggio degli ingredienti avviene osservando e tastando la densità dell'impasto, sentendo i profumi e con piccoli assaggi; proprio come si faceva una volta. Preparo poi la sfoglia dei ravioli che è quella classica delle bugie, simile a quella riportata negli scritti dell'Artusi con farina, uova, zucchero, scorza di limone, un pizzico di sale e per renderla leggera un cucchiaino di spumante o moscato. Terminato l'impasto lo metto a ripo-



sare mezz'ora in frigorifero avvolto da pellicola. Nel frattempo riassaggio la farcia che gli ingredienti riposando si amalgamano e i sapori possono cambiare. Difatti aggiungo secondo i miei gusti mezzo cucchiaino di zucchero semolato, ripromettendomi di sostituirlo alla prossima prova con zucchero di canna grezzo, più affine al rum. Passato il tempo di riposo, tiro la farcia col mattarello e, aiutandomi con la sac a poche, metto piccole dosi del ripieno distanziate sulla sfoglia che ripiego e unisco con le dita facendo uscire l'aria. Ricavo i ravioli con la rotella e vado a friggere in olio di semi di arachide, da preferirsi ad altri per il più elevato punto di fumo. Dopo la cottura spolvero i ravioli con zucchero a velo, ma ricordo di averli assaggiati anche con lo zucchero semolato messo a caldo. Il sapore è un tuffo nel passato, il gusto ricercato per tanto tempo ha il legame con le origini emiliane della nonna che Fabio e Andrea mi hanno raccontato. Ma i ricordi non sono sempre replicabili: i tortelli della "scià Delma" per me resteranno sempre ineguagliabili. Concludo questo mio appuntamento mensile con un caloroso ringraziamento a Fabio, Andrea e al papà Claudio per la concessione della ricetta di famiglia.

Il tempo che ha fatto
GENNAIO 2024
DATI RILEVATI A CORNIGLIANO

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

Giorni di pioggia: 8
Temp. Min.: 7,5°C
Max.: 12,9°C

ANNO SENZA INVERNO
L'anno 2023-2024 potrebbe passare alla storia come l'anno «senza inverno». La colpa? I cambiamenti climatici, ovviamente, ma anche il fenomeno *el Niño*, evento periodico legato all'incremento delle temperature dell'Oceano Pacifico, destinato a portare caldo record, anche in Europa. La situazione idrica è veramente critica e la mancanza di neve in montagna riporterà alla luce in primavera il problema della siccità, senza un inverno normale, le risorse idriche saranno ancora minori dello scorso anno.

IN LIGURIA

Anche nella nostra regione, l'inverno, possiamo dire che non sia mai arrivato. Ma la neve non ha praticamente mai imbiancato le nostre montagne che risultano brulle e marroni come in autunno. Anche la zona sciistica della Val D'Aveto sta vivendo un inverno da incubo con le piste in pratica mai aperte per mancanza di neve e temperature sempre sopra lo zero. Unica nota positiva in Liguria sono state le piogge (otto giorni nel mese pur senza un vero e proprio temporale) che hanno in parte tamponato l'emergenza idrica e consentito agli invasi principali di riempirsi.

LA PRIMAVERA 2024 INIZIA IL 20 MARZO

Nel 2024, la primavera avrà inizio il 20 marzo, con l'arrivo dell'equinozio. Questo giorno segna un momento speciale dell'anno in cui il Sole si posiziona esattamente sopra l'equatore. Il risultato è che il giorno e la notte hanno quasi la stessa durata, un fenomeno che si verifica due volte all'anno, a marzo e a settembre.

Nicolò Scibetta,
meteologire.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



«Facili, semplici, squisite Le torte genovesi son così»

di Mauro Salucci, storico

Piatto forte per le feste, la torta Pasqualina genovese. Già nel *Libro de arte coquinaria* di Martino de Rossi da Como, a metà del XV secolo, si parlava delle torte di verdura genovesi e, in uno scritto di Ortensio Lando a metà Cinquecento, comparve anche il termine *gattafura*. Questo era il nome con cui all'epoca venivano chiamate le torte di verdura "perché le gatte volentieri le furano et vaghe ne sono". Ogni anno polemiche fra gastronomi. La protagonista ogni anno è sempre lei: la torta Pasqualina. Dispute sempre aperte su chi la vuole con trentatré sfoglie, come gli anni di Cristo, chi la vuole Cappuccina, altrettanto buona. Forse possiamo dire che la Pasqualina è più "integralista", ma la Cappuccina ha comunque una sua dignità, che guadagna da una osmosi più accentuata degli ingredienti. Il tutto al diktat d'obbligo sulle tavole genovesi "Pasqua di resurrezione, si mangia l'uovo per devozione". E come non ricordare i *cavagnetti*, quasi caduti in



disuso, con l'uovo costretto in ciambelle di pasta dolce. L'uovo era simbolo di continuità della vita, con la *cantegua* che i giovanotti nei periodi pasquali improvvisavano cantando sotto le finestre delle case delle signorine. È nel periodo freddo che la natura normalmente ci dona il quantitativo di erbe che caratterizza la cucina ligure. Una trentina almeno costituiscono il *preboggion* (u prebuggiun) termine il cui significato potrebbe derivare dal dialetto "pre-boggi" (per bollire) oppure da "praebuggiun" (calderone sulolato). Va ricordata una festa tipica, quella dell'8 agosto che consiste in un minestro-

ne di queste erbe con riso detto *preboggion-co-o riso*, così com'è contrastata l'origine del nome *preboggion*, che secondo alcuni risalirebbe addirittura alla prima Crociata, anche stabilire la lista precisa delle erbe è proibitivo; si parla di ben 32 piante che appartengono a 12 famiglie diverse. Le certezze aumentano invece quando si parla di una delle ricette principe della cucina ligure: quella del *pansoto* e del suo ripieno. Borragini, bietole o giae, raponzolo, cicerbita, pimpinella, grespino o scixerba, bardana, dente di cane o tarassaco. Una simpatica leggenda genovese racconta così la nascita del

preboggion: Goffredo di Buglione, nel corso delle battaglie all'assedio di Gerusalemme, si ammalò. Le sue truppe si diedero alla ricerca di alimentazioni alternative a quelle del vitto tradizionale, costituito quando andava bene da carne essiccata e conservazioni di bordo. Questa raccolta di erbe spontanee e selvatiche, bollite, fece guarire il condottiero e da quel giorno il miscuglio venne denominato *preboggion* da *pe Boggion*, Buglione appunto. Vogliamo credere a questa storia, perché questa raccolta continuò per secoli in Liguria e a Genova in particolare sul Bisagno e sui mercati rionali. Tarassaco (il dente di cane), il papavero, il finocchio selvatico, la borragine, il grespino (detto scixerboa) diedero origine a quello che oggi è considerato il ripieno per eccellenza di erbe. Hanno voglia ricette più o meno attendibili di cucina biologica a insegnarci cosa mangiare e come...: la ricetta dei pansoti, una delle ricette di magro per eccellenza non solo a livello genovese ma a livello italiano con varianti come i triangoli di magro, testimonia un'eccellenza unica e inequivocabile: quella degli ingredienti della terra raccolti e cucinati. "Vèuggio contàve a propoxito de Crociate e do nostro condottiero Goffredo de Boggion che sciccome i nostri

