

# CorFoLe

**La testata più diffusa del Levante**

20.000 copie gratuite | In tutte le famiglie da 21 anni | Indipendente | No finanziamenti pubblici | Carta riciclata 100%

Anno XXI n.200 novembre 2018



## NUMERO 2000

**Celebriamo insieme questo traguardo con:**

- un po' di storia e qualche dato curioso
- l'indipendenza e l'impegno per l'ambiente
- il sondaggio: di cosa vorresti ci occupassimo?

(Pag. 10)

**CONCORSO**

*MicioBau!*

- Ecco tutti i vincitori

(Pag. 14)



**CONCORSO**

*Pizza Regina!*

- Come partecipare

(Pag. 15)



### IL PINO DELLA CAREGA

**L'alberello che ha retto a onde di dieci metri diventa simbolo della tenacia ligure**

(pag. 3)



### IL RECUPERO

**Una cava abbandonata è stata trasformata in una suggestiva location**

(pag. 8)



### L'INTERVISTA DEL MESE

**Alessandra Ferrara: chi è la nuova Presidente del Gal Genovese**

(pag. 7)



### LA RICETTA

**A cura dei ristoranti del territorio: la capra in umido della Trattoria Colomba**

(pag. 17)

**BUONMESE** di Giulia D'Arrigo

Ok, ora che sono a casa posso dirlo. Il vento non mi ha mai fatto tanta paura. Dopo il cielo apocalittico di oggi, il rientro a casa stasera è stato infinito. Vicoli completamente al buio, via San Lorenzo illuminata dai lampi e, a intermittenza, dai lampioni, il fischio del vento ovunque, strade completamente deserte, cassonetti e moto rovesciate, persiane per terra e pezzi di lamiera che volavano ovunque. Una paura folle. Forse per noi genovesi il ponte Morandi non è stato "soltanto" una tragedia, un caso di mala gestione, una tragica fatalità. Per noi il ponte è stato il superamento di un limite che fino a quel momento non avevamo neppure concepito. Non ti può sparire il terreno sotto i piedi mentre vai in vacanza o al la-

voro o canti una canzone alla radio o imprechi perché sei stufo di stare in coda o ti commuovi davanti alla pioggia. Non può. E invece è successo, e quando si supera un limite così la vita non è più la stessa, perché ti chiedi quante altre volte possa succedere, e finisci a tornare a casa correndo in uno scenario apocalittico perché hai il terrore del vento che ulula e ti domandi se ti andrà bene anche questa volta, se tornerai soltanto con il fiatone o se magari quella finestra sceglierà proprio quel momento per staccarsi e cadere, e puoi solo correre e sperare in quel cielo giallo.

(Lunedì, 29 ottobre)

*Oh cielo!*

**LE RUBRICHE  
ESPERTI  
AL VOSTRO  
SERVIZIO**



Avvocato



Fiscalista



Naturalista



Nutrizionista



Podologa



Otorino



Osteopata



**CALENDARIO  
EVENTI  
IMPERDIBILI**  
- pag. 20



**IL MERCATINO  
vendi, compra,  
cerca, affitta**  
- pag. 21, 22 e 23



**Fontanabuona  
IMMOBILIARE**

**La tua casa? La trovi, la vendi o la affitti qui**

**Gattorna** Alcune proposte all'interno, altre sul sito internet ed in agenzia  
Via Del Commercio 74A [www.fontanabuonaimmobiliare.com](http://www.fontanabuonaimmobiliare.com) 0185 938578





Punti di  
Svista

Michela De Rosa, Direttore Responsabile

200

Beh, fa un po' impressione vedere dove siamo arrivati grazie anche al vostro affetto. Siamo partiti da una testata davvero piccola e di paese e l'abbiamo coltivata con cura e dedizione fino a diventare la più diffusa del territorio. Come una piantina, ogni giorno va annaffiata (di idee), potata (di quelle che non funzionano), protetta dalle intemperie (anche di umore) e curata dopo grandinate improvvise (chiunque ha un'attività sa di cosa parlo). Ma ogni mese la vediamo fiorire ed ha sempre un colore e un profumo diverso dato dall'insieme di ciò che accade, intrecciato alle nostre penne (beh, tastiere...) e al vostro sentire. E ci piace pensare che ognuno dei 20.000 Corfole che vengono sparsi ogni mese sul territorio, insieme alle decine di migliaia di letture on line, portino nelle vostre case un seme, che sia un'idea, un ricordo, un'informazione, un sorriso o perché no, una lacrima di commozione. A pagina 10 abbiamo voluto fare un po' di riassunto, anche per farvi conoscere meglio quello che in tanti chiamate con affetto "giornalino rosa".



# DITE la VOSTRA!

La redazione lascia sempre il diritto di replica ai soggetti chiamati in causa  
SE HAI QUALCOSA DA DIRE... SCRIVICI!

## COMMEMORAZIONI E MEMORIA

Forse non siamo molti a ricordare due date importanti per l'Italia, anche se in questi giorni qualcuno sembra rievocare se non il sentimento, il motto W l'Italia. Chissà quali vantaggi se ne ripromettono. Comunque una data importante celebrata a lungo fu il VENTI SETTEMBRE con il ritorno della Capitale d'Italia nella Roma dei Cesari. Magari anche oggi a qualcuno farebbe effetto se vedesse la generosità di ricordarlo in questa democrazia che piace sempre meno. Ma chissà cosa ne pensa l'editore! Altra data che sta per ritornare è il 4 NOVEMBRE che ricorda un momento glorioso per la Patria, dopo le grandi difficoltà affrontate in una guerra vinta con le nostre sole forze contro il più potente esercito del mondo. E concluse la prima guerra mondiale che la Germania, sola ed esausta non poté continuare. Conseguenza della nostra vittoria. Infatti, mentre noi dovremmo festeggiare il 4, francesi ed inglesi ricordano il 12 Novembre. Purtroppo, motivi di opportunità impediscono ai veri democratici di celebrare una genuina gloria della Patria. Che perdita! Non per la retorica ma per la coesione nazionale.

Gianni Oneto, Rapallo

- Risponde il direttore, Michela De Rosa

Gentile e affezionato lettore, grazie per il ripasso di storia, sempre utile. Le date da celebrare come vede cambiano in fretta e d'altronde se celebrassimo ogni vittoria o traguardo passerem-

mo buona parte dell'anno a farlo. Quindi più che di "dimenticanza" parlerei di pura esigenza dei tempi. Detto questo, mi piacerebbe semmai tornare a celebrare l'ingegno dei nostri inventori, gli artisti, gli scienziati, i filosofi, i poeti... ricordare più spesso chi ha creato il bello di questo meraviglioso Paese e spronare così a seguire il loro esempio. Perché occorre sempre stare attenti di cosa si ha nostalgia. Oggi più che mai.

## CONCORSI UTILISSIMI

Davvero encomiabili i campionati di focaccia e gelato che promuovete. Tutto serve a favorire i prodotti di qualità in un Paese turistico. Permettetemi di suggerire anche una graduatoria nella qualità del PESTO venduto ormai con marche sempre più numerose in ogni genere di negozio. Alcuni spacciano per pesto genovese salsine innocue che però non comprendono il basilico o ne contengono ben poco. E magari solo a foglia larga e profumato di menta. A volte anche i liguri cadono nella rete, magari attirati dal prezzo...

Cordiali saluti Pelloni Stefano

- Risponde il direttore

Sai che ti dico Stefano? Che magari lo facciamo davvero. Nel frattempo sarei curiosa di sapere se tu - ma anche gli altri lettori - hai scoperto qualche pizzeria, focacceria o gelateria grazie ai nostri concorsi. Sarebbe bello sapere che vi siamo utili anche così. A proposito, questo mese torna il concorso "Pizza Regina", segnala la tua pizzeria preferita, mi raccomando! (V. Pag. 15)

## CorFoLe

Corriere Fontanabuona Levante

Aut. Trib. Chiavari n.5 del 17/10/2000

Editore Ild-Midero di Giansandro Rosasco

Direttore Responsabile Michela De Rosa

SEDE: Via Chiose 32H 16047 Moconesi (GE)

TEL: 0185.938009

SMS - WHATSAPP - TELGRAM: 379.1614857

MAIL: redazione@corfole.com

SITO: www.corfole.com

FACEBOOK: Corfole

TWITTER: @corfole

## TI PIACE CORFOLE? SOSTIENILO.

Questa testata è indipendente e auto finanziata, quindi ogni contributo, anche piccolo, è benvenuto.

> CC Bollettino postale su CCP 2144833

Intestazione: Corfole Via Chiose 32 H

16047 Moconesi (GE)

Causale: donazione + nome e cognome

> bonifico bancario

IBAN IT23 M076 0101 4000 0000 2144 833

Intestazione: Corfole

Causale: donazione + nome e cognome

> Paypal, piccoli lasciti testamentari e

altre formule: contattateci in redazione



PROFESSIONAL SERVICE

FILIALE DI GATTORNA

Via Del Commercio 122B

0185 048332

www.dsprofessionalservice.it

SABATO 24 NOVEMBRE dalle 9 alle 18

# GIORNATA DIMOSTRATIVA

incontro con TECNICI SPECIALIZZATI  
e PROVA GRATUITA dei nostri prodotti



Vendita attrezzature e abbigliamento  
da lavoro di qualità a  
prezzi contenuti,  
consulenza tecnica  
e servizio post vendita  
con assistenza diretta su tutti i prodotti.

Inoltre fornisce assistenza tecnica  
su qualsiasi tipo di elettroutensile  
anche ai privati.

VIENI A CONOSCERCI  
potrai ritirare i nostri volantini con  
SCONTI E OFFERTE IMPERDIBILI

Brindiamo insieme  
all'apertura  
della nuova stagione!

- Anche in caso di pioggia -

RINFRESCO  
PER  
TUTTI!





## VOX POPULI

I migliori commenti presi dalla rete: protagonisti VOI!

> CHIAVARI

### PIAZZA BASTIONI È IL "BRONX"

- Vorrei conoscere i genitori di quella banda (...) che sono tutti i giorni a pascolare e devastare piazza dei Bastioni. Oggi ho detto di togliersi da seduti sulla mia auto e l'ho trovata piena di sputi. Ah chiamo i vigili tutti i giorni ma poche volte si sono visti. (Miriam Ferrari)

- (...) dovrebbero vedere tutto il resto. Bicchieri di bevande contenitori di vario cibo bottiglie sacchetti di carta e "sigarette" ovunque. Bestemmie urla e c'è anche chi prova ad aprire le auto, così per gioco. A fine giornata c'è lo scempio della cosiddetta raccolta differenziata che noi facciamo (...) (Sveva Gatti)

> RAPALLO

### INVASIONE DI TOPI

- Buttando la spazzatura in Via Camporino ho notato una decina di topi che si aggirano intorno ai bidoni e anche all'interno, non sono piccoli e quando uno butta il sacchetto nei bidoni c'è pericolo di essere morsi. Spero che si possa fare qualcosa il più presto possibile. (Elisabetta Stevoli)

- Sono almeno 15 giorni (ben prima dell'alluvione NDR) che ho presentato una interpellanza denunciando tale situazione e più cittadini hanno trasmesso il problema anche individualmente. Ma nessuno si è mosso (Paola Tassara)

> LAVAGNA:

### LAMPIONE PERICOLOSO

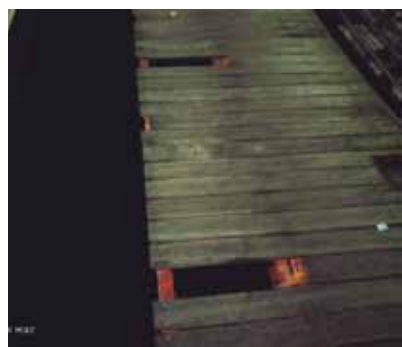
Ho già fatto presente con foto qualche mese fa che in via Tedisio, frontalmente al civico 68A c'è un lampione della illuminazione pubblica in queste condizioni. (Dino Scaramuccia)



> SESTRI LEVANTE

### PASSERELLA PERICOLANTE

Fate attenzione se percorrete il primo tratto della passerella verso il porto, ci sono dei buchi pericolosi nella pavimentazione, specialmente nella parte non illuminata. (Giancarlo Stagnaro)



# Dopo la devastazione della mareggiata si pensa al futuro Onde di 10 metri, ma il "pino della carega" resiste e diventa simbolo della rinascita

*L'esile alberello cresciuto su uno scoglio tra Santa Margherita Ligure e Portofino è ora ritratto anche su adesivi come "simbolo della resistenza e della forza interiore di un popolo"*



Potevamo riempire pagine con le foto della devastazione causata dalla mareggiata che il 29 ottobre ha distrutto porti, spiagge, stabilimenti balneari e strade. Ma sappiamo che quelle immagini resteranno comunque impresse nella memoria di tutti e preferiamo volgere lo sguardo al futuro del Levante, rappresentato dal piccolo pino di Aleppo cresciuto sullo scoglio detto "della Carega" perché a forma di sedia, davanti alla strada per Portofino. Lo ha notato il sindaco di Santa Margherita Ligure, Paolo Donadoni, che sulla sua pagina Facebook ha scritto: «Quell'alberello così apparentemente fuori posto e fragile, diventa il simbolo di una terra e di un popolo, alla cui fragile bellezza corrisponde un'enorme forza interiore e capacità di azione». Quel pino è stato ben presto adottato a simbolo della città e non solo, tanto da diventare un adesivo. L'autore, Luca Franzi racconta che: «Avevo realizzato questo logo l'anno scorso e ho fatto fare degli adesivi che oggi regalo volentieri a tutti quelli che vorranno esporlo come segno di rinascita. Se mi incontrate chiedetemi».



