



Speciale Clia Cruise Week > 14/16



Giovanna Puppini, UniGe > 18



Carlo Piano, evento > 27



«o Cornigiotto»

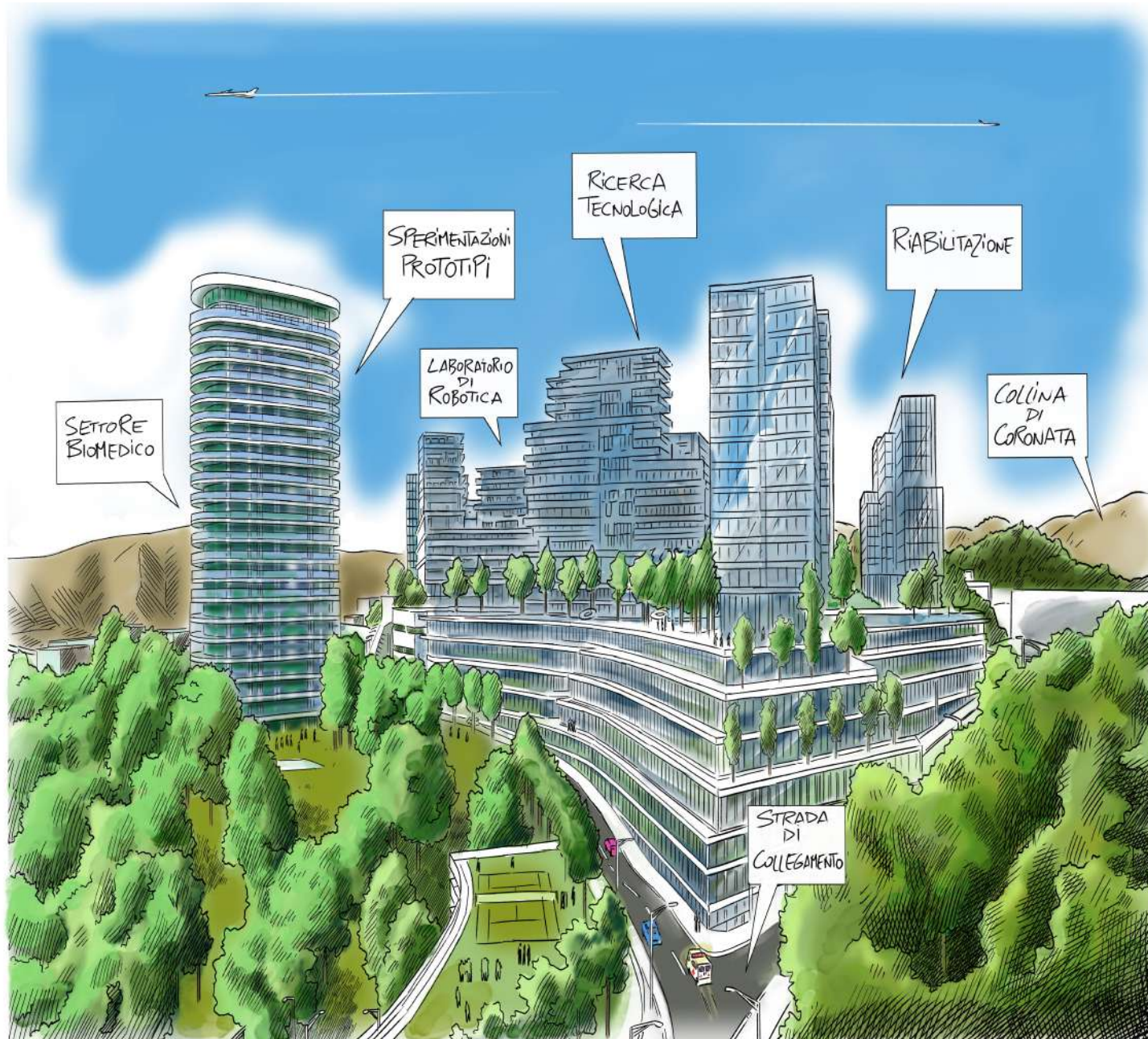
Erzelli, il nuovo ospedale avrà 572 posti I lavori al via nel 2025

Da questo numero il Corniglianese è più ricco con nuove pagine su valli, entroterra e Riviera di Levante

«Fuori la Biennale dalla Nato»

di Enrico Cirone

Il discorso si potrebbe allargare alle quasi 10.000 firme di artisti e intellettuali roboanti che chiedono di sprangare la porta della Biennale di Venezia (da sabato 20 aprile a domenica 24 novembre 2024) a Israele. Un numero decisamente più numeroso di quello che hanno aderito all'appello di Woman Life per escludere dalla stessa rassegna l'Iran dei femminicidi di Stato. Non è ovviamente in discussione la legittimità di contestare il governo israeliano per quel che sta combinando a Gaza, ma il minore coinvolgimento con cui si manifesta per campagne comunque meritevoli di indignazione. Ma quale bussola *infallibile* orienta gli indignati, meglio se intellettuali, e seleziona gli obiettivi: Israele no, l'Iran può aspettare? Qualcuno sostiene che si tende a stare dalla parte dei più poveri ma questo può valere per i palestinesi, certo non per il riconfermato Putin e i ricchi ayatollah. L'ago della bussola punta la geopolitica e quindi gli interessi dell'Impero americano di cui siamo provincia. Tutto quel che li può danneggiare innesca gli animi, infuoca la protesta e la speranza di pace (ma solo da una parte). Invece il dissidente russo e la lapidata iraniana, in quanto oppositori di regimi ostili agli Stati Uniti, fanno il gioco di Washington ed è questo il peccato originale per cui non riescono proprio a meritarsi lo sdegno dei «buoni». Del resto: Navalny, non è stato liquidato dalla Cia?



Enrico Sanna

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



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

MINGUCCI
ACCESSORI PER SERRAMENTI
GENOVA

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

Un plastico a Cannes fa toccare la Genova del futuro

di Rosanna Robiglio



Su Gaza missili e viveri ad alta precisione

di Enrico Cirone



È un bilancio positivo quello della presenza al Mipim di Cannes del Comune di Genova. Il *Marché international des professionnels de l'immobiliare* ha visto la partecipazione dell'amministrazione comunale con uno stand nel padiglione Riviera 9 al Palais des Festivals e des congrés. Il sindaco Marco Bucci insieme al presidente di Regione Liguria Giovanni Toti, ha illustrato "Genova 2030: la città del futuro" a una platea interessata di investitori e addetti ai lavori della finanza, dell'immobiliare e del real estate. "Genova si candida a diventare la città di riferimento per la portualità per il sud del Mediterraneo, con una forte vocazione internazionale con nuove infrastrutture che la collegheranno in meno di un'ora a Milano, con un'alta qualità di vita e con un mercato immobiliare che vedrà raddoppiati i valori - ha detto Bucci durante la presentazione, illustrando il plastico in esposizione -. C'è un grande interesse, che ha superato le aspettative, da parte degli addetti ai lavori che hanno visitato, molto numerosi, lo stand del Comune di Genova e visto il plastico. Un grande interesse per la nostra città che ha una vocazione multicentrica e poliedrica, dall'industria al tur-

simo, dalla logistica all'alta tecnologia. Abbiamo riscontrato un nuovo interesse da parte di investitori internazionali soprattutto sul settore alberghiero, visti i grandi investimenti su turismo e crociere, e sul comparto dell'hightech per la presenza dei cavi sottomarini e dell'hub digitale. Molta attenzione è emersa anche sugli student housing, collegati all'università". Il sindaco Bucci ha anche annunciato che il plastico 6 per 3, sarà esposto a Palazzo Tursi e visitabile al pubblico. A Cannes il grande modello in legno tridimensionale, in scala 1:5000 rappresenta l'intera città di Genova, con le sue nuove opere, sia quelle in fase di approvazione, sia quelle previste in futuro. Il plastico, circa 6 metri per 2, di colore prevalentemente chiaro, con alcuni elementi in plexiglass e pennellate di verde e di blu, per indicare la vegetazione e il mare, è stato realizzato da Stefano Rossi, titolare dello studio-laboratorio "Stefano Rossi Modelli", professionista con una lunga esperienza in modellistica maturata anche presso studi di architettura importanti come "Renzo Piano Building Workshop" e specializzato sulla realizzazione di modelli in legno.

Per improvvisare un molo in pochissimi giorni c'era materiale in abbondanza: bastavano le macerie delle case distrutte in sei mesi dai bombardamenti israeliani a Gaza. E per scaricare 200 tonnellate di casse di cibo (farina, riso, scatolame) giunte su una chiatta via mare è bastata la gru montata su un camion. Però per risolvere la fame di Gaza non bastano né l'uno né l'altro. Gli aiuti arrivati per la prima volta due settimane fa da Cipro (dopo estenuanti mediazioni) sono uno spot dolciastro di buone intenzioni e fantasia applicata all'emergenza, ma non sono la soluzione della carestia imposta a Gaza. Una nave della Ong Open Arms dell'omonima Ong catalana, ha trainato per 5 giorni una chiatta fino alle coste di Gaza. Sulla piattaforma galleggiante, protette da teli di plastica, le 200 tonnellate di alimenti divisi in pallet che sono stati caricati a uno a uno su camion che li hanno portati ai 60 centri di distribuzione del World Central Kitchen (americano) sparsi nella Striscia. Si tratta della prima consegna di generi alimentari verso la Striscia, dopo oltre 20 anni di blocco navale imposto da Israele. «Sono costati uno sforzo diplomatico e logistico enorme» dicono i protagonisti della bella

impresa, ma equivalgono sempre al carico di soli 12 camion. Settantadue ore di navigazione, uno scalo improvvisato, un barcone, trasbordo e rischi di rovesciamento inclusi per 12 camion che avrebbero potuto transitare tranquillamente attraverso i valichi terrestri. Dal massacro del 7 ottobre, Israele fa di tutto per tenere Gaza isolata. Affamare la Striscia è un imperativo, uno strumento di pressione politico-militare a cui Tel Aviv - e Netanyahu - non rinuncia. Il resto del mondo s'inventa quel che può per far arrivare cibo ed evitare altri morti per fame. Prendete, ad esempio, i lanci di viveri dal cielo con paracadute. Rocamboleschi e pericolosissimi visto che alcuni paracaduti non si sono aperti e le casse hanno schiacciato almeno cinque persone che aspettavano affamate nel campo profughi di Al-Shati, al nord della Striscia. Poi le chiatte via mare. Una seconda nave è pronta a trainare, questa volta, una piattaforma attrezzata con un suo braccio meccanico e 240 tonnellate di alimenti, l'equivalente di 13 camion. Prima dell'invasione israeliana entravano nella Striscia 500 camion al giorno. La prima nave sta tornando a Cipro e la seconda è pronta a partirà dal porto di Larnaca. Meteo permettendo.

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

MARZO 2014, IL NOSTRO GIORNALE

RICAMBI E ACCESSORI PER PORTE, FINESTRE E TAPPARELLE
 ANFRANCO, CASSAFORTI, CHIODI, PORTA, Duplicazioni CHAVI
 MANIGLE, SERRATURE, SILICONI, UTENSILERIA
 FIDATI, MINGUCCI C'E!

MINGUCCI

nuova
BOTTEGA
 delle cose
BUONE

GASTRONOMIA
TRATTORIA

Via Cornigliano, 117 - Genova
 ☎ 351 512532

Massena
 IMMOBILIARE

PIAIP
 FEDERAZIONE ITALIANA
 AGENTI IMMOBILIARI
 PROFESSIONISTI

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

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

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.

Erzelli e rigenerazione urbana: riparte da qui il piano di sviluppo della città, all'insegna di una sempre più stretta interazione tra mondo del lavoro, alta tecnologia, Università, ricerca pubblica e privata. È il messaggio partito dal convegno organizzato da Genova High Tech Spa per condividere con il capoluogo e gli stakeholder lo stato di avanzamento dei lavori al parco scientifico e tecnologico degli Erzelli, a cominciare dall'avvio dei lavori per la Nuova Scuola Politecnica dell'Università di Genova e dalle interlocuzioni con Regione Liguria per una proposta di partenariato pubblico-privato per la costruzione del nuovo ospedale del Ponente-centro nazionale di medicina computazionale. L'urbanizzazione dell'area oggi edificata è stata garantita dalla Ght con un investimento di circa 50 milioni di euro per la realizzazione della viabilità di accesso e di-

stribuzione, reti tecnologiche, acquedotto, rete fognaria e centrale termica di cogenerazione. L'iter autorizzativo del 2019 prevede il nuovo ospedale del ponente genovese, sulla base dello studio di fattibilità con il quale nel 2017 Regione Liguria ha individuato nella collina degli Erzelli l'area più idonea alla sua collocazione.

In particolare l'opera sarà dotata di una struttura clinica destinata ad assicurare l'offerta ospedaliera per una vasta area con una dotazione di 572 posti letto, un'area di ricerca destinata alle attività di costruzione e valutazione clinica delle applicazioni computazionali e delle tecnologie robotiche, un centro di ricerca tecnologica e scienze computazionali, un'area di officina di sperimentazione prototipi e sviluppo modelli applicati al settore biomedico. Nel particolare, secondo le previsioni della Regione, il nuovo ospedale

Erzelli, il nuovo ospedale avrà 572 posti I cantieri nel 2025 e poi lavori per tre anni

avrà 572 posti letto, di cui 430 per acuti e 128 di riabilitazione con impiego di ausili robotici. A questi si aggiunge la componente scientifica con il centro di ricerca traslazionale, i centri servizi, il centro per la validazione e produzione di terapie avanzate, oltre all'officina di sperimentazione prototipi e sviluppo modelli computazionali e tecnologici. Ci saranno almeno 83mila metri quadrati per la parte ospedaliera, circa 16mila metri quadrati per l'area di ricerca e 4mila metri quadrati per l'officina di sperimentazione prototipi e sviluppo dei modelli computazionali e tecnologici, per un totale di 103mila metri quadrati.

Tra i problemi da risolvere

c'è l'accessibilità del parco scientifico-tecnologico di Erzelli, vicino all'aeroporto Colombo e allo svincolo autostrada A10, ma posto in cima alla collina. Il Comune ha già inviato a Roma il progetto di fattibilità di una funicolare da 89 milioni di euro per garantire il collegamento con la futura stazione ferroviaria di Genova Aeroporto ma oggi il viceministro dei Trasporti Edoardo Rixi frena: "L'impegno del governo è quello di creare una connettività e quindi la realizzazione del sistema di collegamento con la stazione di Erzelli ma anche pensare ad altri tipi di collegamento. Nel momento in cui ci saranno l'ospedale e il complesso di ingegneria sarà realizzato anche l'altro pro-

getto, ma noi abbiamo intenzione di fare le cose in maniera logica e non fare cose che poi rimangono incompiute. Il cronoprogramma, quindi, sarà sinergico rispetto alle varie realizzazioni". L'ospedale sarà collocato nel punto di massima accessibilità al Parco, in prossimità della stazione della nuova funicolare terrestre e vicino alla nuova scuola politecnica, per la quale è in fase di aggiudicazione l'appalto per i lavori del primo lotto che riguarda cinque corpi di fabbrica destinati a laboratori per le attività di ricerca e sperimentazione e la viabilità privata di servizio agli edifici, per un valore di 90,3 milioni e durata prevista del cantiere di circa due anni e mezzo. EC

Dopo i test positivi a Cornigliano, Certosa e Sampierdarena, ecco la Pattuglia di quartiere: un nuovo servizio di prossimità per la sicurezza dei cittadini e dei commercianti genovesi



Una pattuglia che a piedi percorrerà le strade della città per sorvegliare la sicurezza della zona e facilitare il contatto diretto con cittadini e commercianti: la Pattuglia di Quartiere sarà un nuovo servizio di prossimità offerto a tutti i genovesi che nasce con l'obiettivo di tutelare il decoro urbano. Ogni distretto potrà contare su una pattuglia dedicata a presidio del territorio che sarà contraddistinta da un drappo giallo intorno al


braccio a completamento della divisa operativa per essere immediatamente riconoscibili. In aggiunta all'ordinaria attività di monitoraggio delle strade, sarà possibile rivolgersi a loro per osservazioni circa la vivibilità del quartiere, segnalazioni e denunce. Il servizio sarà attivo dal lunedì al venerdì in orario diurno e su tutto il territorio cittadino con particolare attenzione alle vie ritenute a più alta densità abitativa e com-

merciale. Un'attività di ascolto, comprensione e supporto nella risoluzione dei problemi del quotidiano: l'obiettivo è creare un rapporto di fidelizzazione e fiducia che possa portare a una collaborazione sempre più efficace tra Polizia locale e cittadinanza. La volontà è mantenere gli stessi agenti incaricati per ogni distretto, per far tesoro dello storico di ogni persona e attività così da gestire in modo

più veloce e reattivo eventuali criticità. «La Pattuglia di quartiere - dichiara l'assessore alla Sicurezza e alla Polizia locale Sergio Gambino - si impegna a creare un legame più stretto con i cittadini. Operando nelle strade del quartiere, ha l'opportunità di comprendere meglio la vita quotidiana dei residenti, diventando un punto di riferimento per i negozianti e un deterrente per quanto riguarda le attività illecite. Non-

stante questo, desidero ricordare che l'attività dei nostri agenti sarà ascoltare, raccogliere, ove necessario, le istanze dei cittadini e mettersi a completa disposizione di ciascuno. I riscontri positivi ricevuti ad oggi ci rendono fiduciosi possa essere un'operazione apprezzata dai cittadini, anche perché in continuo divenire e miglioramento. Infatti, in caso di osservazioni e suggerimenti sul servizio perché non rivolgersi direttamente


alla propria Pattuglia di riferimento?». «Si tratta di un servizio che abbiamo avviato in via sperimentale a ottobre 2023 nel Ponente cittadino e in particolare a Sampierdarena, Certosa e Cornigliano - spiega il comandante della Polizia locale Gianluca Giurato -. I riscontri positivi, spesso raccolti in persona dagli agenti in servizio, da parte dei residenti e commercianti circa l'attività svolta, hanno confermato la buona riuscita dell'operazione spingendoci a dotare ogni area della città di una Pattuglia di quartiere. Abbiamo avuto ottimi riscontri in termini di prevenzione del degrado urbano ma soprattutto di sicurezza percepita in particolare dalle fasce più deboli». Redazione




IL TUO SERRAMENTO


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

LA MIGLIORE QUALITÀ A PREZZI IMBATTIBILI!





VIA CORNIGLIANO, 190/R 16152 (GE)



VIA PRÀ 159 L R 16157 (GE)

iltuoserramentosrl.it

Amministrazioni NL
 NENSSI LODDO
 Amministrazioni e Revisioni Condominiali
 Ge Cornigliano via M. Minghetti 6r
 Tel. 324 6190811
 E-mail: amministrazioni.nletiscali.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

Politiche dell'istruzione e cultura Inaugurato a Coronata il bookcrossing della scuola d'infanzia Don Bosco

di Redazione
 Promuovere la lettura tra piccoli e grandi, regalando alla comunità un'occasione di arricchimento culturale e di crescita individuale e sociale. Grande festa in via Coronata, accanto alle Poste, per l'inaugurazione del nuovo punto Bookcrossing della scuola dell'infanzia comunale Don Bosco.

La casetta, installata dal Municipio VI Medio Ponente nei giardini accanto alla scuola, si è trasformata in un punto di scambio libero e gratuito di libri. Ogni bambino ha portato con sé un libro per poi inserirlo nella casetta: un modo per imparare a usare il Bookcrossing e, allo stesso tempo, un piccolo ma importante gesto di generosità verso il quartiere. All'evento hanno partecipato, gli alunni e



le insegnanti della scuola dell'infanzia e della primaria statale Don Bosco di Coronata, l'assessore comunale alle Politiche dell'Istruzione Marta Brusoni, l'assessore alla Cultura del Municipio VI Medio Ponente Teresa Lapolla, le associazioni e i cittadini del quartiere. «Coronata diventa una meravigliosa biblioteca a cielo aperto - dichiara l'assessore Brusoni -. Merito della scuola d'in-

fanzia e primaria Don Bosco, e dei cittadini della delegazione che aiuteranno i bimbi e le loro insegnanti a gestire questo importante presidio culturale e sociale. In un'epoca dove si tende a trascorrere molto tempo al cellulare, leggere è un vero e proprio atto rivoluzionario che allarga la mente e insegna a rispettare le altre persone e culture». Quella di Coronata è la quinta biblio-postazione

aperta sul territorio del Municipio VI MP. Come le altre quattro, realizzate e donate dai ragazzi della Fondazione Cif Formazione, e installate a Sestri Ponente, Borzoli e Cornigliano (giardini Melis), è stata montata dall'area tecnica del Municipio che si occuperà anche della relativa manutenzione. A gestire il Bookcrossing di via Coronata saranno la scuola d'infanzia Don Bosco e le associazioni Sulle Ali della Fantasia e Uilt - Unione italiana Libero Teatro, in base a un Patto di collaborazione con il Municipio. Il progetto è stato supportato anche dagli Amici di Coronata che hanno donato un mix di libri già pronti per essere scambiati. «Il nostro Municipio si è fatto capofila di un lavoro di squadra che ha visto in campo diverse realtà e associazioni, impegnate sul territorio per promuovere il valore della lettura» commenta Teresa Lapolla, assessore a Scuola e Cultura del Municipio VI Medio Ponente.

Pro Loco soffocate dalla burocrazia «Ma almeno siamo liberi di smettere quando vogliamo»

di Oerre

La nostra Pro Loco rivendica ogni giorno il suo ruolo centrale nei rapporti tra le istituzioni locali e il proprio territorio: si propone come una sorta di interfaccia mettendo sul tavolo del confronto un contributo in termini di risorsa umana e intellettuale gratuita per il rilancio culturale e turistico del territorio di Cornigliano Ligure che comprende: Campi, Fegino e le colline di Coronata e Erzelli. Lasciatoci oramai alle spalle quel triste periodo in cui le Pro Loco venivano fortemente osteggiate dalle associazioni di categoria dei commercianti, e quindi dalla stessa amministrazione locale, perché viste come "macchine da cucina" che portavano via loro il lavoro, un'amministrazione lungimirante ha finalmente capito che dalle azioni e dalle iniziative delle Pro Loco nascono tante attività di carattere culturale di forte richiamo turistico che vanno a beneficio di un'intera comunità. Le Pro Loco, rivendicando la loro funzione pubblica sancita dal loro



stesso statuto, sono per un approccio collaborativo con la Pubblica amministrazione all'unico scopo del rilancio culturale, turistico e sociale della propria città partendo, perché no?, dalle periferie. Questa indispensabile collaborazione, suggellata anche da accordi locali e nazionali, ha però un costo in termini di risorse sia umane che economiche che costringono a fare nostri quelli che fino a ieri abbiamo pensato fossero i vizi e le cattive abitudini della Pubblica amministrazione. Dobbiamo infatti oggi prendere consapevolezza che l'associazionismo, così come lo conoscevamo, non esiste più.

Dopo Scia, Suap, Asl, deroga acustica, licenza spettacoli, occupazione suolo, allacci temporanei, certificazioni asseverate, safety e security, Haccp, adempimenti fiscali e iscrizione al Runts arriva l'iscrizione al MePA (Mercato elettronico Pubblica amministrazione). Oramai siamo a tutti gli effetti un'azienda che deve pagarsi un commercialista, affitto, utenze, ritenute d'acconto, Iva, assicurazione e Tari. Un solo esempio. Per una richiesta di patrocinio non oneroso al proprio Municipio per un evento di due ore occorre compilare un modulo che consta di sole 14 pagine (+4 di un pre-

modulo). Quei percorsi gratuiti e facilitati promessi restano in maggior parte una chimera oramai oppressi da leggi e normative spesso esasperate da zelanti funzionari (pagati) che vogliono mettere bene al riparo le loro terga, hanno avuto il sopravvento mentre sui presidenti (volontari) dei sodalizi gravano sempre più pesanti responsabilità di cui spesso loro stessi non hanno conoscenza. È certamente una vita difficile ma resta ricca di soddisfazioni e poi noi possiamo decidere di smettere di viverla quando vogliamo e tornare a fare full time padri, madri, nonni e nonne.



di Anna Furci, Sofia Ielpo

La First Lego League è una sfida mondiale di robotica e scienza tra squadre di ragazzi dai 9 ai 16 anni. Ai giovani è richiesto di progettare, costruire e programmare robot per risolvere missioni e, per la parte scientifica, di risolvere in modo innovativo problemi reali di tutti i giorni. La competizione ogni anno cambia sede in tutte le regioni d'Italia e quest'anno è stata svolta proprio a Genova, a Palazzo Ducale, nella sala del Maggior Consiglio. La nostra scuola ha partecipato con due squadre: VoltArena e VoltaShow, ognuna delle quali ha sviluppato il proprio progetto innovativo. Il primo gruppo ha realizzato un

First Lego League Il Volta vince la sfida mondiale di robotica Conquista il premio Stella nascente

videogioco di nome "Escape Ville". È stata creata una demo con un visore 3D con lo scopo di divulgare la storia e l'importanza delle ville storiche di Cornigliano ai ragazzi. Il videogioco è stato strutturato come una caccia al tesoro con l'obiettivo di uscire dalle quattro ville di Cornigliano, attraverso indovinelli e quiz che permettono di sbloccare il livello successivo. L'ultima tra le quattro ville è Villa Bombrini, nella

quale il giocatore deve trovare la chiave per finire il gioco, cioè il *Toson d'oro*, un'onorificenza per il marchese Ambrogio Spinola. Il gruppo VoltaShow, invece, ha cercato di divulgare il valore artistico-storico-culturale di Villa Bombrini, la villa più conosciuta nel nostro quartiere ma poco frequentata, soprattutto dai ragazzi, che preferiscono rimanere a casa o fare altro nel loro tempo libero.