chèugghi ean quaexi tùtti zeneixi, pe' via che o popolo navegante o sà sempre fàse da mangià, questi chèugghi andavan sempre in giò pe' i campi dove passàvimo raccheuggendo tante verdùe buone da mangià pe' fà o rancio ai sordatti. Quando a gente a ghe domandava pe' chi a l'ea quella raccolta rispondeivan sempre: pro Buglionis! Che dito in zeneise o l'é Preboggion! E preboggion o se ciamm ancòn oua a Zena quell'insemme de verdùe che raccheuggevan i chèugghi zeneixi a e Crociate. Ricordi della nonna. A Voltri si preparava e si prepara la torta di bietole (foto 2). Si facevano bollire le bietole. Nel frattempo si preparava un soffritto con cipolla che si univa alle bietole, aggiungendovi uova, formaggio e maggiorana. Veniva dunque realizzata una sfoglia con olio e farina bianca che doveva essere piuttosto sottile e coprire totalmente tutta la superficie del testo: Fàvan na crusta cu u canellu cu a faina gianca cun in po' d'öju drentu perchè a vegna grossa cumme u testu e bela suttì: ghe mettean stu impastu cu e gèe e u sufritu (facevano una crosta col mattarello con la farina bianca con un po' d'olio dentro, perché venga ben grossa come il testo e bella sottile: ci mettono st'impasto con le bietole e il soffritto).



Montale e De André Raffinatissimi nei versi Ma molto più «robusti» in cucina

di Leda Buti

Eugenio Montale. Poeta, scrittore, traduttore, giornalista, critico musicale e letterario, pittore (Genova 1896—Milano 1981). Montale è un gigantesco poeta del Novecento: è stato in grado di interpretare elementi importantissimi presi dalla cultura europea. Ragazzo appassionato di musica, frequenta le scuole tecniche, ottenendo nel 1915 il diploma di ragioniere; nel 1917 partecipa, con il grado di

sottotenente di fanteria, alla Prima guerra mondiale. Questo segnerà una radicale svolta nella sua vita. Nel corso del Dopoguerra frequenta una cerchia di letterati che soleva riunirsi intorno al circolo culturale del *Caffè Diana* stringendo rapporti di amicizia con le personalità più emergenti dell'epoca. Collabora con altri intellettuali. Inizia a pubblicare i suoi scritti dal 1925, con la prima edizione della raccol-

ta di versi *Ossi di seppia*. Insignito del premio Nobel nel 1967. Montale era solito collezionare i menù dei ristoranti e delle trattorie che frequentava, soffermandosi sui prezzi e sugli ingredienti dei piatti. Schietto in cucina, si definiva: ghiottone. **Gnocchi spazzacamino** Per 4 persone. 500 g gnocchi alle ortiche, 150 g fontina, 1 \2 cespo di radicchio, 1 spicchio d'aglio, qualche nocciola, lemongrass, cannamela, olio evo, sale, pepe. In una padella insaporiamo l'aglio con un cucchiaino d'o-



Fabrizio de André è considerato uno dei più importanti, influenti e innovativi cantautori (Genova 1940—Milano 1999). Padre antifascista Giuseppe de André nella primavera del 1941 con la guerra, sposta la famiglia nell'Astigiano acquistando un casale nei pressi di Revinano d'Asti, la cascina dove Fabrizio trascorre parte della sua infanzia con la madre e il fratello maggiore Mauro. Qui impara a conoscere tutti gli aspetti della vita contadina integrandosi con le persone del luogo. In quel conte-



sto inizia la sua passione per la musica. Nel 1945 con la famiglia torna a Genova. Nel 1948 i genitori appassionati di musica decidono di iniziarlo al violino. Fabrizio frequenta Giurisprudenza ma a sei esami dalla fine lascia gli studi. Nel frattempo era esplosa la sua vocazione musicale: oltre al violino studia chitarra e si esibisce nei concerti jazz, fino alla composizione di propri brani. L'interpretazione di Mina

della sua *Canzone di Marinella* gli permette di continuare la sua vocazione. Naturalmente De André amava la cucina genovese. **Il castagnaccio ligure** È una delle più antiche ricette tradizionali, completamente a base di farina di castagne, senza glutine e senza zuccheri aggiunti. Ricetta molto diffusa in inverno non manca mai sul banco dei *farinotti*. Ing: 300 g farina di castagne, 500 ml di acqua, 20 ml olio evo, 50 g uvetta sultani, 20 g pinoli, 5 g semi di finocchio. Mettiamo a bagno l'uvetta, in una ciotola mescoliamo farina e acqua a temperatura ambiente, agitiamo con una frusta fino a ottenere un composto semiliquido. Sigilliamo con la pellicola e lasciamo riposare qualche ora. Il composto si inspessirà assumendo una consistenza cremosa e fluida. Foderiamo con carta da forno una teglia rettangolare. Accendiamo il forno a 180°. Versiamo il composto livelliamolo bene e cospargiamo con semi di finocchio, pinoli e uvetta strizzata e asciugata. Infine completiamo con un filo d'olio, inforniamo 20 minuti. Sarà pronto quando sulla superficie si saranno formate delle piccole crepe.

Non chiamateli rifiuti I termovalorizzatori come ultima soluzione

-seconda e ultima parte-

di Walter Pilloni
divulgatore ambientale



La raccolta differenziata in cui il nostro Paese si attesta al 65,2% (dati Ispra) fornisce un grande contributo alla riduzione dei volumi dei rifiuti e inoltre consente di fare profitto vendendo o riutilizzando quel materiale recuperato attraverso il riciclaggio in cui siamo al 49,2 ma dobbiamo raggiungere il target europeo del 55% entro il 2025, tuttavia questo tipo di attività non elimina del tutto il problema, rimarrà sempre una quantità d'indifferenziata che necessiterà di essere smaltita, ovvero eliminata, polverizzata.

Le scelte che rimangono sono di due tipi: discarica o inceneritore. Il primo pone dei limiti importanti dal punto di vista ambientale e va anche contro le direttive sulla tutela del suolo, oggi siamo al 17,8% mentre dobbiamo arrivare al 10% entro il 2035. Non si possono continuare a fare buche da colmare con i rifiuti, questa soluzione è immorale e vigliacca oltre che dannosa verso l'intero sistema biologico del pianeta. Ricordiamo che la discarica è tutt'altro che silente e innocua in quanto, come noto, continua per lungo tempo a emettere gas metano, un gas climalterante 25 volte più dannoso della Co2, crea percolato altamente inquinante e impedisce il riuso del suolo per centinaia di anni.

Soluzione alternativa rimane l'incenerimento ma molto meglio se attraverso impianti di termovalorizzazione.