**Pier Silvio Berlusconi e Silvia Toffanin, residenti a Santa Margherita e duramente colpiti dalla mareggiata, con l'adesivo che ritrae il pino della carega diventato simbolo della rinascita (da Luca Franzi, pagina facebook "I love Santa Margherita")**

- CICAGNA

## Allo studio ordinanza urgente per il taglio degli alberi

Se sulla costa è stato il mare a fare danni, nell'entroterra il pericolo è arrivato dagli alberi, caduti a centinaia tagliando cavi elettrici, intrappolando case, barricando strade. Non si contano i paesi e ancor più le frazioni che sono stati per giorni senza energia elettrica e senza linea telefonica. Non ci sono stati danni a persone solo per pura fatalità.



Nessun comune è stato risparmiato ma il primo a prendere provvedimenti è stato quello di Cicagna, dove il **Sindaco Marco Limoncini** ha deciso di prendere in mano la situazione comunicando che è allo studio un'ordinanza urgente per il taglio degli alberi: «Quanto accaduto in questi giorni deve farci riflettere, solo sul nostro territorio abbiamo rimosso o abbattuto oltre 50 piante. Considerato che questa situazione è dovuta anche alla non curanza, con il provvedimento si ordinerà a tutti i proprietari e detentori di diritti reali dei terreni che confinano con le strade comunali e vicinali di uso pubblico, delle quali sarà pubblicata una apposita cartografia con evidenziati i tratti da pulire, di provvedere alle manutenzioni entro un termine breve ma ragionevole, avvertendo che, trascorso infruttuosamente detto termine, il Comune adatterà il potere sostitutivo procedendo d'ufficio a spese dei proprietari inadempienti, provvedendo direttamente o assegnando i lavori ad un soggetto terzo che sarà selezionato con apposita selezione pubblica. Ci si auspica collaborazione da parte di tutti coloro che sono interessati, in quanto se è legittimo chiedere strade pulite, è sacrosanto anche il dovere di fare ciascuno la propria parte, non ultimo anche perché le responsabilità civili e penali di danni causati a persone o cose da eventuali cadute risalgono sempre ai legittimi proprietari dei terreni, pertanto il provvedimento va anche a tutela degli stessi».



Un gioiello Gardel lo riconosci subito perché è unico. Come te.



San Colombano - Calvari  
Via D. Cuneo 155 Tel 0185.358238



Due miliardi di Euro: è quanto hanno incassato le banche vendendo ai propri correntisti diamanti come "bene rifugio", ossia un bene che tende a non perdere valore. Peccato che i diamanti valevano un quarto della cifra a cui sono stati proposti

# DIAMANTI "GONFIATI"

## Centinaia i chiavaresi vittime di una delle più clamorose truffe degli ultimi anni: ci si può ancora fidare delle banche?

Possono le banche truffare i propri clienti, quelli che le tengono in vita con i loro risparmi? Evidentemente sì. È successo a oltre centoventimila correntisti in tutta Italia ai quali sono stati venduti diamanti per due miliardi di euro, spacciandoli come "beni rifugio" ossia un bene che ha un valore intrinseco, "reale", che tende a non perdere valore. Peccato che il valore era già perso in partenza dato che i diamanti erano quotati ad un valore di mercato gonfiato: alcune fonti parlano del 75% in più. E in tutta questa storia, che riecheggia a livello nazionale, il Levante e in particolare Chiavari hanno un ruolo centrale.

### Una frode miliardaria

Il fatto che i diamanti fossero venduti ai piccoli risparmiatori come beni rifugio, ovvero come alternativa agli investimenti finanziari e spacciati come rivendibili al prezzo di acquisto proposto dalla banca, era noto da tempo. La trasmissione televisiva **Report** ne aveva parlato anni fa in diverse occasioni, aprendo un vero e proprio vaso di pandora. **Altroconsumo**, nota associazione di tutela dei consumatori, ha citato in giudizio le banche coinvolte, sino alla loro condanna formale. Si legge sul sito dell'associazione: «Nell'ottobre 2017 l'Antitrust ha multato per più di 15 milioni di euro due società venditrici di diamanti e quattro banche che hanno venduto a prezzi gonfiati le loro pietre a ignari clienti, spacciandoli per investimenti sicuri e senza informare dei rischi reali e dell'impossibilità di rivendere i preziosi acquistati. Le banche sanzionate sono Intesa San Paolo, Unicredit, Monte dei Paschi di Siena e Banco BPM, assieme alle due società IDB e DPL. Antitrust ha chiuso in questi giorni il procedimento aperto nei confronti di Diamond Love Bond e Ubi Banca, accettando i loro impegni».

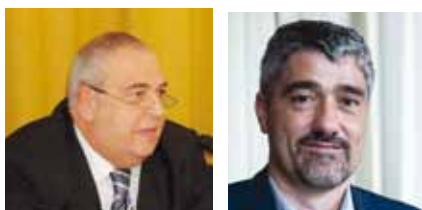
### Risarcimenti: le banche provano a speculare anche su quelli

Anche altre associazioni hanno iniziato a muoversi, sollecitate dai casi che continuano ad emergere. **ADUC** (Associazione per i diritti degli utenti e consumatori) ad esempio continua a monitorare i rimborsi che Banco Popolare BPM sta proponendo ai propri risparmiatori (tra cui ovviamente quelli del Levante), denunciando che nel primo periodo i rimborsi proposti erano intorno al 20% del prezzo di acquisto pagato dal cliente, mentre ora, dopo ripetuti solleciti e nonostante l'accusa dell'Antitrust «L'offerta standard di Banco Bpm è diventata pari al 60% del prezzo pagato dal cliente, che rimarrebbe in possesso dei diamanti. Diciamo standard perché non poche volte "ci provano" e offrono solo il 40% o il 50%, mentre in alcuni casi si arriva anche al 70%. Sempre coi diamanti che restano al cliente ma che spesso hanno un valore netto di realizzo pari al 15% o poco più del prezzo pagato».

### QUANTO HANNO PERSO I TRUFFATI?



**Investire 40.000 Euro in qualcosa che in realtà ne vale 10.000: ecco un'esempio dell'amara sorpresa per gli investitori che avevano dato fiducia alla propria banca perdendo così tre quarti dei loro risparmi.**



A sin.:

- Corrado Ciccirelli  
(ex Adiconsum)

- Roberto Traversi  
(deputato M5S)

### Il Levante "protagonista"

Nella cittadina i casi appurati sono oltre cento, ma sembrano destinati a crescere. Per quanto Chiavari sia finita da subito al centro della vicenda, con diversi risparmiatori del Banco Popolare BPM tra i frodati, ciò che ha acceso i riflettori sono state le dimissioni dello storico responsabile di **Adiconsum**, **Corrado Ciccirelli**. Le cause, stando a quanto lo stesso Ciccirelli ha dichiarato dal suo profilo Facebook, sono da attribuire a "insanabili divergenze sulla gestione di una conferenza stampa sul tema con il segretario Cisl dell'area metropolitana Andrea Sanguineti". Per dovere di cronaca si deve sottolineare che Andrea è fratello di Paolo Sanguineti, già capoarea del Banco Popolare BPM, la stessa che ha proposto ai clienti i diamanti a prezzi "gonfiati". «Sono stato mandato via perché ho difeso 112 clienti del Banco di Chiavari - ha dichiarato Ciccirelli - ai quali il Banco, oggi Bpm, aveva venduto diamanti a prezzi gonfiati (almeno al triplo del loro valore reale) per più di tre milioni di Euro». Andrea Sanguineti poi è tornato sulla vicenda, tramite le pagine de Il Secolo XIX, specificando le dimissioni volontarie di Ciccirelli e garantendo la riapertura dello sportello di Adiconsum e la difesa dei frodati. Una vicenda che appare più grande di un semplice problema interno ad Adiconsum e che in realtà manifesta l'importanza della questione a livello locale, con ripercussioni anche in Parlamento.

### Lo Sportello per i frodati

Il cammino di denuncia non si è fermato. Infatti il **deputato chiavarese del M5S Roberto Traversi**, ha presentato un'interrogazione alla Camera con cui si rivolge al Ministero dell'Economia e delle Finanze per chiedere se fosse a conoscenza della vicenda e se siano previste iniziative a tutela dei risparmiatori truffati e a prevenzione di simili casi in futuro. Ma accanto a questo atto formale (qualcuno direbbe "dovuto", ma che nessuno ancora aveva posto in essere) ne è stato pubblicato un altro concreto a tutela dei truffati: lo Sportello Diamanti. Basterà inviare una mail a sportellodiamanti@gmail.com per ottenere informazioni e ricevere una prima assistenza gratuita. «In tanti in questi mesi si sono rivolti a noi, e da subito abbiamo cercato di offrire un sostegno pratico, concreto. Con questo spirito è nata l'idea di creare uno sportello dedicato con cui poter fornire assistenza alle persone, sul modello degli sportelli anti-Equitalia lanciati in tutta Italia dal Movimento 5 Stelle» hanno sottolineato Traversi e Silvestri. Nel frattempo anche la Lega si era mossa in Regione Liguria, con **Vittorio Mazza e Giovanni De Paoli** che avevano invitato l'istituzione a vigilare attentamente sulla vicenda. Se i rimborsi non saranno congrui e veloci ciò che abbiamo raccontato potrebbe essere solo la punta di un iceberg pronto a ribaltarsi.

**LADRI IN CASA**  
È uno dei tuoi  
peggiori  
incubi?

ORA PUOI SMETTERE DI VIVERE  
NELL'ANSIA E NELLA PAURA.

GRAZIE ALLE DETRAZIONI DEL 50%  
E AL FINANZIAMENTO TASSO 0  
PUOI AVERE UN SISTEMA ANTIFURTO  
PROFESSIONALE A UN PREZZO  
MOLTO VANTAGGIOSO.

La tua serenità e la sicurezza della tua casa  
e della tua famiglia a meno di 80€ al mese.

**CHIAMA ORA LBM SECURITY**  
per un sopralluogo gratuito e senza impegno  
**380 98 99 100 | 010 86 94 777**  
LBM\_SECURITY@FASTWEBNET.IT





# DISSESTO IDROGEOLOGICO

## Ci salveranno i muretti, la spesa e la poesia

*La sensibilizzazione sulla situazione del nostro territorio passa anche dai concorsi letterari e dalla scelta dell'olio a chilometro zero*

Sono stati premiati lo scorso 30 settembre a Villa Rovereto nel Comune di Sestri Levante i racconti brevi più belli a tema "Muretti a secco". Parrebbe strano dedicare un concorso letterario a dei muri, ma questi sono una delle spine dorsali del nostro territorio. Senza le nostre colline franerebbero con danni incalcolabili. Per questo è importantissima la sensibilizzazione, anche attraverso la letteratura e la poesia. La giuria del concorso, composta da Ornella Visca, insegnante, Mirella Zollezzi, scrittrice, e Andrea Rossi, poeta, ha premiato per la sezione adulti Rosangela Brizzolara con il racconto *"Il miracolo del muretto a secco"*, seguita da Prete Francesco con *"Con le mani e con le pietre"* e Marco Bertoli con *"Muro di ricordi"*. Per la sezione scuole ha vinto la classe IV di Via Lombardia con *"Storia di un muro inutile"*, seguita dalla classe V Santa Vittoria con *"La collina dei muretti"*. Se da una parte i muretti a secco sono la base di tutte le nostre coltivazioni, dall'altra l'olio di oliva extravergine è uno dei cardini della nostra alimentazione e della nostra economia. Almeno sino a qualche tempo fa era così. Il mercato dell'olio extravergine infatti si è molto ampliato negli ultimi anni, con una concorrenza che mette in difficoltà la nostra economia e porta all'abbandono degli uliveti. Come fare per mantenere vivo il nostro territorio? Lo abbiamo chiesto a **Mario Dodici (in foto), presidente della Cooperativa Agricola Rurale Isola di Borgonovo**, che gestisce il frantoio della Valle Sturla e cura tutta la filiera dell'olio per molti proprietari di uliveti della nostra zona. Oggi la Cooperativa esporta olio in tutto il mondo.