Il progetto si focalizza anche sulla comunicazione, per questo sono stati creati dei "tag" interattivi in collaborazione con l'azienda Fedriks da collocare nella villa e nella nostra scuola. Grazie a essi ci sarà più possibilità di diffondere il progetto partendo dalla scuola Alessandro Volta. Il progetto non è limitato e non si focalizza solo su Villa Bombrini, ma l'obiettivo sarà quello di diffonderlo anche agli altri siti di interesse del nostro quartiere. Il 29 febbraio le squadre si sono ritrovate a Palazzo Ducale incontrando quelle avversarie. Ognuna di loro aveva maglie e gadget personalizzati per rappresentare il proprio istituto. Dopo la presentazione dei team si è entrati nel vivo della sfida, partendo da quelle di robotica; sono state poi avviate anche le presentazioni scientifiche dei progetti davanti alle giurie. Durante le gare ogni squadra tifava con vigore, entusiasmo, dando sostegno ai propri ragazzi. A fine giornata hanno avuto luogo le premiazioni, non solo per i vincitori ma anche per chi ha partecipato alla sfida. La nostra amata scuola è riuscita a vincere, come l'anno scorso, il premio Stella nascente; premio che si riconosce a chi, come noi, ha messo in risalto il proprio quartiere con lo scopo di migliorarlo.



Novità in Bassa Val Bisagno: apre l'Ecosportello per conoscere i servizi Amiu, segnalare, richiedere servizi su appuntamento e ritirare gratis il kit per l'organico

È attivo da lunedì 4 marzo il nuovo EcoSportello di Amiu presso il Municipio III Bassa Val Bisagno in piazza Manzoni 1. All'evento hanno assistito Matteo Campora, assessore all'Ambiente Comune di Genova, Angelo Guidi e Andrea Barreca, rispettivamente presidente e assessore all'Ambiente del Municipio III Bassa Val Bisagno. Presenti per il Municipio III Bassa Val Bisagno: Barbara Lagomarsino, vicepresidente e assessore alla cultura e gestione immobili, Sonia Paglialonga, assessore alla mobilità, Sophia Mariano consigliere; Furio Truzzi e Emanuele Guastavino per l'Istituto ligure al Consumo e Maria Rosa D'Addario presidente Associazione ex dipendenti comunali Ambiente, cultura e energia al Quadrato. Lo sportello ambientale di piazza Manzoni sarà un punto di riferimento per il quartiere dove potranno ricevere tutte le informazioni sui

servizi Amiu, i materiali informativi sul corretto conferimento dei rifiuti e l'utilizzo del nuovo sistema Ecoisole, fare segnalazioni, richiedere il servizio di ritiro ingombranti su prenotazione. Per gli aventi diritto sarà possibile poter richiedere i badge per gli ecopunti presenti sul territorio cittadino. Inoltre si potrà ritirare gratuitamente i cestelli traforati e una fornitura di sacchetti compostabili che Amiu mette a disposizione per fare bene a casa la raccolta differenziata dei rifiuti organici. L'EcoSportello sarà gestito in collaborazione tra i volontari dell'Istituto ligure per il Consumo e l'Associazione Ambiente Cultura e Energia al Quadrato sarà aperto tutti i giorni dal lunedì al venerdì con il seguente orario: lunedì e mercoledì dalle 9 alle 12 e dalle 15 alle 17:30 martedì, giovedì e venerdì: dalle 9 alle 12.

Redazione



Unpli provinciale Geometri Genova eletto il nuovo direttivo

Il 15 marzo nella sede del collegio Geometri Genova, alla presenza delle 49 Pro Loco Unpli rappresentate della provincia di Genova, si sono svolte le elezioni del nuovo consiglio del comitato Unpli provinciale Genova. È stato formato il nuovo consiglio composto da: Paolo Pierini presidente, Gian Paolo Sampellegrini consigliere, Luciana Gorup consigliere, Danilo Mazzoli consigliere, Enrico Rossi consigliere, Claudio Torazza consigliere, Cesare Pastorino consigliere; collegio probiviri: Virgilia Frati, Luciana Viola e Domenico Turco. Al neo eletto consiglio si augura buon lavoro.

di TD

Caro, carissimo Maurizio,
so che ti saresti aspettato, lassù, di leggere il nostro ricordo di te nel numero scorso, quello di febbraio, il mese che ci lega alla tua scomparsa. Non sai però che ho atteso marzo per avere la certezza di un paio di notizie che senz'altro faranno molto piacere a te che hai puntato istintivamente su di noi, dedicandoci le tue idee, le tue riflessioni, la tua intelligenza. Ma prima facciamo solo un piccolo passo indietro per spiegare a chi ci legge le ragioni di quest'articolo. Partiamo dall'inizio, da quando nel tuo ruolo di collaboratore commerciale hai setacciato il quartiere per acquisire le sponsorizzazioni utili perché il nostro giornale potesse



uscire. E ancora oggi noi stiamo continuando a stampare *ilCorniglianese* anche con quelle risorse. Bene, quali sono le notizie? Partiamo dall'ultima: da questo numero il giornale si arricchisce con nuove pagine dedicate all'entroterra, alle valli e al Levante ligure. E poi... devi sapere che, dopo aver gioiosamente vagabondato per Cornigliano in cerca di una sede stabile, ora, finalmente, grazie all'attenzione del Municipio, l'abbiamo trovata. E che sede! Ti scrivo infatti da un salone del Centro civico. Un luogo storico bellissimo, multimediale... e proprio qui, in questi saloni mi immagino anche adesso di sentir echeggiare ancora la tua voce tonante, così come quando, facendomi percepire la tua presenza, tuonavi: «Enrique!». EC

Tra le numerose feste, religiose e civili, del mese di marzo non sfugge a Sestri la festività patronale della parrocchia Virgo Potens (nella foto la facciata), già venerato santuario, che si celebra il 18 del mese, anniversario dell'apparizione della Madonna.

Anche in ossequio alla Pasqua imminente, scopriamo questa chiesa tanto cara ai sestresi, attualmente retta dal parroco don Mauro Mazzone, che cura anche la parrocchia dello Spirito Santo.

Sorge presso la foce del torrente Chiaravagna ed è stata eretta in parrocchia il 16 febbraio 1953.

In antico cenobio dei Mortuariensi intitolato a San Lorenzo e Santa Maria del Priano, divenne poi conservatorio di fanciulle. A levante di Sestri, infatti, su una ridente collina, alla sinistra del torrente Panigaro, prima del 1183 i canonici Mortuariensi costruirono nel luogo detto Priano un piccolo convento, con chiesuola intitolata ai due santi di cui sopra. Dal 1449 passò ai canonici regolari di San Giovanni in Laterano.

Nel 1453 Nicolò V stabilì di unire il monastero a quello di San Teodoro in Genova. Nel XVII secolo il Giscard scriveva che la chiesa e il monastero erano caduti "in molta desolazione, né più quivi abitava alcuno dei suoi canonici, se non fosse al tempo del raccolto per le buone possessioni che ivi possedevano, e loro provenienti da questo stesso monastero". Dopo un periodo di decadenza, però, il monastero risorse a nuova vita nel corso del XVII secolo, tanto che nel 1706 il magnifico Giacomo Squarciafico, capitano della Repubblica in Sestri, col consenso dei canonici di San Teodoro, pose nella chiesa di Priano una statua marmorea, già in suo possesso. La statua rappresentava la Beata Vergine della Misericor-



La Chiesa (millenaria) di Virgo Potens tra fede, arte e storia Sestri ha celebrato il 18 marzo la festa patronale della parrocchia

di Rita Nello Marchetti

dia, che quattro anni prima lui stesso aveva eretto nel vicino bosco, detto "del Fringuello", ma che dovette ben presto rimuovere per decreto del Senato, dietro rimostranze dell'Arciprete di Borzoli, perché "uomini perversi, col pretesto di serali omaggi alla Vergine, ne approfittavano per insidiare i passanti diretti in Val Polcevera".

Si risvegliò così una speciale devozione alla Vergine, con continuo pellegrinaggio di fedeli che accorrevano a pregare dinanzi alla statua miracolosa. Nel 1708 i canonici nominarono custode della chiesa un prete di Sestri, Giuseppe Bancherò, molto stimato, il quale nel giro di 34 anni restaurò monastero e chiesa, ornò di marmi e dipinti gli altari e introdusse preziosi arredi. Tra l'altro, aprì la spaziosa strada, con a capo le case del santuario, nominate "il casone della Madonna". Tanto decantò le virtù della Vergine, da lui chiamata ripetutamente "Virgo Potens" (Vergine potente), che a poco a poco il

santuario smise il nome di San Lorenzo assumendo quello, tuttora in vigore, anche se comunemente i sestresi lo chiamano semplicemente La Madonna.

Al Bancherò successe un pio sacerdote di Borzoli, Sebastiano Canepa, divenuto in seguito vescovo di Nicopoli. Da lui provenne il prodigioso quadro di Nostra Signora del Buon Consiglio, oggi venerato nella chiesa di San Giovanni Battista a Sestri. Tra il 1746 e il 1747 il santuario fu saccheggiato dalle soldatesche britanniche e da quelle austriache.

La statua della Madonna venne portata a Maone, nell'isola di Minorca. A guerra terminata, lo stesso Canepa interessò un amico, il capitano di mare Ambrogio Gazzino, che la volle riscattare. Si recò a Porto Maone e consegnò la sacra effigie alla primitiva chiesa nel 1748, a solo un anno dalla sua sottrazione, resistendola nel luogo originario. Il Canepa non si fermò qui a lungo, in quanto partì per Roma nel 1750 per entrare nella nuova congregazione di San Giovanni Bat-

tista, detta dei Battistini, e dedicarsi poi alle missioni all'estero.

Nel 1770 alla Chiesa furono aggiunti quattro altari e sull'altar maggiore, dove tuttora si può ammirare, venne edificata una nicchia per la statua della Beata Vergine della Misericordia (nella foto), opera degli artisti Carlo Bignetti e Carlo Cacciatore. Al primo si devono gli angeli in gloria, mentre al secondo fu affidata l'esecuzione del piedistallo, composto da un suggestivo gruppo di angioletti. Ai lati dell'altare maggiore spiccano le statue lignee di Sant'Anna e San Gioacchino. Due anni prima, Alberto Rossi di Sestri, per segnalare la strada che portava al santuario, dipinse a capo della medesima l'immagine di Maria, ai cui piedi si legge la scritta *In coelo, in terra Virgo potens*.

All'interno della chiesa, consacrata nel 1821 dall'arcivescovo Luigi Lambruschini, una grande tavola rappresenta Gesù crocifisso attorniato in alto da angeli recanti in mano gli emblemi della Passione, men-

tre ai suoi piedi stanno la Vergine, la Maddalena e Giovanni, l'apostolo prediletto. Il dipinto, pur pregevole, è una copia, in quanto l'originale si trova ora al Museo diocesano. In sacristia è visibile una graziosa lunetta in legno risalente al secolo XV, che raffigura la Vergine col Bambino in braccio e due angeli musicanti. Nella parte retrostante la sacrestia è presente un altro crocifisso, dipinto su tela a fondo dorato e applicato su tavola a forma di croce (nella foto), con ai lati le tre Marie. Visitabile il chiostro con al centro il singolare pozzo, formato da 28 pilastri bassi e coperto da un padiglione, cosa rara in quanto i pozzi situati nei chiostri si presentano di norma aperti per poter ricevere l'acqua piovana.

Il santuario, dal 1838 al 1843, fu retto da monsignor Salvatore Magnasco, già arciprete di Sestri, poi canonico penitenziere e infine, dal 1871, arcivescovo di Genova. Nel 1888 l'ebbe in cura l'ex rettore di Torbi, don Antonio Ardizzone, nipote del Magnasco, il

quale gli conferì nel 1891 l'arcipretura di Borzoli. Dal 4 febbraio 2006 il santuario, già gemellato con la chiesa della Misericordia in Savona, è stato aggregato alla basilica di Santa Maria Maggiore a Roma.

Lo scorso 18 marzo si è svolta la solenne festa patronale, con una messa celebrata da mons. Andrea Parodi, vicario episcopale, e con la partecipazione delle confraternite di San Giovanni Battista, Santo Stefano di Borzoli e l'oratorio Morte e Orazione. Dopo la benedizione dei fedeli, si è vissuto un momento di condivisione con focaccia e vino bianco.

La festa è stata molto affollata, in quanto la chiesa, non particolarmente conosciuta al di fuori del circuito sestrese, è invece popolarissima nella delegazione, sia per i prodigi operati dalla Vergine, sia per ricchezza di opere d'arte, sorprendente in una Chiesa di piccole dimensioni come questa, ma testimone di una storia plurisecolare che strettamente s'intreccia con le vicende di Sestri e del suo territorio.

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



«È IL GIORNALISMO, BELLEZZA!»

Riflessioni di una classe di liceo sul mestiere del giornalista

Radio, tv, giornali: focus sull'informazione con Enrico Cirone

di Lavoro di gruppo

In un'epoca in cui le notizie si diffondono a velocità vertiginosa e il panorama mediatico è in continua evoluzione, è più importante che mai riflettere sull'essenza e sull'importanza del giornalismo. Enrico Cirone, giornalista di *Primocanale* e direttore del *Corniglianese*, ha offerto agli studenti del corso C del Liceo delle Scienze umane – opzione Comunicazione, una preziosa opportunità di approfondire la complessità e la rilevanza del mestiere che ha scelto. Con la sua vasta esperienza nel settore dei media, dalla cattedra della IV C ha invitato i giovani reporter a esplorare le sfide e le responsabilità di narrare storie e documentare la realtà, sia alla radio, che in televisione o sulla carta stampata. Senza dimenticare un focus sull'importanza dell'informazione di quartiere, uno strumento importante per conoscere cosa succede nella nostra comunità. Parliamo dei giornali locali che sono distribuiti gratis nei luoghi frequentati dalle persone che abitano le varie delegazioni, come i municipi, i supermercati o i circoli. Si trovano anche sui banconi dei bar e qualche volta nella buca delle lettere. *ilCorniglianese*, ad esempio, è distribuito gratuitamente ma per sostenere il lavoro della redazione è possibile sottoscrivere un abbonamento per avere il giornale direttamente a casa propria.

Attraverso questo incontro con Cirone, la IV C si è avventurata in un viaggio di riflessione sulla potenza della comunicazione, scoprendo alcuni trucchi del mestiere direttamente da chi fa il giornalista da decenni, con passione e competenza. Cirone li ha guidati attraverso i segreti della comunicazione, sottolineando l'importanza fondamentale delle parole. Ha spiegato ai ragazzi che «ogni parola è una

scatola che ne racchiude senz'altro un'altra, e un'altra e un'altra ancora», invitandoli a riflettere sul potere e sull'importanza di scegliere con cura i termini da utilizzare per trasmettere al pubblico un messaggio efficace e significativo, e per riuscire a offrire agli spettatori un punto di vista diverso, lontano dal solito mainstream. Attraverso questo incontro con Cirone, la IV C si è avventurata in un viaggio di riflessione sulla potenza della comunicazione, scoprendo alcuni trucchi del mestiere direttamente da chi fa il giornalista da decenni, con passione e competenza.

Ed ecco uno scoop!

Dagli appunti di Enrico Cirone abbiamo rubacchiato alcune sue riflessioni...

«La lezione sarà scandita dalla conoscenza di tre modi simili all'apparenza, ma completamente diversi di fare informazione attraverso: la radio, la televisione, il giornale. Per i primi due temi, al di là delle evidenti differenze, la lezione sviluppa il lato più personale della comunicazione, laddove è solo la voce dello speaker radiofonico, una parte per il tutto. È la voce l'unico strumento che chi è al microfono può adoperare.

Attraverso la voce bisogna veicolare tutto quello che c'è da comunicare in quel momento. È un esercizio apparentemente semplice, lo è infatti, ma molto più complesso di tutti gli altri modi di comunicazione in quanto, attraverso la voce, appunto, noi dobbiamo necessariamente trasferire anche tutta la nostra personalità e partecipazione in quel preciso momento che non avrà mai più eguali. Dalla radio alla televisione il passo è breve, se non brevissimo, ma anche qui nulla deve essere dato per scontato. Al di là del semplice apparire, quando compariamo in tv dovremo mettere necessariamente in atto anche il linguaggio del corpo: non basta la sola voce, infatti, come per la radio. Soprattutto in questo caso la conoscenza e l'approfondimento dei nostri mezzi fisici, pregi e difetti, sarà sotto gli occhi di tutti. Saremo giudicati anche per quello. Quindi occorre arrivare al pubblico con la consapevolezza del nostro modo di mostrarci davanti alla telecamera: per questo è consigliabile, come in tutti i mestieri, avere dei maestri, dei punti di riferimento cui rifarci per imparare le basi (solide) dai loro insegnamenti per poi costruire, cronaca dopo cronaca, la nostra personalità di giornalista.

Ultimo ma assolutamente necessario, per chi ama il giornalismo, l'impegno con la famosa 'carta stampata'. Scoprire o riscoprire la bellezza della parola scritta (da noi) e letta da qualcun altro che non conosciamo. E qui ci sarebbe un'infinità di cose da dire ma la principale è al momento una sola: prendete qualsiasi cosa di scritto intorno a voi, un giornale, un libro, il menu della pizzeria e, prima di inventarvi giornalisti..., leggete, leggete, leggete ogni cosa vi capiti sotto gli occhi».

Giovedì 18 aprile 2024 h.17:00
Centro civico di Cornigliano
Fabio Palli, Chiara Pracchi,
Simona Tarzia presentano
«Terra a perdere» docufilm



Introduce Enrico Cirone
Auditorium 99 posti
Ingresso libero
Viale Narisano, 14

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, 10R - GENOVA SAMPIERDARENA

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

Paolo Pisana - Amministrazioni condominiali
 Via S. G. D'Acri, 8/10A - 16152 Genova
 Via Urbano 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
 CELANOBOXEGENOVA@HOTMAIL.IT



La rilevanza penale della concessione abusiva del credito

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

La crisi economica, che colpisce sempre più massicciamente gli esercizi commerciali, e i recenti processi per i gravi delitti di bancarotta fraudolenta cittadina inducono a riflettere su alcune significative vicende. Per *concessione abusiva del credito* s'intende quella condotta dell'ente che finanzia (o continua a finanziare) l'impresa ormai irreversibilmente insolvente e concede un credito a un soggetto immeritevole, perché certamente incapace di restituirlo.

È irrilevante il motivo per cui il finanziatore alimenta l'impresa agonizzante: l'unica condizione necessaria è che il credito sia stato erogato al di fuori dei casi consentiti, quando, secondo la diligenza del buon banchiere, il finanziamento non si sarebbe dovuto concedere.

Il confine tra l'abusività e la legittimità della concessione del credito, già sottile nell'ottica civilistica ove, alle ragioni dei creditori si contrappone il corretto esercizio del diritto d'impresa (quella finanziatrice, s'intende), si assottiglia ancor più rispetto agli aspetti penalistici.

Quando la concessione abusiva del credito potrebbe sfociare nell'illecito penale?

Non si rinviene, nel nostro ordinamento, una norma specifica per questa fattispecie, fortemente caratterizzata dagli aspetti psicologici della condotta: le finalità perseguite, insomma, sono quelle che potrebbero connotare la concessione abusiva del credito sul piano penalistico.

Mai confondendo la situazione in esame col credito concesso a cagione di azioni fraudolente del beneficiario (la truffa prevista dalla legge fallimentare o la corruzione tra privati di cui al

codice civile); tutte fattispecie nelle quali il soggetto erogante è vittima della condotta altrui. Si domanda a quali condizioni il consapevole rilascio del credito possa rivestire una rilevanza penale.

Il riferimento è alla normativa fallimentare e, in primo luogo, alle condotte di bancarotta semplice o fraudolenta. Ma, l'erogazione abusiva del credito può assumere i connotati di qualche condotta distrattiva di cui alla legge fallimentare?

Essa, in sé, non può costituire un fatto distrattivo, giacché si tratta di risorse che entrano nella disponibilità dell'impresa.

La distrazione (o dissipazione) attiene al momento successivo, facendo retroagire i propri effetti fino a far assumere una veste abusiva alla concessione del credito.

I reati di bancarotta, però, riguardano il fallito.

I terzi non possono risponderci, a meno che non siano consci della qualifica soggettiva del reo principale e della sua condotta criminosa.

Bisogna, insomma, che il funzionario sappia che l'intento dell'imprenditore sia quello di sottrarre le risorse aziendali (quindi, il finanziamento) e che anch'egli agisca con la volontà che ciò accada o, quanto meno, che ne accetti il rischio.

Non è necessario che la consapevolezza del concorrente sia supportata dalla conoscenza dello stato d'insolvenza dell'impresa.

Più pertinente, semmai, è l'ipotesi colposa che punisce l'imprenditore che *"ha aggravato il proprio dissesto, astenendosi dal richiedere la dichiarazione del proprio fallimento o con altra grave colpa"*.

Ciò concerne l'essenza intrinseca dell'abusività del credito:



prolungare l'agonia dell'impresa moribonda, in modo tale che i creditori, passati e futuri, subiscano il pregiudizio di aver rinnovato o concesso fiducia all'operatore economico immeritevole. Può, allora, il funzionario di banca rispondere del reato fallimentare in concorso con l'imprenditore?

La risposta sembrerebbe positiva, almeno sul piano astratto, purché si dimostri la conoscenza dello stato di decozione: non vi sarà bisogno dell'evidenza del dolo, perché il delitto è colposo, sicché sarà sufficiente la prova della negligenza di chi ebbe a concedere il credito ingiustificato.

Peraltro, la portata della norma incriminatrice è stato ampiamente ristretta, per garantire gli strumenti di ristrutturazione delle imprese in crisi: il reato, perciò, è escluso, per legge, allorché il finanziamento sia erogato in un contesto di concordato preventivo o di un accordo di ristrutturazione dei debiti o, comunque, in una procedura alternativa prevista dalla legge fallimentare.

Accanto all'ipotesi colposa, non può escludersi la configurabilità del più grave delitto che, come noto, punisce gli

amministratori, i direttori generali, i sindaci e i liquidatori di società dichiarate fallite che hanno cagionato il fallimento con *"operazioni dolose"*.

La genericità della legge non permette di individuare la tipologia delle condotte rilevanti, sicché si dovrà mutuare dall'ampia casistica, oltretutto sempre in evoluzione, elaborata dalla giurisprudenza.

Il dolo richiesto dalla norma incriminatrice riguarda le sole *operazioni* e non anche il successivo evento-fallimento.

Dal punto di vista soggettivo, è sufficiente la coscienza e la volontà dell'operazione, che concretandosi in abuso o infedeltà nell'esercizio della carica ricoperta o in un atto intrinsecamente pericoloso per la salute economico-finanziaria della società, e come tale dunque *dolosa* - dia luogo alla decozione.

Sul piano oggettivo, invece, le operazioni dolose afferiscono alla commissione di abusi di gestione o di infedeltà, ai doveri imposti dalla legge all'organo amministrativo nell'esercizio della carica ricoperta, ovvero ad atti intrinsecamente pericolosi per la *salute* economico-finanziaria dell'impresa e postulano una modalità di pre-

giudizio patrimoniale derivante, non già direttamente dall'azione dannosa del soggetto attivo (distrazione, dissipazione, occultamento, distruzione) ma da un fatto di maggiore complessità strutturale.

Non è necessario che le citate operazioni integrino un illecito penale, essendo sufficiente la loro generica anti giuridicità.

La Suprema Corte ha anche specificato che può costituire *operazione dolosa* rilevante anche la proroga di un finanziamento a condizioni onerose, in luogo della restituzione della somma maturata.

Il punto nevralgico evidenziato dalla Corte è proprio questo: *"concedere la proroga di un prestito, piuttosto che pretendere l'immediato rientro o, in ipotesi, richiedere il fallimento del debitore inadempiente è scelta che, anche qualora il creditore sia consapevole dello stato di dissesto di quest'ultimo, non costituisce di per sé condotta apprezzabile a titolo di concorso nell'operazione dolosa eventualmente imputabile al debitore medesimo."*

Necessita temperare il diritto all'esercizio dell'impresa (per la banca) con gli interessi dei creditori (del soggetto finanziato), in ragione dell'accertamento delle modalità della condotta e delle finalità del finanziatore.

Le *maglie* sono strette ma è sostenibile che la concessione abusiva del credito possa assumere i connotati del concorso del funzionario dell'ente erogatore nelle operazioni dolose che hanno cagionato il fallimento della società.

Quel che accade quando il credito sia concesso per consentire, al beneficiario, di compiere operazioni certamente illecite come la costituzione di una riserva per eludere i controlli dell'autorità di vigilanza.

In generale, dunque, l'abusività del credito si trasforma in responsabilità penale se, chi ha erogato il prestito, sia stato anche l'istigatore o il beneficiario di operazioni dolose a depauperare il patrimonio dell'impresa, sempre che egli risulti consapevole del rischio che le predette operazioni determinano per le ragioni dei creditori della società.

di Margot Bobot,
ricercatrice mineraria

Rientrata da poco a Lione per la stesura della ricerca su "chemin d'argent", porto con me appunti, campioni, e ricordi di bellezza. La vostra terra è completezza, racchiusa tra mare e monti, ha dimostrato, grazie alle maestranze e alla ricchezza di materia prima, autonomia nei secoli.

Ho visitato per studio le miniere dell'estremo levante, la frazione di Né, dove l'estrazione di *braunite* ha legato ieri, il territorio - levante e ponente - riportandomi oggi, a voi, a Cornigliano, dove nel tempo passato, l'Italsider, ha utilizzato questo minerale per la produzione di acciaio di qualità, una produzione unica che ha distinto Genova a livello nazionale, internazionale per i tempi. Parliamo del decennio '60/'70, degli anni *gloriosi* delle acciaierie, quando l'industrializzazione, al suo culmine, ha portato Cornigliano Ligure, bacino di villeggiatura e vigneti, a diventare polo di fabbrica, di lavoro, spingendo la produzione al massimo,



A Cornigliano, tra le ville, i vigneti e il mare il manganese estratto a Né ha alimentato la vecchia industria siderurgica

offrendo occupazione a centinaia e centinaia di persone, non solo a Cornigliano, ma in tutta la regione, attraverso l'estrazione, il trasporto del grezzo e la lavorazione, un volano produttivo unico, che sì, ha pesato sul territorio, ma

ha reso unica la regione tutta.