In Italia sono già presenti 37 impianti che hanno la capacità di trattare 3 milioni di tonnellate anno di rifiuti, allo stato attuale si stima che manchino impianti per trattare un fabbisogno di 6 milioni di rifiuti. I termovalorizzatori in funzione sono così distribuiti: 13 in Lombardia, 7 in Emilia Romagna, 11 al centro sud, mentre 2 sono previsti a Catania e Gela.

Un rapido sguardo oltre i nostri confini ci conferma questa tendenza, infatti ne troviamo 126 in Francia e 96 in Germania.

Il termovalorizzatore lavora a una temperatura oscillante tra i 900 gradi e i 1.200 una soglia termica in cui si scongiura la formazione di diossina. Il calore prodotto viene impiegato per scaldare acqua in una caldaia che genera vapore che attraverso un turbogeneratore muove un alternatore che produce energia elettrica da inviare alla rete nazionale mentre l'acqua calda viene impiegata per scaldare direttamente le abitazioni.

A Torino l'impianto Trm - Iren produce energia elettrica (in foto) per 175.000 abitazioni e acqua calda per 9.500 famiglie. Il forno di combustione riduce i volumi dei rifiuti del 75% rilasciando alla base ceneri pesanti di combustione che vengono recuperate e avviate a imprese edili le quali le mischiano ad altri materiali inerti per poi impiegarle nella realizzazione di jersey stradali o quale materiale aggiunto per formare il manto stradale. I fumi, da sempre sotto il riflettore degli ambientalisti, oggi vengono depurati con sistemi filtranti multipli e catalitici che consentono emissioni di diossina pari a zero sottoposti a un monitoraggio continuo e in tempo reale della qualità dell'emissione sia sull'impianto che indirettamente negli uffici dell'Arpal quale ente regionale di controllo in grado di osservare e nel caso intervenire qualora vi fosse uno sfioramento dei limiti.

Con buona pace degli ambientalisti, talebani e disinformati, il termovalorizzatore è, ad oggi, il sistema più adeguato per liberare le città dal fardello di calviniana memoria costituendo inoltre un solido esempio di economia circolare.

A che gioco giochiamo

L'originale *Terra Mystica* è uno dei board game più apprezzati di tutti i tempi, ed è considerato una pietra miliare nella storia del genere "euro", ovvero la categoria di giochi in cui bisogna gestire in modo efficiente risorse e azioni per massimizzare i punti. *L'era delle scoperte* è di fatto un seguito di *Terra Mystica*, e quindi partirebbe già avvantaggiato nella classifica dei migliori giochi dell'anno. Ma non riposa sotto gli allori, anzi. Ascoltando i feedback della community e mettendo a buon frutto le lezioni apprese negli undici anni trascorsi dal primo titolo, l'autore è riuscito a raffinare, bilanciare e migliorare tutto quello che si poteva dell'originale. Così *L'era delle scoperte* diviene in realtà l'era della varietà, grazie a mix

Il miglior gioco per gli amanti del *Signore degli Anelli* (e delle sfide due contro due). I popoli liberi affrontano l'ombra incombente di Mordor e di Saruman in una guerra disperata che deciderà il destino della Terra di Mezzo. Un gioco di carte due contro due in cui ci si sfida nei luoghi e con gli eroi e le creature più celebri dell'opera di J.R.R. Tolkien, condensando in una durata ragionevole il feeling dell'omonimo board game del 2004. I mazzi asimmetrici rappresentano i punti di forza e di debolezza delle due fazioni, con le forze del male destinate a soverchiare nel lungo periodo quelle del bene, a meno che queste ultime non decidano saggiamente quali forze difendere, e quando invece sacrificare risorse e vite preziose per supportare gli sforzi della Compagnia dell'Anello nel suo percorso verso il monte Fato.



sempre diversi di razze, terreni, poteri speciali (le scoperte del titolo), obiettivi, che rendono ogni partita potenzialmente diversa dalle altre, appianando al contempo anche gli sbilanciamenti dell'originale. Tutti ciò non stravolge, ma migliora le meccaniche consuete: i giocatori devono spendere risorse per trasformare i territori su una mappa condivisa, costruirvi sopra diversi tipi di edifici, fondare città, ricercare nuove branche del sapere e, infine, accumulare più punti vittoria di tutti al termine di sei turni di gioco (gioco di Helge Ostertag, edizioni Cranio Creations, 1-5 giocatori, 1-3 ore, 14+ anni).

Il gioco dà il meglio di sé con un partner affiatato in squadra, e con giocatori che conoscano bene le carte a propria disposizione nel corso della partita; una volta soddisfatte queste condizioni, è possibile rivivere l'epica Guerra dell'Anello in due ore intense e appassionanti. Tra i fan di Tolkien, e dei giochi da tavolo, c'è chi non chiede altro (gioco di Ian Brody, edizioni Devir, 2-4 giocatori, 90-120 min., 12+ anni).



MARZO 2024

Il 7 sorge alle 7:36 tramonta alle 17:37
Il 14 sorge alle 7:27 tramonta alle 17:47
Il 21 sorge alle 7:17 tramonta alle 17:57
Il 28 sorge alle 7:05 tramonta alle 18:06



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 Simonetta, direttore di Glfc, Genova Liguria Film Commission. Il nome riporta alla sua etimologia di donna sicura ed energica che fa tutto con grande impegno. Il secondo? Una semplice autocitazione!

Segue
Il Movimento
Onirico di
Nuove Espressioni
Traendo Tenere
Alchimie
Ama Libertà
Fugge Ovvietà
Nutre Sapienti
Obiettivi



Ragazzi, al cinema: c'è il film del Genoa! Ed ecco che, in quattro e quattr'otto, messi da parte per una volta gli esercizi in palestra, i corsi di genovese, le serie tv, si decide di andare là dove il cuore chiama ed è così che la componente genoana della famiglia, padre madre e figlio, partono decisi verso la sala di proiezione.

Arrivati con un giusto anticipo, non facciamo che vedere attorno a noi maglie, sciarpe, giubbotti rossoblù ed è un bel vedere, ovvero siamo in buona compagnia. Va osservato che il film sta riscuotendo un grande successo di pubblico, non solo nell'area genovese e ligure, ma anche in altre città come Roma, Milano, Reggio Emilia, Trieste e altre perché gli argomenti trattati vanno ben oltre il folklore e la celebrazione di festeggiamenti, ma tutto ruota intorno alla passione e alla fede di un popolo che, alla fine, non ha mai visto vincere niente in quanto l'ultimo scudetto risale al 1924.

Protagonisti del film sono i sentimenti ed è per questo che piace: le parole di Bambi, madre della scomparsa Orsetta, i ricordi di Benedetta Signorini figlia del capitano Gianluca, di Adele dopo la tragedia di Claudio Spagnolo, di un infaticabile Dario Bianchi maestro di coreografie, dei giovanissimi del blocco 375, il pendolarismo dell'architetto genovese residente a Londra, gli scenari dello stadio



«Genoa comunque e ovunque»

**Commuove il docufilm che racconta l'«essere genoani»
Quattro sale gremite per l'anteprima al Porto antico**

di Roberto Bruzzone»

Luigi Ferraris, la bandiera sullo scoglio di Boccadasse, la festa per i 130 anni di vita del club.