### Per salvare le nostre colline acquistiamo a chilometro zero

A volte si sceglie l'olio solo in base al prezzo, inconsapevoli che quel semplice gesto ha una piccolissima ripercussione sulle proprie finanze ma gigantesca su quelle del territorio in cui si vive: «Il nostro olio ha una storia diversa da quello di tutte le altre regioni – **ci spiega Mario Dodici** - Tutti sappiamo quanta fatica, tempo ed energia ci vogliono e questo si ripercuote sul costo di produzione, molto più alto di quello toscano o pugliese ad esempio. In primis perché lì si può raccogliere fino a dieci volte più olive in un giorno, poi perché le spese di trasporto e per mantenimento degli uliveti liguri sono molto più alte». Come sottolinea Mario c'è solo un modo per evitare l'abbandono degli uliveti ed il conseguente disastro idrogeologico al quale assistiamo ogni anno, ed è «comprare olio nostrano per permettere ai nostri olivicoltori di continuare a produrre, creare nuovi posti di lavoro e sostenere l'economia locale. Questo appello vale sia per le famiglie, che per i ristoratori i quali devono prendere coscienza che servire a tavola olio a chilometro zero è un grande valore aggiunto per la loro attività».



*Come produrre un olio buono e sano  
- I consigli dell'esperto*



Mario Dodici, Pres. Cooperativa Agricola Rurale Isola di Borgonovo; le fasi dalla raccolta alla produzione di olio

### ► 1. NON FAR MATURARE TROPPO LE OLIVE

Competere con il raccolto e la rese delle olive dello scorso anno sarà molto difficile, ma questa stagione promette bene con buone rese e un'ottima produzione. Stiamo fronteggiando l'arrivo della mosca olearia, ma per chi effettua trattamenti c'è il rischio di raccogliere un frutto troppo maturo. Per questo il mio suggerimento è di valutare bene i tempi di latenza (i giorni che devono passare dall'ultimo trattamento prima di poter raccogliere le olive, ndr) per non arrivare alla spremitura con olive troppo mature, che come noto dà un olio più acido e quindi più difficilmente vendibile. Ad esempio l'olio che noi rivendiamo non può avere più dello 0,6% di acidità nonostante la legge consenta di arrivare allo 0,8% per considerarlo Extra Vergine.

### ► 2. OSSERVARE IL CLIMA E AGIRE DI CONSEGUENZA

Quest'anno abbiamo avuto un lungo periodo caldo che ha favorito da una parte la maturazione delle olive, ma dall'altra il proliferare della mosca olearia anche nell'entroterra. Per questo è fondamentale osservare come si comportano le piante e i loro frutti per poter regolare le attività da svolgere: trattamenti (sia chimici che bio), raccolta, spremitura e potatura. Ogni annata è diversa e soprattutto ogni zona d'Italia ha le sue dinamiche: al Sud c'è stata una grande crisi di produzione, in Toscana il clima ha aiutato gli olivicoltori a fronteggiare la mosca, mentre da noi ha anticipato i tempi. Al di là di nuove tecniche resta fondamentale osservare il meteo e le vostre olive e imparare a riconoscerne la maturazione per ottenere un olio migliore.

### ► 3. CHIEDERE AGLI ESPERTI

Non per forza c'è necessità di affidarsi ad un agronomo, anche se i produttori più grandi lo fanno con notevoli risultati. Consiglio di controllare periodicamente i bollettini che il CAAR (Centro di Agrometeorologia Applicata Regionale) pubblica su [www.agriliguri.net](http://www.agriliguri.net) con indicazioni specifiche su quando e come effettuare trattamenti, sulla propagazione dei parassiti e delle malattie e con considerazioni e consigli in base alla situazione climatica. Potete consultare i bollettini anche direttamente presso il nostro frantoio.

### ► 4. CONSERVARE BENE L'OLIO

Per molti è una preoccupazione secondaria, ma si tratta invece di un aspetto fondamentale. Ci sono poche ma fondamentali regole: - l'olio è molto sensibile agli sbalzi di temperatura per cui è importante mantenerlo in un locale con temperatura costante fra i 14 e i 16 gradi (es. cantina o garage). - l'ambiente di stoccaggio deve essere privo di luce, quindi scuro od oscurato - meglio in bidoni e bidoncini in acciaio. Contrariamente a quanto molti ancora sostengono le vecchie damigiane o gli altri sistemi di conservazione ne alterano il gusto - evitare il contatto con l'aria. Nel nostro frantoio, per evitarne l'ossidazione, lo imbottigliamo subito dopo la spremitura. In questo modo si riescono a mantenere intatte le qualità organolettiche. - ricordarsi di travasarlo per eliminare i sedimenti che naturalmente si formano, ma che ne alterano il gusto e l'acidità.

La ripresa di un'economia agricola ancora in grande difficoltà può partire proprio da questi consigli, per cui nei prossimi mesi, quando saremo tra gli scaffali di un supermercato o di una bottega, proviamo a pensare a quanto una nostra azione di acquisto, per quanto piccola che può sembrarci, possa influire sulla vita del nostro territorio.

Simone Parma  
Commenta e condividi su [www.corfole.it](http://www.corfole.it)

**VENDITA DIRETTA PRODOTTI LOCALI**  
Olio extravergine di oliva  
Olio al tartufo  
Farine di mais e di castagne  
Nocchie e creme di nocchie  
Baci di dama, cantuccini, miele...  
Inoltre concimi e mangini

**SCORTA INVERNO** per stufe e caldaie  
**APERTE PRENOTAZIONI!**  
**NOCCIOLINO** di oliva **NOVITA!**  
**PELLET** da **€ 4,10** al sacco  
(eseguimo anche consegna a domicilio)  
FRANTOIO OLEARIO - Cooperativa Agricola Rurale  
ISOLA DI BORGONOVO, MEZZANEGO  
[www.frantoiooleario.it](http://www.frantoiooleario.it) - 349.0063440

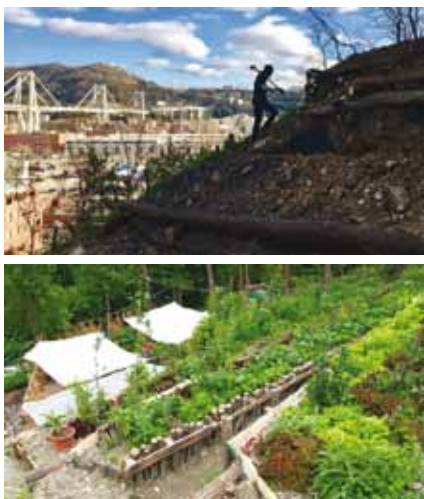
**APERTURA STAGIONE OLEARIA**  
prenotazioni  
molitura e  
acquisto  
olive



Nato da un comitato con sede in Fontanabuona, quello di Genova è uno dei più grandi del mondo: in progetto anche a Levante

# Cibo naturale, integrazione, socialità, lavoro e tutela del territorio: l'Orto Collettivo è tutto questo

*Si può diventarne coltivatori e avere così una quota del raccolto, oppure fare un abbonamento di 50Euro mensili e avere 4 cassette di prodotti. E per chi ha il terreno ma non sa o non può coltivarlo ci sono il "contadino in affitto" e quello "a chiamata"*



*Una veduta della collina di Coronata; uno scorcio dei terrazzamenti coltivati; Valentina Grasso Floris, presidente Orto Collettivo, mentre prepara una delle cassette per gli abbonati; Andrea Pescino mentre consegna un diploma a uno dei migranti volontari; una scolaresca in visita*

Una volta c'erano gli orti dei nostri nonni a fornirci frutta e verdura sempre fresche, di stagione e soprattutto non trattate. Oggi è difficile trovare in commercio quelle davvero "naturali" tanto che c'è un grande ritorno agli orti, anche in città. Tantissime le formule: dall'angolo in giardino all'orto "verticale" in terrazza, fino a quello sui tetti. Ma qui vi parliamo di un'altra formula, l'orto collettivo e in particolare l'Orto Collettivo Genova (OCG), nato nel maggio 2015 dall'associazione comitato Quattro Valli con sede a San Colombano Certenoli, che riunisce oltre 2000 aziende agricole della provincia di Genova.

## UN INSIEME DI COSE BUONE E BELLE

Il progetto è molto interessante e sta avendo grande riscontro perché unisce diversi aspetti sociali e di benessere delle persone, a partire appunto dalla possibilità di avere frutta e verdura coltivate "come un tempo", senza utilizzo di chimica. Lo si fa attraverso il progetto "Adotta un orto": con un abbonamento di cinquanta euro mensili si possono ritirare quattro ceste al mese di prodotti di stagione freschissimi: «Intendiamo così mostrare cosa può nascere e crescere in questa collina in città ed educare a un consumo consapevole» - ha spiegato Valentina Grasso Floris, pre-

sidente Orto Collettivo. Tutti possono aderire ed entrare varcando il cancello di Corso Perrone, dal civico 38 al 46.

C'è poi il recupero e la tutela del territorio: siamo sulla collina tra Campi e Coronata, proprio nella zona tra Ponte Morandi e la foce del Polcevera. Un terreno di sette ettari abbandonati da decenni. Ora, dove prima c'erano solo rovi tanto da non riuscire nemmeno ad entrare, si coltivano frutta, ortaggi, verdure ed erbe profumate, seguendo il ritmo delle stagioni. Inoltre offre una bellissima occasione di inclusione sociale: è infatti gestito da un gruppo variabile di persone a seconda della loro disponibilità e vi lavorano diversi migranti e persone sottoposte a pene alternative che qui possono riscattarsi, imparare un mestiere, integrarsi e sentirsi utili.

Tra gli aspiranti agricoltori, che coltivano insieme la terra e si dividono il raccolto in base alle ore di lavoro svolte utilizzando lo Scec, una moneta cartacea alternativa, operai, architetti, medici e avvocati ma anche tanti pensionati e casalinghe: per loro l'orto collettivo è anche un'occasione per scoprire una nuova filosofia di vita. In meno di un anno si sono avute oltre 700 richieste di partecipazione e hanno già aderito 300 cittadini.

## HAI L'ORTO MA NON PUOI COLTIVARLO? ADOTTA UN CONTADINO

Gli obiettivi di prossima realizzazione sono il "Contadino a chiamata", per gli anziani che non hanno le forze di coltivarsi il loro terreno e richiedono un lavoro occasionale. Esiste poi "Adotta un contadino" per chi già ha un orto ma desidera farlo coltivare non avendone il tempo. In questo caso i cinquanta euro mensili verranno dati al contadino che si reca presso l'orto del privato per produrre ortaggi che il proprietario dovrà poi solo raccogliere.

## MIGRANTI E STUDENTI

Mahadi S., 20 anni, nel suo paese, il Mali, faceva l'imbianchino ma all'Orto ha imparato un mestiere nuovo. Ora è il responsabile, volontario e non retribuito, del progetto "Adotta un orto" e uno dei 45 richiedenti asilo a cui è stato consegnato il diploma di "Costruttori del paesaggio", un progetto che, da maggio 2015, ha coinvolto più di 300 migranti che lavorano fianco a fianco con altrettanti italiani: «hanno imparato a fare un terrazzamento naturale e a gestire spazi che si trovano in stato di abbandono» - spiega Valentina Grasso Floris - trasformandoli e creando dei sistemi di ingegneria naturalistica con dei terrazzamenti composti da elementi vivi, cioè i tronchi d'albero: una nuova tipologia molto efficace in un territorio tormentato dalle alluvioni».

## PROGETTI A LEVANTE

L'Orto Collettivo è frequentato anche da scolaresche (56 solo l'anno scorso, tra cui quella di Cicagna) per fare applicazione pratica di educazione ambientale e alimentare, ma anche per camminare a piedi nudi e riscoprire il contatto con la terra. A ottobre è partito un progetto in cui i neo geometri faranno un corso per diventare il tramite con i migranti (che non parlano italiano). «Abbiamo concordato con l'Istituto Firpo-Buonarroti una borsa di studio finanziata dal Ceis per quattro neo-diplomati - spiega Andrea Pescino, uno dei promotori -. Impareranno ad essere i capisquadra di questi ragazzi: perché qui si lavora in sintonia, richiedenti asilo e italiani, bianchi, neri, gialli o rossi. La terra è di tutti». Questo permetterà di attivare diversi impianti tra Sestri Levante (Sorgenti del Gromolo), Tribogna, Lavagna (Barassi), Né. Uno degli scopi principali è la riduzione dei danni derivanti dall'abbandono, quali frane, smottamenti, ruscamenti anomali, esondazioni, con il semplice metodo della tenuta delle acque in quota e sui terrazzamenti di risulta dal recupero dell'abbandono.