Oggi le miniere di Né sono chiuse, un gigante dormiente, che offre le sue vestigie a turisti e ricercatori: nel suo ventre troviamo manganese in ossidi e silicati, utile, indispensabile per la realizzazione del migliore acciaio. Né, la Liguria, il più grande giacimento di manganese d'Europa, dove sono state estratte circa 600.000 tonnellate di minerale lavorabile. Nel mio voyage rivivo la miniera, le pareti di roccia ancora ricche di materiale, e poi il trasporto, il treno minatore che porta alla luce vagoni e vagoni di grezzo, la scelta, e ancora un viaggio, verso le acciaierie. È domenica ma negli anni passati la domenica era il giorno dedicato al viaggio, tutto doveva trovarsi al posto per l'inizio della settimana, gli operai, i forni, l'inizio della settimana. Arrivo a Cornigliano, adesso è qui il gigante dormiente, tutto è chiuso, tutto è fermo.

Un passato di ville, di sfarzi e poi l'industria, il lavoro, adesso è momento di raccoglimento, tout est fermé.

di **Enrico Cirone**

1976. Avevo 7 anni quando l'Italia impazzì letteralmente per uno degli sceneggiati televisivi più famosi della storia della televisione: *Sandokan*, la serie televisiva interpretata da Kabir Bedi, Carole André e Philippe Leroy.

Come penso milioni di italiani, rimasi anch'io folgorato dalla sigla, quell'inizio così roboante (San-do-ka-an... San-do-ka-an), un urlo quasi selvaggio che apriva la canzone composta (lo scoprì dopo) dai fratelli Guido e Maurizio De Angelis.

Da quel febbraio 1976 fu la colonna sonora di tutto il mio tempo libero di bambino. Senz'altro influenzati in famiglia dal momento creativo, i miei genitori corsero ad acquistare una piccola tastiera Bontempi per regalarla a mia sorella. E fu la mia fortuna perché, se lei la ignorò completamente, io me ne impossessai subito e sui quei tasti riuscii in un attimo a comporre le due, sì: due note (Sol sol sol re e poi re re re sol) dell'urlo di Sandokan.

Iniziai così a disegnare i primi contorni della mia strada tra le suggestioni della musica per cui fu inevitabile entrare al Conservatorio di Genova. Ma se tutto scorreva per il meglio ci fu un inciampo. Al momento di sostenere l'esame del 3° anno, il mio professore di Musica, tale Bucciarelli, spiega ai miei genitori che, secondo lui, «non ero affatto portato per la musica classica».

E davanti ai miei, rattristati più che increduli, ribadì: «Vedete: vostro figlio non suona la musica come è stata scritta sullo spartito ma va per i fatti suoi. Noi siamo qui per studiare quel che è stato scritto, non per modificarlo». Il professore fece una profonda pausa, poi riprese. Sembrava avere la morte nel cuore quando diede il suo giudizio definitivo: «Mi dispiace ma vi consiglio proprio di ritirare vostro



Sergio Chiappa, la leggenda del pianista sullo Sheraton

«Folgorato dalla sigla di Sandokan Il Conservatorio mi cacciò ma...»

figlio da questo conservatorio».

A casa, nell'imbarazzo generale, i miei mi riferirono tutto e furono persino accomodanti incoraggiando comunque sempre la mia vocazione. Sì, ma intanto mi ritirai da quella scuola.

Da ragazzo mi piacevano i motori così dopo pochi anni di superiori frequentando una scuola professionale, mi trovai in un'officina a fare il meccanico, addirittura alla Kawasaki. Avevo 16 anni. Nel frattempo, smessa la tuta blu, continuavo in casa a suonare per conto mio quel che piaceva a me. Succede che un pomeriggio, all'Isola d'Elba, in vacanza con i miei genitori, mi capitò di entrare in un piano bar. Dal resto della scena distinguo nettamente il pianista, il pianoforte a coda bianco e tante belle donne intorno. Mi colpirono le sue mani mentre volavano sulla tastiera: erano pulitissime... Comunque, mi scostai dai miei per poter studiare meglio la situazione.

La mia attenzione ora era esclusivamente attratta dal pianista e dalla sua interpretazione. Devo dire che non mi ci volle molto per scoprire che... anch'io sapevo suonare così!

Con questa consapevolezza durante l'inverno chiamai (o probabilmente feci chiamare dai miei genitori) quel bar sull'isola per sapere se per caso avessero bisogno di un pianista per l'estate successiva. Risposta immediata e positiva.

In un attimo «addio moto». E nell'anno di molta grazia 1987 cominciai a fare il pianista. Dapprima solo d'estate immaginando fosse un'utopia un lavoro annuale.

E invece... Riparto da Genova, dove in uno storico locale in via Palestro mi aspettava un pianoforte verticale. Dovevo dare le spalle agli avventori ma mi assicurava di lavorare anche d'inverno. Che dire? Da lì fu la volta della Svizzera, poi l'Achille Lauro, Montecarlo, la Sardegna e, nei momenti in cui mi fer-

mavo in città, eccomi all'hotel Sheraton dell'aeroporto Colombo. Poi ancora in viaggio tra Montecarlo, Sud Africa e Vietnam, finché decisi di allestire un piano bar tutto mio (e di mia moglie Laura) al secondo piano del famoso Sheraton di Sestri Ponente, appunto. Finalmente ebbi la possibilità di comprarmi un pianoforte a coda (un tre/quarti) tutto mio e di fermarmi a suonare tutte le sere nello stesso posto. Ma qui accadde una cosa stranissima. Le serate andavano così bene e gli affari a gonfie vele che il piano bar lavorò così tanto che, un certo giorno, la direzione dell'hotel mi pagò per... andarmene. Sì, perché girava tanta gente, troppa, che fino a tardi entrava nella hall per raggiungere il locale e, ipoteticamente, avrebbe anche potuto salire ai piani superiori e combinare chissà quali danni. Poi arrivò Lorenzo, oggi già ventiduenne. Continuai a suonare in diversi locali a Genova ma

quando lui compì tre anni lo portai con me e mia moglie a vivere a Bayahibe, vicino a Santo Domingo.

Il lavoro m'impegnava per sole 16 ore al mese in uno di quei locali tipici, folkloristici, denominati "Smila's", e il resto tutto tempo libero.

La bella vita terminò in tempo per permettere a Lorenzo di iniziare il suo percorso scolastico in Italia dove, per fortuna, ancora qualche hotel offre la musica ai propri clienti tutte le sere della settimana.

Ma di giorno? Di giorno mi capitò un'occasione che non avevo mai pensato di considerare. Torniamo indietro nel tempo.

Siamo nel 2020 in pieno periodo di pandemia Covid. Il Paese era in ginocchio, la gente rifugiata in casa, impaurita, sgomenta per quello che stava capitando. Un giorno di quelli mi squilla il cellulare. Dall'altra parte Maurizio Rossi, l'editore di Primocanale tv, la prima tv per ascolti in assoluto e gradimento della nostra regione. Rossi va dritto al punto. Vorrebbe che intrattenessi tutte le mattine con il mio accompagnamento al pianoforte tutti quei telespettatori che per alleggerire il pesante momento dovuto al Covid, desiderassero sentire (e magari cantare) le loro canzoni preferite. E non finisce qui perché l'idea di Rossi fu quella di affiancare un giornalista che aveva fatto del suo contatto con il pubblico, una caratteristica unica. Non ci penso due volte e così di giorno eccomi a navigare dalle 10 alle 13 con gli spettatori sulle ali delle loro canzoni del cuore... E con me in studio, a ricevere le telefonate del pubblico, Enrico Cirone. Insieme abbiamo condiviso un successo per certi versi inaspettato, gratificati da record di ascolti che allora si poteva permettere solo una tv nazionale. A Primocanale in quei giorni tra le note musicali e l'affetto dei teleascoltatori provammo emozioni uniche.

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

DEVI VENDERE CASA?
MEGLIO CHIAMARE
ROCCO
391.387.6206

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 Caverò, 19r - 16152 Genova (GE)
Telefono: 010.6512026 - 010.6519090 - Fax: 010.6512026
www.mobillprimo.it • mobillprimo@libero.it
PIVA: 01076310109

Caffetteria dolce - salato

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

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

DONA IL TUO 5x1000
ALLA PUBBLICA ASSISTENZA
CROCE BIANCA CORNIGLIANO
Info e contatti: www.crocebiancicornigliano.org presidente@crocebiancicornigliano.org 010.6512817

L'abbazia di San Nicolò del Boschetto, situata nel quartiere genovese di Cornigliano, è un complesso religioso che comprende una chiesa, due chiostri e un monastero, attualmente gestito dalla Congregazione della Piccola opera della Divina provvidenza di Don Orione. Fondata nel 1311 da Magnano Grimaldi, il complesso iniziale comprendeva una chiesa. Un secolo dopo, nel 1412, vi s'insediaron i benedettini, ai quali gli eredi di Magnone Grimaldi avevano donato la chiesa intitolata a san Nicola e una piccola casa, che divenne la prima abitazione dei monaci.

Nel XV secolo le famiglie Grimaldi, Doria, Lercari e Spinola finanziarono la costruzione del monastero e l'arricchirono di arredi e opere d'arte.

Nel 1541, fu elevata ad abbazia da papa Paolo III, consolidando la sua importanza.

L'abbazia subì trasformazioni barocche tra il XVII e XVIII sec., alterando la struttura originaria. Durante la guerra di successione austriaca e le leggi napoleoniche del 1810, l'abbazia conobbe un periodo di decadenza, con i monaci allontanati più volte. Dopo il forzato abbandono nel XIX secolo, il monastero fu venduto a privati. Nel 1912 i benedettini tornarono ma nel 1939 l'abbazia fu definitivamente soppressa.

Nel 1960 fu affidata alla Piccola opera della Divina provvidenza diventando sede di attività culturali e sociali. Oggi l'abbazia del Boschetto ospita concerti, mostre e incontri culturali.

La chiesa è celebre per le numerose tombe risalenti al Quattro e Cinquecento che ospitano membri delle famiglie Doria e Grimaldi, nonché alcuni dogi della Repubblica di Genova. Tuttavia, meno conosciuta è la presenza di un sarcofago romano risalente all'epoca dell'imperatore

San Nicolò del Boschetto: un'abbazia, una chiesa, un monastero e due chiostri E c'è anche un sarcofago paleocristiano

di **Alisea Spaconetti, storica dell'arte**



Costantino (IV secolo d.C.) situato nella navata destra della chiesa.

L'importazione di sarcofagi romani a Genova ebbe inizio in epoca medievale durante le Crociate, quando i Genovesi entrarono in contatto con monumenti antichi in Asia Minore, Siria e Palestina. Colonne, statue, trabeazioni nonché sarcofagi vennero trasportati a Genova come bottino di guerra per un loro reimpiego nella decorazione di chiese in costruzione ed edifici pubblici. La pratica di utilizzare sarcofagi antichi per seppellire personaggi illustri (come, ad esempio, la sepoltura di Francesco Spinola che nel 1442 venne posta in un sarcofago con thiasos dionisiaco nella chiesa di san Domenico), contribuì a diffondere l'usanza a partire dalla seconda metà del XIII secolo. Il fine era quello di magnificare la figura del defunto con un sepolcro fastoso che ne perpetuasse le glorie nel tempo, di fatto l'antichità viene quindi recuperata in funzione celebrativa.

Il sarcofago paleocristiano del Boschetto, risalente al IV secolo, presenta una decora-



zione con strigilatura, clipeo centrale con defunti, cornucopie e il Buon pastore agli angoli.

La strigilatura, ornamento di strie ondulate, è tipica dell'arte romana dell'epoca e richiama la forma dello strigile, cucchiaino falcato in uso nel mondo etrusco-greco-romano per detergere la pelle.

Nel IV sec, il Cristianesimo da religione con un ristretto numero di seguaci si trasforma in religione di massa trovando il suo fondamento nell'impero di Costantino. Dal punto di vista iconografico, per spiegare i nuovi concetti della religione cristiana si ricorre ad immagini già impiegate nell'arte pagana. Ne è un esempio l'immagine del Buon pastore, raffigurato come un pastore con una pecorella sulle spalle.

Se nel mondo pagano quest'ultimo alludeva alla filantropia, ovvero all'amore verso il prossimo, nel mondo cristiano rappresentava la sicurezza della salvezza eterna, particolarmente significativa per i cristiani.

Oltre al rilievo del Buon pastore, a suggerirci un'origine

paleocristiana del sarcofago è la presenza di una crocetta in alto a destra del medaglione centrale.

Le cornucopie sottostanti che incorniciano il medaglione centrale rappresentano un motivo comunissimo nella statuaria, attributo di varie divinità, quali la Fortuna, Cerere, Vesta, associate all'idea di fertilità e prosperità. La sua presenza nei monumenti funerari è però forse dovuta all'usanza in antichità classica di raffigurarla nelle mani di Ade, a cui ritornavano i beni concessi temporaneamente ai mortali. Essa, pertanto, diventa simbolo di morte. Il sarcofago inoltre presenta fori nella parte inferiore, indicando un utilizzo successivo come vasca o vivaio per piante.

Questa pratica potrebbe risalire all'età medievale prima della sua riutilizzazione funeraria.

L'arte funeraria si rivela quindi come custode delle memorie, e ci permette di comprendere i pensieri e le speranze delle generazioni passate, quando la fede cristiana era ancora agli inizi e non universale.



Villa Rosa,
via Monte Guano 19

di Lorenzo Bisio, storico dell'arte

Sulla vetta della collina di Coronata a 170 m di altezza, poco più a est della Villa Asplanati-Moisello (o Torre Asplanati, ndr.) è possibile notare la presenza di un edificio in stile otto/novecentesco di più modeste dimensioni e dall'aspetto sobrio.

Si tratta di Villa Rosa, una residenza privata unifamiliare in via Monte Guano, che tuttavia tradisce origini ben più antiche per via della sua disposizione verticale dei volumi, caratterizzata da un corpo a tre piani con solo due assi di finestra in facciata e un altro, più alto che ricorda una torre.

Questa configurazione evoca l'ipotesi di una antica unità edilizia difensiva legata alla vicina villa Asplanati.

Nelle planimetrie del 1835-'38 realizzate dal topografo militare Ignazio Porro (1801-1875) è possibile riscontrare infatti una connessione tra i due edifici attraverso un'ampia e lunga fascia di collegamento sul crinale, tra le due entità abitative, che riportano appezzamenti regolari adibiti a orti e giardini e accessibili con il lungo viale pergolato di villa Asplanati.

In futuro sarebbe auspicabile uno studio più approfondito di questo collegamento di crinale che mettesse meglio in luce la relazione e lo sviluppo dei due edifici nel corso dei secoli.

Ringrazio il confratello Andrea Bozzano per aver portato alla mia attenzione questo sito.

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



Aspettando la granita di rose Gatto: «Risolvere Isolabuona è un tema dell'intera valle»

di Gilberto Volpara di *Qui e Non Solo Dintorni*
Il bimestrale di Valpolcevera e Vallescrivina



Purtroppo, risulta inutile far girare carrozze vuote. Servono collegamenti efficaci, solo così l'entroterra può vivere”.

Strade

In tema di colossi, il plauso del numero uno della giunta va, invece, alla collaborazione con Anas: “Al netto della fragilità del territorio,

voto. Gatto ci riprova, ma per il momento le priorità sono altre: concludere le operazioni al Vecchio Scalo con il sogno sempre più realtà di un laboratorio delle Rose che possa diventare, anche, la sede per lanciare il prodotto *made in Isola*, ossia, la granita ai petali di Vallescrivina. Poi, ancora, ambizioni



Radura verde

Se fotografata a inizio estate, quell'area, si mostra come una radura verde (vedi immagine) a tratti incontaminata. Tuttavia, la sua collocazione, accanto al casello autostradale di Ronco Scrivia, risulta troppo importante ai fini produttivi per restare inutilizzata in una terra priva di spazi come la Liguria.

È storia vecchia, un sito in capo a Genova Sviluppo, società pubblico-privata, con all'interno anche Comune di Genova e Camera di Commercio, si mostra in disuso da decenni salvo l'attività di un lavaggio

e poco altro. In tempi più recenti, anche l'attuale presidente dell'Unione dei Comuni di Vallescrivina, Rosa Oliveri, aveva lanciato l'idea: “Destinazione ideale per mezzi pesanti, e non solo, in caso di criticità, peraltro frequenti, lungo l'autostrada A7”.

Sindaco

Adesso, a rilanciare il tema è il primo cittadino di Isola del Cantone, Natale Gatto (foto). L'amministratore riparte proprio dal nuovo assetto dell'ente comprensoriale: “Continuo a credere nell'Unione, anche a cinque e non

più a nove. Sono convinto che la presidenza della collega ronchese darà impulso all'attività dell'ente e, a livello personale, mi impegno per aiutarla con la delega alle attività produttive. Quello di Isolabuona rappresenta un primo argomento. Il passaggio di Sviluppo Genova a Iren può segnare una svolta perché l'insediamento ritrovi un'adeguata destinazione, ma soprattutto imprescindibile è l'abbassamento del prezzo dell'intera superficie. Un centro di coordinamento per la sosta dei mezzi quando l'autostrada è in difficoltà? Ci

sta, importante ragionarci immediatamente con pragmaticità”.

Binari

L'esposizione di Gatto si inserisce in una visione più ampia in cui, chi governa il paese al confine tra Liguria e Piemonte, ormai da un lustro, torna sui rapporti con le grandi aziende: “Se i nostri territori devono avere un futuro, imprescindibile il ruolo di trasporti efficienti. In tema di Ferrovie, la nostra gente fa notare come esista una corsa diretta da Busalla a Principe senza fermate. È un servizio comodo e gradito.

constato un'efficienza rilevata su diverse criticità”. Le immagini di Andrea Padovani immortalano uno degli ultimi lavori compiuti dalla ditta Altaquota all'entrata sud del paese. L'autore degli scatti: “Uomini coraggiosi sfidano l'abisso e il pericolo sulla parete verticale, tesori di forza e determinazione intesusti tra le rocce instabili della speranza”.

Quotidianità

Non è ancora tempo di campagna elettorale spinta. A Isola del Cantone lo sarà da aprile al secondo fine settimana di giugno, momento del

sull'abbellimento della piazzetta con fontana e la sistemazione di alcune strade interne. Cito Mereta, Prarolo, ma soprattutto la risoluzione del ponte per Noce-to che rappresentava un grande pericolo ed è stato chiuso per motivi di sicurezza. La soddisfazione più grande, però, a prescindere da tutto resta il risanamento del bilancio comunale. Ora, spero che la cosa pubblica possa interessare, pure, a qualche giovane”.

(Si ringrazia per la collaborazione Gilberto Volpara direttore di *Qui e Non solo Dintorni* - www.quienonsolo.it)

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



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



Alla scoperta dell'oro rosa della Valle Scrivia: uno sciroppo di rosa «spaziale»

di Veronica De Martini

Teresio Abbondanza e Maria Angela Valente sono due agricoltori e produttori che lavorano da più di 20 anni presso la loro azienda agricola a Camporotondo, in Alta Valle Scrivia.

La nostra intervista ha come obiettivo quello di fare un viaggio nella tradizione, alla scoperta della *rosa da sciroppo*, andando a conoscere l'anima e il cuore di questa rosa che da sola porta avanti un'intera produzione. Ce ne parla Teresio con la passione e l'emozione nel svelare i segreti del suo lavoro.

Com'è nata la vostra attività? Qual è stata l'iniziativa che ha dato vita a questo progetto?

“L'azienda nasce intorno agli anni Venti da parte della famiglia Valente come allevamento di bestiame, inizialmente non aveva nemmeno un nome perché all'epoca gran parte della popolazione erano tutti coltivatori e agricoltori. Da quando sono andato in pensione per la passione per la terra vedevo possibile lavorare in azienda. Fondai la cooperativa

di apicoltori Avs e possedevamo inizialmente 60/70 alveari, ora invece sono 11.

Successivamente la mia passione mi ha portato anche alla coltivazione delle rose da sciroppo, prima la produzione di queste ultime era limitata, ma piantandole tutti gli anni le rose aumentano.

Inizialmente abbiamo partecipato a diversi mercatini, come quello a S. Nicola per la vendita dei prodotti, oggi produciamo sciroppo di rose, miele, gelatina di rose, confetture di rose e ortaggi di stagione, ma vendiamo anche piantine di rose da sciroppo.”

Come avviene la lavorazione della rosa da

sciroppo?

“La raccolta della rosa viene svolta tra maggio e giugno, i mesi in cui io e mia moglie lavoriamo e faticiamo di più. Dopo essere state raccolte, si stendono su dei tavoli sopra un panno pulito, si lasciano riposare permettendo così ai vari insetti di allontanarsi e poi si separa la parte verde dal petalo. Dopodiché le inseriamo nei contenitori da mettere sottovuoto, così da poter levare l'aria, infine una parte la portiamo nelle aziende alimentari specializzate nella trasformazione.

Quest'ultime possiedono anche una cella freezer che permette di congelare i petali garantendo la conservazione prima della pro-

duzione.

Quest'ultima per noi è stato un grande cambiamento, dato che prima producevamo lo sciroppo esclusivamente in casa, mentre ora dobbiamo rivolgerci a terzi a causa dell'elevato numero di rose, permettendoci una conservazione maggiore del prodotto, evitando sprechi.

In Valle Scrivia ogni anno si tiene il Festival dello Spazio e da qualche anno lo sciroppo di Rosa Camporotondo è l'omaggio agli ingegneri che affluiscono a Busalla durante il festival.

Come vivete e avete vissuto questo “legame con lo spazio”?

“Questa esperienza per

noi è stata significativa. L'organizzatore di questo evento è l'ingegnere Franco Malerba, che è stato il primo astronauta italiano che ha partecipato alla missione nello spazio. Tra me e Franco Malerba ci lega una forte amicizia, che mi ha permesso di appassionarlo alle rose con la prospettiva di incentivazione di questo prodotto iniziando quindi a pubblicizzarlo sia come azienda agricola che come Associazione delle Rose della Valle Scrivia, di cui facciamo parte.

Dietro questo progetto c'è stato anche un forte impegno da parte del Comune di Busalla con l'obiettivo di dare impulso per creare il Dop per la Rosa, riconoscendola soprattutto

come pianta. Un episodio che mi ricordo con grande piacere durante un festival di due anni fa è stata la creazione del cocktail Andromeda che presenta come ingrediente principale proprio lo Sciroppo di Rosa della Valle Scrivia.”

Qual è il suo sogno ancora da realizzare per la sua attività?

“Vorrei vedere la Valle Scrivia coperta di rose e che tutti potessero coltivarle.

Mi riferisco anche un progetto di tipo politico, molto ambizioso che potrebbe permettere anche ai giovani di riscoprire la tradizione ligure delle rose.

Questo garantirebbe soprattutto un cambiamento nello stile di vita, perché essendo un prodotto non inquinante, garantirebbe un mantenimento del territorio e di conseguenza il massimo rispetto della natura.

La mia amicizia con Franco mi ha fatto comprendere che con l'aria rarefatta che respiriamo si potrebbe coniare una frase emblematica per me: anziché l'oro nero, potremmo sostituirlo con l'oro rosa”.



dal 1894
ARGEO VILLA[®]
CONSORZIO NAZIONALE
SNAFAT[®]



Simona Rizzi, presidente della Cooperativa Sociale Sentiero di Arianna

Il Sentiero di Arianna verso nuove opportunità: un esempio di «impresa sociale» nel Tigullio

di Giancarlo Rollandi

Era l'anno 1989, quando a Sestri Levante un gruppo di amici diede vita alla cooperativa Roberto Tassano, operante prevalentemente nei servizi di riparazioni sanitarie. Due anni dopo, nel 1991, si verificarono due fatti che segnarono la crescita e indirizzarono il cammino dell'esperienza appena nata. Il primo, operativo, con l'approvazione della legge 381, che regolava le cooperative sociali. Fornendo così una base normativa a un'iniziativa appena nata. L'altro, ideale, con il progetto lanciato da Chiara Lubich per un'Economia di comunione che mettesse al centro dell'azione economica la persona umana e il principio di collaborazione fra i soggetti che la determinano. Da quella radice operativa e ideale, con l'andare degli anni, in una sinergia virtuosa fra impegno dei cooperatori e attenzione delle istituzioni locali - che in questa esperienza avevano colto le potenzialità di risposta ad alcuni problemi sociali del territorio, quali l'ospitalità e l'assistenza per anziani e fragili, l'inclusione lavorativa di persone svantaggiate e, più in generale, i servizi socioassistenziali e socio educativi alla persona - si sviluppò una rete di cooperative fra loro consorziate. In questo humus, a metà degli anni '90, viene costituita la cooperativa Il Sentiero di Arianna. Di tale esperienza, interessante sotto diversi aspetti, parliamo con la dottoressa Simona Rizzi, presidente della Cooperativa Sociale Sentiero di

Arianna, nome e realtà organizzativa che da inizio 2024 aggrega le attività sino allo scorso anno sviluppate dal Consorzio di Cooperative sociali Tassano Servizi Territoriali.

Come cominciò tutto?

L'inizio è a metà degli anni '90. Eravamo un gruppo di giovani amiche, alcune ancora studentesse, e decidemmo di dar vita a una cooperativa sociale. Il periodo era favorevole, non solo per la ricordata nuova legislazione che regolava le attività cooperative, ma anche perché vi era l'occasione di fruire di sostegni all'imprenditorialità femminile. L'occasione c'era; ci parve necessario coglierla per rispondere al nostro desiderio di fare impresa. E, in questo, siamo state sostenute e indirizzate dall'esperienza che ormai avevano accumulato

i colleghi, gli amici della Tassano.

Impresa al femminile, è il primo aspetto che caratterizza la vostra esperienza.

È vero. Anche se l'aspetto decisivo della nostra scelta era dato dal desiderio di partecipare allo sviluppo sociale del territorio, che per noi era quello dove eravamo radicate: il Tigullio Golfo Paradiso, innanzitutto tramite la valorizzazione delle professionalità che operano nel sociale e, in particolare, quella dell'"educatore". Quindi la valorizzazione di professionalità utili a costruire un ben essere sociale. Soprattutto utili ad aiutare le persone a creare o cogliere occasioni di lavoro. La volontà di contribuire a "creare opportunità" di vita buona, la cui strada passa attraverso un lavoro dignitoso, sono convinta sia il cuore dell'impegno delle cooperative sociali e, quindi, anche il nostro.

Riservate molta importanza all'inclusione sociale attraverso il lavoro.