In fondo in fondo nel racconto di Bambi che si è vista rapire dal destino una giovanissima figlia e dice che il suo cuore si era fermato e che non aveva più voglia di vivere e riesce a ritrovare dei momenti di vita grazie al ritorno al Ferraris nel ricordo della figlia tifosa, sta molto dello spirito che anima il mondo rossoblù. Speranza, sogni, volontà, rivincite nel nome di una tradizione che si tramanda, da decenni, da padre e madre ai figli. Di seguito appare la figura di un anziano, Dario Bianchi, intento a cucire la millesima bandiera rossoblù della sua vita: lo fa con l'entusiasmo di un bambino accompagnando il di-

scorso con una frase che lascia il segno: sono orgoglioso di guardare la nord e notare che sono il più vecchio.

È proprio questo il segreto della leggenda del Genoa che riesce a tramandare orgoglio e passione ai giovani che, ora come ora, sono i grandi protagonisti del tifo rossoblù: ragazzi dappertutto, con bandiere sciarpe e striscioni, persino in gradinata sud per stipare, oltre ogni più rosea aspettativa, uno stadio sempre sold out.

Struggente il ricordo di Adele, vigile del fuoco, nel tornare con la mente a quella tragica domenica di gennaio di 29 anni fa in cui perse la vita il giovanissimo Claudio Spagnolo per mano di uno sciagurato assassino; una ferita sempre viva nelle famiglie e nei cuori genoani. Bellissime poi le

immagini di Benedetta Signorini che porta allo stadio il suo figliolo e gli racconta le imprese del nonno, capitano del Genoa più bello del dopoguerra e gli trasmette l'amore e il senso di appartenenza del nostro popolo.

E poi i ragazzi del blocco 375 che si trovano a ogni turno casalingo in prossimità del capolinea dell'autobus 375 al Righi, che sovrasta la nostra superba città, per portare allo stadio le loro bandiere e il loro invidiabile entusiasmo giovanile. Ancora notevole è l'incontro, al ristorante, di Bresh, autore della meravigliosa canzone *Guasto d'amore*, con i nostalgici campioni argentini Rodrigo Palacio e Diego Milito che dicono di sentirsi a Genova come a casa propria grazie alla benevolenza dell'ambiente che

li ha visti crescere essendo arrivati qui con le loro mogli molto giovani.

A quel punto non potevano mancare i gol del Principe di Bernal al derby, compreso il mitico due contro zero del telecronista Mediaset e del *Trenza* nella rimonta a da 0-3 a 4-3 contro la Roma di Ranzani e Totti.

Si passa poi a Marco Rossi, attuale Team manager rossoblù, che fu l'unico, al tempo, ad accettare di giocare in serie C dopo una serie A negata per una sanguinosa penalizzazione e questo la dice lunga sulla statura morale e professionale del soggetto.

È presente, e non poteva mancare, Mimmo Criscito, campione che ha vestito a più riprese la maglia rossoblù ivi comprese la scena del rigore sbagliato nell'ul-

timo derby costato la serie B e il rigore trasformato contro il Bari dello scorso maggio che andava a sancire il lieto fine del ritorno in serie A e il termine della carriera da calciatore.

Compagno poi alcuni giocatori storici come Onofri, Bortolazzi, Eranio, Ruotolo, Sculli, Pandev impegnati in una partitella al Ferraris per ricordare i vecchi tempi che, viste le pance, i capelli bianchi, le calvizie fanno diventare l'esibizione ormai un improbabile spettacolo di vecchie glorie. Ho tenuto per ultimo il capitolo della proprietà che si avvale di un integerrimo Ad Andres Blasquez perfettamente a suo agio nei negozi dei caruggi della vecchia Genova e che ha i due figli come assidui frequentatori della gradinata nord e Josh Wander autentico numero 1 della galassia 777 Partners. Josh, nel suo messaggio ai tifosi, ha tenuto a mettere in evidenza di essere un imprenditore sensibile ai ricavi, ma pure di essere disposto, nel caso del Genoa e del suo pubblico a compiere le dovute eccezioni.

Ai miei occhi poi un gigante di eleganza e signorilità che corrisponde al presidente-tifoso Alberto Zangrillo sempre presente, nonostante i gravosi impegni di medico, alle partite del Genoa.

Si conclude con l'immancabile tripudio di bandiere e di volti sorridenti e, ai titoli di coda, con un inconsueto applauso del pubblico presente in sala.

CASAMIA
IMMOBILIARE
sas di Moffa

COMPRAVENDITE
LOCAZIONI
PERIZIE E VALUTAZIONI

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

www.immobiliarecasamia.net
info@immobiliarecasamia.net

Associato Fiaip
Aderente al Consorzio

CONDIVIDERE
consorzio tra agenzie immobiliari

MOSTRA FOTOGRAFICA
«ABISSI-oltre il blu»
Alessandro Grasso
Dal 09 marzo 2024 al 31 marzo 2024
Salone Centro Civico Cornigliano
Viale Narisano, 14 Genova

venerdì ore 15-18;
sabato ore 10-12 e 15-18;
domenica ore 15-18
oppure per scuole/gruppi su appuntamento

Inaugurazione
sabato 9 marzo h. 17:30

Ingresso libero
segue buffet

fotografia

Promossa da
Polo della Fotografia
Con il patrocinio del Comune di
Genova - Municipio VI Medio Ponente
e con il contributo organizzativo del
servizio civile della Pro Loco di
Cornigliano e dell'Associazione
Nazionale Carabinieri

**FARMACIE DI CORNIGLIANO
APERTURE DOMENICHE
E FESTIVI 2024 orario 9/13**

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): Farmacia Farmagorà Cornigliano (ex Angelini)

APRILE 2024
01 aprile (Pasquetta): Farmacia Farmagorà Cornigliano (ex Angelini)
07 aprile: Farmacia San Giacomo
14 aprile: Farmacia Dr. Max (ex Venzano)

21 aprile: Farmacia Moderna
25 aprile: Farmacia Moderna
28 aprile: Farmacia Balbis
01 maggio: Farmacia Balbis

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.



Nella seconda fase dei campionati Figg: ecco il derby tanto atteso

Sempre sotto l'egida dei due campanili, ecco ripresentarsi il nuovo incontro storico fra le due società oratoriali di Cornigliano, Gso Corniglianese vs F. Ozanam per il campionato esordienti 2° anno, sfida stracittadina sempre piena di interesse soprattutto per il quartiere che vanta il privilegio di avere due società oratoriali. Allineati nella logica proverbiale latina "oggi a te, domani a me", il privilegio della vittoria è andato agli amici oratoriali dell'Ozanam con il risultato di 2 a 3 al termine di una bellissima gara giocata con correttezza, dove l'agonismo ha prevalso anche sulla logica del risultato e forse qualcuno

per pura par condicio sportivo alla fine potrebbe anche dire che il miglior risultato sarebbe stato il pareggio. Le parole del mister Cantaboni al termine della partita: "Dispiace perdere negli ultimi minuti con un gol di scarto dopo essere passati in vantaggio, mi sento comunque di elogiare la prova fornita dai miei ragazzi, come trovo altresì giusto esprimere i miei complimenti ai vincitori per una gara veramente bella dove i due portieri meritano un grande applauso per essere stati i migliori in campo".