PER INFO: [www.ortocollettivo.it](http://www.ortocollettivo.it)

Parente/De Rosa  
Commenta e condividi su [www.corfole.it](http://www.corfole.it)

**CUNEO BRUNO serramenti**  
arredi metallo  
porte interne  
infissi

**CONTATTACI per una consulenza tecnica e un preventivo gratuito**  
**SAN COLOMBANO VIA PEZZOLO 42**  
0185.350380 [www.cuneobrunosnc.com](http://www.cuneobrunosnc.com)  
[cuneobrunosnc@gmail.com](mailto:cuneobrunosnc@gmail.com)

**Bonavita**  
**è ecologia**

Corso Europa, 220 cancello (int.212) - 16132 Genova  
Tel. 010.380315 - Tel./fax 010.396396  
Stabilimento: Via Campi, 88 - Località Ferriere (Lumarzo)  
Tel. 0185.964000

**CAP Gomme** FERRADA DI MOCONESI  
Via Colombo 59 0185.939751  
[capgomme@libero.it](mailto:capgomme@libero.it)

**Convergenza elettronica  
Officina meccanica**

**Il cambio gomme non è più un peso!  
PAGAMENTO RATEALE  
A TASSO ZERO!**



# Alessandra Ferrara: un *trait d'union* tra costa ed entroterra?

*E' di Rapallo la nuova Presidentessa del Gal Genovese (Agenzia di Sviluppo Locale) che si dovrà occupare del futuro di Expo Fontanabuona, dei conti e della questione legata ai finanziamenti europei*

Alessandra Ferrara è molto conosciuta a Rapallo in quanto Assessore al Bilancio, con deleghe alla Programmazione economica, Politiche finanziarie e Patrimonio, a cui sono state aggiunte quelle ai Trasporti, Aziende e partecipazioni comunali. Ma è del tutto sconosciuta nell'entroterra, eppure è la nuova presidentessa del Gal Genovese, storicamente legato alla Fontanabuona. Sebbene sia impossibile da valutare il suo operato in quanto subentrata a Marisa Bacigalupo in tempi strettissimi, nessuno, nonostante siano passati mesi, è ancora riuscito a sbottarle pareri sui conti del Gal e sulla questione denunciata dal precedente presidente sulla non solvibilità degli enti superiori; infine alcune polemiche sono scaturite per aver spostato la sede da Gattorna, dove era concessa gratuitamente dal Comune, a Genova, sentito come un segno di distacco dal territorio. Abbiamo quindi voluto incontrarla per farla conoscere meglio alla cittadinanza.

**- Expo Fontanabuona-Levante: lei è entrata in corsa a poche settimane dall'ultima edizione, che progetti ha per il futuro?**

Rinsaldare i legami con il territorio e sancire questa "unione di intenti" attraverso le manifestazioni fieristiche, che ne saranno la vetrina, questo non solo per la Fontanabuona ma mi piacerebbe fare lo stesso con le altre aree Gal: val Polcevera, valli Stura, Orba, Leira e alta val Bisagno che tra l'altro se la cavano già benissimo. Potranno essere anche eventi dedicati a temi specifici e di interesse sia per la valle che per il pubblico... per ora non sveliamo troppo.

**- Maria Teresa Demartini, ex presidente Comunità Montana Fontanabuona, nel gruppo Facebook "Mugugni della Fontanabuona e regali" scrive: "Si dovrebbe distinguere l'Expo dal mercato rionale (piccolo qual era, con il geodetico che fa pena, ma fa più pena chi non se ne prende cura). Artigiani pochissimi, il resto "Mercatino dei sapori". Fate una fiera del gusto dove la gente possa mangiare a iosa, ma non chiamatela più Expo perché la maggioranza degli artigiani non c'era". Cosa ne pensa? Infine, immagina di utilizzare la struttura per altre manifestazioni? Credo che quest'anno la realizzazione di Expo sia stata quasi un miracolo: abbiamo lavorato senza sosta per soli due mesi e ce l'abbiamo**



**La presidentessa del Gal Genovese Alessandra Ferrara durante l'intervista di Giansandro Rosasco**

fatta. Se non avesse avuto luogo sarebbe stata una sconfitta per tutto il territorio. Detto questo, ribadisco la necessità di cambiare, partendo proprio dalle aziende artigiane che non hanno partecipato anche se invitate, cercando di guadagnare la loro fiducia; naturalmente c'è bisogno di più tempo, ora abbiamo davanti un anno e inizieremo il prima possibile. In merito al geodetico, dichiarato inagibile da più di due anni, abbiamo avuto riscontri positivi sul suo ripristino sia da parte di Città Metropolitana che da Regione Liguria; per Expo sarebbe finalmente la fine di un lungo calvario e l'inizio di una ripresa, concertando con altri enti e realtà locali la programmazione di più manifestazioni da svolgersi tutto l'anno, certo nel rispetto e anzi in collaborazione con l'Ist. Marco Polo che ha sede in una delle strutture che ospitano Expo, questa sarebbe una bella sinergia!

**- Appare bizzarro che l'area espositiva, non utilizzata dal Marco Polo, venga smontata e rimontata ogni anno con un costo di circa 10.000€; non si potrebbe lasciarla montata e usare quei soldi per altro, come ad esempio una maggiore pubblicità dell'evento? Sicuramente questa è una spesa da verificare ed una futura programmazione, concertata con gli enti competenti (città metropolitana quale proprietaria e Comune di San Colombano Certenoli, sul cui territorio comunale si svolge l'evento) potrà di certo garantire una migliore ottimizzazione delle risorse.**

**- E' stato ribadito che "Serviva un tecnico di comprovata competenza nel gestire bilanci, perché il Gal deve tornare ad attrarre e distribuire finanziamenti europei sul territorio". Qui entriamo in un tema caldissimo: l'impossibilità di accedere ai fondi del PSR (Piano Sviluppo Rurale) perché "il programma di inserimento dati non funziona". Molte aziende hanno anticipato parecchi denari, senza contare la protesta degli allevatori in Val D'Aveto e tutto il comparto turistico che rischia di veder bruciati milioni di Euro. Possibile che non ci siano altri sistemi? Anche perché alcune domande se presentate nel 2019 già prenderanno i finanziamenti ma decurtati.**

La situazione di certo non è rosea, la nostra "sofferenza economica" è data in parte da questi ritardi; proprio in questo periodo però stiamo assistendo ad uno sblocco della funzionalità del sistema e grazie al dialogo con Agea (L'Agenzia per le erogazioni in agricoltura) e con Regione Liguria, in primis con



l'assessorato all'agricoltura, auspichiamo una velocizzazione delle attività previste.

**- Il suo ruolo nel GAL lo vede più come tecnico che deve "risanare i bilanci" o come organizzativo? Vede un incarico a breve termine o a lunga scadenza?**

Entrambi i ruoli e, se ci saranno le condizioni, a lunga scadenza.

**- Crede che si possa dare nuovo impulso alle manifestazioni dedicate alle aree rurali riproponendo la "rete expo" che a suo tempo vedeva la stretta collaborazione e il contributo di Città Metropolitana, Camera di Commercio e Regione in modo da mettere a sistema gli eventi delle valli "genovesi"?**

E' una bella prospettiva, quello che mi sono prefissata è prima di tutto incontrare tutte le realtà amministrative, di impresa, associative e la popolazione locale per avere da loro riscontro diretto sulle esigenze che, tramite lo strumento del marketing territoriale, possono avere una più ampia efficacia a livello di risultati. La disponibilità di collaborazione da parte degli altri enti territoriali c'è stata, si tratta come dice lei di mettere a sistema la partecipazione di tutti, dal cittadino all'ente più grande.

**- È considerata da più parti come un tecnico capace, ma politicamente parlando lei è un po' un'anomalia in quanto non è mai stata candidata da nessuna parte se non nel Comune di Rapallo, dove si è presentata sotto l'egida dei "democristiani" del Partito Popolare per Giudice, dove Giudice rappresentava il "passato" e per questo motivo non voluto da Bagnasco stesso (ed in effetti successivamente ha sostenuto la candidatura della Paita e poco dopo si è presentato in regione con il cento destra uscendone sconfitto NDR). Come si colloca oggi politicamente Alessandra Ferrara?**

Preferisco non rispondere in quanto è partita la campagna elettorale per il comune di Rapallo.

**- Lei conosce l'entroterra?**

Sì, sono nata a Chiavari e ho conosciuto bene il nostro entroterra da ragazza in quanto avevo amicizie residenti lì. Poi da adulta ho avuto meno opportunità ma sono una gran camminatrice e ho sempre continuato ad apprezzarla nel tempo libero.

**Trattoria LA REGINA**  
BARGAGLI  
Località Traso  
Tel 010/900744  
Aperto tutte le sere  
e domenica a pranzo  
Chiuso mercoledì

Antipasti ricchi e originali, taglierini al sugo di asino, ravioli cacio e pepe con crema al pecorino, tagliata di cervo, carne pepata ai petali di rosa, dolci super e molto altro da scoprire!

**PASTICCERIA GALLETTI**  
Produzione artigianale di panettoni, pandori, pandolci, biscotti, pasticceria secca e torte per ogni occasione

Favale di Malvaro Tel 0185.975000  
CHIUSO IL LUNEDÌ [www.pasticceriagalletti.it](http://www.pasticceriagalletti.it)



Liliana Nelli Zampini ha trasformato un capanno in un luogo unico, ideale per ogni tipo di evento

# Da cava abbandonata a location da sogno

*Cercava solo “un luogo per fare feste con amici”, ma quando ha visto l'ex cava di Orero è scattata la magia: ora è un ambiente moderno ed elegante per feste, incontri, tornei e corsi*

E pensare che l'intenzione era trovare un capannone nell'entroterra per farci solo delle feste tra amici: era questa l'idea che ha portato **Liliana Nelli Zampini** a visitare i vari disponibili in Fontanabuona, fino a che l'ha visto e ha detto “Eccolo”. Si tratta di una storica cava di ardesia a Isolona di Orero, già sito di estrazione a partire dai primi del Novecento, poi Ecomuseo e ormai abbandonata da tempo. «Appena sono entrata ho capito che era un posto speciale: la storia, la struttura industriale con i soffitti in legno altissimi e le vetrate, la natura tutto intorno con solo il rumore dell'acqua che scorre nel ruscello... e poi la cava, un vero gioiello e testimonianza di secoli di lavoro certosino. Non ultimo, è facilmente raggiungibile», mi racconta entusiasta Liliana mentremi mostra il risultato dei suoi lavori. Si perché da quell'innamoramento sono passati ben due anni di ristrutturazioni, che sono andate bel al di là degli intenti iniziali: «Si è trasformato in qualcosa più grande di me. Ma è stato appassionante gestire il cantiere, scegliere i materiali, preservare quanto più possibile dell'originale e commissionare ad esempio porte e finestre identiche a quelle presenti per non alterare la bellezza della struttura». Anche il risultato è andato ben oltre le intenzioni, tanto da decidere di trasformare quello che doveva essere “il capanno delle feste” in una una location per eventi.



Dall'alto: Liliana Nelli Zampini e alcuni scorci di Cava Ardè

## LA LOCATION CHE MANCAVA

“Cava Ardè” è ora un innovativo spazio polivalente con un'ampia sala dotata di una zona che può fare da palcoscenico nonché di un grande monitor per le proiezioni; poi zona bar, una cucina da chef e un esclusivo spazio esterno arredato che si può prestare a diversi utilizzi. Il tutto avvolto nel fascino dell'ardesia, oggi simbolo di stile ed eleganza, tanto che molti brand stranieri desiderano proprio quella proveniente dalle cave fontanine. Qui è presente in ogni angolo, “scaldato” dal legno, dal fuoco del camino e dai colori intensi. Grazie a questo recupero la Fontanabuona dispone oggi di qualcosa che davvero mancava: una location polivalente, elegante, moderna e raffinata, che al contempo conserva e propone lo spirito di questo territorio e il meglio dell'artigianato. Qui si possono organizzare feste, matrimoni, cerimonie, incontri culturali, cene aziendali, tornei ma anche spettacoli e corsi di ballo, di yoga, di formazione... una bella opportunità anche per movimentare la Valle.