Sì. Perché crediamo che l'occupazione non vada intesa solo come posto di lavoro ma come elemento fondamentale per l'autorealizzazione della persona e come contributo al benessere dell'individuo e della comunità in cui vive.

Quello di favorire le occasioni di lavoro è un vostro obiettivo ma il Tigullio è territorio favorevole per raggiungerlo?

Le statistiche parlano di un'economia in sofferen-

za, in particolare nel settore manifatturiero, industriale e anche dei servizi e della logistica, che risentono delle difficoltà del porto di Genova. Solo il turismo e i servizi bancari ed assicurativi, segnano performance positive.

Dal vostro punto di osservazione, che impressione ne trae?

Come cooperativa sociale abbiamo avuto, negli anni, rapporti con tutti i comparti economici e amministrativi del territorio e le difficoltà ci sono state e ci sono. D'altra parte rileviamo una disponibilità trasversale a tutti i settori a valutare, almeno, i nostri progetti di inclusione lavorativa e a studiare i percorsi di inserimento più adatti. Infatti, paradossalmente, mentre l'economia ha diversi comparti in affanno, è, pure, in difficoltà il mercato del lavoro per la mancanza di molte figure professionali, sia specializzate sia con qualifiche generiche. Dal problema della mancanza di personale qualificato siamo direttamente coinvolti anche noi cooperative sociali, come pure le istituzioni pubbliche del sociosanitario.

Mi sta dicendo che il Tigullio Golfo Paradiso che, a prima vista, parrebbe un territorio chiuso, restio alle iniziative sociali, invece può essere terreno fertile?

La nostra esperienza, che ci fa incontrare pubblico e privato, che ci fa interloquire con le istituzioni amministrative, da questo punto di vista è

positiva. Non abbiamo mai incontrato chiusure preconcepite. Riteniamo che il modello di cooperazione cui facciamo riferimento, teso alla collaborazione, alla reciprocità e alla solidarietà, ci aiuti a mantenere questa apertura di rapporti. Noi siamo convinti che possiamo rispondere ai bisogni solo pensandoci come un tassello che serve a costruire il puzzle dell'intero tessuto sociale. Infatti solo una collaborazione attiva fra tutti coloro che operano nel territorio può realizzare delle risposte efficaci. Semmai i problemi sono altri, quello delle risorse economiche e professionali.

Uno scoglio quello delle risorse scarse, dei tagli ai finanziamenti che accomuna un po' tutte le realtà del sociosanitario.

È particolarmente grave la carenza di risorse professionali qualificate (che naturalmente si intreccia con la scarsità di risorse economiche. Sempre meno persone sono disposte a impegnarsi in un lavoro dove è necessaria responsabilità e competenza a fronte di una retribuzione ritenuta inadeguata e ad uno scarso riconoscimento sociale. E alcuni se trovano occasioni diverse, anche fuori dal comparto, abbandonano. Come Cooperative sociali abbiamo, proprio in questi giorni, rinnovato il Contratto di lavoro; una cosa positiva, alla quale, però, dovrà corrispondere l'adeguamento delle tariffe per i nostri servizi, al fine che tale rinnovo sia sostenibile.

Ma prima ancora che economico, ribadisco, penso sia un problema culturale: un settore lavorativo poco riconosciuto socialmente non è appetito dai giovani. Un settore nel quale, invece, ci sarà necessità di coprire un numero sempre maggiore di posti di lavoro; considerati solamente i crescenti bisogni di assistenza, anche qualificata, legati all'invecchiamento della popolazione e le difficoltà delle famiglie a sostenerne da sole le conseguenze esistenziali ed economiche.

Quindi un problema complesso, dalla cui soluzione, mi par di capire, dipenda buona parte della tenuta del sistema di welfare cui siamo abituati; che diamo per scontato, ma che scontato non è più. Quali sono i vostri progetti?

La nostra esperienza e la nostra natura di soggetti privati con funzioni pubbliche e sociali, senza finalità di lucro, ci portano a pensare in positivo. Durante la pandemia abbiamo trasferito la nostra sede negli uffici dove ora ci incontriamo, che si trovano nel centro di Chiavari, affacciati sulla piazza principale. Nello stesso periodo abbiamo impostato la nostra riorganizzazione e abbiamo approvato il Piano di sviluppo strategico della cooperativa. Quando tutti ci predicavano prudenza, abbiamo pensato al futuro. Ora proseguiremo nelle nostre attività di impresa sociale, di soggetto del Terzo settore, continuando la collaborazione con le istituzioni pubbliche e con i soggetti privati.

Lo strumento della co-progettazione ci dà la possibilità di sviluppare tale rapporto per la definizione e realizzazione di progetti di utilità sociale che rispondano ai bisogni vecchi e nuovi, attrezzandoci per affrontarli con modalità professionali e adeguate ai tempi. Siamo una realtà costituita da 250 soci - lavoratori. Recentemente abbiamo assunto due giovani, poco più che ventenni, una ragazza e un ragazzo, per rafforzare le nostre competenze nella It. Guardiamo al futuro in modo positivo.



CAVA
INTERNATIONAL
FREIGHT FORWARDER

SPECIALE CLIA CRUISE WEEK LA SETTIMANA EUROPEA DELLA CROCIERA

di Gianluca Tinferna
Consorzio Global

Oltre 2mila partecipanti, 150 speaker, 120 stand, 180 aziende espositrici, 220 manager delle compagnie crocieristiche tra cui 80 buyers: sono i numeri della Clia Cruise Week, la settimana europea della crociera organizzata da Clia in collaborazione con Regione Liguria, Comune di Genova, Autorità di sistema portuale del Mar Ligure Occidentale e Camera di Commercio di Genova, che ha animato dall'11 al 14 marzo il padiglione Jean Nouvel della Fiera di Genova. Numeri importanti per un'inedita grande fiera della crocieristica dove per la prima volta si sono riuniti ministri italiani e stranieri, i Ceo di tutte le principali compagnie, istituzioni e autorità internazionali, stakeholder del comparto, della cantieristica e centinaia di fornitori proprio nel momento in cui il settore può guardare con ottimismo al futuro.

Sul successo e sull'opportunità di questa manifestazione Davide Falteri, vicepresidente di Federlogistica non ha dubbi: Per Genova e per tutto il Nord Ovest italiano questa è stata una grandissima opportunità. Ospitare il Clia significa far conoscere Genova a tutta una serie di operatori del mondo dello shipping che operano a livello internazionale, e anche a tutti i suppliers, sia dal punto di vista della logistica che degli approvvigionamenti. Oggi Genova si sta candidando per essere sempre di più un hub mondiale di approvvigionamento delle navi e noi dobbiamo far sì che questo avvenga il prima possibile, garantendo che gli investimenti infrastrutturali fisici e digitali possano essere messi a sistema per programmare la logistica delle persone e delle merci per e attraverso il porto di Genova in una logica di efficientamento e digitalizzazione dei processi. Questo permette ai grandi investitori di poter utilizzare un nastro operativo h24 e grazie anche a strumenti digitali e all'intelligenza artificiale possiamo programmare in



Speciale Clia Cruise Week: a Genova numeri da record Falteri: «Opportunità straordinaria per tutta la filiera»

maniera scientifica il flusso merci e passeggeri ed evitare che ci siano quei grandi congestionamenti che a volte creano extra costi sul mondo delle imprese e grandi disagi sulla città. Abbiamo a Genova le competenze per farlo grazie a realtà come Leonardo e Liguria Digitale che detengono, come nel caso di Leonardo, calcolatori di intelligenza artificiale

che possono essere messi a sistema dalla città. Genova può diventare un caso pratico di logistica portuale, sia per la parte crociere che per la parte merci. Noi diamo il benvenuto al Clia augurandoci di rivederci qua fra due anni: siamo veramente contenti che tutti gli operatori del mondo della logistica qua presenti abbiano la possibilità di potersi incontrare fra loro, poter an-

che incontrare i grandi operatori crocieristici mondiali e vedere che il mondo della politica si interessa a loro. Non dimentichiamo che qui al Clia in due giorni sono stati presenti sette ministri fra italiani ed europei. La politica sta prendendo consapevolezza della necessità del mondo del crociere, della logistica legata al crociere e della parte industry legata al crociere.

Questa è una grande opportunità per la logistica e per tutta la città, l'auspicio è quello poter ospitare ancora il Clia a Genova tra due anni. **Genova nei prossimi anni avrà ancora più potenzialità grazie alla nuova diga che consentirà di ospitare grandissime navi da crociera. Un altro dato vede i nostri porti e porticcioli fare della Liguria una delle primissime regioni in ambito europeo per le crociere.**

Quanto è importante questo settore per Genova e per la Liguria? In questo momento in Liguria è in atto un importante adeguamento infrastrutturale. Lo testimonia anche il caso della nuova diga, un'opera ingegneristica molto importante con oltre 6 km di lunghezza e un fondale che in certi punti raggiunge 50 m di profondità. È un'opera di una certa complessità ma necessaria: il nostro porto ha bisogno di avere più spazio di quello che tecnicamente si chiama ribaltamento a mare, ovvero spazi guadagnati all'interno del porto, che non possono essere sottratti alla città perché, per conformazione orografica, la città non ne ha da mettere a disposizione. Questo serve anche a far sì che le navi di grandi dimensioni, in linea con i modelli nuovi costruiti per il cruising mondiale, possano essere agevolmente ospitate all'interno del porto e soprattutto possano essere (i porti) messi a sistema con gli altri della nostra regione, perché tutto l'aspetto crocieristico oggi è un vero asset per la Liguria stessa ma anche per tutto il Nord Ovest. Abbiamo bisogno di sfruttare al meglio queste infrastrutture che vengono costruite. Questo è un grande dovere perché si impegnano soldi pubblici che devono poter far sì che l'economia possa prosperare e che gli operatori privati possano sfruttare al meglio gli investimenti fatti. Anche tutto il tema del digitale è straordinariamente importante perché Genova ospita quattro cavi dati che arrivano dal mare e connettono 30 Paesi nel Mediterraneo. Per garantire una migliore connessione internet ospitiamo anche una landing station: questo vuol dire aver l'opportunità di essere competitivi dal punto di vista attrattivo per imprese che utilizzano il digitale. Nel mondo della logistica il connubio fra infrastrutture fisiche e digitali apre le porte a grande potenzialità. Per questo bisogna far sì che Genova sia capace di cogliere quest'opportunità per poterla sfruttare al meglio.

Guarda l'intervista su www.globalwebtv.it

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.



SPECIALE CLIA CRUISE WEEK LA SETTIMANA EUROPEA DELLA CROCIERA

Speciale Clia Cruise Week: alla scoperta di Sgm Società Gestione Mercato



Al centro della foto Gianni Ratto, amministratore delegato Sgm, tra Gianluca Tinfena e Daniela Teodori dello staff di Globalweb Tv

Tra i protagonisti nella parte espositiva della Clia Cruise Week anche Sgm per valorizzare le potenzialità della logistica dell'ortofrutta all'interno della manifestazione internazionale dedicata al mondo delle crociere. L'amministratore delegato

di Sgm Gianni Ratto ci ha spiegato in che modo il mercato ortofrutticolo di Genova può essere una risorsa anche per il mondo delle crociere: "Il mercato è da sempre una risorsa per il mondo delle crociere; compito di Sgm è quello di creare condizioni da incubatore

per lo sviluppo delle aziende insediate sul territorio, che hanno storicamente rapporti con il settore crocieristico. Si può dire che sistema delle forniture di bordo sia quasi nato nei meandri del vecchio mercato genovese di Corso Sardegna.

Recentemente è stato firmato un accordo importante dal punto di vista dell'internazionalizzazione della città di Genova, tra Sgm e Mercamadrid, importante realtà spagnola. Quali sono le prospettive di crescita e gli obiettivi?

Le prospettive traghettano a una collaborazione sia tra gli enti gestori sia tra gli operatori insediati nei due hub. Stiamo parlando di uno dei principali hub spagnoli per la distribuzione non solo dell'ortofrutta ma in generale dell'agroalimentare.

di D.F. – Consorzio Global

Obiettivo che vuole raggiungere anche Sgm, con l'inserimento di nuove merceologie sia creando condizioni di comunicabilità semplificata e di importazione semplificata con Mercamadrid e anche con lo sviluppo di una digitalizzazione di terzo livello.

Torniamo al tema delle crociere: in che modo ospitare a Genova un evento del genere può diventare un reale volano per tutta la città?

Da questo punto di vista va ringraziata Camera di Commercio per il lavoro che ha fatto, tutti gli enti e le autorità preposte, che sono riuscite a portare in città un evento di livello internazionale, un elemento di sviluppo e anche di rivitalizzazione di un settore che, come dicevo prima, ha avuto a Genova uno dei primi embrioni dal punto di vista della

capacità delle forniture di bordo. Sicuramente lo sviluppo futuro potrà essere un elemento ulteriore di attrattiva e di sostentamento per le aziende del territorio.

Quanto incide a livello nazionale il mercato ortofrutticolo di Genova?

Il mercato genovese è la quinta struttura di questo tipo nel territorio nazionale. Siamo una struttura dedicata alla distribuzione di prodotti, abbiamo un bacino di produzione rilevante che assolutamente puntiamo a valorizzare. Questo ci consente un mercato che guarda alla distribuzione ad ampio raggio e all'internazionalizzazione, senza però dimenticare i prodotti del territorio.

Guarda l'intervista su www.globalwebtv.it

SPECIALE CLIA CRUISE WEEK LA SETTIMANA EUROPEA DELLA CROCIERA

Speciale Clia Cruise Week: alla scoperta di Argeo Villa Consorzio nazionale Snafat

di D.F. – Consorzio Global

Tra i protagonisti fra gli stand degli espositori in occasione della Clia Cruise Week di Genova c'era anche Argeo Villa – Consorzio Nazionale Snafat, un'azienda nata quasi un secolo e mezzo fa nella città di Genova. Abbiamo intervistato Enrico Malagamba per conoscere le peculiarità dell'azienda, la sua storia e le sue prospettive di crescita futura.

Che cos'è e di cosa si occupa il vostro consorzio?

Il Consorzio Snafat del gruppo Argeo Villa è un contenitore di aziende leader nel settore dei servizi. Forniamo servizi di tutti i tipi: traslochi, facchinaggio e pulizie con aziende specializzate nel settore navale.

Argeo Villa nasce nel 1894 e nel 1899 nasce questo consorzio. Come si è evoluta la storia della vostra azienda?

Il consorzio è nato da un gruppo di cooperative, Argeo Villa invece è un marchio storico nel settore dei traslochi e delle spedizioni internazionali. Abbiamo quindi deciso di comune accordo di fare questo matrimonio e unire le forze per offrire un servizio sempre più professionale alle imprese che chiedono i nostri servizi.

Come sta incidendo la crisi del Mar Rosso sul settore delle spedizioni?

Speriamo che evolva il prima possibile a un termine.



Enrico Malagamba, Argeo Villa-Consorzio Nazionale Snafat

Ha messo in crisi il settore delle spedizioni ma anche quello della logistica, dei magazzini, degli approvvigionamenti di tutti i tipi quindi ci auspichiamo che finisca il prima possibile.

Qual è il rapporto della vostra azienda con la Città di Genova?

Argeo Villa è nata a Genova, come anche il Consorzio Snafat, ma ha pensato, per motivi politici, di stabilire la propria sede a Roma. Queste realtà genovesi hanno de-

ciso di dare un servizio completo sotto un'unica veste e quindi hanno creato questo consorzio.

Come possono servire i vostri servizi al mondo delle imprese?

Noi abbiamo piattaforme aeree, servizi di pulizia altamente professionali e abbiamo lavorato con i principali players del mondo delle crociere. Possiamo offrire un'ampia gamma di servizi sotto un unico referente.

SPECIALE CLIA CRUISE WEEK LA SETTIMANA EUROPEA DELLA CROCIERA



Nella foto, da sinistra: Luigi Merlo, presidente Federlogistica; Emilio Parodi, ceo di Interglobo; Daniela Teodori e Gianluca Tinfena di GlobalNews

Logistica e spedizioni in chiave di sviluppo e crescita costante, è la storia di Interglobo, realtà aziendale nata nel 1968 a Genova. Partita dal territorio genovese, nel corso degli ultimi 50 anni l'azienda ha sviluppato una crescita internazionale in Nord America per poi spostarsi in Far East e in Centro-Sud America.

“Siamo ancora agli inizi, abbiamo una buona base ma per il mondo internazionale della logistica siamo considerati uno spedizioniiere piccolo e dobbiamo batterci contro aziende che sono dei colossi multinazionali: la strada è ancora lunga”, spiega Emilio Parodi, Ceo di Interglobo Usa.

Le spedizioni sono il vostro core business. A livello internazionale si è verificata la crisi del Mar Rosso: che cosa

comporta per il mondo della logistica e per le aziende come la vostra a livello nazionale ed internazionale?

Sicuramente gli ultimi anni sono stati caratterizzati da forti disagi a livello geopolitico.

La pandemia nel 2020 ha scombussolato le rotte e ha portato tanti disagi nella supply chain mondiale. Oggi stiamo vivendo una crisi importante: il blocco del passaggio del Canale di Suez sta portando diversi disagi per le rotte verso il Mediterraneo e, a

catena, inficia su tutti i mercati e trader mondiali.

Interglobo si è di recente associato a Federlogistica.

Questa scelta può creare un sistema e un network che possono portare beneficio per la vostra

azienda?

Sicuramente. Noi siamo un'azienda genovese e crediamo tanto nel territorio, per questo abbiamo lasciato la nostra sede storica qua a Genova. Crediamo tanto nella città e nei suoi progetti, stiamo creando qui una scuola di Interglobo “young” per creare del talento da cercare di mandare all'estero e poi far tornare nel territorio arricchito di competenze.

Sei un giovane manager che ha studiato in Spagna per poi arrivare in Usa.

Qual è un consiglio che ti senti di dare ai giovani che vogliono riuscire in un corso di studi e in una carriera manageriale?

Sicuramente cercare di fare più esperienze possibili all'estero: aprono la testa e aiutano a imparare le lingue, l'asset principale per fare questo tipo di esperienze.

Inoltre, in un contesto come quello in cui viviamo oggi, con tutti questi cambiamenti repentini, essere aggiornati dal punto di vista geopolitico è importante per avere successo e saper leggere la situazione mondiale che tocca molte delle industrie del pianeta.

Guarda l'intervista integrale su www.globalwebtv.it

Speciale Clia Cruise Week: alla scoperta di Interglobo

di Daniela Teodori – Consorzio Global



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

Telefono 010 586447

info@scuolaguidaottonello.com

LOGISTICA TRASPORTI SHIPPING ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA PORTO COMMERCIO

Un patto di amicizia e collaborazione tra il Comune di Genova e quello di Santos, la municipalità brasiliana nello Stato di San Paolo, principale porto del Brasile e del Sud America. Il patto di amicizia e collaborazione, è stato sottoscritto durante una cerimonia nella sede della società italiana di Santos, suggellando il reciproco impegno nella promozione di scambi culturali e di collaborazione in settori comuni e strategici come la portualità, il turismo, lo sport, l'università e l'arte oltre che lo scambio delle buone pratiche amministrative e Smart city. Per il Comune di Genova la delegazione era guidata dal vicesindaco Pietro Piciocchi e dal consigliere delegato ai nuovi insediamenti aziendali Davide Falteri che ha portato avanti numerosi incontri con realtà produttive ed economiche brasiliane. La delegazione è stata ricevuta dal direttore Fabio Niosi e dalla presidente dell'Asso-



Genova città internazionale Nuovo patto di amicizia e collaborazione con il Comune brasiliano di Santos

di G.T. – Consorzio Global

ciacao Comercial de Santos, che oggi conta 350 imprese associate di numerosi settori, dalla portualità, alla cultura, alla sanità. Gli incontri sono proseguiti insieme all'ambasciatrice onoraria del Brasile a Genova la dottoressa Helinalva Enrique e all'avvocato Pier Paolo Greco come rappresentante del mondo industriale genovese. È stata l'occasione anche per creare i contatti con *Jornal*

Italia, un canale informativo in lingua portoghese che si occupa di Italia, ma soprattutto per creare i presupposti per nuove sinergie con il mondo della logistica e della portualità. Proprio in questo senso l'incontro con Mauro Sammarco, presidente dell'associazione commercianti di Santos, potrà favorire l'avvio di un progetto sui corridoi doganali per ottimizzare il mercato dei prodotti

agroalimentari, anche attraverso una triangolazione con Madrid. Il legame tra Genova e Santos da rinsaldare è anche quello che riguarda il mondo delle crociere. E proprio in occasione della visita istituzionale a Santos è stato inaugurato un murale sulla strada che prenderà il nome di *Boulevard Genova*, una via che accoglierà i crocieristi nella stagione turistica (circa 250mila all'anno), alla

presenza anche del presidente della Fondazione Museo nazionale dell'Emigrazione Italiana-Mei Paolo Masini. L'opera artistica si sviluppa attorno alla figura di una donna che osserva la nave mentre salpa da Genova in direzione Santos, un'immagine che, ricorda l'epopea degli italiani emigrati in Brasile. «Il gemellaggio con Santos – ha sottolinea-

to il consigliere delegato Davide Falteri – rappresenta un'ottima opportunità per stringere rapporti con potenziali ricadute economiche con il primo porto dell'emisfero sud del mondo. Lo sviluppo del mercato dei prodotti agroalimentari con canali diretti in Sudamerica, il coinvolgimento di partner tecnologici per migliorare l'interoperabilità dei sistemi informativi sono solo alcuni dei progetti che abbiamo messo in cantiere per rendere efficace e concreta la collaborazione con Santos. È importante creare le opportunità di investimento sull'acquisto o vendita di immobili storici di pregio, ma anche collegare Santos, dove milita la storica squadra che era di Pelé, con le squadre di calcio della nostra città. Ringrazio tutti i dirigenti e funzionari del Comune di Genova presenti con noi in delegazione per il fondamentale lavoro di supporto e di programmazione futura che hanno già messo in campo.»



Polizia locale e autoscuole insieme per la sicurezza stradale Firmato il protocollo d'intesa con Unasca e Confarca per intraprendere azioni condivise in ambito di educazione e sicurezza stradale

Campagne di comunicazione informative e di sensibilizzazione rivolte a tutta la cittadinanza, corsi formativi rivolti in particolare agli studenti tenuti in istituti scolastici di ogni ordine e grado: sono solo alcune delle iniziative che verranno intraprese in sinergia tra Polizia locale, Unasca (Unione nazionale Autoscuole e Studi di consulenza automobilistica) e Confarca (Confederazione Autoscuole riunite e Consulenti automobilistici). L'obiettivo è lavorare insieme su educazione e sicurezza stradale per rendere i cittadini più consapevoli delle conseguenze determinate da comportamenti non corretti durante la circolazione. Si tratta di una serie di azioni che, durante la guida, sono

volte a favorire l'autoregolazione e ad accrescere la capacità di identificare in autonomia situazioni e fattori di rischio per attuare le necessarie azioni di protezione. «Questa collaborazione riflette il nostro impegno comune per la sicurezza stradale, priorità fondamentale per garantire strade più sicure ai nostri cittadini e contribuire a ridurre l'incidentalità e salvare vite umane. Si tratta di una partnership strategica grazie alla quale riusciremo ad arrivare non solo nelle scuole ma anche nelle

aule delle autoscuole, rivolgendoci ai guidatori in erba, futuri utenti della strada. Vogliamo che ogni cittadino sia non solo informato ma anche consapevole delle gravissime conseguenze potenzialmente derivanti da una banale disattenzione alla guida», ha dichiarato Sergio Gambino, assessore a Sicurezza, Polizia locale e Protezione civile «All'inizio della mia attività imprenditoriale ho seguito progetti con enti e Ministero sulla sicurezza stradale e credo anche oggi che il tema

debba essere sempre più centrale – spiega Davide Falteri, consigliere comunale con delega ai Nuovi insediamenti aziendali -. Come imprenditore del settore trasporti, logistica e shipping ho sempre creduto nell'importanza di fare rete e in questo caso sarà un reale valore aggiunto promuovendo in modo sinergico tutte le iniziative di educazione stradale rivolte al territorio e alla cittadinanza». «Le autoscuole hanno questo ruolo come prevede il codice della strada e per noi è sem-

pre importante metterci a disposizione della collettività. – spiega Alberto Bruttomesso di Unasca – Siamo molto contenti di poter dare il nostro contributo per questo nuovo progetto che ha come obiettivo quello della sicurezza stradale.» «Limitare le percentuali di incidenti sulle strade di Genova e della provincia deve essere un obiettivo condiviso – aggiunge Maurizio Sartini di Confarca -. Abbiamo fin da subito risposto favorevolmente all'appello del consigliere delegato Falteri e dell'assessore Gambino e metteremo a disposizione tutte le nostre competenze per fornire i necessari aggiornamenti alla cittadinanza sul codice della strada.»

Redazione

In occasione del Capodanno cinese si è tenuto un evento importante all'interno del Museo di Arte Orientale Edoardo Chiossone di Genova. In occasione dei festeggiamenti per l'anno del drago, per la prima volta si sono riuniti gli studenti, le istituzioni e la cittadinanza assieme a rappresentanti della comunità cinese. Presenti il presidente degli imprenditori cinesi di Genova, la presidentessa dell'Associazione Donne cinesi in Liguria, il consigliere delegato Davide Falteri e della prorettrice dell'Università di Genova all'internazionalizzazione, Paola Ameri. Dopo i saluti istituzionali è andata in scena la *danza del drago e del leone*, realizzata dal maestro Gianluca Taddei e dagli allievi della scuola Cidei, alcune presentazioni accademiche, fra le quali quella delle professoressa Puppini e Cabella, la poesia del Capodanno di alcuni bambini cinesi e una dimostrazione di arti marziali e visite guidate alle opere del Museo, organizzate dalla direttrice del museo Eleonora Canepari. Sul tema sentiamo la professoressa Giovanna Puppini, docente di lingua e cultura cinese all'Università di Genova.

Qual è la differenza fra il calendario europeo e quello cinese?

Nel calendario lunare cinese ci sono dodici animali. L'anno del drago che inizia adesso è un anno importante per la cultura cinese. Agli occidentali il drago può sembrare un animale che incute terrore, in realtà nella cultura cinese il drago è un animale caratterizzato da connotazioni positive. È associato alle piogge primaverili ed, essendo la cultura tradizionale cinese prevalentemente contadina, veniva visto di buon occhio perché portava la crescita del raccolto e per questo era associato al concetto di abbondanza.