PULCINI MISTI AL PRIMO POSTO

Dopo l'ultima gara dei Pulcini misti, vinta contro il Campomorone con il roboante risultato di 7 a 2 al termine di una bellissima gara, i ragazzi dei mister Bommarito-Gargano del Gso Corniglianese vivono la soddisfazione di vedersi in testa alla classifica. Le parole di mister Giovanni Bommarito: "Non sarebbe giusto dire che questo era il nostro obiettivo, visto il cambiamento di alcuni ragazzi che la squadra ha dovuto subire per affrontare questa nuova stagione sportiva. Un pieno elogio va ai ragazzi per il grande impegno che mettono in campo durante le gare, ma soprattutto nello svolgimento degli allenamenti". S. Daga

Luigi Tassone è Stella d'argento Coni al merito sportivo 2024

In riconoscimento delle benemerite acquisite nella sua attività dirigenziale, il Coni ha conferito la Stella d'Argento al Merito sportivo per l'anno 2022 a Luigi Tassone, attualmente presidente onorario di Genova Calcio. Con questa onorificenza il Coni, oltre che attestare le sue capacità e i risultati conseguiti, il Coni ha desiderato esprimere a Tassone profonda riconoscenza per la generosa collaborazione e l'impegno dedicati allo sport in tanti anni di servizio. L'onorificenza verrà consegnata prossimamente nel corso di una cerimonia predisposta dal Comitato territoriale del Coni.



Luigi Tassone nasce a Fabrizia, Vibo Valentia, il 31 marzo 1941. Arrivato a Genova il 12 febbraio 1961, alle sei di mattina a Brignole con una valigia di cartone, alle due del pomeriggio era già al lavoro in una bottega di calzolaio in via Monti, a Sampierdarena. Nel caseggiato dove andò ad abitare c'era un ragazzino che frequentava il Don Bosco dove giocava al pallone. Luigi prese ad accompagnarlo e s'integrò con la squadra fino a diventare nel 1961/62 dirigente dell'Edera di Cornigliano. Nel 1963/64 Tassone portò la sede a Cornigliano presso la sua nuova bottega di calzolaio, in via Coronata, 1. Nel 1965 arrivò al campo *grosso*, il Don Bosco da 7 dove, come Edera, vinse il torneo 1965/66 e la

Coppa Disciplina. Con gli stessi ragazzi formò una squadra a 11, gli Allievi. Giocavano al Pegli, al Pio XII. Dopo due anni formò una squadra Juniores con cui fu promosso in Terza categoria. Arrivò un primo posto a Voltri. 1968/69: con gli juniores partecipò in un girone con il Genoa vincendolo. Nel '70 lo chiamò la Federazione per offrirgli il campo dell'aeroporto che apparteneva al Cap. Dopo tre anni giocò a Pegli e Sestri. Tanti ragazzi di Cornigliano militarono con l'Edera dal 1965 al 1978. Nel 1982 Tassone si ferma. Ma nel 1984 fu richiamato per fondere Ozanam e Corniglianese: l'operazione non andò a buon fine però rimanendo con la sola Corniglianese andò avanti e formò un gruppo importante con il quale portò a buon fine la costruzione del campo Italo Ferrando. Tassone realizza il settore giovanile e forma 12 squadre, dai pulcini agli juniores. 1995, il sindaco di Genova, Adriano Sansa, inaugura il nuovo Ferrando e la Figg premia Tassone con la medaglia d'oro. 2005, altra medaglia d'oro. 2006, Stella di bronzo dal Coni e sempre per meriti sportivi. E ora la Stella d'Argento. La passione del calcio? «Non ho mai giocato a pallone. Ho dato tanto e ho ricevuto la riconoscenza degli sportivi e dei cittadini come persona seria nello sport e nella vita. Praticamente: ho fatto le scarpe a tutti». EC

Bellissima domenica, presso la sala Luigi Rum di piazzale San Benigno, a Genova, dove gli allievi della maestra Daniela Mularoni hanno partecipato al Concorso Social dance, organizzato dall'associazione italiana Maestri di danza. La professionalità dell'insegnante e la determinazione e l'impegno degli allievi ha dato i suoi frutti, infatti abbiamo visto salire sul più alto gradino del podio, al primo posto la coppia Domenico dall'Erta e Laura Nacinovich nella disciplina di salsa portoricana e bachata classe over 40/livello avanzato; 1° posto salsa cubana e bachata, classe under 40 livello principianti Alex Muzzi e Gilda Cuzzupè, 1° posto coreografico Gruppo vintage (Antonella Campagna, Flora Iannelli, Laura Nacinovich e Rosanna Guttadauro). D.T.

Concorso di Social dance Sul primo gradino del podio The Warriors Genova



FESTA DI CARNEVALE CON I BAMBINI DEGLI ASILI DEL QUARTIERE

Negli spazi dei giardini di Villa Serra, si è svolta il 13 febbraio la festa in maschera dei bambini delle scuole d'infanzia, Villa Dufour di Cornigliano, del Don Bosco di Coronata oltre alla partecipazione della scuola Arcobaleno di Sestri Ponente. I bimbi, nei variopinti costumi e accompagnati dalle rispettive insegnanti, hanno dato il via alla tradizionale pentolaccia per il divertimento di tutti. Un ringraziamento particolare all'associazione dei Lucani per la loro piena disponibilità messa in atto per la riuscita della festa (foto sotto).

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 SCMESSE SPORTIVE
A Cornigliano
FARINA EGIDIO
 Giocattoli - Cartoleria
 RIVENDITA TABACCO R 222
 16152 GENOVA
 VIA CORNIGLIANO, 98 RI
 TEL/FAX (010) 6518907