INFO: Isolona di Orero, Via Isolona 20  
info@ca-experience.it - 380.3481049

Michela De Rosa

Commenta e condividi su [www.corfole.it](http://www.corfole.it)

## Premio Turio Copello Un omaggio a genio, passione e creatività



Nato dalla volontà e dalla lungimiranza, in epoche diverse, di due generose chiavaresi (Teresa Brignardello vedova Turio e Maria Rosa Cassani vedova Copello) l'omonimo premio, viene assegnato ogni anno dalla Società Economica. Sabato 20 ottobre la Commissione ha consegnato il Premio a **Enrico Bertozzi** Sez. arte “per aver creato la Scuola Chiavarese del Fumetto, che ha allevato generazioni di artisti”; **Officina 6M** Sez. artigianato “per aver creato un'azienda artigiana innovativa”; **Luigi Santini** (1932-2018) Premio alla memoria “per l'irresistibile vocazione a ritrarre paesaggi e persone”; **Stefano Sudermania** Premio speciale “Per aver avviato una promozione culturale con la pubblicazione di due importanti volumi e per il restauro filologico di alcuni ponti”; **Enrico Rava** Premio carriera per “Il suo legame con Chiavari, la sua lunga carriera, il successo internazionale”.



**Legno Arreda** ARTIGIANI del LEGNO

SCALE - CUCINE E MOBILI SU MISURA - PORTE E FINESTRE  
PAVIMENTI - CASETTE IN LEGNO - PERGOLATI -  
SOTTOTETTI - RESTAURI CONSERVATIVI -

Trasformiamo zone inutilizzate in preziosi spazi utili

CHIEDI UN PREVENTIVO, TI STUPIRAI DELLA CONVENIENZA

Cicagna Via Carpenete 52 TEL 339.1235781 - 349.3849323

## Torna a Chiavari la preziosa navicella rubata 35 anni fa



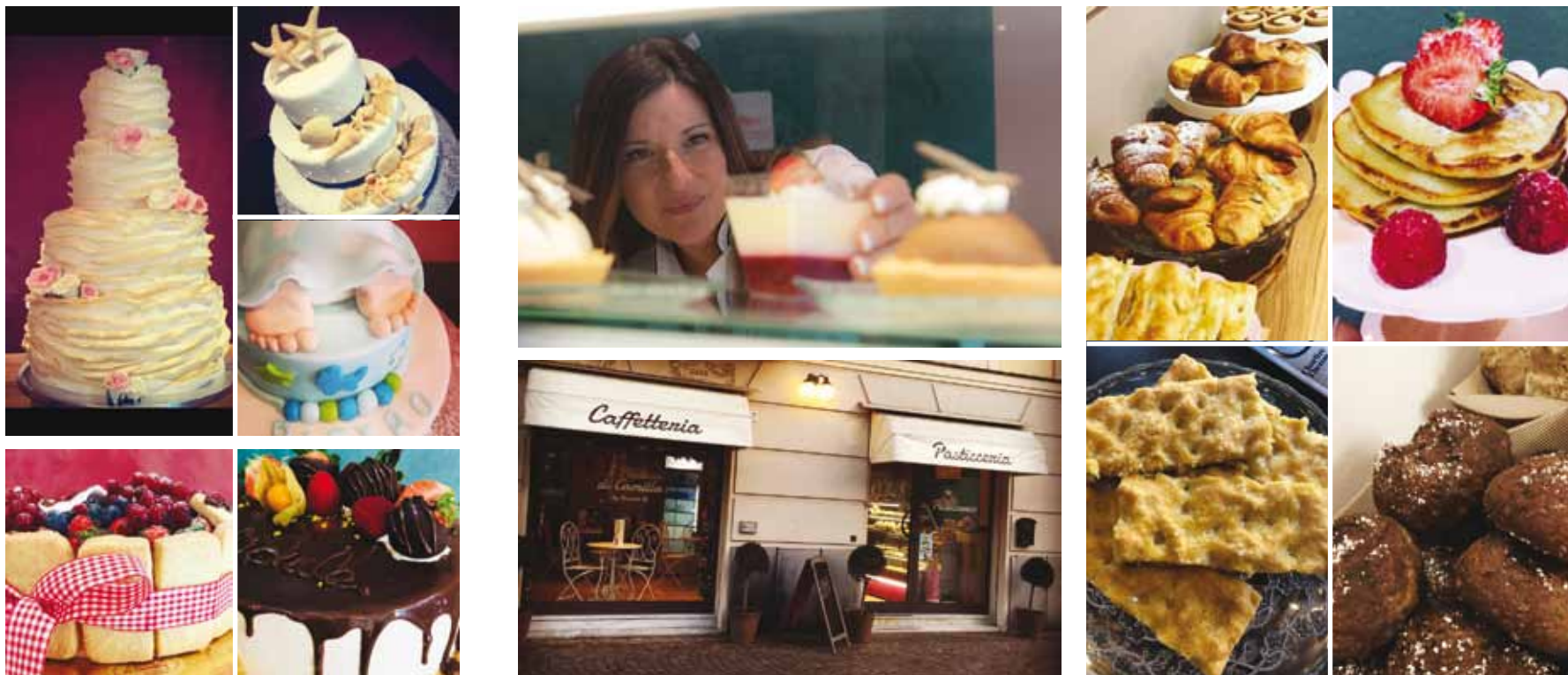
E' stata rubata nel gennaio 1983 e restituita proprio in questi giorni alla parrocchia di San Giovanni Battista di Chiavari: si tratta di una navicella in argento molto preziosa utilizzata per contenere incenso. L'oggetto sacro è stato ritrovato recentemente a Lucca dai Carabinieri Tutela Patrimonio Culturale del Nucleo Operativo di Firenze nell'ambito di regolari indagini investigative. “La speranza è davvero l'ultima a morire – afferma don **Enrico Bacigalupo**, già parroco di S. Giovanni B. – Rientrare in possesso di un oggetto sottratto 35 anni fa, quando c'era ancora don Lelio Podestà, ha un valore molto forte per la nostra parrocchia sia per quanto riguarda l'affetto sia per la sacralità, perché sulla navicella è rappresentato proprio il Santo” conclude il parroco.



Altro che pasticci: quelli di Camilla sono un piacere per gli occhi e per la gola

# Cake design e focaccia “come una volta”: un binomio tutto da gustare

*Torte decorate, croissant con sfoglia tirata a mano, pan cakes e pane, anche per celiaci*



*Alcune torte realizzate da “I pasticci di Camilla”, Daniela Barberini e la sua pasticceria caffetteria a Cogorno, tanta scelta per la colazione*

In principio fu “Il boss delle torte”, poi “Bake Off Italia” e poi molti altri. Grazie anche a questi programmi Tv il fenomeno del cake design ha contagiato genitori, bambini, sposi, tutti con il desiderio di avere una torta unica e indimenticabile. Lo sa bene Daniela Barberini che nel 2014 ha lasciato un ottimo lavoro che la portava in giro per il mondo per stare più vicino ai suoi due figli e seguire la sua passione: la pasticceria. Così ha aperto “I Pasticci di Camilla” dove realizza torte di design, pane, focacce e dolci di ogni tipo, che si possono anche gustare direttamente al tavolo, magari con un caffè.

## Bellezza, gusto e ingredienti di qualità (anche per celiaci)

La sua idea è precisa: unire qualità e tradizione, rinnovandole con un po’ di “bellezza e stravaganza”. «Da quelle tradizionali a quelle in pasta di zucchero mi piace rendere le mie torte riconoscibili e belle da vedere per tutte le occasioni. Per mantenere inalterato il gusto nonostante le fantasiose decorazioni ho ideato una tecnica che permette di rimuovere la parte decorata, così da mantenere tutta la bontà». Non manca anche il salato: dal pane alla focaccia e torte salate, fino agli aperitivi e piatti gustosi per la pausa pranzo. Daniela dà molta importanza alle materie prime: latte fresco di alta qualità, uova da allevamenti a terra, cioccolato monorigine ecuadoriano, nocciole delle Langhe, frutti di bosco freschi e farine macinate a pietra, tra cui farine naturali senza glutine per celiaci.



Il bello del ristorante.  
il buono dell'agriturismo.

### 1 Venerdì Sera a Tema di Novembre

- Coperto, acqua e caffè compresi -

**9 H20.30 L'ora del Tartufo Bianco €50**  
I grandi classici che meglio ne esaltano il sapore: Tagliolini al burro, Uova all'occhio di bue, Fonduta, Insalata di carne cruda. Possibile aggiunte tartufo: da 2 a 4 €/gr.

**16 H20.30 I Formaggi €40**  
Incontro sensoriale guidato con esperti del settore. In abbinamento, a scelta, vino e birra artigianale.

**23 H20.30 Panissa Vercellese e Brasati €35**  
Tipico piatto a base di Riso, Fagioli Borlotti e di Saluggia. Salam d'Ia Duja; a seguire Brasato al Gattinara.

**30 H20.30 La Fondue Bourguignonne €35**  
Esperienza alimentare a base di carni diverse da intingere in olio bollente e salse di accompagnamento. Possibile la Variante Mongola con brodo vegetale al posto dell'olio.

**Ristorazione:** pranzo settimanale 15€, weekend e cena alla carta  
**Pause golose:** dalla colazione all'infuso serale  
**Vendita prodotti** di aziende agricole, vinicole, allevamenti, birrifici...

**CHIAVARI Via G.Cioni 1 (parallela uscita autostrada)**  
**0185.1871611 | 333.6695642 | [www.filverderistorante.it](http://www.filverderistorante.it)**

## A colazione brioche, focaccia “come un tempo” e pancakes preparati al momento

Un altro must de “I Pasticci di Camilla” è la nuova caffetteria che ogni mattina serve colazioni e prodotti provenienti direttamente dal laboratorio adiacente: «Qui si può gustare (e soprattutto pucciare nel cappuccino) un'ottima focaccia fatta come un tempo, con lievito madre, farina macinata a pietra e olio buono, oppure i croissant con la sfoglia tirata a mano, ormai una vera rarità». I più golosi possono provare il Pistacchioso, il Pandolce Giovanni e i pancakes preparati al momento, per un risveglio o una merenda fuori dai soliti canoni.

## Anche su “Donna Moderna”

Seguire la propria passione, per quanto sia un percorso difficile, alla fine dà sempre soddisfazione e una arriva proprio in questi giorni. Nel **reportage “matrimoni di favola”** di Donna Moderna saranno infatti presenti alcune delle torte di Daniela. Ma noi vi consigliamo di vederle e soprattutto gustarle nella sua pasticceria e caffetteria.

## INFO

I pasticci di Camilla di Daniela B.  
Cogorno Via Divisione Coduri 147/149  
Dal martedì alla domenica  
7.30 - 12.30 e 15.00 - 19.30  
Tel: 393.9876382  
Facebook I Pasticci di Camilla by Daniela B.



Agriturismo

# Cason de Larvego



**MENÙ BUONGUSTAIO**

Antipasti genuini - 1 primo - secondo e contorno - dolce della casa - acqua, vino, caffè e liquorino  
€20,00

----- Pasta, pane e dolci fatti in casa; carne, formaggi e salumi a km 0 -----

**MENÙ BUONA FORCHETTA**

Antipasti genuini - 2 primi - 2 secondi e contorni - dolce della casa - acqua, vino, caffè e liquorino  
€25,00

Il luogo ideale anche per **feste e cerimonie**, con ampi spazi all'aperto, giochi per bambini e le splendide passeggiate con i piedi sul Ramaceto e la vista sul mare...



**UN PARADISO A SOLI 9 KM DA CARASCO!**  
Prenotazione necessaria 333.2121161 [www.casondelarvego.it](http://www.casondelarvego.it)

## I ragazzini riscoprono gli scacchi

### Imparano a conoscere se stessi, a rispettare l'avversario e la cultura della sconfitta



Da due anni all'Oratorio di Monleone si vedono ragazzini allenarsi in quello che il CONI ha definito "sport della mente": gli scacchi. Una volta a settimana infatti **Alberto Mortola**, insegnante di scuola primaria e secondaria, insegna ai ragazzi fino ai diciotto anni a confrontarsi con questo gioco e con le sue regole: «E devo dire che la risposta è ottima».

#### Gli scacchi ti insegnano chi sei

«Autocontrollo, rispetto dell'avversario e cultura della sconfitta»: sono questi, secondo Alberto i punti fondamentali di un buon giocatore. Ma sono davvero tanti i lati positivi degli scacchi: «Permettono di socializzare – ci spiega Alberto – e insegna che vincere o perdere dipende sempre da sé stessi e dalle mosse che si scelgono di fare, per cui non esiste fortuna o sfortuna ed è qui che i ragazzi possono iniziare a confrontarsi con la cultura della sconfitta. Non c'è mai un nemico con cui prendersela e non ci si può nascondere dietro scuse e complotti». Un altro aspetto che il maestro sottolinea è quello dell'autocontrollo: «Ciò che è più difficile da imparare è non lasciarsi influenzare dalle strategie psicologiche degli

avversari più bravi. Una semplice stretta di mano o la postura dell'altro giocatore possono frenare la nostra partita e per i ragazzi è un ottimo modo per imparare a gestire le situazioni di stress nei rapporti interpersonali».