In che modo l'Università si è aperta alla lingua e alla cultura cinese? Quali sono gli obiettivi da parte di chi insegna la materia?

L'Università di Genova ha attivato lo studio della lingua, della letteratura e della cultura cinese nell'anno accademico 2019/2020. Il primo docente è stato Luca Pisano e l'anno successivo sono arrivata io dall'Inghilterra. È solo l'inizio: abbiamo cominciato da una laurea triennale e speriamo di attivare quanto prima una laurea magistrale. L'apertura di Unige è al passo con i tempi, perché lo studio della lingua e della cultura cinese si sta affermando in tutta Italia e in tutto il mondo, in vista dell'inserimento dei giovani nel mondo del lavoro.

Quali possibilità lavorative possono comportare i corsi portati avanti da Unige?

I corsi della laurea triennale hanno due curricula: uno improntato sulla letteratura e sulla cultura, grazie a cui gli

studenti che si laureeranno potranno andare a insegnare o a fare i traduttori e quindi a lavorare nel mondo culturale-letterario, il secondo è più aperto su professioni turistiche che hanno a che fare con le imprese. Sono convinta che Genova, per la sua conformità dovuta alla presenza del porto, sarà molto ricettiva nei confronti degli studenti che si laureeranno in cinese. La lingua agevola l'interazione e gli elementi culturali sono indispensabili per una comprensione completa del mondo cinese. Abbiamo anche corsi più specifici, ad esempio "linguaggi settoriali", che tengo io, durante il quale parlo del fenomeno dei nuovi brand cinesi che diventano globali, come Huawei e Xiaomi. Il mio scopo è quello di insegnare gli aspetti della Cina contemporanea, legati alla sua avanzata sempre più presente. Dobbiamo essere in grado di gestirla, per poter collaborare con questo paese ed eventualmente rilanciare con i nostri prodotti italiani.

Genova e la Liguria hanno una vocazione all'internazionalizzazione.

Quali le realtà cinesi più vicine al mondo ligure?

Nel 2016 la precedente amministrazione aveva siglato un Memorandum of Understanding con la città cinese di Guangzhou, con cui la Città di Genova ha stretto nel corso del tempo un forte gemellaggio. Di recente il sindaco Bucchi ha accolto una delegazione cinese guidata dal sindaco di Guangzhou, con l'obiettivo di intensificare gli scambi tra le municipalità sui temi dello sviluppo economico, della portualità, con particolare riferimento alla blue economy e allo shipping, della cultura e del Premio Paganini.

Questo agreement sta inoltre agevolando molte altre collaborazioni, ad esempio il gemellaggio fra la Biblioteca Berio e quella di Guangzhou; allo stesso modo due anni fa ho contribuito personalmente alla firma di un Memorandum of Understanding fra Unige e la Guangdong University of Foreign Studies, con l'idea di riuscire, soprattutto dopo gli anni di chiusura che ci ha portato il Covid, ad agevolare gli scambi tra studenti genovesi e cinesi. Unige ospita ogni anno circa 300 studenti cinesi e altri 40 il Centro Studi italiani, con sede a Genova, che attraverso l'insegnamento della lingua italiana li aiuta a iscriversi a Unige, al Conservatorio Paganini o all'Accademia di Belle Arti. Invitiamo anche i nostri docenti e studenti genovesi ad andare a fare un'esperienza di vita in Cina. Al momento il corso di lingua cinese ha circa 300 iscritti e Genova ha 3.000 residenti di nazionalità cinese. Una presenza che in occasione del capodanno si è fatta sentire, partecipando in maniera attiva.

Guarda l'intervista integrale su www.globalwebtv.it



Genova e l'Università sempre più internazionali grazie anche al rapporto con la Cina
Intervista alla prof. Giovanna Puppini

di Pietro Bernabei

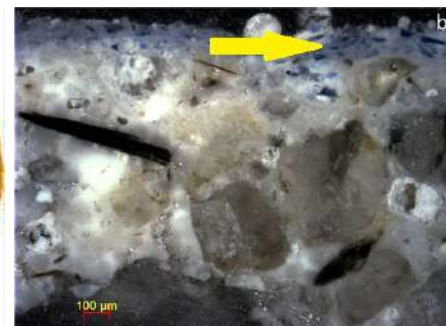
**UN BUON SERVIZIO
LO RICONOSCI
ANCHE AL BUIO.**

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

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

containersfidenza.it

La tavolozza dei pittori antichi presentava una vasta gamma di pigmenti (inorganici) e coloranti (organici). I primi, se naturali, derivavano da minerali, mentre quelli sintetici erano sali o carbonati. I coloranti organici, invece, venivano estratti da piante e animali, molluschi o insetti.



La tavolozza dei pittori Un viaggio tra alchimia e scambi commerciali

di Michela Fasce diagnosta, restauratrice,
storica dell'arte

L'acquisto dei colori avveniva nelle botteghe degli specialisti che vendevano, oltre che i prodotti per dipingere, anche medicinali, spezie o cere, e i pittori adeguavano la consistenza delle dimensioni dei grani della polvere in base alla loro necessità tramite l'uso di mortai (fig. 1).

Fino al XVIII secolo i pigmenti e i coloranti non erano prodotti dell'industria e la qualità dipendeva principalmente dalle cave di estrazione o dalla capacità alchemica di chi li produceva.

Infatti, molti dei pigmenti erano prodotti artificialmente tramite reazioni chimiche vere e proprie, anche se si dovrà aspettare il XVII secolo per il concetto di chimica moderna. L'elenco di questi pigmenti è ampio, ma i più significativi sono il cosiddetto *verderame* o *verdigris*, utilizzato come lacca per creare brillantezza, che si produceva esponendo le lastre di rame ai vapori di aceto o di vino; la biacca, il

bianco più utilizzato dai pittori, creato dall'esposizioni di lastre di piombo ai fumi dell'aceto e molto tossico; il cinabro, che oltre trovarlo come minerale si poteva generare tramite una miscela in uguali parti di mercurio e zolfo, anch'esso tossico.

I pigmenti gialli erano spesso creati per sintesi a partire dalle epoche più remote. Si trova, infatti, nel trattato di Plinio la descrizione di come creare artificialmente l'*orpimento*, un giallo composto da arsenico e zolfo; mentre in epoca medievale si inizia a usare il giallo di piombo e stagno, sintetizzato da monossido di piombo e da diossido di stagno portati ad arrostitimento, la cui variante dal 1670 è il giallo di piombo-stagno-antimonio. Leggermente diverso, ma altrettanto utilizzato, era il *giallo di Napoli* formato da piombo e antimonio (fig. 2).

Il genio dei creatori di colori non si fermava qui.

Spesso venivano usati anche gli scarti della lavorazione del vetro, chiamata comunemente *fritta* che, tritata finemente, creava colori brillanti come il giallo, il verde e il blu.

Proprio il blu di vetro, lo *smaltino* (fig. 3), è uno dei pigmenti più usati nel XVII secolo a causa del blocco commerciale, dovuto dalla guerra, dell'Oltremare o lapislazzuli, il più bello e brillante tra i blu, che arrivava dall'Afghanistan e sin dall'antichità era il colore più costoso, al pari dell'oro. Anche i colori organici, definiti spesso lacche, erano estratti tramite procedimenti alchemici. Il *rosso di cocciniglia* derivava dalla macinazione dell'esoscheletro dell'insetto, dalla cui polvere, lavata con acqua calda, si estraeva l'acido carminico di tonalità quasi viola. Un altro rosso, la *lacca di garanza*, si produceva dalla radice della pianta *Rubia Tintorum* e portava, inevitabilmente alla morte della pianta. Per le lacche gialle,



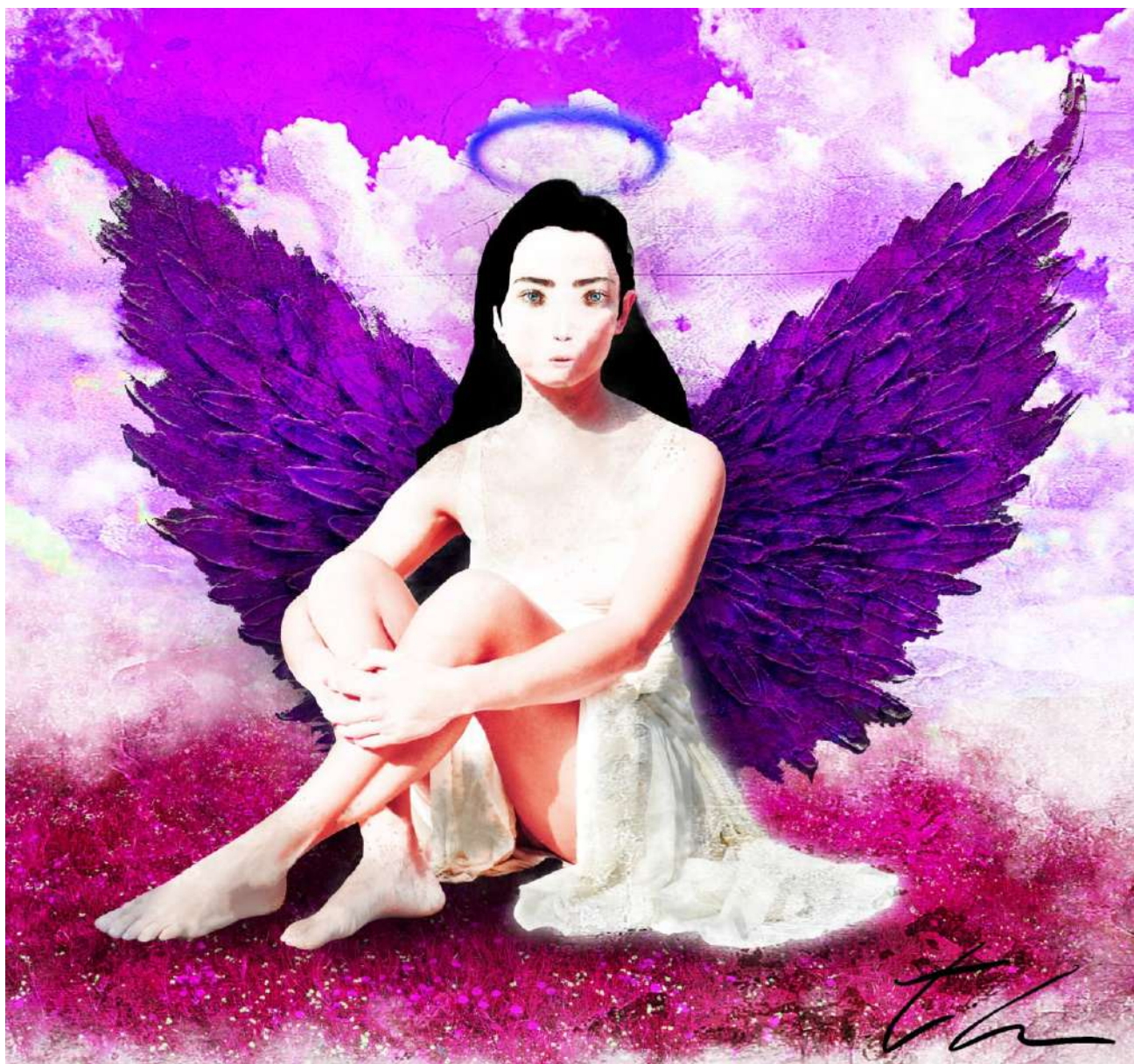
sebbene meno usate, si utilizzavano lo zafferano, la curcuma, il giallo indiano, quest'ultimo prodotto dall'urina delle vacche che mangiavano foglie di mango e reso illegale dagli inglesi nell'Ottocento perché portava sofferenza all'anima.

C'era poi il *giallo santo* ricavato dalla pianta *Reseda luteola* e il *giallo spincervino* ricavato dalla drupe, quando il frutto era ancora acerbo, trattati con alluminio e creta. Infine l'indaco, il colorante usato per tingere i famosi *Teli della Passione*, conservati al Museo Diocesano di Genova (fig. 4), prodotto dalla macerazione di foglie di piante del genere indigofere, in acqua e calce o ammoniaca successivamente ossidate all'aria,

era spesso usato dai pittori, soprattutto come substrato per applicazioni successive del lapislazzuli o dello smaltino.

La lista dei materiali pittorici e delle reazioni chimiche per produrli sarebbe molto lunga. Gli artisti, gli artigiani, durante il loro apprendistato imparavano anche a produrre i colori da usare e si è a conoscenza che spesso sperimentavano per trovare nuove *nuance*, non sempre con fortuna.

Si è cercato di dare uno spaccato di come le conoscenze alchemiche e sperimentali nell'antichità abbiano contribuito a creare quelle opere che, ancora oggi, andiamo a visitare nei musei, nelle chiese e continuiamo a sorprenderci per la loro bellezza.



*L' arte
di esserci.
Sempre*



Al servizio della città, dal 1909

O zenéize
di Guido Pallotti

Occhio al museo
di Liliana Gatto Longhi

O Pranso de Pasqua

Arturo Martini. La trama dei sogni
In mostra a Savona tessuti, ceramiche, dipinti

Aregordæve che o giorno d'òppo Pasqua, pe niàtri o l'è o Lunedì dell'Angiòu e no Pasquèta, che invece a l'è o 6 de zenà, o giorno da befana.

Divan i vègi bachen: "Pasqua de Reso-reçion se mangia l'euvo pe devoçion." L'abitudine de regalà e euve a Pasqua, e scometto che se l'èa inventà i zeneixi a g'aveiva 'n senso pratico, perché into IV secolo a gèxa a l'aveiva pròibio de mangiàle in Quarexima, quande finivan sti 40 giorni de bazinn-a neigra, s'èan amogiæ tante de quelle euve, che pe fâle feua e davan comme regalo de Pasqua.

De riçette de sti mangiæ se ne treuva abretio in sce internet, basta scrìve:

Pranzo di Pasqua alla genovese.

A-a matin de Pasqua mæ moæ pe colaçion a ne dâva i bescheutti co-o læte e cicolâta, inte copette do serviçio bon, che g'ò ancon òua inta credensa.

A pranso: comme antipasto conseggio de euve dûe tagiæ a-a meitæ pe a lunghessa e inpie co-o rosso d'euvo impastòu con euio, sâ, capperi e oive neigre e insimma ciantâ 'na feugietta d'oivo benedetto, 'na barchetta ch'a naveghe co-vento a favò.

Primmo: Leitûghe pinn-e into bròddo, Nicolò Bacigalupo o reçitâva: "...Oh, leituga, çibbo inscìpido, dimme un po' comme ti peu, diventà ciù bonn-a di ravieu..."

Pe segundo no peu mancâ l'agneletto: a -o forno co-e patate ò in umido co-e articiocche ò e costigieue inpanæ e frîte. Gh'azonzemmo 'na bella simma missa in caregheuia (in mêzo a doî piâti con 'na pognatta pinn-a d'ægoa ch'a-a sciacche ben pe fâghe pigià a forma giusta.

'Na trionfâle torta pasqualinn-a de

giæe, euve e prescinseua, con de bèlle sfreugge che a creuvan e senza articiocche donca a no l'è 'na pasqualinn-a. Pe dôçe i cavagnetti, a conba, e l'aværtúa de euve de cicolâta.

co-a sorpreiza. E l'indoman, o lunedì dell'Angiòu, tutto quello che l'avansa o se va a mangià in sci proei, 'na prelibatessa son e fette de çimma avansæ, inpanæ e frîte.

Mòddi de di. O pan e-a legna se peuan aròbâ ascì in sce l'artâ. Vâ de ciù 'n véo amigo che çento parénti. - Un euvo senza sâ o no fa ne bén ne mâ.. - Quande a famme a monta, o prezumin o chinn-a. - I errori di mèghi i nasconde a tæra, quelli di ricchi i dinæ. - Pe i bocoin boin se fa de questioin. - Chi l'è 'n tòcco de pan, o ringrasie o Segnò. - Chi va a pranso senza invîo, o l'è mâ visto e mâ sérvio. L'ægoa a fâ mâ o vin o fâ cantâ.). - O petto o l'è perdonòu, o reuito o l'è da mâducòu.. Mociacci, cèghetti e tanborin de regimento, no pôrtan mai o cù a sarvamento.

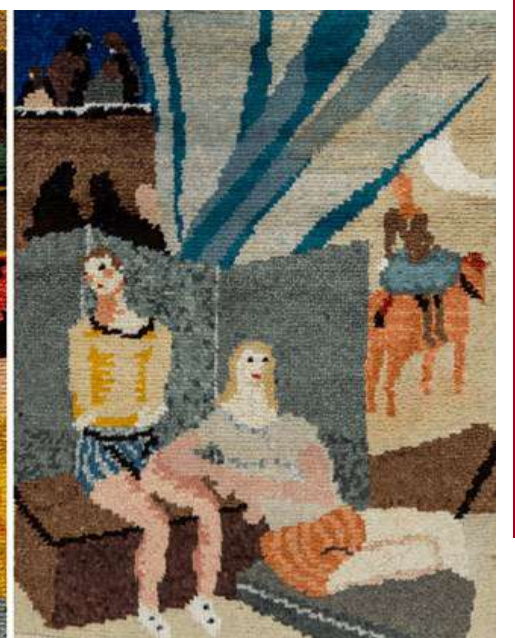
Proverbi e batue in scio matrimònio. O primmo anno o l'è asæ difiçile, i àtri son inposcibili. - No spozæse pe-e palanche, se peu ôtégni 'n prestito pagando 'n interesse asæ ciù basso. - Quande 'na cobbia de sposin a rié, tutto o mondo o sâ o perché; quande 'na cobbia sposâ da 10 anni a rié, tutto o mondo o se domanda o perché. - L'amò o l'è cieco, però ghe pensa o matrimònio a fâghe tornâ a vista. - Quande 'n maio o l'arve a pôrta da macchina a seu mogliè, se peu sta ségui de 'na còsa: ò a l'è neuva a macchina ò pure l'è neuva a mugliè. - Spozase pe a segunda vòtta... a l'è o trionfo da spèransa in sce l'espèrensia.

Il Museo della Ceramica di Savona ospita dal 22 marzo un'interessante mostra su Arturo Martini che sino a poco tempo fa sarebbe stata impossibile da realizzare, considerato che le opere esposte sono il frutto di un inaspettato ritrovamento. Arturo Martini (Treviso 1889 – Milano 1947) muove i primi passi in un'oreficeria della sua città natale, per frequentare subito dopo una scuola di ceramica, dove viene a contatto con i rudimenti di quel mondo artistico che tanto lo appassionerà e che lo vedrà – dopo la frequentazione dell'Accademia delle belle arti di Venezia – ideatore di una tecnica incisoria innovativa. Artista interessato all'effervescenza dei movimenti artistici della sua epoca, viaggia a Monaco nel 1909, e negli anni successivi si trasferisce in una Parigi cubista in cui si respira aria di avanguardie. Nel 1914 lo troviamo a Roma, all'Esposizione libera futurista internazionale, con il *Ritratto di Omero Soppelsa*, opera in linea con i canoni del Futurismo (Martini collabora con la rivista futurista *L'Eroica*); negli anni a seguire l'artista si avvicina alla terra ligure (siamo nel 1920): a Vado Ligure si sposa, lì nasceranno i suoi figli e, nel 1925, la città gli commissiona il Monumento ai caduti. Gli anni Venti lo vedono alla III Biennale romana e (dopo un precedente rifiuto a esporre) alla Biennale di Venezia, sino all'allestimento, nel 1927 a Milano, di una mostra personale di ceramica. Martini sperimenta l'insegnamento come titolare di cattedra di plastica decorativa all'Istituto superiore per le industrie artistiche di Monza - sua *Leda col cigno*, scultura in gesso presente ai Musei civici della città -, per tornare poi nel "materico".

Ottiene uno spazio tutto suo all'interno dello stabilimento Ilva Refrattari, di Vado Ligure, che unisce al modellare la fase della cottura delle terrecotte, a cui seguirà un percorso di sperimentazioni varie – legno, pietra, bronzo, creta – che lo vedranno lavorare a Milano.

Non tardano i riconoscimenti di respiro nazionale (siamo negli anni Trenta del novecento) e le sue opere sono presenti alla Triennale di Milano, la Quadriennale di Roma, la Biennale di Venezia. In gesso, l'artista realizza un ciclopico *Mosè salvato dalle acque*, alto sei metri, in pietra l'opera *La sete* e in bronzo *Athena*, alta cinque metri. La sua curiosità artistica non si ferma. Negli anni 1939 e 1940 inizia a dipingere e due anni dopo torna in cattedra, all'Accademia di Belle arti di Venezia dove insegna scultura.

L'allestimento della mostra savonese ci riconsegna un Arturo Martini sperimentatore di tessuti e trame grazie a un ritrovamento fortuito di sei opere tessili sino a ora inedite e di cui si conoscevano solo i disegni presenti in letture specializzate. Opere pensate negli anni Venti, prendono forma nel territorio genovese grazie alla manifattura della Mita, Manifattura italiana tappeti artistici di Genova Nervi (una vera scoperta per me questa fabbrica fondata nel 1926 legata anche a figure artistiche quale le produzioni di Fortunato Depero e Gio Ponti). Oltre ai manufatti tessili, sono esposti anche i bozzetti dei tappeti che vi permetteranno di avere una visione d'insieme delle creazioni di Arturo Martini; manufatti che lo hanno visto elaborare tra Albisola, Genova e Vado Ligure, negli anni che spaziano dal 1920 al 1932, alcuni dei suoi lavori più celebri.



SOCIETÀ PER
CORNIGLIANO

di Enrico Cirone

Ernest Cunningham, il protagonista del fortunatissimo romanzo, *Tutti nella mia famiglia hanno ucciso qualcuno*, di Benjamin Stevenson, giallista e comico australiano, ritorna questo mese in *Tutti su questo treno sono sospetti* che sin dal titolo strizza l'occhio all'*Assassinio sull'Orient Express* di Agatha Christie e, in generale, a tutto il delizioso armamentario del giallo classico, quello detto della Golden Age (anni Trenta secolo scorso), di cui Stevenson è appassionato cultore. I giallisti di una volta non amavano il gioco sporco. Le regole erano le più diverse. Per esempio: «Non ci deve essere nessun personaggio cinese nella storia».

Oppure: «Lo scopo di un giallo è assicurare un delinquente alla giustizia e non portare due innamorati all'altare». La formula magica di Stevenson è semplice come tutte le cose geniali. Lui riprende le regole del mystery classico per rivoltarle come calzini,



Sorpresa Stevenson, il comico australiano si conferma brillante giallista... da viaggio

un po' dissacrando, un po' prendendole in giro, ma alla fine rispettandole e ricreandole. Nel nuovo romanzo Stevenson allarga lo sguardo oltre i confini

del giallo e fa i conti con i tic, le superstizioni e i tabù della letteratura non di genere, la cosiddetta letteratura d'autore (che, in realtà, è un genere anche que-

sto) e con le manie del mondo editoriale. *Tutti su questo treno sono sospetti* è un giallo come Dio comanda, ma è anche un trattato di psicopatologia degli

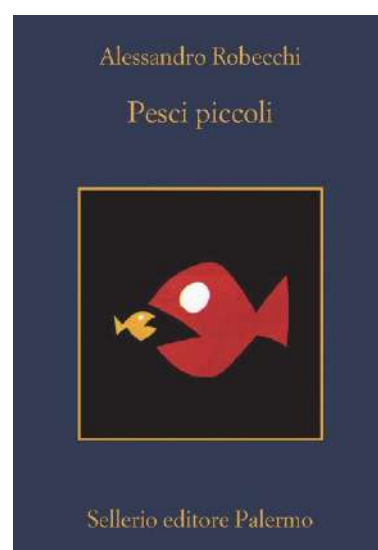
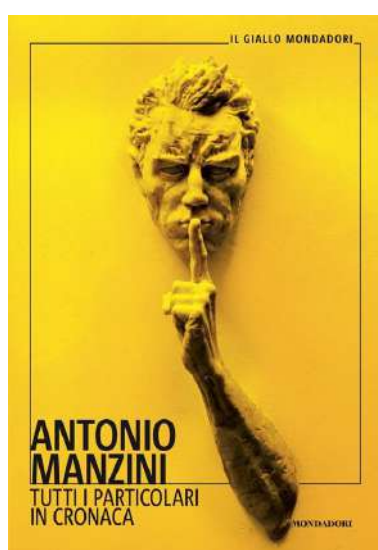
scrittori (e di chi li pubblica e perfino di chi li legge come noi). Vediamo come comincia. Ernie Cunningham, reduce dal successo otte-

nuto con l'opera prima in cui ha raccontato le vicende della sua famiglia criminale e criminogena e risolto un caso assai intricato, ha firmato un contratto per un nuovo giallo. Ha optato per un sequel pur se continua a risuonargli nelle orecchie la massima che ammonisce: «Scrivere un sequel equivale ad ammettere che ti sei ridotto a imitare te stesso». Effettivamente Ernie non ha uno straccio di idea e non riesce a scrivere nemmeno una riga. Ma ecco che in piena crisi da sindrome della pagina bianca, Cunningham riceve un invito per partecipare a un Festival del Giallo che si svolgerà sul supertreno Ghan, l'Orient Express che in maniera spettacolare e avventurosa attraversa l'intera Australia. Alla manifestazione itinerante prendono parte i maggiori scrittori del genere e... ovviamente sull'Orient Express sarà presto commesso un delitto (vittima uno scrittore) e a tempo debito ne sarà commesso un altro e Cunningham avrà finalmente materiale per scrivere il suo brillante, intrigante sequel.

Ci vediamo in agosto (traduzione di Bruno Arpaia), breve romanzo inedito postumo di Gabriel García Márquez (Aracataca, Colombia, 1927 – Città del Messico 2014), in uscita in contemporanea mondiale a 10 anni dalla scomparsa del grande Gabo, premio Nobel nel 1982, e autore di opere cult come *Cent'anni di solitudine* (1967), *Cronaca di una morte annunciata* (1981) e *L'amore ai tempi del colera* (1985).