5X1000 a questo giornale C.F. 01951360997

Retegui ed Ekuban ribaltano il Lecce Festeggia Gilardino (forever)

di Roberto Bruzzone



Sfumata per un nonnulla la vittoria in quel di Napoli, tanto per mantenere viva la tradizione di subire gol negli ultimi minuti di partita, si sta attraversando un periodo di *calma piatta* in cui anche le più feroci critiche vengono ammortizzate da un confortante margine sulla terza squadra destinata alla retrocessione. Dopo i tormentoni di mercato per Dragusin e per Gudmundsson, adesso il leit motiv dei criticoni di professione di stampa e tv locali si va concentrando sul fare presto ad allungare il contratto a Gilardino. Non c'è tempo da perdere, Gilardino è nel mirino di quasi tutte le compagnie di serie A che, tra non molto, inizieranno il valzer degli allenatori. Pioli del Milan, Italiano della Fiorentina, Thiago Motta del Bologna, Palladino del Monza e, chi più ne ha più ne metta, hanno le valigie pronte per cambiare società per cui il *nostro* sarebbe ambito ovunque. C'è da dire che, non più tardi di tre mesi fa, il buon Gila veniva criticato per sbagliare i cambi nel corso della partita, di applicare un gioco troppo difensivo, di rischiare troppo con il gioco in partenza dal portiere, di non riuscire a tenere il risultato fino alla fine. Ebbene, premesso che le osservazioni dei tifosi fanno parte del gioco, si deve notare che, a causa di ripetuti infortuni, il Genoa ha giocato per parecchi mesi senza il centravanti della Nazionale Mateo Retegui, senza Junior Messias che è un fantasista capace di creare superiorità numerica nella metà campo avversaria: Ruslan Malinovski è arrivato senza un'adeguata preparazione atletica e ha impiegato un po' di tempo per ambientarsi. I vari Hefti, Kutlu, Puscas, Jagello, Galdames chi per un motivo, chi per un altro non si sono dimostrati adegua-

ti quando chiamati in causa per i cambi dalla panchina e pertanto ceduti ad altri club. Forse l'unico errore che si può imputare a Gilardino è, a mio avviso, l'impiego di un lento Aaron Martin in marcatura sul veloce Almqvist nella partita dell'andata a Lecce. Martin fu costretto ad abbandonare il campo per doppia ammonizione dopo una ventina di minuti: probabilmente se avesse giocato Vasquez dall'inizio avremmo potuto commentare un altro risultato che non la sconfitta. Ma si sa, a fine partita tutti sono maestri di tattica e di formazione per cui bene così. Se guardiamo altrove le performance di Mourinho, Garcia, Mazzarri, Sarri, Pioli, Ranieri per citare i più famosi, le critiche vanno ben oltre i livelli di commento e di educazione. Con queste premesse si va a disputare un importante match in notturna contro una squadra tosta e fisica come l'Udinese di patron Pozzo. Friulani che nelle ultime partite hanno collezionato anche una vittoria sul difficilissimo campo della Juventus, per cui un avversario di tutto rispetto e da non sottovalutare. Ebbene, cosa è successo lo sappiamo ormai tutti: Genoa in trionfo, Retegui rovesciata da top player, Messias inarrestabile, squadra compatta padrona del gioco con tutti i suoi effettivi. E poi il pubblico: un festival di luci e di canzoni che inizia ben prima del fischio d'inizio e cori d'incitamento che durano ben oltre la fine della partita! Spettacolo nello spettacolo la *sciarpata* rossoblù al 12° minuto per significare l'importanza del 12° uomo in campo cioè la tifoseria sempre più innamorata di un Grifone proiettato a spiccare il volo sempre più in alto. In conclusione, a tutt'oggi, Gilardino forever.

Pirlo torna alla vittoria dopo 3 giornate: Cosenza-Samp 1-2

di Guido Pallotti



Da Cosenza: "Sampdoria precisa e ordinata. Tre punti preziosissimi". La Sampdoria sbanca il San Vito con una prestazione gagliarda e di sostanza, non lesinando anche qualche giocata sporca per portare a casa la vittoria. Da Cosenza le sensazioni sono le stesse, come si può leggere sul portale *quotidianodelsud.it*, che sottolinea: "Una Sampdoria precisa e ordinata rovina la festa dei 110 anni al Cosenza e porta a casa tre punti preziosissimi per la sua classifica". La vittoria è giunta, meritata e a differenza del sacco di volte durante le quali non siamo riusciti a tenerci ben stretto il risultato acquisito, adesso vediamo una logica che potrebbe far ben sperare; sei punti ci separano dalla zona play out e altrettanti da quella play off. Notizia importante: in probabile rientro a breve tempo, dei lunghi degenti: Borini, Pedrola, Vieira, Conti, Murru, Esposito, che potrebbero dare quel di più alla squadra nelle seconde parte delle gare, prezioso aiuto che fino a ora è mancato. Sampdoria, De Luca: "Grandissima vittoria e ce la meritiamo tutta". Manuel De Luca è stato autore di un'ottima prestazione e di un gol importantissimo nel match che ha visto la Sampdoria vincere a Cosenza. Ecco come il numero nove blucerchiato ha commentato la partita ai microfoni dei media ufficiali della società doriana: "È stata un partita molto fisica. Sapevamo di dover venire in questo stadio e soffrire tanto, però la settimana scorsa ci è servito da lezione e volevamo a tutti i costi questi tre punti, penso che oggi gli abbiamo meritati. Non è stato semplice perché ho visto sbucare la palla all'ultimo, però son contento. Son più contento per la squadra perché

oggi abbiamo fatto una grandissima vittoria e ce la meritiamo tutta, per il lavoro che stiamo svolgendo e i sacrifici che stiamo facendo. Siamo un gruppo compatto e stiamo crescendo di partita in partita. È importantissimo sapere che il mister ha fiducia in noi perché quando siamo in campo andiamo più sicuri, abbiamo più fiducia, più autostima. Sapevo che la squadra aveva bisogno di me, era una partita difficilissima, quindi sono molto contento per la prestazione. Abbiamo poco tempo adesso per festeggiare perché martedì ci aspetta un'altra partita". Sampdoria, prima gioia per Darboe: "Grande vittoria di squadra. Avanti così" La Sampdoria sbanca il San Vito con una prestazione gagliarda e di sostanza, non lesinando anche qualche giocata sporca per portare a casa la vittoria. Da Cosenza le sensazioni sono le stesse, come si può leggere sul portale *quotidianodelsud.it*, che sottolinea: "Una Sampdoria precisa e ordinata: tre minuti di buio per i rossoblù nella prima frazione di gioco, due gol subiti e una gara che, nata male, si è chiusa come mai avrebbero voluto i 15 mila spettatori accorsi al "San Vito-Marulla". Già grande protagonista con la maglia blucerchiata, Ebrima Darboe ha firmato uno dei due gol che hanno regalato la vittoria alla Sampdoria. In un post su Instagram il centrocampista ha festeggiato il traguardo, puntando subito alla prossima sfida: "Grande vittoria di squadra avanti così testa già a martedì...". Novellino dopo la partita si è fatto sentire su *Tuttomercatoweb*: "La Sampdoria ha fatto un bel passo avanti e tre punti conquistati dai ragazzi a Cosenza". Quanta saggezza, oggi.

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

Il giorno dei cent'anni arriva e passa subito.

Anche per quello della mia mamma è stato lo stesso, senza celebrazioni, perché in vita era una perfetta sconosciuta. Così la ricorrenza del suo centenario ha avuto valore per me, nell'intimo, con il risveglio del passato, dei ricordi, dell'amore postumo. Alla fine ne è venuto fuori un inventario di oggetti che le sono appartenuti, alcuni ideali, altri solidi ricevuti in eredità, tutti parlanti della sua vita, materna e non.