#### Scacco matto al professore!

Alberto, oltre ad essere un insegnante, coltiva da tempo questa passione: «Dopo aver lasciato il calcio impiego il mio tempo libero con gli scacchi. Lo scorso anno sono riuscito a conquistare il titolo regionale, ma ho anche viaggiato per giocare come nel caso di un torneo in Polonia qualche anno fa. Ho iniziato insegnando a mio fratello, poi l'ho proposto nelle mie classi e i ragazzi si sono sempre divertiti». Tuttavia anche i professori ogni tanto possono inciampare: «Il gioco degli scacchi è logica e concentrazione, quindi se una di queste componenti manca tutto diventa più difficile. Qualche anno fa proposi a undici dei miei ragazzi di essere sfidati contemporaneamente da me. Risultato: uno di loro mi fece scacco matto con i due alfiere. Sicuramente una di quelle sconfitte che non dimenticherò mai!».

**INFO: 392.8193441**

Come è nato, l'impegno per l'ambiente, l'indipendenza, come ci sosteniamo e cosa puoi fare tu

# CORFOLE: DUECENTO DI QUESTI NUMERI!

*Raccontateci cosa apprezzate di più e cosa vorreste trovare tra le nostre pagine*

Con questa edizione Corfole raggiunge la duecentesima pubblicazione. Un traguardo importante che vogliamo celebrare raccontandovi qualcosa in più di questa testata. Anzitutto l'aspetto al quale teniamo maggiormente: l'indipendenza. Non percepiamo alcun finanziamento pubblico per cui non dobbiamo niente a nessuno. In redazione ognuno ha idee politiche diverse e cerchiamo di rappresentarle tutte "dando a Cesare quel che è di Cesare", nel bene e nel male. Ci sosteniamo esclusivamente con la pubblicità delle tante attività che capiscono la forza di una testata diffusa capillarmente, e una volta che l'hanno provata non la lasciano più. Per noi, ve ne sarete accorti, il rispetto per l'ambiente è un tema importante per cui stampiamo su carta riciclata e utilizziamo energia prodotta da fonti rinnovabili. Possiamo fare ancora molto, ma ora vogliamo ringraziare i collaboratori, i distributori, gli inserzionisti e naturalmente voi che ci seguite con tanto affetto.

#### PARTECIPA ANCHE TU

- Scegli i nostri inserzionisti e di che ti manda Corfole
- Non buttare Corfole, quando lo hai letto consegnalo al tuo vicino di casa
- Contributo e donazioni (V. Pag. 2)
- Vai sulla pagina facebook e partecipa al sondaggio per dirci come migliorare.

#### DIAMO I NUMERI!

- **21:** sono gli anni ininterrotti di pubblicazione, di cui i primi dieci come "Giornale di Moconesi", diffuso in 5000 copie e composto di otto pagine stampate in bianco e nero su carta rosa, motivo per cui era chiamato "il giornalino rosa". Nel 2007 la IDT-MIDERO è il nuovo editore e lo trasforma nel "Corriere della Fontanabuona e del Levante": nuovo formato e 20 pagine a colori, mantenendo però almeno nella copertina il caratteristico colore rosa. Il nome viene poi accorciato in CorFoLe, acronimo di Corriere Fontanabuona Levante.
- **36:** i Comuni in cui è distribuito Corfole, da Genova a tutto il Levante (V. mappa)
- **8.000:** le persone iscritte alla newsletter
- **10.000:** le letture gratuite mensili online
- **11.000:** e in costante crescita, sono i fan reali che quotidianamente ci seguono sulla pagina facebook, commentando, condividendo e partecipando attivamente
- **20.000** le attuali copie cartacee gratuite mensili: negli anni siamo passati dalle iniziali 10.000 copie fino al picco di 35.000, per poi assestarci in seguito all'aumento dei lettori on line
- **66.379:** sono le letture dell'articolo più cliccato, "Un lavandino di 20 milioni di anni", seguito da "Mucche, letame, mosche e flit - La guerra dei contadini" con 63.341 letture.

**21 anni** ininterrotti di pubblicazione

**36 comuni** da Genova al Levante

**>8.000 iscritti** alla newsletter

**>11.000 fan** alla pagina facebook

**10.000 copie** lette on line

**20.000 copie** gratuite cartacee al mese

**ALCUNI DEI DATI PIÙ SIGNIFICATIVI**

**AREA DI DISTRIBUZIONE**



(In evidenza i comuni che segnano i confini)

**TOT: 177.315 abitanti**

**1 copia di Corfole ogni 8 persone!**

Avegno 2.525  
Bargagli 2.708  
Bogliasco 4.488  
Borzonasca 2.049  
Camogli 5.378  
Carasco 3.733  
Casarza L. 6.826  
Castiglione C. 1.616  
Chiavari 27.398  
Cogorno 5.676  
Coreglia Ligure 285  
Favale di M. 466  
Lavagna 12.791  
Levi 2.442  
Lorsica 468  
Lumarzo 1.535  
Mezzanego 1.537

Moconesi 2.614  
Ne 2.259  
Neirone 916  
Orero 565  
Pieve Ligure 2.544  
Portofino 420  
Rapallo 29.196  
Recco 9.752  
Rezzoaglio 995  
S. Colombano C. 2.683  
S. Margherita L. 9.338  
S. Stefano d'A. 1.126  
Sestri Levante 18.578  
Sori 4.205  
Toriglia 2.331  
Tribogna 614  
Uscio 2.284  
Zoagli 2.472



# CON L'ENNEAGRAMMA SCOPRI CHI SEI

*E' un antico eppure attualissimo strumento di conoscenza di se stessi, usato anche presso scuole e aziende: una tra i maggiori esperti in Italia è di Lavagna*

Tiene corsi in tutta Italia ed Europa, collabora con scuole di ogni tipo, viene invitata a convegni e congressi, fa consulenza ad aziende e professionisti, ha scritto libri, si occupa di formazione e di crescita personale ed è di Lavagna. Stiamo parlando di Maura Amelia Bonanno, considerata una tra i maggiori esperti di Enneagramma in Italia.

## DI COSA SI TRATTA?

Si tratta di uno strumento antichissimo, tanto che non si riesce a datarne l'origine, che potrebbe risalire agli Egizi o anche prima. Eppure l'Enneagramma è ancora oggi il sistema interculturelle più potente e pratico per lo sviluppo personale e la crescita professionale in qualsiasi settore. In maniera semplicistica si parla di una mappa degli aspetti psicologici per descrivere nove tipi di personalità con distinti e specifici modelli mentali, emotivi e percettivi e la loro interrelazione. Indica in modo chiaro e dettagliato le reali motivazioni delle scelte e dei comportamenti delle persone, illuminando i talenti naturali e le aree di miglioramento dei diversi stili caratteriali e fornendo concrete strategie di sviluppo per ognuno di essi. In realtà è molto di più: descrive in modo molto preciso differenti aspetti dell'esperienza umana e forze naturali che esistono dentro tutti noi.

## COME SI APPLICA

Una volta decodificato lo stile di personalità che mi caratterizza posso conoscere e quindi riconoscere i tranelli, gli inganni, i bisogni ma anche i talenti e le capacità che mi appartengono e a quel punto orientarmi al meglio nella vita personale, lavorativa ed espressiva. Per usare una metafora si potrebbe dire che se la vita è un percorso di cui non ci è dato di sapere cosa ci aspetta né nel lungo tempo ma nemmeno al passo successivo, l'Enneagramma può dirci quali tipi di buche, di ostacoli, di intralci, di trappole troveremo disseminati e quindi potremo riconoscerli, affrontarli con lucidità e superarli. Allo stesso modo ci fornisce la visione delle nostre qualità e risorse a cui possiamo ricorrere; qualcosa che sebbene dovrebbe esserci molto chiara, in realtà per diversi motivi che possono essere l'insicurezza, l'educazione ricevuta o il contesto in cui viviamo, molto spesso siamo i primi ad ignorare o reprimere, con le ovvie ricadute sulla qualità e soddisfazione della nostra vita.

## A COSA SERVE?

A stare bene. A capire perché ci succede quel che ci succede, perché "non vado d'accordo", perché "non mi capiscono",

perché "non ottengo quel voglio", perché "la gente mi percepisce in modo diverso da quel che sono", perché "non riesco ad amare", perché "non riesco a farmi amare". C'è un'intelligenza in ogni individuo che cerca di essere felice e soddisfatta e di scoprire la fonte della propria identità, la vera natura di chi siamo. L'Enneagramma aiuta a conoscere se stessi, a vedere gli altri per come sono, a comprendere e discernere la nostra esperienza, a scoprire e onorare i nostri talenti naturali e prenderci la responsabilità delle nostre difficoltà nei problemi relazionali, a gestire i conflitti in modo costruttivo, a superare la mancanza di fiducia e ritrovare forza in se stessi, ad avere meno paura ed amare di più. Tutto questo senza calcoli e senza guru, il solo ingrediente necessario è l'apertura a essere onesti con se stessi.

## Per saperne di più

- Venerdì 30 novembre ore 18:30 presentazione libro presso Circolo Zenzero Via Torti 35, Genova (gratuito)  
- 15 e 16 dicembre h9:00-18:00 Corso di Enneagramma, Lavagna (210 euro)  
- Contatti: 333.8477054  
[www.enneagrammaintegrale.it](http://www.enneagrammaintegrale.it)  
[www.mauraameliabonanno.com](http://www.mauraameliabonanno.com)



## Dall'alto:

- Maura Amelia Bonanno
- il suo libro "Crescere con l'Enneagramma"
- Sala gremita a fine ottobre alla presentazione del libro presso il Comune di Mezzanego

## In FONTANABUONA due nuovi servizi per la SALUTE GATTORNA - Via del Commercio 52/2



### OSTEOPATA D. O.

dott.ssa Ilaria Basso  
spec. in Osteopatia Pediatrica

**347.1585425**

#### RICEVO ANCHE A:

Bargagli Via A. Martini 169  
Chiavari Viale Arata 2

## SOS MAL DI TESTA

La cefalea è il disturbo neurologico più frequente nella popolazione, soprattutto in quella femminile (cefalea pre-mestruale). Esistono vari tipi di cefalea: tra quelle primitive o idiopatiche (di cui non si conosce spesso la causa) vi sono l'emicrania, la cefalea a grappolo e quella tensiva (dolore acuto ai muscoli del capo, del collo e delle spalle); poi vi sono le cefalee secondarie, ossia conseguenti ad altre patologie. L'approccio dell'osteopata tiene quindi conto di tutto il corpo e non solo della testa, perché la causa o concausa del dolore può risiedere altrove (es. viscere). Tale approccio è dunque individuale e mirato sulle problematiche della persona in quel preciso momento. L'osteopatia può essere utile nella risoluzione in quanto è in grado di ridurre buona parte degli stimoli irritativi e responsabili della sensazione di dolore con l'utilizzo di un approccio di tipo manuale sia in fase di diagnosi che di terapia. Il trattamento osteopatico non presenta effetti collaterali, è piacevole per il paziente ed indicato per chi voglia evitare gli effetti collaterali dei farmaci.

### OTORINO

dott.ssa Alessandra Grillone  
Medico chirurgo

**348.6568508**

#### RICEVO ANCHE A GENOVA:

Centro Medico Manara Via Custo 11/r  
Centro Medico Via de Amicis 6/4



## SENTI UN FISCHIO O UN RONZIO?

L'acufene è la percezione di un fastidioso rumore in assenza di fonti sonore esterne. Di solito si manifesta come un fischio, un ronzio, un fruscio o un sibilo. Può interessare un solo orecchio o entrambi oppure lo si avverte "al centro della testa". Può essere un episodio di breve durata senza alcun significato clinico, o persistere nel tempo. Generalmente si manifesta dopo i 40 anni, tuttavia oggi è diffuso anche prima a causa degli elevati livelli di rumore presenti nella vita quotidiana. Le ripercussioni sulla qualità della vita sono importanti: disturbi del sonno, ansia, nervosismo, difficoltà di concentrazione, stress, fino a disturbi depressivi o d'ansia. A causa della erronea credenza che l'acufene non possa essere curato, o comunque attenuato, e del fatto che molti non sanno che acufene ed ipoacusia sono spesso collegati, un gran numero di persone non chiede aiuto al medico. Il primo passo da fare è sottoporsi ad una visita specialistica per valutare lo stato di salute, capire le cause e trattarlo nella maniera più idonea.



## RAPALLO: Street art per riqualificare la stazione

Un muro oggetto di frequenti "imbrattamenti" reso oggetto d'arte grazie ai graffiti. Così per alcuni giorni ad ottobre alcuni giovani writers che frequentano il Centro Giovani "Fuoridabinari" di Rapallo, guidati dall'artista Shen Il, hanno trasformato l'area limitrofa alla stazione in un luogo di creazione di arte di strada sotto gli occhi di cittadini e viaggiatori. L'idea nasce dalla progettazione 4G (Giovani Generazioni in Gioco per la Governance) del Bando Giovani della Compagnia di San Paolo, capofilato dal Consorzio Sociale Agorà (che gestisce anche il Centro Giovani) in rete con Comune e Distretto Socio Sanitario 14, per rafforzare la capacità dei giovani di essere parte attiva della comunità attraverso le loro competenze, capacità, modi di essere, visioni.