Ogni anno, il 16 agosto, una donna ritorna sull'isola dove è sepolta sua madre per portare un mazzo di gladioli sulla tomba. Un rituale che si ripete identico: lo stesso sole impietoso, il traghetto, l'hotel un po' vecchiotto, la solita bancarella di fiori. Ma improvvisamente ad Ana Magdalena Bach —quarantasette anni di età e ventisette di solido matrimonio — l'attesa del traghetto del giorno dopo spalanca nuove prospettive. E così al rituale si aggiungerà la ricerca di un uomo per la notte e l'attesa spasmodica di questo annuale momento di libertà...

Tra i romanzi più attesi del mese c'è sicuramente *Tutti i particolari in cronaca* di Antonio Manzini. Ore e ore di lavoro all'archivio del tribunale, una cena



I «Freschissimi» di marzo Un Garcia Marquez inedito racconta le donne e l'amore

piena di silenzi e la luce spenta alle dieci: Carlo Cappai è l'incarnazione della solitudine e dell'ordinarietà. Nessuno sospetta che, ai suoi occhi, quel labirinto di scatole, schede e cartelle non sia affatto carta morta. Al contrario, quei faldoni parlano, a volte gridano la loro richiesta di giustizia. Sono infatti i casi in cui il tribunale ha fallito, e i colpevoli sono stati assolti «per non aver commesso il fatto» — in realtà per i soliti, meschini imbrogli di potere. Cappai, semplicemente, por-

ta la Giustizia dove la Legge non è riuscita ad arrivare — sempre nell'attesa, ormai da quarant'anni, di punire una colpa che gli ha segnato la vita...

Dopo due anni di attesa Alessandro Robecchi torna con il suo personaggio più amato, Carlo Monterossi (protagonista di una serie tv di successo, alla seconda stagione). È uscito per Sellerio *Pesci piccoli*: al centro della trama, la Milano sempre più nera, sempre più feroce, del-

la banda di Monterossi, in una nuova indagine che rovista, non senza ironia e severa critica, nelle maglie sporche della nostra società. Robecchi, tra gli autori degli spettacoli di Maurizio Crozza, con la casa editrice palermitana ha pubblicato numerosi apprezzati libri, tra cui *Questa non è una canzone d'amore* (2014).

Le figlie di Saffo
Un romanzo, dallo stile lirico, per raccontare di donne che hanno anticipato i tempi, non sottomettendosi al

pensiero comune e alle convenzioni sociali. Garzanti a marzo propone *Le figlie di Saffo*, debutto firmato da Selby Wynn Schwartz: un libro di cui negli Usa si è già molto parlato, selezionato non a caso nella longlist del *Man Booker Prize* e inserito nella lista dei 100 libri dell'anno per il *New York Times*. L'autrice ha conseguito un dottorato in Letteratura comparata all'Università della California, Berkeley. Attualmente insegna scrittura all'Università di Stanford. EC

Nel numero di febbraio abbiamo analizzato il legame della grande piramide con le stelle imperiture. Ora, che c'entra il sole con le piramidi? C'era un legame con il potente dio Ra e, di conseguenza, con il Sole suo rappresentante?

rogliaco Akhet, solitamente tradotto con *orizzonte*. Esso rappresenta il sole che tramonta fra due montagne simboleggiando la continuità della vita dopo la morte. Il sole, infatti, risorge il giorno seguente dopo aver compiuto il suo viaggio negli inferi.

Cheope decise quindi che per celebrare il suo rapporto con il Sole / Ra fosse necessario che lui stesso e i suoi eredi, nella fattispecie suo figlio Chefren, costruissero due immense montagne artificiali per onorare ogni anno al solstizio la sua unione con Ra.

vello della piena del Nilo, comportando quindi uno sforzo notevole per i costruttori e gli stessi operai. Ma perché proprio lì? La risposta è legata all'allineamento delle piramidi: tutti i loro spigoli sud-est sono collegati da un'unica linea retta. L'elemento topografico che ha governato lo sviluppo delle tre grandi costruzioni è dunque questo. Ma cosa ci vuole indicare?

Se prolunghiamo idealmente la retta al di là del Nilo, arriviamo al tempio più sacro di Eliopoli, centro religioso dedicato al Sole ospitante il più importante tempio di Ra dell'epoca. Una direttrice topografica collega i sacrari dei faraoni, le piramidi, al sacrario del dio Ra, sottolineando così il legame intrinseco dei faraoni con Ra, un rapporto che può essere definito come *allineamento dinastico*. Interessante è notare come guardando da Eliopoli verso Giza si poteva, a quel tempo, vedere le piramidi allinearsi, fino a che, avvicinandosi ad esse, si scorgeva solo la Grande Piramide, con le altre schierate dietro di essa.

Il complesso di Giza è dunque una gigantesco messaggio sacro e dinastico, in cui ogni dettaglio è stato curato fino all'inverosimile per esplicitare il legame sacro dei faraoni con Ra. Un messaggio che allora era chiaro a chiunque, un legame inestinguibile fra potere, sacralità, architettura ed astronomia che gli antichi Egizi sono riusciti a realizzare con estrema maestria.

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

La Piana di Giza Un incredibile inno al Sole di Luciana Crosetti



I testi sacri egizi parlano non solo del destino stellare del faraone ma certamente anche della sua unione con Ra, che porterà molti di loro ad avere la sillaba *_Ra* nel proprio nome.

Quest'unione viene mostrata esplicitamente nella Piana di Giza una volta l'anno in senso architettonico-temporale. Per capire come, dobbiamo valutare le tre piramidi nel loro complesso.

Le due piramidi maggiori, quella di Cheope e quella di Chefren, se vengono osservate dalla zona della Sfinge nel giorno del solstizio d'estate, danno vita al tramonto al ge-

Anche la scelta del solstizio d'estate non è casuale, perché all'epoca della costruzione di questo complesso architettonico, sia la piena del Nilo sia la levata eliaca di Sirio, cioè la sua prima apparizione all'alba poco prima del sorgere del sole dopo un periodo di invisibilità, avvenivano entrambe intorno alla data del solstizio estivo.

Dunque le due piramidi maggiori, pur essendo di due faraoni diversi, sono state pensate in un unico progetto architettonico, di cui faceva parte anche la Sfinge, detta *Hor-em-Akhet*, cioè *Horus nell'orizzonte*.

Ma la Piana di Giza ci riserva altre sorprese nascoste nella sua concezione strutturale ed architettonica.

Consideriamo l'ultima grande piramide, quella del nipote di Cheope, Micerino. Essa è molto più piccola delle due precedenti. Innanzitutto dobbiamo osservare come il progetto realizzativo di quest'ultima piramide sia stato molto complesso: con maggior facilità si sarebbe potuta realizzare in altra zona, più a est. Questo perché lì dove è stata costruita i materiali, immense masse di granito, dovevano essere fatti risalire per centinaia di metri dal li-

Il nuovo telescopio spaziale James Webb (Jwst) ha catturato a luglio 2022 la sua prima immagine a colori, la *Webb First Deep Field*, in cui ha fotografato ad altissima risoluzione una minuscola porzione di cielo australe contenente migliaia di galassie primordiali. Jwst possiede uno specchio primario di ben 6,5 m. di diametro, ottimizzato per le riprese non in luce visibile ma nello spettro infrarosso vicino e medio (da 1-5 sino a 25 micron) ove si concentrano le emissioni delle galassie più lontane nello spazio e nel tempo, la cui ricerca costituisce proprio uno dei suoi principali scopi. In meno di due anni i suoi dati osservativi si sono succeduti a ritmo sempre più serrato, dati decisamente inaspettati che stanno generando dubbi e discussioni sulla nostra comprensione delle prime fasi del nostro Universo.

Le attuali teorie cosmologiche prevedono un inizio (il famoso *Big Bang*) che si colloca a ~ 13,8 miliardi di anni fa. Semplificando, nelle centinaia di milioni di anni successivi la materia visibile (all'epoca solamente idroge-

no, elio e un poco di litio) inizia lentamente a raggrupparsi in strutture via via più grandi (*protogalassie*) sotto l'azione della gravità e grazie anche alla supposta presenza della cosiddetta *materia oscura* (che interagendo solo gravitazionalmente con la materia visibile ne favorisce la concentrazione). Torniamo



Cosmologia «di frontiera» col telescopio James Webb

di Fabio Morelli, astrofilo

ai giorni nostri: nella seconda metà del 2022 e inizio 2023 il programma osservativo *Ceers* conferma tramite il Jwst la scoperta in una piccola regione dell'Orsa Maggiore (indagata in precedenza dal telescopio Hubble) di una serie di galassie primordiali con età di appena 500-700 milioni di anni dopo il BigB., con struttura ben definita e massa rilevante, ~ 10 miliardi di masse solari, simile alle galassie mature nate ben dopo. In seguito nella zona corrispondente all'ammasso Abell 2744 viene individuato

un massiccio ammasso di galassie retrostante risalente ad appena 650 milioni di anni post BigB. Nel frattempo Jwst sta scoprendo protogalassie minuscole ma sempre più anziane, tra cui ad esempio GS-z13 e Ceers-93316, nate appena 280-350 milioni dopo il BigB. Non solo: nel nucleo delle galassie GN-z11 e Uhz1 (età ~ 400-500 milioni di anni post BigB.) ha individuato buchi neri con massa sorprendentemente grande, quasi pari al resto della galassia che li ospita. Cosa significano tutte queste

(e altre) osservazioni? «Non ci si aspetta che l'Universo primordiale sia stato in grado di organizzarsi così rapidamente. Queste galassie e ammassi di galassie non avrebbero dovuto avere il tempo di formarsi». Tale il commento di Erica Nelson, membro proprio del team *Ceers*.

In parole povere Jwst sta scoprendo una serie di oggetti troppo antichi e/o massicci e ben formati, la cui esistenza e caratteristiche non risultano spiegabili con le attuali teorie. Dati e osservazioni continuano ad arrivare, fermo restando che tutto deve sempre ovviamente essere sottoposto a stringenti verifiche. Ma sembra proprio che per la cosmologia si prospettino tempi interessanti. Sicuramente Jwst sta non solo rispettando ma ampiamente superando tutte le aspettative. Stay tuned...

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
Rossella Romeo
Adriano Sanna
Daniela Teodori
Gianluca Tinfena

Fotografia
Agostino Razzore
Carlo Guerra
Gaetano Lima

Grafici illustratori
Andrea Anzalone

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



Nevralgia del trigemino Sintomi, cause e cure

di Mario Mortara,
medico neurofisiopatologo

Una brevissima nota sulla nevralgia del trigemino che ritengo importante anche per fare chiarezza su altri dolori facciali spesso confusi tra loro. Innanzi tutto che cos'è il trigemino? Il trigemino è il quinto di dodici paia nervi *cranici*, che innervano tutte le strutture del cranio.

Si chiama trigemino poiché è costituito da tre porzioni o *branche*, cioè: una branca oftalmica, una mascellare e una mandibolare.

È un nervo misto in quanto trasporta fibre della sensibilità (sensitive) provenienti dalla faccia e una componente minore, motoria, destinata alla masticazione.

La sua origine è in un nucleo situato in una struttura del cervello tronco encefalico.

Da lì le fibre si portano a un ganglio, che consiste in una massa a forma di nodo (è un termine generico per intendere un gruppo di cellule nervose localizzate al di fuori del sistema nervoso centrale): questo ganglio



è il ganglio di Gasser. Il territorio sensitivo di queste tre branche comprende una vasta area cutanea della fronte e della faccia, la mucosa della bocca, del naso, le arcate dentarie mandibolari e mascellari e un'ampia porzione della meninge, dura madre, nonché una porzione della base posteriore del cranio.

Una porzione anteriore del padiglione auricolare e del canale uditivo e parte della membrana timpanica. Il nervo mandibolare trasporta tra gli altri gli impulsi provenienti dai muscoli deputati

alla masticazione e dal pavimento della bocca per il controllo della forza del morso.

E allora che cosa è e da cosa è provocata la nevralgia del trigemino? È conosciuta come tic doloroso: consiste in un dolore improvviso lancinante, della durata di alcuni secondi, spesso innescato da stimoli sensoriali, confinati alla distribuzione di una o più branche del nervo trigemino su un lato della faccia, con o senza deficit neurologici. Spesso è scatenato dalla toccatura di certe zone, per esempio nel lavarsi la faccia, du-

rante la rasatura e mentre ci si lava i denti con lo spazzolino. Ha un'incidenza di circa 4 su 100.000 abitanti.

Tra le cause si annoverano: la compressione vascolare del trigemino nella zona di ingresso della radice, tumori nella porzione inferiore e posteriore del cranio, nella sclerosi multipla, una placca in una zona particolare del tronco encefalico.

La maggior parte dei casi non richiede, per la diagnosi, imaging intracranico, tuttavia ogni caso con caratteristiche tipiche do-

vrebbe essere sottoposto a risonanza magnetica o Tac.

Occorre differenziare il dolore del trigemino da quello dell'Herpes Zoster o fuoco di sant'Antonio. In questo caso il dolore è continuo non improvviso e non lancinante. Nell'Herpes Zoster sono presenti vescicole, ma quando queste non sono presenti la diagnosi diventa difficile. Da dolore di patologie dentali. Da patologie dell'orbita. Da un'arterite temporale dove è comune un interessamento di un'arteria temporale.

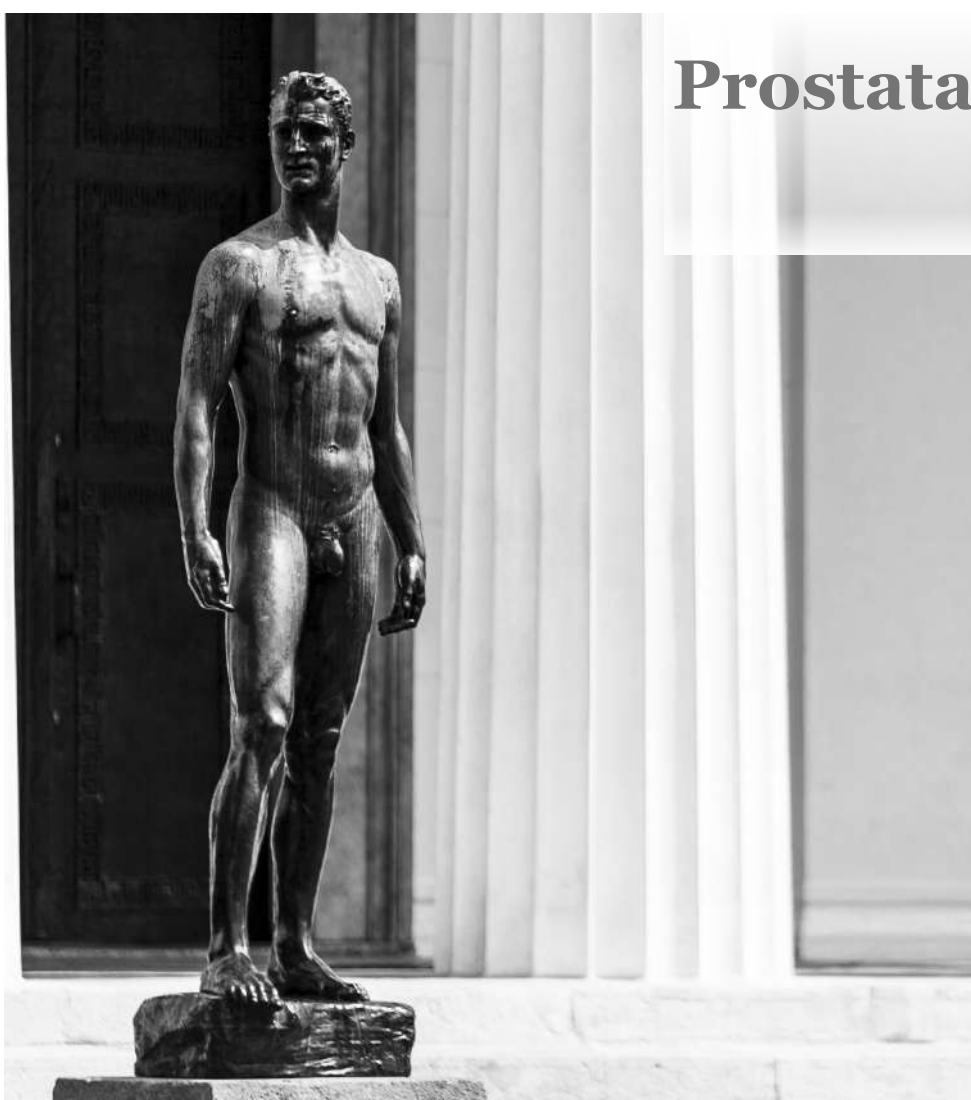
Di grande importanza

sempre per la diagnosi rappresenta la storia del paziente: un'accurata descrizione della localizzazione del dolore, la determinazione del tempo di insorgenza della nevralgia, il meccanismo di attivazione. La presenza certa e la durata degli intervalli senza dolore sono atipici ma quando il dolore facciale è provocato da un tumore il dolore è frequentemente atipico. Estremamente importante è l'esame clinico del paziente da parte del medico.

Dopo di che occorre intraprendere una terapia farmacologica.

Generalmente vengono somministrati farmaci anticonvulsivanti in particolare la carbamazepina che risulta efficace per lunghi periodi con aggiustamenti del dosaggio fino a ottenere la scomparsa del dolore. Qualora questo farmaco non sortisse effetto esistono altri farmaci cui ricorrere come la oxarbazepina, il Gabapentin, la fenitoina, il baclofen, l'amitriptilina. Qualora la terapia medica risultasse inefficace occorre prendere in considerazione i trattamenti neuroablativi, tra i quali si annoverano la rizotomia e l'alcool block la termocoagulazione a radiofrequenza e altri procedimenti neurochirurgici da valutare di volta in volta.

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



Prostata. La ghiandola ingrossata affligge l'80% degli over 70

L'ingrossamento della prostata, o ipertrofia prostatica benigna, interessa praticamente tutti i maschi a partire dai 40 anni circa, quando la ghiandola prostatica inizia per natura ad aumentare di volume. Si calcola che colpisca il 5-10% degli uomini prima dei 40 anni, la metà dei 50enni e fino all'80% dei maschi dopo i 70. Re Carlo III rientra dunque in pieno nelle statistiche di questo disturbo che si manifesta con difficoltà a iniziare la minzione, aumentata frequenza (anche notturna), senso di urgenza e di vescica non vuota, getto debole.

Possono esserci anche presenza di sangue nello sperma ed eiaculazione dolorosa. Le terapie per l'ipertrofia prostatica, o adenoma, oggi sono personalizzate: in base al tipo, al grado di malattia e ai sintomi si valuta insieme al paziente la cura più indicata», spiega Giarlo Conti, segretario nazionale della Società italiana di urologia oncologica (SiUrO).

«I farmaci a disposizione sono diversi, possono essere prescritti anche in combinazione fra loro, non hanno effetti collaterali pesanti, vanno presi per periodi molto lun-

ghi».

Operare elimina il disturbo alla radice. «In genere si ricorre alla chirurgia quando l'ingrossamento è importante, i farmaci non bastano più a controllare i sintomi e la malattia progredisce», precisa Conti. «Con un intervento mininvasivo (quasi sempre in endoscopia, con il laser o tramite la resezione prostatica trans uretrale o Turp, ndr), si riesce a bilanciare benefici e complicanze postoperatorie. In genere l'intervento dura un'ora circa e il ricovero tre o quattro giorni. Rimosso il catetere, il paziente può tornare a casa». EC

A differenza del Natale, sul quale Renato Pozzetto in una pubblicità di alcuni anni fa diceva: "Il Natale quando arriva, arriva!", Pasqua dà la certezza di essere sempre di domenica. Entrambe le festività sono legate dal significato religioso con la vita di Gesù la natalità appunto, e la morte. Nella religione cristiana il cibo ha parecchi significati e in occasione delle feste riveste un ruolo importante, ma oggi passa in secondo piano, per non dire che a molti risulta sconosciuto. In occasione della Pasqua il cibo può avere un ruolo significativo. Nel pasto della festa è previsto un secondo piatto di carne, generalmente di agnello. Il riferimento è al sacrificio materiale di Cristo, detto anche agnello di Dio che redime gli uomini, toglie i peccati dal mondo. Non sono ovviamente indicati il maialetto che ha la similitudine con la blasfemia o il capretto che già nelle iconografie mitologiche rappresentava il maligno. Il pane che quotidianamente consumiamo, nella religione cristiana rappresenta il corpo di Cristo, spezzato per rendere grazie al Padre di essere fra gli uomini. Il vino che accompagna i nostri pasti, viene definito frutto della vite e del lavoro dell'uomo, e nelle festività assume l'importanza di rappresentare il sangue di Cristo. Perfino i dolci assumono un particolare significato. Dalla tradizionale pastiera napoletana che viene coperta con sette strisce di frolla per ricordare nella festa i doni dello Spirito



Pasqua La sacralità del cibo

di Riccardo Collu
esploratore del gusto



Santo e i giorni della creazione; ma anche con il grano simbolo divino di abbondanza e alimento per l'anima dal quale deriva il pane. Le uova dell'impasto hanno diverse interpretazioni in quanto, con la schiusa paragonata all'apertura del sasso del S. Sepolcro, donano una nuova vita simile alla resurrezione di Gesù Cristo. La tradizione di donarle nel periodo pasquale è dovuta all'influenza del Cristianesimo. Nelle corti reali si regalavano uova preziose realizzate da orafi e gioiellieri ma nel 1700 re Luigi XIV commissionò al maître chocolatier David Chaillau un uovo in cioccolato in sostituzione dell'oro. La sorpresa invece risale all'orafo Carl Fabergé che nel 1883 realizzò per conto dello zar Alessandro III un uovo in platino smaltato di bianco con all'interno un altro uovo d'oro che

conteneva la riproduzione della corona imperiale e un pulcino d'oro massiccio. Da allora fu una consuetudine. Ma regalare l'uovo ha diverse declinazioni, soprattutto nelle tradizioni regionali italiane. Credo che ognuno di noi durante le scuole elementari abbia colorato le uova e creato piccoli dolci di pasta dolce o pasta di pane. Questa tradizione continua, seppur limitata, in alcune regioni italiane con la realizzazione di dolci o pani della festa. Due esempi sono il *pane e coccoi* (foto 1 e 2) della Sardegna esposto anche nel *museo del pane rituale* di Borore a Nuoro, simili ai *Pupi cull'ova* siciliani del comune di Nicosia. Per concludere in dolcezza, il più conosciuto lievitato è ovviamente la colomba che ha ottenuto il riconoscimento Pat - Prodotto agroalimentare tradizionale. L'u-

ovino viene attribuita a un miracolo di San Colombano, la simbologia riporta alla pace, alla resurrezione ma la diffusione capillare risale intorno al 1930 a opera dell'industria dolciaria milanese Motta. Dolci della tradizione con l'aspetto simile sono i *Pastifuorti* (foto 3) siciliani con la forma di galletto o colomba. Ma il vero significato della Pasqua è la serenità, la gioia di incontrarsi e sorridere, di dimenticare anche la mezza parola detta in più o l'occasione per rivedersi dopo tanto tempo. E il giorno successivo con le gite fuori porta s'inaugura la stagione delle scampagnate e dei barbecue perché con la festività si conclude il periodo del *mangiare di magro*. Non mi resta che augurare a tutti Buona Pasqua in serenità, un buon inizio di primavera e della bella stagione.

**Il tempo che ha fatto
FEBBRAIO 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			

**Giorni di pioggia: 14
di cui temporali: 1
Temp. Min.: 9,5°C
Max.: 13,9°C**

PIOGGIA SÌ, FREDDO NO

Il primo marzo è iniziata la primavera meteorologica ed è tempo di consuntivi stagionali. Possiamo dire senza dubbio che l'inverno non è mai arrivato e la poca neve, caduta solo i primi di marzo, non ha cambiato le sorti di una stagione fallimentare. Il freddo, quello vero e pungente, non ha fatto mai capolino sul nostro Paese e l'unica nota positiva sono state le piogge che hanno limitato il deficit pluviometrico presente.

IN LIGURIA

La neve è caduta solo due volte in tutta la stagione con accumulo solo oltre i 1.000 metri, segno del totale fallimento della stagione: gli impianti sono rimasti quasi sempre chiusi e l'unica nevicata importante è stata registrata i primi di marzo. La nevicata tardiva ha purtroppo procurato una vittima nelle Alpi Marittime per la caduta di una slavina avvenuta a causa delle forti nevicate seguite immediatamente da termiche molto miti. Anche in Liguria è piovuto molto nei primi mesi del 2024, per fortuna le falde acquifere hanno ricevuto un buon approvvigionamento in vista della prossima estate.

Nicolò Scibetta,
meteoligure.it

Evoè seconda edizione

Recco si conferma capitale gastronomica della Liguria con questa seconda edizione di Evoè festival. La manifestazione si è svolta il 16 e 17 marzo in piazza Nicoloso da Recco, antistante al comune. Una tensostruttura ha ospitato molti chef genovesi che sono stati i protagonisti del cooking show presentati da Tinto di Radio2, Daniela e Lucio Bernini. L'accoglienza anche quest'anno è stata a cura degli allievi dell'Istituto alberghiero Marco Polo di Genova e Camogli. L'accesso era gratuito e all'ingresso si ricevevano due libretti, uno che presentava i cuochi al centro dell'evento e il cookbook, per replicare le ricette presentate. Sul libretto è riportato "Evoè" il grido di giubilo delle baccanti per invocare l'avvio dei baccanali. All'interno della tensostruttura adiacenti all'area stampa - food blogger e nei portici del palazzo comunale, presenti quindici fra produttori e operatori certificati da Genova Gourmet, marchio della Camera di commercio, due produttori presentati dall'enote-

ca regionale della Liguria, Consorzi del basilico genovese dop e dell'olio dop Riviera Ligure. Da fuori regione Rocca caverano dop, salumi dop piacentini, Brachetto d'Acqui dog e salame di Mortara igp. L'arte gastronomica è stata valorizzata, e alla domenica gran finale con la *pestellata* collettiva "semi-seria" degli chef. Un altro grande successo, per il Consorzio della focaccia di Recco col formaggio igp.