Per esempio, dato che l'anno di nascita fu il 1923, lo stesso nel quale Girardengo, il campionissimo di Novi Ligure, vinse per la seconda volta il Giro d'Italia (nella foto piccola la sua bicicletta), per me è stato naturale rivolgere l'attenzione alla bicicletta di mamma, dopo averla dissotterrata dalla polvere e dalle ragnatele della cantina. Operazione non semplice, poiché si è trattato di rimuovere lo strato di sporcizia depositatasi nell'arco di un lungo tempo su telaio, ruote, pedali, sella e tutte le parti meccaniche. La parte più difficile è stata di compiere una profonda ripulitura della memoria su di essa, recitando il mea culpa per via del nome *Carrettone*, che avevo coniato in età non matura. Ma lascio che sia la bici stessa a raccontare.

«Quest'ignominia avvenne molti anni fa, durante le vacanze in Riviera a cavallo tra gli anni '60 e '70, quando il ragazzo, figlio della mia legittima padrona, Lucia, scorrazzava su di me per arrivare alla spiaggia molto più in fretta che a piedi. Pur sorvolando sulla sua ingratitudine, mi



I giorni del «Carrettone»

di Alberto Camerano



sono sempre domandata da dove gli fosse scaturito tale epiteto spregiativo, tanto più che si tratta di un sostantivo maschile, riferentesi a un mezzo a due ruote parallele, atto a trasportare carichi pesanti, magari trainato da un grosso animale. Una volta, ai tempi della mia giovinezza, se ne vedevano parecchi sia in campagna sia addirittura in città, ma io non ho mai avuto a che vedere con quel tipo di veicolo, dall'aspetto ingom-

brante e tutt'altro che raffinato. Intanto, da che mondo è mondo il genere di noi biciclette è *femminile*, il che vale pure per i modelli da uomo, e insomma noi con le ruote allineate, una davanti e l'altra dietro, siamo parecchio più eleganti di qualsiasi carro. Per giunta, io sono da donna, con il tubo della canna curvo, la rete elastica, applicata intorno alla ruota posteriore per riparare la gonna, e una larga sella di cuoio coi mollo-

ni. Quando il giovine prese a definirmi con quel termine là, mi indignai non poco e lo compatii, considerando che capiva niente. Sarà pure il periodo dell'adolescenza a non far soffermare il pensiero sui valori storici di ciascuno, ma è ingiustificabile la totale mancanza di rispetto. Come se la ridevano lui e suoi amici, le volte che parlavano di me! Sicuramente sarà dipeso dalla vernice nera opacizzata negli anni e puntinata di ruggine, i cerchioni ossidati per via della salsedine e le impugnature consunte a furia di essere strette nelle mani. Non contenti, quegli sfaccendati giovincelli da spiaggia dileggiavano le mie forme antiche, l'assenza del cambio, nonché la fattura dei freni, lo ammetto poco sicuri per i rimandi a bacchette rigide anziché a cavetti flessibili e soprattutto il peso notevole, ma una volta le bici le costruivano d'acciaio spesso.

Eppure, nonostante tutta la massa che mi portavo dietro e che lui doveva spingere pedalando, io andavo, eccome se andavo! Percorrevamo circa due o tre chilometri nel territorio tra Albisola Superiore e Capo sotto il solleone estivo, quotidianamente almeno quattro volte, due per andare alla spiaggia e altrettante per tornare a casa. La strada secondaria tra gli orti albisolesi, che seguivamo per evitare lo stradone trafficato, a un certo punto saliva, quando andavamo in direzione del mare e scendeva al ritorno.

Il tratto di poco più di un centinaio di metri aveva una pendenza non esagerata, ma era in egual misura pericoloso perché leggermente in curva, resa cieca da grigi muri

abbastanza alti, che delimitavano la carreggiata ai lati, dando la sensazione che la strada si restringesse di più ancora. In ogni caso bisogna dire che due auto non ci passavano e anche per chi era in bici, trovarsi una macchina di fronte poteva risultare problematico. Ebbene, che faceva quel discentrato? Quando eravamo in salita, lui si piantava letteralmente sui pedali e io arrancavo, ma in discesa, con la scusa che i freni a bacchetta agivano poco, mi lasciava andare, anzi continuava a pedalare, sicché in fondo a quel pezzo avevo raggiunto una velocità folle. Oltre tutto, proprio lì, c'era un bivio.

Il ramo di sinistra proseguiva rettilineo e in piano, viceversa l'altro piegava all'improvviso verso destra per passare sotto il portico di una casa antica, molto ligure, che rendeva il punto decisamente stretto. Per tale motivo all'imbocco del portico un bel cartello di senso unico obbligava a proseguire dritto e a non transitargli sotto. Per chi invece arrivava dalla direzione opposta, vi era tassativo lo STOP. Per fortuna non è mai successo di trovarci testa a testa con una macchina o un furgone, perché giammai l'idea di proseguire nella corretta direzione ha sfiorato lo sconosciuto pischello.

Vuoi mettere l'adrenalina di passare contromano sotto quegli archi a tutta velocità in sella al *Carrettone*? Ed io, quelle discese sfrenate, le includo tra le vicende più spaventevoli della mia vita, paragonabili solo a quelle che ho vissuto durante i cinque anni di guerra, ma su questo argomento bisognerebbe scrivere un altro racconto...».

dal 1939

tonitto

Premiata Gelateria Italiana

SANREMO RIMBOMBA NELLA GRANCASSA DELLA TV

Buongiorno "giornale", per ameno quindici giorni prima, durante la settimana del Festival e ancora in questi giorni siamo stati e siamo bombardati da un'intensa pubblicità che ha ripetutamente asserito: "Sanremo è Sanremo",



"Sanremo si... Ama", "Amadeus ha fatto dei grandissimi festival", "Amadeus straordinario conduttore e direttore artistico", "Fiorello è un genio" e così via di seguito. E la maggioranza degli italiani si è convinta, a parte qualche rara voce critica come Gino Paoli, bonariamente liquidato quale gufo brontolone e invidioso, di avere assistito a un capolavoro di spettacolo; anzi di più, a un pezzo di vita, a una rappresentazione della realtà. E se ne sono convinti anche critici televisivi e giornalisti dai gusti abitualmente difficili e sofisticati. Ciò mi fa pensare che, in ben altre circostanze non paragonabili a questa, una martellante e ben orchestrata propaganda porta la massa della popolazione ad accettare di tutto, compreso regimi autoritari e liberticidi, come avvenuto in passato e come avviene ancora oggi. Gli esempi sono alla portata di tutti. Grazie

Giovanni S. gmail.com

PIÙ DEI SOCIAL LA GOGNA MEDIATICA DELLA TV

Peggio dei social utilizzati come gogna mediatica solo i dibattiti in tv e sui giornali sui social utilizzati come gogna mediatica.



Uno spettacolo indegno e penoso di gente pure pagata per apparecchiare questo spettacolo indegno e penoso

attraverso il quale informare ed educare l'uomo della strada, lo spettatore e il lettore ordinari, secondo questa gente, che andrebbe ovviamente ringraziata.

L'egemonia culturale non è più di sinistra né di destra, si è instupidita e incattivita in modo trasversale con l'élite culturale del paese che discetta se in un suicidio sia colpa della vittima, di una font, degli insulti e dell'ego delle maestrine che lanciano i sassi e poi ritirano la mano.