## STORICA INTESA TRA ATP E TEP Un solo mezzo e un solo biglietto tra Chiavari e Bedonia

Una strada antica e piena di storia, ma anche tortuosa e complicata, sviluppata su 56,2 chilometri con 956 metri sul livello del mare del Passo del Bocco. Ora percorrere la distanza tra Chiavari e Bedonia è più facile per chi sceglie il mezzo pubblico. Atp Esercizio e Tep hanno preso una decisione non solo "storica" – visto che risolve un problema secolare – ma soprattutto migliorativa per la qualità della vita di chi viaggia tra le due province, offrendo una concreta possibilità in più per chi dal Parmense vuole raggiungere il Tigullio o viceversa. Entro poche settimane non ci sarà più bisogno di cambiare corriera una volta raggiunto il Passo del Bocco, per passare da un mezzo Atp a uno Tep, e verrà anche creato un unico biglietto ad hoc. Alla fine si passerà da un viaggio della durata di due ore e con soste prolungate al freddo del passo del Bocco a un trasporto che durerà meno di un'ora e mezza, più confortevole per passeggeri e autisti.

## LUOGHI ABBANDONATI - MEZZANEGO

# Ex Colonia Devoto, da paradiso per bambini a scenario horror

*Il nostro territorio è pieno di luoghi misteriosi o abbandonati: l'atmosfera novembrina è l'ideale per iniziare il nostro viaggio alla loro scoperta*



Un vecchia foto che mostra la Colonia quando era un'isola felice per bambini e immagini dello stato attuale

Alzi la mano chi non ha visto "The Shining", la terrificante pellicola del 1980, tratta dall'omonimo romanzo di Stephen King. Se come me siete rimasti stregati dall'atmosfera horror dell'Overlook hotel, allora la colonia Antonio Devoto a Mezzanego fa per voi. Partendo da Carasco e percorrendo il tortuoso e panoramico Passo del Bocco, una volta arrivati in cima basterà proseguire per pochi metri in direzione Varese Ligure per trovare la strada sterrata che conduce alla colonia. Da qui inizia la vera avventura, vi racconto la mia.

### ATMOSFERE HORROR

Dopo mezz'oretta di cammino mi lascio alle spalle le ultime case e ciò che rimane del ristorante "La Faggeta", anch'esso abbandonato, con una grande specchiera che riflette il panorama attraverso un velo spesso di polvere. Di fronte si apre un'enorme e spettacolare faggeta, resa ancora più bella dai colori autunnali. Tra le due sponde di alberi un grande cancello pericolante e arrugginito ci prepara all'atmosfera spettrale in cui ci stiamo addentrando. A margine del sentiero una vecchia baracca in legno piegata su se stessa. Ancora pochi passi ed ecco la colonia emergere immensa: l'incuria e l'abbandono di anni non bastano ad oscurare la sua maestosità. L'enorme edificio, allora all'avanguardia, che si staglia contro il cielo, conta 365 finestre, una per ogni giorno dell'anno. La porta d'ingresso, un tempo murata, è stata



riaperta e, nonostante un cartello di divieto, le vie d'accesso non presentano alcuna difficoltà. L'edificio è pericolante e sono presenti numerosi calcinacci, vetri rotti e assi chiodate con cui è facile ferirsi, per cui è vivamente sconsigliato entrare. Tra i lunghi corridoi che uniscono stanze ormai deserte, con le pareti piene di scritte e reti per i letti abbandonate, è facile immaginare il piccolo Danny che, in Shining appunto, percorre quelle distanze con il suo triciclo. Accanto alle rampe di scale consunte si può vedere lo spazio per gli ascensori e, pur essendo entrambi murati, in quell'atmosfera viene da pensare che stiano per mettersi in azione da soli...

### QUANDO ERA UN'ISOLA FELICE

Sulla via del ritorno decido di non accontentarmi dei brividi già provati. Voglio scoprire qualcosa in più. Così mi fermo per un the nero, bollente e speziato, al bar Da Anna Maria, sul passo del Bocco, e scambio due chiacchiere con i titolari. Scopro così la figura di Antonio Devoto (V. pag. 19), lavagnese di nascita ed emigrato in Argentina a poco più di vent'anni, divenuto successivamente presidente dell'ospedale italiano a Buenos Aires, inaugurato nel 1872. La titolare del bar lo descrive come un benefattore e racconta "Ha costruito il rifugio, la scuola di Montemoggio e la scuola media di Borzonasca, sempre nell'ottica di aiutare bambini orfani e poveri." La stessa colonia Devoto, nata nel

1933, è nata con lo scopo di ospitare bambini svantaggiati, ed è stata per un lungo periodo un paradiso felice. La barista mi mostra in cartolina un luogo irrecognoscibile rispetto ad ora. Poi l'abbandono. Negli anni 80 un ultimo tentativo di recupero, ben presto fallito, trasformando la colonia in una comunità per tossicodipendenti. E da allora ad oggi, il nulla. "Si è parlato di trasformarla in una RSA, poi in un residence – si racconta al bar – Ma alla fine non se n'è fatto niente." Si percepisce che per queste persone, come per molte altre della zona, quella del gigante abbandonato in mezzo ai boschi è una storia triste, priva di un finale degno.

### LA COLONIA OGGI

Gli ultimi aggiornamenti risalgono alla fine del 2016, quando la Città Metropolitana ha incassato per la sua vendita un milione e ottocentomila euro, che attendeva dal 2004. Un progetto del 2017 prevedeva un investimento intorno ai 14 milioni di Euro, ma nonostante le numerose idee presentate, tra cui per l'appunto la residenza per anziani e l'hotel, al momento non è accaduto nulla. Naturalmente con il passare del tempo il decadimento dell'edificio, che negli anni di abbandono è stato vittima di devastazioni e saccheggi, renderanno ancora più difficili ed onerose le possibilità di recupero.

Giulia d'Arrigo

**NESTORI Fiori & Garden Shop**

Alberi e stelle di Natale.  
Addobbi e decorazioni  
per portare l'atmosfera delle feste  
nella tua casa e sulla tua tavola

GATTORNA 0185.934697

**ELETTROMAX**

**VENDITA E  
INSTALLAZIONE**

ELETTRODOMESTICI  
TELEVISIONI  
SISTEMI AUDIO E VIDEO  
ILLUMINAZIONE  
LISTE NOZZE

San Salvatore di Cogorno  
Corso IV Novembre 28  
0185.380416

**MACELLERIA  
TORRE**

>>Macellazione propria<<

Carni scelte di bovini,  
ovini, suini e pollame  
Salumi, insaccati  
e specialità  
di nostra  
produzione

Calvari Via D. Cuneo 302  
Tel 0185.358069

Le ciabatte per la nonna, l'ombrello  
per il nonno, la cintura per il marito,  
la valigia per i figli, la borsa per la  
nuora e tante scarpe per me!

Trovo tutto da **Rino & Rina**

Cicagna Via Contrada 3  
tel 0185.92084



Figlio di uno dei primi dentisti certificati d'Italia, come lui curò soldati e persone durante la Guerra

# Il Dott. Carlo Toni, dentista fino a 99 anni!

Ora, a 103 anni, si divide tra la cura delle sue piante, i libri e internet

## Da Udine a Chiavari, percorrendo una lunga strada tortuosa

Si dice che i denti siano gli organi più duri del nostro corpo e forse è proprio studiandoli che Carlo Toni ha preso ispirazione per vivere la sua vita. «Sono nato nel 1915 a Udine da famiglia romagnola»: il padre era infatti uno dei primi cinque dentisti certificati d'Italia, poi trasferitosi in Friuli per curare i soldati al fronte nella Grande Guerra. «Nel 1917 la situazione era diventata insostenibile per via della guerra e mia madre decise di scappare con la "tradotta", il treno per profughi che portava verso le campagne che non erano state invase dagli austro ungarici. Patendo la sete e la fame riuscimmo ad arrivare a Bologna. Fu qui che iniziai i miei studi, per poi trasferirmi a Ferrara fino alla licenza liceale».

## Nel 1942 la laurea "imperiale" in Medicina e Chirurgia

«Non è facile trovare lauree imperiali – sorride Carlo – ma a quel tempo il Fascismo era una presenza costante nella nostra vita. Il 28 luglio del 1943 il regime cadde e proprio quel giorno ricevetti la cartolina che mi intimava di prestare servizio militare per il Regno d'Italia. Mi illusi di averla scampata, perché l'8 settembre ne arrivò una seconda che mi richiamava per la Repubblica Sociale Italiana». Per un giovane di 28 anni la scelta era se scappare e darsi alla macchia o rispondere alla chiamata. Seguendo i consigli del padre decise di iniziare il corso di addestramento per ufficiali: nascondersi in pianura sarebbe stato troppo rischioso.

«Per tre mesi fui di stanza a Firenze e diventai così Sottotenente Medico della RSI. Fui inviato ad Alessandria e poi a Vercelli nel "Centro Costituzione Grandi Unità" dove si formavano le divisioni dei repubblicani. Da lì partimmo per la Germania, vicino alla città di Ulm». I ricordi di Carlo scorrono incredibilmente lucidi, come la pioggia sotto cui rimasero per molto tempo per scappare alle bombe del nemico: «Per tornare in Italia impiegammo venti giorni. Molti binari erano rotti e noi eravamo così stanchi che ci addormentammo al bordo di un fosso. Non so quanto dormimmo, ricordo solo che a svegliarci furono diverse bombe che esplosero a non più di cento metri da noi». Chiavari era ancora lontana.

## Nemmeno le bombe possono fermarci

La determinazione di Carlo e di chi come lui si trovò in mezzo ad una guerra che non aveva desiderato era molto forte. Talmente forte da farli sopravvivere in situazioni estreme: «Fummo poi trasferiti a Camporgiano in Garfagnana e proprio mentre stavamo operando una signora al braccio l'ospedale fu attaccato. Pensavamo che la grande croce rossa che avevamo disegnato sul tetto ci potesse tenere al sicuro invece fu il contrario. mentre il palazzo crollava c'era la paziente con la ferita aperta che non poteva essere lasciata lì. Così decidemmo di terminare l'intervento e nonostante tutto riuscimmo a salvarci». Le foto dell'episodio sono eloquenti, a tal punto che il Dott. Toni e



## Il dott. Carlo Toni durante la vivace e intensa intervista

- Qualche anno fa, con una delle sue infinite passioni, la pesca  
- Durante l'operazione a una ferita sotto i bombardamenti



i suoi colleghi furono insigniti di un encomio solenne. Nel frattempo la guerra volgeva al termine e Carlo fu inviato a Genova: «Il campo era stato allestito nei Parchi di Nervi ed eravamo costretti a dormire per terra. Anche gli ufficiali! Per fortuna avevo un amico che abitava in Corso Sardegna e potei passare qualche giorno di ristoro in casa sua. Poi arrivò un nuovo trasferimento, questa volta a Chiavari».

## Rubare i pomodori per sopravvivere

Come tutte le storie a lieto fine ci sono momenti in cui le cose sembrano insuperabili. Lo stesso accadde a Carlo quando arrivò a Chiavari, anche se dentro di lui la luce della vita senza guerra si era già accesa: «Ricordo ancora quando, stipati nel rimorchio di un camion merci uscimmo dalla galleria delle Grazie e sotto di noi si aprì la vista su Chiavari. C'era una luce bellissima e pensai "beh, vivere qui non dovrebbe essere niente male!". I giorni che seguirono però furono davvero duri. Avevo pochissimi soldi e l'esercito non ci forniva più nemmeno il servizio mensa. Il primo giorno spesi quelle poche Lire che avevo ritrovato nella divisa per una bella bistecca alla mensa del ristorante Monterosa e fu una gioia che ricordo ancora adesso. Poi però per poter sopravvivere fui costretto a rubare i pomodori negli orti lungo il fiume Entella». Dopo qualche mese, una volta dismessa la divisa, grazie alla professione e alla sua caparbia ottenne un importante lasciapassare (con tanto di congratulazioni) rilasciato dal CLN e dal Comando Alleato per aver prestato cure anche a civili e nemici in difficoltà: «Grazie a quel documento evitai i campi di lavoro e riuscii a rilevare un piccolo studio a Lavagna, che fu la base della mia nuova vita». In pochi anni il Dottor Carlo Toni poté così ricominciare la sua vita di stimato dentista, lavorando fino all'incredibile età di 99 anni.