Alessandro Dentone, Daniela e Lucio Bernini (Foto Collu)

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**



«Pasqualina, cima, cavagnetti, frisceu: tutto quanto fa Pasqua»

di Mauro Salucci, storico

1 "Che la pesca e i viaggi fossero le quasi sole occupazioni degli uomini è un fatto che spiega i caratteri della cucina ligure. È una cucina per gli assenti, per quelli che torneranno e che tornando (non si sa tra quanti giorni) dovevano trovare in dispensa qualche cosa da mangiare. Questa l'origine dei meravigliosi piatti freddi. La cima ripiena, la torta pasqualina, innumerevoli altri ripieni (zucchini, melanzane, sardine, cavoli), i sott'aceti, i sott'olio, i funghi in addobbo, tutte cibarie che non hanno nulla da perdere se il loro ipotetico consumatore non è ancora apparso all'orizzonte". Eugenio Montale. Dal raro libro *Ricorrenza dei primi cento anni della sua vita*. Un brano dedicato a Eugène Ciceri (1970)

2 La protagonista ogni anno è sempre lei: la torta Pasqualina; disparte sempre aperte su chi la vuole con trentatré sfoglie, come gli an-



ni 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 un'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. Qualche capofamiglia faceva ornare la torta con il monogramma della famiglia. Così Giulio Bosco glorificava, nella prima metà dell'Ottocento, questo piatto "Benèita mille volte e beneixia quella magnetin-a, chi sa fâ ûnn-a tortetta pasqualinn-a - e ve a presenta cada e brustolia..."

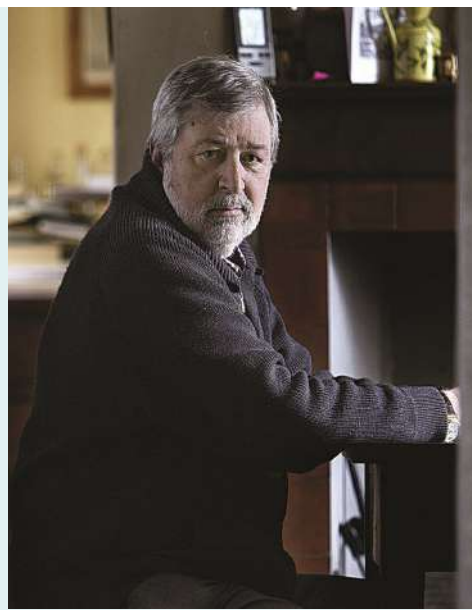
3 "Frisceu", è la forma

genovese per *frittella* o, come dice l'Olivieri nel 1851, una "vivanda di pasta quasi liquida, con erbe o mele fritta nella padella con olio". Deriva dal latino popolare, *frixeolus*, a sua volta da *friscus*, un participio passato di *frigere*: è una voce di area essenzialmente ligure con appendici nel Piemonte orientale, penetrata come prestito anche in qualche dialetto còrso e sardo, soprattutto settentrionale. I "frisceu" liguri per eccellenza oggi si considerano

quelli salati, con la pastella che può essere condita in vario modo (cipolline, erbe aromatiche). Questo termine comparve alla metà del Cinquecento e si riferiva verosimilmente a delle frittelle dolci, visto che si parla di latte "appropriato / da poei mette intri frisciò". Nel 1635 la forma rustica "fresceu" pare a Taggia riferita invece a quelle salate (per frize ri frexuo co ra panizza), mentre quando, dopo la cacciata degli Austriaci nel 1745, anche "ri ciù poveri baldoria / vos-san fâ con dri friscioeu" resta il dubbio se lo fecero con quelli dolci: vero è però che nel Settecento le frittelle si trovano per lo più associate a cibi salati, come si legge in una poesia in cui vengono menzionate insieme a "panisse, torte (farinate), schiattamaj (polpettoni) e prebigion". Oggi come oggi c'è l'uso di preparare le frittelle per il giorno di San Giuseppe, ma in passato si parlava spesso di "friscioeu per Zœuggia santa". Anche parlando italiano, in Liguria si usa spesso la forma "friscioli" al posto di "frittelle": questo adattamento compare per la

prima volta a Torriglia nel 1678 (*frescioli*) ma non era infrequente nemmeno nei menu delle case dell'aristocrazia, dove si trova una menzione di "frisoli" nel 1792.

4 A Genova per l'Epifania era d'uso consumare la *lasagna gianca* e il giorno della Befana era chiamato *Pasqueta*. Ancor'oggi i nostri vecchi dicono "A Pasqueta a lasagna l'è consueta". L'impasto delle lasagne bianche è un impasto senza uova, in perfetto stile genovese. Quasi si vergognavano, i nostri avi, dei bagordi e della ricchezza delle tavole delle recenti feste, così via le uova, che esaltano ancora maggiormente i sapori del tocco genovese e del pesto. Una specie di penitenza camuffata. Il pranzo o la cena si chiudeva in famiglia con l'adorazione dei Re Magi e una torta molto umile all'interno della quale si inseriva, per la gioia dei bambini, una palanca nelle famiglie più abbienti o un prezioso o un fico secco. Chi aveva la fortuna di prendere la fetta fortunata era un miracolato per tutto l'anno. La sorte gli avrebbe sicuramente sorriso.



Circumnavigando mondo e tavola con Cristoforo e Francesco

di Leda Buti



Cristoforo Colombo
(Genova, 1451 - Valladolid 1506)
Ex governatore delle Indie spagnole, è stato un navigatore della repubbli-



ca di Genova, attivo in Portogallo e in Spagna, come capitano di mare al comando su navi mercantili, tra i più importanti protagonisti delle

grandi scoperte geografiche europee tra il XV e XVI secolo. La sua idea originaria fu di raggiungere l'Asia orientale, le cosiddette Indie - compreso il Catai (Cina) e il Cipango (Giappone) - circumnavigando la terra da ovest. Sappiamo invece come andarono le cose e il 12 ottobre di 531 (quasi 532) anni fa concluse l'impensabile viaggio che svelò agli europei l'esistenza delle Americhe.

Coniglio alla portoghese

Ingredienti: un coniglio medio, cipolla, spezie in polvere (carvi, zafferano, pepe, zenzero), spicchio d'aglio, 30 g burro, 1/2 bicchiere di aceto, sale, fette di pane casareccio.
Preparazione: sciogliamo il burro in una casseruola, tritiamo finemente la cipolla; la soffriggiamo nel burro, aggiungiamo l'aceto e le spezie, uniamo il coniglio tagliato a pezzi regolari e completiamo la cottura rigirando sovente. Tagliamo a fette il pane e tostiamolo sfregandogli sopra l'aglio. Quindi posiamolo (una fetta dentro ogni piatto) e aggiungiamo il coniglio con un po' d'intingolo.

Francesco Guccini

(Modena, 14 giugno 1940)
Cantautore, scrittore e attore italiano. Fra i più rappresentativi e popolari cantautori, il suo debutto ufficiale risale al 1967. In una carriera cinquantennale ha pubblicato oltre 20 album di canzoni tra cui *Cristoforo Colombo*. Ecco alcune parole del testo: «È già stanco di vagabondare sotto un cielo sfibrato. Per quel regno affacciato sul mare che dai

Mori è insidiato. E di terra ne ha avuta abbastanza, non di vele e di prua. Perché ha trovato una strada di stelle nel cielo dell'anima sua...». Ma anni dopo troviamo anche *Amerigo*, ottavo album pubblicato nel 1978. Riporto anche una quartina ripresa dal testo della canzone che dà il titolo all'album: «[...] Non so come la vide quando la nave offrì New York vicino. Dei grattacieli il bosco, città di feci e strade, urla, castello. E Pavana un ricordo lasciato tra i castagni dell'Appennino. L'inglese un suono strano che lo feriva al cuore come un coltello [...]».

Gnocco fritto alla modenese

Per 6 persone: sale, acqua, zucchero, 1 kg farina 00, lievito di birra 4 g, 70 g strutto, latte intero.
Preparazione: setacciamo la farina e impastiamola con lo strutto, uniamo latte, sale, lievito fresco sbriciolato, acqua minerale frizzante. Lavoriamo questo impasto fin quando diventi liscio e omogeneo poi inseriamo un pizzico di zucchero. Stendiamo l'impasto in una sfoglia dello spessore di mezzo centimetro poi tagliamo la pasta a rombi o a quadrati 5/6 centimetri di lato. Utilizziamo un tegame alto e stretto in cui aggiungiamo strutto o olio. Inseriamo i pezzi di pasta e friggiamoli con cura rigirandoli. Li scoliamo quando saranno dorati da ambo le parti. Li adagiamo su carta assorbente per servirli con salumi e formaggi.

Sos dal pianeta Terra Anche l'ebollizione è globale.

di Walter Pilloni
divulgatore ambientale



Il 2023 ha evidenziato temperature record e lo stesso mese di gennaio 2024, quello appena trascorso, è stato il più caldo di sempre, questo dal 1860 momento in cui l'uomo fu in grado di rilevare questi dati.

Spesso sentiamo dire o leggiamo che le temperature sono in costante crescita, verissimo ma mai così tanto come in questi ultimi anni. Secondo i rilievi dei satelliti di Copernicus (il programma C3S dell'agenzia spaziale europea Esa e Commissione europea) per la prima volta il riscaldamento globale ha superato la soglia di 1,5 gradi nel corso di un intero anno. Abbiamo pericolosamente superato la soglia di guardia da scongiurare quale evento irreversibile negli accordi di Parigi del 2015 e sottoscritti da 195 Paesi.

Gennaio 2024 è stato quindi il più caldo mai registrato battendo ogni primato precedente con una temperatura media di oltre 13 gradi. Va ricordato che ogni decimo di grado in più, ha impatti negativi sull'ecosistema. Questa è la ragione per cui assistiamo sistematicamente a fenomeni siccitosi sempre più intensi e frequenti e ondate di calore sempre più lunghe e persistenti.

Il Pianeta si scalda e la scienza climatologica mondiale è concorde nel sostenere che sia una forzante derivata dal massiccio utilizzo di fonti fossili da parte dell'uomo che rilasciate in atmosfera contribuiscono all'incremento dell'effetto serra.

Ma anche accettando per un solo istante che la causa non sia di derivazione antropica (come dicono i pochi recalcitranti e irrilevanti negazionisti ambientali) rimane il fatto che le temperature continuano ad aumentare e pertanto a prescindere dalle cause bisogna difendersi da questo crescente pericolo.

A questo riguardo ricordo solo che nel 2022 a causa delle elevate e prolungate ondate di calore in Europa si stima che siano morte 61.000 persone (fonti Ansa e decine di pubblicazioni mediche e scientifiche facilmente consultabili in rete). Per un'ondata di calore che durò 14 giorni nell'estate del 2003 i morti in



Europa furono 70.000. Queste informazioni ci invitano a promuovere azioni a livello locale tese a contenere il diffondersi del calore sulle nostre teste creando degli ombrelli di vegetazione, aumentando le aree verdi e incentivando una crescente collaborazione tra professionisti e privati desiderosi di creare

progetti di adattamento climatico. Ogni idea, progetto, azione verso quell'obiettivo va sostenuta. I centri abitati, le nostre città a causa dei materiali con cui sono realizzate, catturano il calore di giorno per poi rilasciarlo durante la notte contribuendo a provocare il forte disagio che noi tutti avvertiamo quando non possiamo ricorrere alla tecnologia del refrigeratore o dell'aria condizionata. Ricordiamo che l'essere umano non può sopravvivere a lungo se esposto a temperature superiori ai 37 gradi e livelli di umidità oltre il 60%. Le aree verdi come parchi giardini o macchie piantumate sono in grado di abbassare naturalmente la temperatura circostante da 3 a 5 gradi centigradi, un delta termico che può fare la differenza tra la vita o la morte. Questa è la ragione per cui in città fortemente urbanizzate occorre intervenire energeticamente e urgentemente per realizzare delle zone di mitigazione della temperatura ove, soprattutto le persone anziane e fragili, potrebbero trovare refrigerio in caso di necessità.

Se qualcuno avesse ancora qualche dubbio sulla realtà del problema vorrei qui riportare una dichiarazione del segretario generale dell'Onu, il portoghese Antonio Guterres, durante la chiusura dell'ultimo convegno mondiale sul clima a Dubai del dicembre 2023: "Dear colleague the era of global warming is over, now we are in the era of global boiling". Ci informo che stiamo uscendo dal riscaldamento globale per avviarci verso il periodo dell'ebollizione globale. Una visione molto preoccupante di cui lui da sempre si fa coraggioso portavoce... seppur con scarso successo, verrebbe da dire visto che le emissioni di gas serra non diminuiscono e il valore della Co2 in atmosfera ha raggiunto le 420 Ppm.

A CHE GIOCO GIOCHIAMO

Tranquility

Il miglior gioco per gli amanti dei puzzle cooperativi. Nella botte piccola sta il vino buono, e lo stesso si può dire (a volte) per i board game. Sicuramente è il caso di *Tranquility*, uno dei puzzle game più sorprendenti degli ultimi anni. In una scatola quadrata dall'aria inoffensiva si nasconde un mazzo di carte numerate da 1 a 80. L'obiettivo all'apparenza è semplice. I giocatori devono dividersi le carte in modo casuale, pescarne cinque, e disporle una alla volta in una griglia quadrata 6x6, collaborando in modo che siano tutte in ordine crescente. Si deve quindi andare da 1 a 80, chiaramente saltando pa-

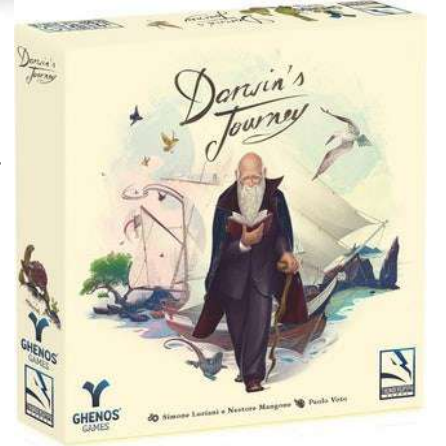


recchi numeri qui e lì perché nella griglia c'entrano solo 36 carte. Ci sono però due regole che rendono il gioco un po' più complicato. La prima è che non si può parlare. La seconda è che, ogni volta che un giocatore piazza una carta adiacente a un'altra, deve scartare dalla propria mano tante carte quanta è la differenza tra i due numeri.

Quindi, ad esempio, si può piazzare un 3 accanto a un 1, ma si devono scartare 2 carte. Quella che sembra una situazione inizialmente gestibile diviene ben presto un puzzle disperato in cui le mosse e le carte disponibili sono sempre di meno. Un gioco generoso, a basso costo e con tante modalità alternative e livelli di difficoltà aggiuntivi, in cui una partita tira sempre l'altra (gioco di James Emmerson, edizioni Lucky Duck Games, 1-5 giocatori, 15-30 min., 8+ anni).

Darwin's journey

Il miglior gioco per gamer esperti (e per appassionati biologi). Uno dei più rinomati game designer italiani, Simone Luciani, torna al fianco di Nestore Mangone con un nuovo titolo che riprende alcuni dei suoi tratti stilistici distintivi, già visti in titoli di successo come *Marco Polo*: il viaggio su mappa, gli accampamenti, e i "contratti" (qui tessere obiettivo) da risolvere per ottenere punti vittoria. A questi elementi ne aggiunge di nuovi, come la possibilità per i meeple lavoratori di specializzarsi in alcune categorie di azioni, e innesta il tutto in un'ambientazione davvero suggestiva: i giocatori sono infatti al seguito della leggendaria *Hms Beagle*, la nave che ospita Charles Darwin, durante il viaggio alle Galapagos che ispira l'intera teoria dell'evoluzione.



Dovranno studiare le specie locali senza però attardarsi troppo: c'è il rischio che la *Beagle* prosegua da sola! Tante icone, tante decisioni da prendere, tante strade e specializzazioni diverse per raggiungere la vittoria, fanno di questo un gioco adatto a gamer esperti, ma l'eleganza delle meccaniche (ed estetica) lo rendono anche uno dei migliori titoli dell'anno 2023/2024 (edizioni Ghenos Games, 1-4 giocatori, 60-120 min, 14+ anni).

B&O



APRILE

Il 7 sorge alle 6:53 tramonta alle 19:57
Il 14 sorge alle 6:40 tramonta alle 20:06
Il 21 sorge alle 6:28 tramonta alle 20:14
Il 28 sorge alle 6:17 tramonta alle 20:23



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 al "cucciolo" Christian, nato l'8 marzo scorso, nipote della nostra cara amica Anna, da anni sostenitrice del nostro giornale. Il secondo è per Roberta. Un giorno di qualche anno fa qualcuno scrisse: "Oggi è nato un angelo".

Chi
Ha
Riportato
I
Sogni
Tendendo
In
Alto alle
Nuvole

Ricordo
Ogni
Bacio
Estasiato
Ripeto
Ti
Amo

Ricordo di Carla Michelini, una nostra socia

Ti diciamo "Grazie, Carla" per i bei momenti passati insieme e perché il tuo arrivo nella nostra Comunità ci ha dato forza e coraggio. "Grazie" per ogni volta che ci hai chiesto come stavamo, per gli auguri di buona salute da portare a casa quando eri tu ad averne più bisogno di noi. Ora che non ci sei più ti custodiremo nei nostri cuori anche se nessuno riuscirà a colmare questo vuoto. *Pro Loco Cornigliano e Alzheimer Café*



Carlo Piano racconta Donato Bilancia al Centro civico di Cornigliano (11 aprile)

«Nella follia di un uomo feroce e fragile la banalità del male»

Intervista di Enrico Cirone

Nella primavera del 1998 in Italia succedono tante cose: gli innamorati si baciano, i figli nascono, i nonni se ne vanno assieme a un millennio che fugge via senza dare risposte. Un uomo solo gioca il ruolo del mostro. Un ruolo che si è trovato addosso non si sa come. Lui, ladro e gentiluomo alla Arsenio Lupin, nottambulo della suburra genovese, giocatore incallito ma fedele all'azzardo della parola data, Walterino, il più feroce assassino che il Bel Paese ricordi dai tempi del mostro di Firenze. Un bambino che andava bene a scuola e che prese una china storta.

Responsabile di diciassette omicidi. Come il cannibale Jeffrey Dahmer ma nel giro di appena sei mesi. Un semestre immerso nel sangue. Il cosiddetto *serial killer dei treni* venne catturato venticinque anni fa e nella primavera del 2000 condannato a scontare tredici ergastoli per i diciassette omicidi dei quali si dichiarò colpevole.

Questa è la sua storia, articolata nei diciassette drammatici momenti che ne suggeriscono il destino. Diciassette gradini per scendere precipitosamente al male, come in una bolgia. Dal furto all'omicidio con movente, dall'assassinio per vendetta all'omicidio seriale alla rinfusa, fino alla profanazione del cadavere di una ragazza bionda della quale neppure conosceva il nome. Diciassette abomini che, una volta

assicurato alla giustizia, gli costeranno il carcere a vita. Uscirà solo una volta, con un permesso di qualche ora, per andare a salutare i genitori sepolti a Nizza Monferrato. Dietro le sbarre prese la laurea, lui che non aveva mai letto neppure l'abecedario. Infettato dal Covid morirà poco prima di Natale del 2020, solo come un cane, in una cella infestata dalle ombre, dopo aver rifiutato le cure. Si rifugiò nella religione? Forse baluginò l'idea. Si pentì? Era folle o solo sovrappiattato dal rancore?

Donato Bilancia detto Walter resta un caso senza spiegazione. Enigma ed emblema di quella banalità del male che, come Jago dell'Otello, nella sua evidenza, non risponde. Non era il pubblico ministero a scrutare nel buio della coscienza del mostro cercando un appiglio, ma era il fondo del pozzo a risalire verso chi ci guardava dentro.

Piano, quello che colpisce nella storia che ha ricostruito, è la "semplicità del male" e la sua banalità. Ma Bilancia era così "normale"?

Definirlo *normale* non direi, è un fatto però che giudici in due gradi di giudizio lo abbiano ritenuto capace di intendere e di volere condannandolo a tredici ergastoli. Un personaggio contraddittorio, fragile e feroce nello stesso tempo. Sembra uscito da una tragedia di Sofocle. Era atipico anche come serial killer: fino a

46 anni è stato un ladro, un balordo, un giocatore compulsivo, ma non aveva mai fatto del male a nessuno. Di colpo in sei mesi uccide diciassette persone. La domanda che mi sono posto è: cosa è successo per scatenare quello che Bilancia stesso definisce un patratrac? La sua vendetta contro il mondo che lo ha tradito nasce da un torto che è anche il titolo del libro.

C'è un delitto, fra i 17 compiuti da Bilancia, che



più degli altri l'ha turbata personalmente?

Continuano a turbarmi tutti i suoi delitti. Ogni sua vittima aveva amori, amici da incontrare, sogni che si sono infranti contro un proiettile calibro 38. Le donne sui treni che neppure conosceva hanno lasciato piccoli orfani. Però sono rimasto molto impressionato dall'omicidio di Ljudmyla, una prostituta ucraina. Non solo per colpa dell'atrocità commessa da Bilancia. Tre mesi dopo la morte avvenuta sulle alture di Pietra Ligure la salma della ragazza era ancora parcheggiata in una cella frigorifera. La sua famiglia in patria non la voleva e in Italia nessuno si preoccupava di darle sepoltura. Tristissimo. Ci ha pensato un parroco, don Luigi, a indignarsi e a celebrare il funerale usando le offerte fatte dai fedeli.

Può sembrare un particolare ma in ogni capitolo che si svolge nel capoluogo è sempre presente lo sfondo di una Genova molto particolare, comunque struggente e suggestivo. In quale modo Genova ha coinvolto lo scrittore Piano? Per esempio: ha immaginato il suo scritto se le azioni criminali di Bilancia si fossero svolte a Roma, a Milano o a Torino?

Se fosse successo a Milano o Torino probabilmente non avrei mai scritto il libro. Genova è la coprotagonista di questa tragica storia. A partire dalla compagnia di piazza Martinez dove Bilancia cresce con Beppe Grillo, Vittorio De Scalzi, Orlando Portento... E poi c'è sullo sfondo la faccia oscura di una città di porto, quella dei caruggi bui e malfamati, dei bassi delle prostitute, delle bische clandestine, dei night di terz'ordine, dei contrabbandieri di sigarette. La Genova



disperata e affascinante dove, come canta Fabrizio De André, il sole del buon Dio non dà i suoi raggi.

Colpisce tutti la strage che Bilancia ha lasciato alle sue spalle. Lo scrittore Piano non dà giudizi nel libro. Ma quanto è stato coinvolto dalla personalità di Bilancia?

Le racconto questo: quando Bilancia era rinchiuso nel carcere di Chiavari trovai il modo d'intervistarlo. Mi domandò ancora prima d'iniziare cosa ci facesse in prigione con tutti quei delinquenti. Lui non si considerava un delinquente. Si rende conto? Non si riconosceva una colpa. Quando è morto nel 2020 a Padova il ricordo mi ha scalato la mente come un rigurgito. Mi sono sentito costretto a scrivere, forse per liberarmi di lui ed esorcizzarlo. Questa storia anche inconsapevolmente mi ha accompagnato per un lungo tratto di vita. Era dentro di me e lo avevo dimenticato.

Piano, nonostante le tragedie narrate, la sua scrittura è sempre ricca, pastosa, generosa nella descrizione degli scenari. Il libro si fa leggere, a prescindere. È una scelta narrativa?

La ringrazio per le belle parole. Sono sincero fino in fondo: non è che abbia fatto tanti ragionamenti, ho letto novantamila pagine di verbali, esami autoptici, perizie psichiatriche e balistiche. Ho scavato nei ricordi e sono tornato a calpestare i luoghi dove ha colpito. I luoghi non sono silenziosi ma parlano se si ascoltano. Come ho scritto il libro è conseguenza di tutto questo. Posso dire una cosa che non c'entra con Bilancia?

Prego.

Conosco bene Cornigliano perché ho fatto il liceo classico al Calasanzio. Rivederla oggi rinascere senza più i fumi dell'Italsider, con i suoi palazzi signorili ripuliti e con i marciapiedi dove si può finalmente passeggiare godendo della bellezza a lungo nascosta del quartiere, beh, mi riempie il cuore di gioia e anche d'orgoglio.

Carlo Piano incontrerà i lettori giovedì 11 aprile alle 17 presso il Centro civico di Cornigliano, in viale Narisano. Presenta il direttore del *Corniglianese*, Enrico Cirone. Milena Nobili leggerà alcuni passi del libro "Il torto", diciassette gradini verso l'inferno", Edizioni e/o

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



Dal 13 al 19 maggio 2024 Settimana dello «Sport per tutti» a Cornigliano

di Redazione

Molti gli eventi a programma nelle diverse discipline in una settimana ricca di sport e divertimento per tutte le età. Lo sport, inteso come valore sociale e non solo agonismo, insieme alla cultura sono un binomio fondamentale per il benessere psicofisico delle persone che contribuisce a diffondere i valori della solidarietà, della lealtà, del rispetto della persona e delle regole che sono alla base di una società sana. Ogni società che aderisce svolge il proprio torneo, incontro o esibizione presso il proprio impianto per poi partecipare nella giornata conclusiva del 19 maggio 2024 ad un grande evento pubblico conviviale presso il GS Peri di Coronata. Le società sportive che intendono partecipare possono manifestare la loro volontà scrivendo a info@prolococornigliano.it entro e non oltre il 30 aprile 2024.

Una premessa per ricordare, se ce ne fosse bisogno, di cosa è il Subbuteo, un gioco da tavolo di naturali e vecchie origini inglesi che riproduce in scala il gioco del calcio e si svolge prevalentemente con due giocatori, uno contro l'altro, ognuno dei quali appartiene a una squadra composta da undici giocatori riprodotti in miniatura che devono centrare il pallone con un semplice colpo a "punta di dita". Non bisogna trascurare il fatto che il Subbuteo comprende in se stesso: tecnica, tattica, strategia e, in qualche modo, favorisce la socializzazione e l'aggregazione, sale di tutti gli sport.

Va detto che negli ultimi anni si è cercato di avvicinare a questo gioco le nuove generazioni riscuotendo ottimi risultati e riuscendo a distogliere l'attenzione dei ragazzi dal mondo tecnologico fatto di cellulari e videogiochi.