Sandro P. gmail.com

RECENSIONI SOCIAL E CORTOCIRCUITO DELL'INFORMAZIONE

Caro giornale, il nostro Paese si è dedicato con interesse alla recensione on line del cliente di una pizzeria.



Ma che senso ha? Basta scorrere qualsiasi home page di un quotidiano nazionale per vedere quanta ampia parte delle notizie riguarda "cose pubblicate sui social". Dallo squalo che aggredisce il ragazzo a qualsiasi altra prodezza di influencer, di imbecille in moto a trecento all'ora, gli esempi potrebbero continuare all'infinito. Ecco, se da operatori dell'informazione si derubricasse la rilevanza di quanto avviene sui social non avremmo già ridotto parte del problema che il suicidio della signora della pizzeria sta evidenziando? Questo legame perverso social - media tradizionali, che in fondo anche tg e quotidiani usano per aumentare il traffico dei visitatori, non sta facendo altro che imbastardire la nostra piazza sociale.

E non se ne sente francamente il bisogno.

Barbara B. gmail.com

SESSUALITÀ E ASTINENZA SECONDO IL PAPA

Parole quasi sante quelle del papa sulla sessualità. Dico quasi perché tiene ancora duro sulla castità. Se la sessualità è un dono di Dio perché negarla ancora ai preti, impedendo loro di sposarsi? Nietzsche nella Quarta proposizione della sua Leg-



ge contro il Cristianesimo posta alla fine dell'Anticristo a proposito della castità, così scrisse:

"La predica della castità è un pubblico incitamento alla contronatura. Ogni disprezzo della vita sessuale, ogni insozzamento della medesima mediante il concetto di 'impuro' è il vero e proprio peccato contro lo spirito santo della vita". Oggi plaudirebbe a metà il pontefice. Ma plaudirebbe.

Passando al profano, cioè alla televisione, sarebbe bene fare capire ai partecipanti ai talk che un bel periodo di astinenza dal piccolo schermo farebbe bene a loro e soprattutto a noi telespettatori.

Grazia S. gmail.com

MATERNITÀ, LA PRESSIONE SOCIALE SULLE DONNE

«L'unico parto attualmente previsto è quello del mio disco»: così ha risposto la cantante Annalisa (l'album in questione è *E poi siamo finiti nel vortice*) dopo che si erano susseguite alcune illazioni su una presunta gravidanza, causa «pancino sospetto» mostrato sul palco dell'Rds Festival. Le nozze con il marito-manager Francesco Muglia hanno condito la restante fantasia. Per esempio Elettra Lamborghini ha risposto sui social alle notizie che giravano sul suo conto postando una foto con su scritto: «Stop asking women when are they getting pregnant» (*Smettetela di chiedere alle donne quando rimangono incinte*). E poi le parole: «Ragazzi, vi prego basta! Che ossessione!».

La mentalità collettiva si attende che dopo il matrimonio ci sia immediatamente una figliazione e un rinvio risulta alla maggior parte delle persone di una certa età incomprensibile. Non si rendono conto che per le giovani generazioni c'è una preferenza per il lavoro, l'autonomia, l'indipendenza, la carriera rispetto al diventare madre.

E questa priorità rispetto alla realizzazione del sé risulta incomprensibile alla mentalità tradizionale».

Roberta R. gmail.com

Le figurine di Anzalone www.ilvignettificio.org

SDOGANATO DALLA CASSAZIONE IL SALUTO ROMANO SE ALL'INTERNO DI UN CONTESTO COMMEMORATIVO



© www.ilvignettificio.org

AL VIA IL RIFACIMENTO DELLE ZEBRE DEGLI ATTRAVERSAMENTI PEDONALI IN VIA CORNIGLIANO



© www.ilvignettificio.org

MISTERIOSO IL RAZIONALE DI AMT DIETRO LA NUOVA STRATEGIA DEI PREZZI DEI BIGLIETTI



© www.ilvignettificio.org

DOPO AVER LETTO il Corniglianese CI PUOI FARE



Per la tua pubblicità **349.7835595**

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
sangiacom@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**

Il 2024 sarà sicuramente un anno di totale incertezza nel mondo delle costruzioni, di certo non aiuta il quadro internazionale e quello nazionale in cui l'inflazione accumulata nell'ultimo biennio ha di fatto diminuito il potere di acquisto delle famiglie italiane. Secondo il XXXV rapporto congiunturale di Cresme, il 2024 e 2025 saranno anni complicati per il comparto edile, caratterizzati da fallimenti di migliaia di imprese edili e da un forte incremento dei contenziosi. Sicuramente il Pnrr legato principalmente a grandi appalti non è sufficiente a dare ossigeno alle piccole aziende che lavorano nella manutenzione del patrimonio edilizio. La contrazione prevista è del 50% in cinque anni, si passa dai 120 miliardi del 2022 ai 60 miliardi nel 2026.

Sono numeri che devono far riflettere, soprattutto la nostra classe dirigenziale che ha, a mio parere, la responsabilità di non aver mai pensato ad una politica industriale delle costruzioni con una programmazione almeno decennale. Il comparto edile è caratterizzato da una politica che ormai da

Stop al Super bonus

Gli effetti sul mercato delle costruzioni

di Fortunato Capogreco – Confapi



Fortunato Capogreco, Confapi



troppo tempo è gestito da norme della durata annuale. Inutile nascondere la preoccupazione per i cantieri legati al Super Bonus non conclusi e in alcuni casi fermi da parecchi mesi. Confapi Liguria ha provato varie volte a lanciare l'allarme per cercare di evitare quanto le imprese e i committenti dovranno

affrontare nei prossimi mesi. Le imprese si ritrovano in difficoltà oggettiva di liquidità a causa di un mercato dei crediti fiscali quasi inesistente e in taluni casi a tassi che superano i valori di usura. I committenti invece, dovranno far fronte al pagamento della quota residua pari al 30% del valore dei lavori ancora da completare chie-

dendo un contributo economico, quando è possibile e previsto dal contratto, all'azienda che sta svolgendo i lavori di riqualificazione energetica e/o miglioramento sismico. Indipendentemente dal nostro pensiero soggettivo sulla norma che ha introdotto il Super bonus 110, che possiamo ritenere folle o geniale, è altrettanto

oggettivo che dalla data di entrata in vigore del 19 maggio 2020 fino a oggi, l'articolo 119 ha subito ben 19 modifiche normative, mentre l'articolo 121, che disciplina la cessione dei crediti e lo sconto in fattura, ne ha subite altre 14. Con un panorama di questo tipo, che responsabilità hanno le aziende con cantieri

avviati e/o contrattualizzati prima delle continue modifiche normative che si trovano in difficoltà a causa dei crediti incagliati? Che responsabilità hanno i cittadini che hanno appaltato i lavori e ora si ritrovano con i ponteggi montati e il cantiere fermo? Si sono semplicemente fidati di una legge dello Stato.

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