Nelle varie categorie che il Subbuteo comporta ci sembra giusto annoverare la prestazione di due minicampioni che fanno parte del nostro quartiere di Cornigliano-Coronata, Davide Balito e Alessandro Gandin, categoria under 12, società Rebels Subbuteo Academy, che orgogliosamente rappresentano questo sport con il



Subbuteo, il "cuore del calcio" batte a Genova E a Cornigliano i minicampioni crescono

di Sergio Daga

dovuto e costante impegno fatto di assidui e continui allenamenti in preparazione dei vari tornei di categoria. Da ricordare la partecipazione con ottimi risultati formativi di Alessandro Gandin nella scuola calcio del Gso Corniglianese ricoprendo il ruolo di portiere nella categoria pulcini. Per chi fosse interessato ad apprendere questa disciplina e formazione sportiva per i propri figli, per eventuali informazioni può contattare via WhatsApp il numero 340 348 5778.

Subbuteo, il cuore del calcio a Genova dal 23 al 29 marzo

Il Torneo delle Regioni ha celebrato per la 60a volta "il cuore del calcio" con le categorie Under 19, Under 17, Under 15 e femminile riunite in un unico grande evento in scena a Genova e in Liguria dal 23 al 29 marzo con il patrocinio della Regione Liguria e del Comune di Genova, grande protagonista quest'anno quale Capitale Europea dello Sport. I Comitati regionali della Lega nazionale Dilet-

tanti si sono ritrovati insieme per vivere un momento di confronto e di condivisione in occasione di una manifestazione che dal 1959 ha cambiato formula e introdotto nuove fasce d'età mantenendo intatto il fascino di sempre. La Liguria per la prima volta ha organizzato il Torneo delle Regioni con la formula attuale, trentanove anni dopo l'ultima volta con il format originario. Un torneo imponente che ha coinvolto oltre 1.900 persone contando atleti, dirigenti, tecnici e

arbitri. «La Liguria sarà il cuore del calcio dilettantistico italiano per una settimana. È il giusto riconoscimento per il nostro movimento regionale che, nonostante le difficoltà legate agli strascichi della pandemia e al caro bollette, recentemente è tornato a registrare numeri in crescita», sottolinea Simona Ferro, assessore allo Sport di Regione Liguria. Il 23 marzo, oltre alle sfide digitali, si è disputato anche il prestigioso il Master delle Regioni di Calcio da Tavolo, che

ha visto i migliori giocatori del circuito nazionale confrontarsi per la 1ª edizione di questo trofeo. Entrambi i giochi hanno giocato un ruolo importante nella vita di diverse generazioni, con il Subbuteo che ha accompagnato appassionati di calcio di tutte le età fin dal suo debutto nel 1947, mentre il calcio virtuale su FIFA ha catturato l'immaginazione delle nuove generazioni di appassionati di calcio con l'avvento della tecnologia digitale. La presenza di entrambi i giochi nel contesto del Torneo delle Regioni a Genova rappresenta un'opportunità unica per celebrare questa doppia eredità e per mostrare come il calcio possa essere apprezzato in modi diversi attraverso esperienze di gioco sia tradizionali che moderne. Questo evento non solo porta avanti la tradizione del Subbuteo, ma anche abbraccia l'innovazione del calcio virtuale, dimostrando come il mondo dello sport continui a evolversi e adattarsi ai cambiamenti tecnologici e culturali. Una manifestazione senza precedenti che ha celebrato l'amore per il calcio nell'ambito amatoriale, ludico e ricreativo, che ha unito romanticamente analogico e digitale con radici profonde ben radicate in Genova.

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

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



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

Allenatori e giocatori in serie A La legge dell'ex ha il colore rossoblù

di Roberto Bruzzone



Il grande circo della serie A ci offre alcuni motivi di osservazione e curiosità e uno di questi può essere identificato nei *curriculum vitae* degli allenatori delle venti squadre che partecipano al campionato. Almeno nove di essi sono stati giocatori o allenatori del Genoa e mi riferisco a Giampiero Gasperini, Davide Ballardini, Thiago Motta, Ivan Juric, Davide Nicola, Raffaele Palladino, Fabio Liverani, Giovanni Martusciello oltre al nostro mister Alberto Gilardino. Inutile sottolineare che a ognuno di essi sono legati molti dei nostri ricordi, significativamente quelli belli di promozioni in A con Gasperini e Gilardino, di conquista Europa League sempre con il Gasp, di salvezze miracolose con Ballardini e Nicola, di derby vinti con Palladino e Liverani, di gol indimenticabili contro la Juventus da parte di Juric e di Thiago. In effetti il marchio Genoa è qualcosa che rimane impresso in maniera indelebile in tutti coloro che hanno conosciuto l'attaccamento e la passione che riesce a infondere il popolo rossoblù ai suoi beniamini e infatti gli allenatori, oltre alla tattica e ai valori tecnici, devono possedere le giuste qualità umane per infondere senso di appartenenza, spirito di gruppo e grinta ai giocatori che scendono in campo. E in questo la gradinata Nord e lo stadio Luigi Ferraris danno lezioni di tifo per il calcio a chiunque, andando a considerare la storia, un tempo lontano, nobile e poi assai tribolata intrisa di cocenti delusioni e, per fortuna, in ultimo, di una raggiunta solidità e serenità amministrativa e di campo. Questo campionato, con la classifica piuttosto definita tranne la *bagarre* per non retrocedere, si sta avviando verso l'epilogo, ma

già adesso si può dichiarare che il bilancio è certamente positivo: brillano in squadra le stelle Gudmundsson, Frendrup, Retegui, Vasquez, Malinovski, Martinez mentre sono in crescita le prestazioni di Spence e di Vitorino e si confermano alla grande Bani, Sabelli, Badelj, De Winter, Strootman. In effetti c'è soddisfazione a parlare di Genoa perché, mai come in questa annata abbiamo registrato prestazioni di livello sia in casa che fuori, soprattutto contro le cosiddette grandi che hanno faticato non poco e se, ci hanno superato, vedasi gli episodi legati a Milan e Inter, questo è successo per interpretazioni arbitrali da definire discutibili per non dire di peggio. In altri casi abbiamo subito gol incredibili negli ultimi minuti di partita andando a perdere punti preziosi come a Torino, Bologna, Lecce, Frosinone, Udine, Cagliari, Napoli ma, comunque, va bene così. L'ultimo incontro prima della sosta per le nazionali si è giocato a Torino contro la Juventus terza in classifica ed è stato un match giocato alla pari nonostante la presenza dei celebri acquisti multimilionari di Chiesa, Vlahovic, Bremer costretti a una sterile supremazia territoriale. E pensare che la Juventus, per concentrarsi al massimo aveva trascorso due giorni in ritiro prima della partita che avrebbe dovuto vincere a tutti i costi per migliorare la propria posizione in classifica. Ci si avvia dunque a una fase di consolidamento della raggiunta posizione in classifica che consentirà ai nuovi arrivati Ankeye e Cittadini, oltre ai già citati Spence e Vitorino di dimostrare la loro valenza e di valutare le possibilità di riscatto dai prestiti ottenuti da altre società.

La Sampdoria in visita al Gaslini per la Pasqua. E parla Manfredi...

di Guido Pallotti



Un fortissimo abbraccio di squadra e staff tecnico ai piccoli degenti dell'ospedale pediatrico Gaslini alla vigilia di Pasqua, una tradizione che si rinnova per la Sampdoria di Matteo Manfredi che ha parlato anche del tecnico blucerchiato Andrea Pirlo: "Ha un contratto anche per il prossimo anno, ha iniziato un progetto con noi che si sta sviluppando ed è un punto di riferimento importante". Poi anche una precisazione sull'accordo raggiunto con l'ex proprietario Massimo Ferrero che presto sarà ratificato ufficialmente e saranno chiuse così tutte le vertenze legali che erano nate dallo scorso maggio con l'arrivo di Manfredi: "C'è un dettaglio tecnico da risolvere, gli accordi con la vecchia proprietà sono stati raggiunti davanti al giudice del Tribunale di Milano, stiamo aspettando le ultime formalità. Dobbiamo voltare definitivamente pagina e come detto in passato non deve essere un alibi essere partiti con queste difficoltà". Facciamo un passo indietro. Ero ospite di una tv locale per ricevere l'attestato de "A compagna" quale premio per il mio impegno a diffondere la lingua "zenezese". Il conduttore che ben conosceva l'innata sampdoriantà che mi distingueva (e tifando pure lui per la stessa squadra), mi chiese in diretta: «Dici che ce la faremo a salvarci?». Era circa la metà di dicembre e la Samp navigava assai vicina alla zona *play out*, al che gli risposi: «Stiamo per affrontare una serie di partite, sulla carta relativamente facili, se facciamo 8 o 9 punti saliamo di molto e ci avviciniamo alla parte destra della classifica». Non andò proprio così: seguirono paurosi alti e bassi però, a distanza

di tre mesi, la mia previsione è addirittura migliorata tanto che il Doria è entrata nella zona *play off*. Niente voli pindarici però una sacrosanta speranza la nutriamo, non tanto di ritornare subito in serie A, ma di un buon assestamento della società blucerchiata, specialmente adesso che il "vile, perverso spacciatore d'inganni", che come una brutta malattia stava succhiando tutta la linfa vitale alla Sampdoria, sta per uscire definitivamente di scena. Il centrocampista della Sampdoria Pajtim Kasami ha commentato il momento blucerchiato ai microfoni di Sky Sport: "Siamo a fine campionato, dobbiamo rimanere attaccati ai nostri obiettivi. Entrare in una stagione senza obiettivi è un fallimento, dobbiamo averli, per quello siamo qui tutti i giorni qui a lavorare duro. I sogni si possono fare perché è bello averli. Se abbiamo la giusta mentalità abbiamo già dimostrato che possiamo vincere contro tutte le altre. Sono sorpreso dalla Serie B, è un campionato molto competitivo e difficile. Dobbiamo fare il nostro per essere agganciati davanti, è un attimo farti venire a riprendere dagli avversari". L'ex capitano della Sampdoria di Garrone padre, Sergio Volpi si è espresso sul campionato cadetto: "La Serie B, come sempre, è molto emozionante e combattuto. I play-off saranno una vera e propria lotteria. Un nuovo piccolo campionato in cui, chi starà meglio, si porterà a casa la promozione. Può davvero accadere di tutto. La Sampdoria in questo momento si sta ritrovando, anche perché sta recuperando giocatori importanti. Credo proprio che, se dovesse entrare nei play-off, potrebbe essere la classica mina vagante".

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 diario» di Guido Levi

Genova, gennaio 1990

Il dottor Davide Segre chiuse il vecchio diario di suo padre, dopo aver letto l'ultima pagina:

4 febbraio 1944

Stasera sono andato al Preboggion do o luddro. Matteo mi ha fatto un buon piccatiglio e abbiamo ricordato insieme i bei tempi della mitica Rivarolese. Che bel centravanti era, mannaggia a questa guerra maledetta!

6 febbraio 1944

Gira voce che i fascisti stiano arrestando gli ebrei del quartiere e che il delatore sia Matteo. Io non ci posso credere! Ma devo mettermi in salvo.

Sospirò e si chiese quante volte avesse letto quel manoscritto, quell'ultima pagina macchiata dalle tarme e dal tempo. Suonarono e andò ad aprire alla porta.

«Ciao Laura» baciò la sorella su una guancia e la fece accomodare nel suo studio.

«Come stai d'umore oggi, Davide?» Laura lo guardò incerta.

«Non potrei stare meglio e sono felice per la tua promozione: è una grande notizia» si sedette alla scrivania e cominciò a giocherellare con una matita.

«Stai ancora dietro a queste vecchie storie?» chiese Laura con una sfumatura di rimprovero nella voce, indicando la pila di libri di Wiesenthal sul tavolo.

«La smetti di trattarmi come un bambino?» chiese lui, gli occhi come aghi.

«Davide, tu mi preoccupi. Da quando abbiamo ritrovato quel diario nella soffitta di Bargagli, non sei più tu. Passi il tuo tempo libero a leggere tutti quei libri sulla Shoah e sulla caccia ai nazisti. Ma fatti una vita, cavoli!».

«Non ti si agita qualcosa dentro a sapere che, nel 1944, Matteo Repetto, un amico stretto di papà, l'ha tradito e l'ha

consegnato ai nazisti? L'hanno schiaffato su un treno per Auschwitz da cui è uscito in una nuvola di fumo! Mi sembra di avertela fatta leggere questa pagina qua, no?» Davide agitò il diario rischiando di scompagnarlo.

«Scusa, ma tu ti basi sul *gira voce* che ha scritto papà? E poi cosa credi? Che mi abbia fatto piacere ricordare il viso di nostro padre solo nei sogni o nelle poche fotografie rimaste? Avevo appena tre anni quando è successo!».

«Voglio capire chi fosse mio padre attraverso questo diario, tutto qui». Davide alzò le mani come per arrendersi. «Per favore oggi non litighiamo. Ho telefonato al *Ghiottone* in piazza Lavagna, per me è nuovo ma ne parlano bene. Mi è sembrato adatto per festeggiare il tuo nuovo incarico; fammi inaffiare e poi usciamo».

Laura annuì; andarono entrambi sul terrazzo.

«Questa è nuova: cos'è?» chiese Laura. «Olio di ricino, ottimo come lassativo. Lo sai che soffro di stipsi, no?».

Una settimana dopo

«Buonasera, si accomodi. Lei non è un viso nuovo» disse Margherita, facendo sedere Davide Segre a un tavolino singolo con vista sulla piazza.

«No, in effetti sono venuto con mia sorella la settimana scorsa, ci siamo trovati bene e così sono tornato».

«Mi fa molto piacere; cosa le posso portare? Abbiamo dell'ottimo cappon magro...».

«Uhm...» disse Segre «Per caso fate il *piccatiglio*?».

La piacente cinquantenne sorrise.

«Il *piccatiglio*? Come fa a conoscerlo? È un piatto antico. Io sono capace a farlo, comunque».

«È una mia curiosità; mi sembra di aver letto che si fa "passare" in olio o burro le carni avanzate in cucina: quindi manzo, pollo o maiale, a seconda di quello che si ha come avanzzi, proprio da buoni genovesi».

Margherita fece un'espressione meravigliata «Giusto! Ma lei è un cuoco? È insolito vedere un uomo così preparato in cucina».

«Me lo preparerebbe?»

«Mi spiace, non è possibile. Seguiamo un menù abbastanza rigido».

«Certo, capisco. Allora prendo cappon magro, un piatto di trofie col pesto e una bottiglia di Vermentino».

Dieci giorni dopo

Alla sua terza visita al *Ghiottone* Davide e Margherita si davano ormai del tu; l'uomo si accorse che la donna rispondeva al suo interesse e così pensò di accorciare un po' i tempi.

All'ora di chiusura del locale l'aspettò all'uscita e le chiese, affabile: «Cosa ne dici se prendiamo il bicchierino della staffa in quel bar? Non è troppo tardi, vero?».

Margherita accettò volentieri e la serata si concluse davanti a due grappini.

«Non mi hai ancora detto come mai sai cucinare il *piccatiglio*» chiese lei, ammiccando.

«Non lo so cucinare. Mi piace leggere le ricette. Sono cultura, espressione della nostra storia. Io aspetto sempre che me lo prepari tu, magari a casa tua» le prese la mano e la baciò tenero.

«Ehi! Mi stai corteggiando?».

«Sì, perché? Non si vede?» il sorriso di lui la fece arrossire.

«Raccontami di te».

«Sono medico al Galliera, non sono sposato e, che io sappia, non ho figli per il mondo».

«*Belin!* L'uomo perfetto!».

«E tu? Com'è che sai cucinare il *piccatiglio*?».

«Mio padre Matteo, buonanima, me l'ha insegnato. Durante la guerra aveva un'osteria in vico dei Corrieri, si chiamava *O preboggion do o luddro*. Ha chiuso nel 1950, quando avevo dieci anni. Posso dire che lavoro nella ristorazione ormai da quarantadue anni! Quando ho potuto, ho aperto il *Ghiottone*».

«Bello, da *O luddro al ghiottone*, perfetta continuità».

Margherita impallidì.

«Cos'hai? Non ti senti bene?» chiese lui.

«Niente, negli ultimi tempi provo nausea e qualche volta vomito; una volta un medico mi ha detto che potrei soffrire ai reni».

Davide annuì e bevve il suo grappino.

«Mi fai vedere le tue caviglie?».

Margherita strabuzzò gli occhi e gliel'fece vedere.

«Sono gonfie. Senti, devi venire nel mio studio. Ti faccio una bella visita. Non pagherai nulla».

«Ma no, non disturbarti, non sarà niente».

«Sono i classici sintomi dell'insufficienza renale cronica; ora abbiamo una nuova apparecchiatura, la scintigrafia, che consente di vedere fegato, reni, mammella e quanti organi vuoi, come solo il Signore può vederli. Insisto: vieni prima da me in studio e poi ti faccio una scintigrafia al Galliera».

Qualche giorno dopo

«Giovanna, non si preoccupi dei liquidi di contrasto: penso io a fare la scintigrafia alla signora Repetto» disse Davide congedando la giovane infermiera che voleva rendersi utile.

Chiuse la porta del laboratorio e sorrise a Margherita che era stata già posizionata sotto le piastre dello scintigrafio.

«Non ti preoccupare, Margherita, la scansione dura quarantacinque minuti, un po' lunghetta forse ma indolore. Vedrai che non avrai nulla ma è mio dovere capire».

«Ok grazie» la donna era tranquilla.

«Ora inietto nella macchina il liquido di contrasto, un radionuclide, innocuo, com'è ovvio» disse Davide.

Dopo aver immesso il Tecnezio 99 prese la microfiala di *ricina*, la guardò in controluce e la iniettò.

Genova, quattro giorni dopo

Davide Segre era nel suo studio, rilassato come da molto tempo non era mai stato. Sfolgiò il *Secolo XIX* fino alla pagina dei necrologi:

La famiglia Repetto piange la prematura scomparsa della cara Margherita Repetto, spentasi all'improvviso all'età di cinquant'anni.

I funerali si terranno presso la Chiesa di Sant'Antonio di Boccadasse venerdì 9 marzo. Non fiori ma opere di bene.

Davide tirò un sospiro di sollievo.

«La ricina non tradisce mai» disse tra sé, sorridendo.

Fine

dal 1939

tonitto

Premiata Gelateria Italiana

LA TV CHE NON PARLA PIÙ AL PUBBLICO A CASA

Rai o altre reti non fa più differenza (Rai docet, comunque): conduttori, coconduttori, inviati, telecronisti dovrebbero rivolgersi al pubblico (altrimenti che si facciano una telefonata), invece il loro interlocutore è il collega. La deferenza con cui in tv si parla al pubblico è dovuta al conduttore, come le celebri inviate di Matano, che punteggiano i loro resoconti con "Alberto, Alberto!". perché a lui parlano, mica agli spettatori. "Alle mie spalle, Alberto, il campo dei miracoli della madonna di Trevignano...". Il malvezzo dilaga: che sia in studio, che sia tramite collegamento di Eurosport, il saluto e i successivi vocativi sono un omaggio all'ego debordante e alla smania di compiacimento di chi sta davanti alla telecamera, o al microfono. Perché è sempre meglio ingra-



ziarsi chi ti può mettere una buona parola con il funzionario (e lo può fare, se non non sarebbe lì) piuttosto che il pubblico, che quasi si sente un inopportuno reggitore di moccolo, imbarazzato nell'assistere a un così languido idillio di ossequi vicendevoli. Tanto protagonismo e pochi veri protagonisti nel grande circo dell'autoreferenzialità.

Venderebbero l'anima al diavolo per accumulare fette di share, poi si producono in una costante mancanza di rispetto per chi sacrifica il proprio tempo a guardarli. E i funzionari muti, mica devono rendere conto al pubblico... Con allegria!

PRESIDENTE, O MIO PRESIDENTE



Spettabile giornale, vedo una Nazione come gli Stati Uniti d'America, prima potenza mondiale indiscussa, in mano a due personaggi da Rsa (con tutto il rispetto, ma non vedo membri delle Rsa candidati al premierato italiano o a residenti della Repubblica anche se vecchie volpi sono sempre in circolazione) e mi chiedo come democratici e repubblicani non siano riusciti, in questi anni, a trovare altri se non ancora Biden e ancora, aiuto!, Trump. No comment.

Silvana S. gmail.com

I TG DELLA RAI TV "GOVERNATIVA"

Buongiorno giornale, il primo telegiornale che guardo alla sera alle 19 è trasmesso da Rai3, poi, a seguire, anche gli altri. Se, prima, erano spontaneamente sintonizzati sulla stessa lunghezza d'onda, oggi li ritrovo a cavalcare l'onda opposta e sulla Rai si sta animando un dibattito che gronda ipocrisia. Per qualcuno si tratta di critiche pretestuose, altri hanno invece coniato polemicamente il nomignolo *Telemeloni* proprio per sottolineare questo, a loro modo di vedere, nuovo corso della Rai piegato alle volontà del capo del



governo. Sappiamo tutti (e il *Corniglianese* lo ha ripetuto più volte anche dopo esiti elettorali diversi) che la Rai è il bottino di guerra del vincitore! Comunque nonostante il calo di telespettatori registrato negli ultimi anni, la Rai parla ogni giorno a una media di 8milioni di persone che raggiungono i 20 milioni nella cosiddetta prima serata. Una quantità enorme di cittadini e di elettori. Per questo ogni maggioranza di governo, non appena si insedia, interviene sulla tv pubblica, cercando di orientarne la linea editoriale in modo a essa più favorevole, nominando nuovi direttori dei Tg, sostituendo manager e capi struttura, individuando figure diverse da quelle in carica per i ruoli più strategici, come il direttore generale e l'amministra-

tore delegato. Ovviamente, in una logica di perfetta lottizzazione, anche alle forze politiche di opposizione viene sempre lasciato spazio e concessa la possibilità di nominare professionisti al vertice di qualche Tg o di alcune aree aziendali. È sempre accaduto così con qualsiasi maggioranza di governo. Dunque coloro che oggi dall'opposizione protestano per la vera e o presunta faziosità della Rai non sono granché credibili. Per esserlo dovrebbero proporre che politica e partiti uscissero completamente dalla tv pubblica. Ma possiamo starne certi: non lo faranno mai. Né loro né gli altri. Buona visione.

Vincenzo M. gmail.com

GUARDIAMO ALL'UCRAINA MA NON AI NOSTRI POVERI

Egr. Direttore, continuare a mandare armi all'Ucraina porterà solo a un aumento dei morti e a un rischio di guerra mondiale che non possiamo nascondere. L'Ucraina da sola non potrà mai vincere. Non ci sono molte alternative, o si parla di pace e ci si siede a un tavolo oppure, con l'invio di truppe e armi rischiamo una guerra, non una guerra come siamo abituati a pensare ma nucleare. Siamo disposti a morire per l'Ucraina? Un Paese che non è neanche nell'Unione europea?

E ancora: quante guerre sono sorte in altri Paesi e non abbiamo mosso un dito? Siamo guerrafondai? Molti probabilmente sì anche se non lo vogliamo ammettere perché spaventa dirlo. C'è volontà di guerra non di pace. L'Italia ha impegnato per l'Ucraina 2,2 miliardi di euro, in compenso abbiamo code di poveri agli sportelli della Caritas e tante



altre organizzazioni umanitarie. Siamo spinti all'odio e all'indifferenza. Che tristezza un mondo così. Basta armi, si pensi alla pace Cordiali saluti

Adriano G. gmail.com

Le figurine di Anzalone
www.ilvignettificio.org



© www.ilvignettificio.org



© www.ilvignettificio.org



© www.ilvignettificio.org



Per questa 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
sangiacomo@farmaservice.org

5XMille

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

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

Scrivi e fai scrivere
C.F.01951360997

Il Superbonus ha trasfigurato il mercato dell'edilizia privata

«Case green: riscontri molto positivi dagli istituti di credito»

di Carlo De Romedis, Presidente Confapi Liguria

Una delle peggiori conseguenze generate dalla mancata corretta applicazione delle norme relative al Superbonus, è la difficoltà finanziaria in cui le imprese edili oggi si ritrovano.

L'impossibilità di cedere il credito di imposta avendo fatto fronte agli impegni degli appalti assunti negli ultimi due anni ha, di fatto, generato una grave crisi di liquidità delle imprese che spesso non riescono così a garantire la continuità aziendale.

Il modo vergognoso con cui è stata affrontata questa problematica trasmettendo il 'comodo' messaggio che il Superbonus sia stata solo una grande truffa all'italiana ha generato, fra gli altri danni, anche una sfiducia del mercato finanziario verso le imprese del settore che oggi subiscono un forte 'credit crunch' con serie difficoltà di accesso al credito.

Confapi Liguria è impegnata da tempo a fianco delle imprese edili - nella ricerca di fonti di finanza che permettano alle imprese di ritornare a essere competitive in



Carlo De Romedis, Presidente Confapi Liguria



un mercato che valuterà, oltre che la bontà dell'offerta economica, anche la dilazione che le imprese potranno concedere alla committenza privata, costituita per lo più da condomini che, in osservanza di quanto richiesto dalla Comunità europea si troveranno ad affrontare - in tempi medio brevi -

l'obbligo di realizzare opere mirate all'efficientamento energetico e prevedendo importanti investimenti.

Il 12 marzo 2024 è stata infatti approvata dal Parlamento europeo la direttiva *Case Green* che prevede la riduzione del 26 % entro il 2030 dei consumi energetici medi derivanti dalla riquali-

ficazione dagli edifici residenziali a mezzo cappotti termici, sostituzione di infissi, pannelli solari e nuove caldaie a condensazione.

Il dialogo con gli istituti bancari nella ricerca di strumenti finanziari utili alle imprese a essere pronte e competitive è continuo; abbiamo avuto in

questi ultimi giorni riscontri molto positivi da alcuni istituti di credito, pronti a studiare insieme a Confapi Liguria 'prodotti finanziari' dedicati a questo tipo di esigenze che permettano alle imprese che versano in crisi di liquidità o necessitano linee di finanziamento, di potere affrontare le nuo-

ve sfide del mercato. È doveroso ricordare che in questo percorso abbiamo registrato una grande sensibilità da parte delle istituzioni locali e regionale, consapevoli che una potenziale crisi del settore (in parte già in atto) porterebbe a gravi conseguenze anche sul piano occupazionale.

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