## Il segreto per arrivare in forma a 103 anni

«Dai tempi dell'università ho sempre fatto sport: atletica, nuoto, corsa. Ci divertivamo e giravamo l'Italia ed era un ottimo modo per conoscere ragazze». L'ironia non manca mai a Carlo, che nel suo racconto così lucido mantiene sempre accesa la vena della risata e dell'ottimismo: «Una volta sistemato a Chiavari ho sempre cercato di seguire le mie passioni: sono stato uno dei primi a praticare pesca subacquea e poi avevo un motard (un particolare tipo di moto) che faceva impazzire tutti i contadini delle colline, ma a me piaceva troppo andare nei sentieri a fare un po' di fuoristrada!». Nel suo salotto non mancano mai i libri di storia, la cyclette e il suo computer: «Lo uso per fare un po' di tutto: dalle ricerche ai conti. Non è stato difficile imparare, anzi lo trovo uno strumento fondamentale! Così come lo è continuare a leggere ed imparare dai libri. Ora sto leggendo la storia di Firenze ed è davvero interessante». È proprio vero che di imparare non si smette mai, nemmeno a 103 anni.

Simone Parma

Commenta e condividi su [www.corfole.it](http://www.corfole.it)



**STUDIO PODOLOGICO**  
dott.ssa Federica Affannato  
Gattorna Via del Commercio 65  
Interventi a domicilio per persone disabili o allettate  
**PER APPUNTAMENTI: 327 63 19 162**

---

**COME CURARE LA MICOSI**



Le micosi cutanee e ungueali sono infezioni superficiali causate da funghi, in particolare da dermatofiti o da lieviti. Questo tipo di patologia può colpire persone di ogni età ma vi sono alcune persone maggiormente a rischio, per esempio chi frequenta piscine, saune e palestre, chi ha una sudorazione maggiore rispetto ad altri o il sistema immunitario compromesso, solo per citarne alcuni. I miceti sono vari e per questo i farmaci sono davvero molti: pertanto non esiste un farmaco migliore di un altro, esiste quello più adatto per noi in quel momento. Per quanto riguarda le micosi ungueali è buona pratica, prima comprare tanti prodotti e optare per il fai da te, effettuare un esame dell'unghia dove si andrà ad isolare il ceppo micotico che l'ha infettata e solo successivamente cercare la terapia più idonea. Attenzione però! I microtraumi ripetuti sulla superficie dell'unghia possono dare lo stesso aspetto dell'unghia infettata da un fungo, perciò prima è indispensabile avere la giusta diagnosi.



STREPITOSO SUCCESSO CON OLTRE 300 PARTECIPANTI! ECCO I PIÙ VOTATI

# Concorso MicioBau: un inno all'affetto dei nostri amici a quattro zampe

*E' la rivincita di Osvaldo, che qualcuno aveva definito "proprio brutto"*

Sapevamo che avreste apprezzato ma non ci aspettavamo un'adesione così massiccia: oltre 300 pelosetti in gara, migliaia di votanti e tanta dolcezza e ironia. I vincitori che si aggiudicano una bella cenetta completa per due sono Manola Mascheroni di Cogorno che con ben 354 MI PIACE al suo Osvaldo:

e pensare che qualcuno nei commenti lo ha definito "proprio brutto", scatenando il putiferio! Secondo posto con 273 voti per Aron di Matteo Garbarino di Uscio seguito dai 138 voti per Wendy di Emanuele Arecco di Genova. Sia gli altri 27 vincitori sia le persone estratte tra tutti i votanti (avvisate via

facebook) possono ritirare il premio di partecipazione (libri, dvd, cd, giochi e altro) presso i Musei di Gattorna (Polimuseo e Museo Videogioco), aperti il terzo sabato del mese h 15:30-19:30 (essendo ad ingresso gratuito e basati sul volontariato vi invitiamo a seguire le pagine Facebook per verificare le apertu-

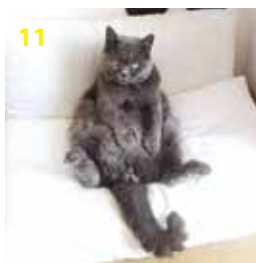
re). Ecco quindi le foto dei primi 30; le altre centinaia che per motivi di spazio non abbiamo potuto inserire rimarranno sulla pagina Facebook Corfole. E comunque questo è un simpatico gioco per coinvolgere i nostri amici a quattro zampe, ciò che conta è il loro affetto, e quello vince sempre il primo posto.



## VINCONO UNA CENA PER 2!

**1)** 354 voti, Osvaldo di Manola Mascheroni, Cogorno **2)** 273 Aron di Matteo Garbarino, Uscio **3)** 138 Wendi di Emanuele Arecco, Genova

**Premi anche per i 27 seguenti:** **4)** 136 Manga e Mesh di Cristina Verde, Genova; **5)** 126 Rex di Lorenzo Monte, Sori

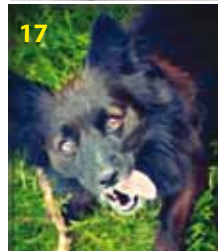
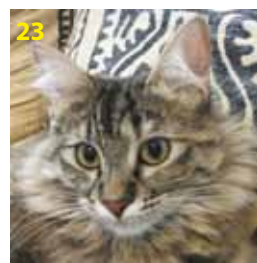


**6)** 115 Aron di Simonetta Fulle, Borzonasca; **7)** 110 Patty e Zodi di Barbara Ginocchio, Borzonasca; **8)** 108 My di Valentina Demartini, Lavagna; **9)** 98 Dafne di Vincenzo Managò, Lavagna; **10)** 94 Pippi, Famiglia Capurro, Recco; **11)** 93 Silver di Daniela Griva, Chiavari; **12)** 85 Baby di Pamela Picchedda, Rapallo; **13)** 83 Sissi di Simona Franzoni, Carasco; **14)** 74 Thain di Laura Meloni, Lavagna



**15)** 73 Yara di Marco Messina, Montebello; **16)** 70 Ugo di Romina Serena Brazzi, Bargagli; **17)** 68 Whisky di Simona Bianchera, Chiavari; **18)** 66 Duke di Ilaria Moschetto, Lavagna; **19)** 65 Leon di Danilo e Chiara Paganini, Chiavari; **20)** 63 Lizzy di Agnese Solari, Chiavari; **21)** 61 Ares e Artemide di Claudia Bisso, Uscio; **22)** 61 Sally di Cristina Carrea, Casarza

**23)** 58 Birba di Nicoletta Bergonzi, Borzonasca; **24)** 57 Pepito di Manuela Morelli, Lavagna; **25)** 57 Gaia di Katiusha Demartini, Lorsch; **26)** Lucky di Annalisa Cecon, Borzonasca; **27)** 52 Lea di Clara Manzamilla, Borzonasca; **28)** 51 Easy di Martina Bacigalupo, Chiavari; **29)** 51 Bud di Cecilia Sanguineti, Leivi; **30)** 50 Artemisia di Anna Icardi, Chiavari



## CANE E GATTO

- TOELETTATURA CANI -

CHIAVARI Via Cesare Battisti 1 0185 325218  
canegattochiavari.it canegattochiavari

### OFFERTE del MESE!

**-30%**

SU COLLARI E GUINZAGLI

ALMO NATURE GATTO 70 gr

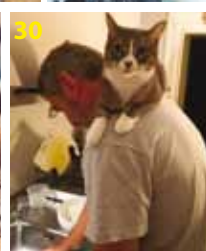
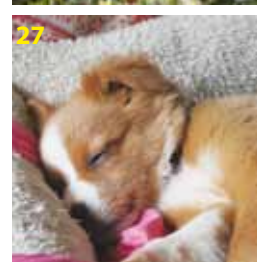
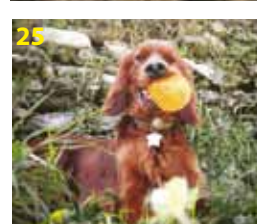
**0,89€**

SCHESIR CANE 12KG

**29,90€**

EVVIVA! Così i nostri amici umani ci faranno le scorte!

E io mi faccio fare un bel bagnetto!





## SECONDA EDIZIONE DEL CONCORSO "PIZZA REGINA"

# Specchio specchio delle mie brame... chi fa la pizza più buona del reame?

Tra tutti i votanti verrà estratta una cena per 4 persone nella propria pizzeria preferita



Pizzeria Verdi, vincitrice dell'edizione 2017. La famiglia Lizza quasi al completo (manca la figlia Giulia): da sin. Simone, Elisa, Rita, Vito e Luca.

Come il nostro lettore Stefano Pilloni (V. Pag. 2) in molti ci avete segnalato l'utilità dei nostri concorsi, grazie ai quali potete scoprire le eccellenze presenti sul territorio e avere anche lo stimolo per provare locali nuovi, incuriositi anche dai tanti commenti sotto ognuno di quelli in gara. Sappiamo che qualcuno ha anche trovato dei nuovi "posti del cuore", che siano focaccerie ("Figassetta Award"),

gelaterie ("Cono più buono") o appunto le pizzerie. La prima edizione è stata vinta l'anno scorso da Pizzeria Verdi di Chiavari (in foto): manterrà lo scettro oppure i vostri voti decreteranno un'altra Regina della Pizza?

### COME SEGNALO LA MIA PIZZERIA PREFERITA?

- Via messenger alla pagina facebook Corfole
  - Via mail a redazione@corfole.com
  - Via Whatsapp al 379.1614857
- Sempre specificando nome e indirizzo della pizzeria e possibilmente allegando una foto.

Si possono segnalare per tutta la durata del concorso, ma ovviamente prima entrano in concorso e più voti potranno prendere!

Sono ammesse quelle nei comuni di Bogliasco, Recco, Sori, Camogli, Portofino, Santa, Rapallo, Zoagli, Chiavari, Lavagna, Sestri Levante e le Valli Petrolio, Fontanabuona, Aveto, Graveglia, Sturla e Trebbia. Ovvero il comprensorio in cui trovate Corfole!

### COME SI VOTA?

- 1) Metti Mi piace alla pagina facebook di Corfole
- 2) Vai all'album "PIZZA REGINA 2018", cerca la foto della tua pizzeria preferita e sostenila col tuo MI PIACE.

### HAI UNA PIZZERIA?

Richiedi la locandina del concorso a redazione@corfole.com.

### PREMI

Alla pizzeria vincitrice l'attestato di Pizza Regina del Levante da esporre nel locale; tra tutti coloro che l'hanno votata, un fortunato estratto vincerà un coupon per pizza, bevanda e dolce per quattro persone; tra tutti i votanti verranno sorteggiati altri 30 premi di partecipazione.

### SCADENZA CONCORSO

I voti verranno conteggiati alle ore 17.00 del 17 gennaio 2019 e la pizzeria vincitrice sarà comunicata su Corfole di febbraio, insieme ai nomi dei vincitori dei premi di partecipazione.

### - RECCO

**Dopo oltre mezzo secolo chiude Abbigliamento Pozzo, una vera istituzione della città**

Liquida tutto con il 70% di sconto, l'attività prosegue con Pozzo Sport



Tre generazioni: Sergio, Fabio e il piccolo Giacomo

La famiglia Pozzo è da sempre un'istituzione per Recco. Cominciò il nonno Aldo nel 1945, per andare avanti fino ai giorni nostri con il figlio Sergio e il nipote Fabio che nel frattempo, oltre vent'anni fa, ha aperto l'adiacente negozio Pozzo Sport. Ora il negozio di Sergio chiude e propone una superliquidazione totale con sconti fino al 70% su maglieria, camiceria, giacconi, abiti, piumini per uomo e donna che proseguirà fino a fine anno. Proprio di fianco resta il negozio Pozzo Sport, dove troverete ottimo abbigliamento sportivo con grandi marchi come Lacoste, Adidas, Speedo, Lotto e tutti i prodotti ufficiali Genoa e Sampdoria. Approfittatene per un totale cambio armadi.

# ALDO POZZO

## abbigliamento

FINO AL 31/12
RECCO

VIA ROMA, 32 - TEL. 0185.75884

# LIQUIDAZIONE

TOTALE per chiusura locali

# SCONTI

dal
50%
al
70%

su abbigliamento uomo/donna maglieria camiceria calzature

PIUMINI	GIACCONI UOMO/DONNA	PANTALONI e GONNE	MAGLIERIA	ABITI UOMO
da <b>60,00 €</b>	da <b>68,00 €</b>	da <b>35,00 €</b>	da <b>30,00 €</b>	da <b>135,00 €</b>

TUTTO DELLE MIGLIORI MARCHE!



## #DirittoUtile



**avv. Gabriele Trossarello**  
Studio a Chiavari  
e a Gattorna  
Per quesiti legali:  
Tel 0185.931015  
gtross@libero.it



### DIVISIONE BENI EREDITARI: COME AVVIENE?

Guido (nome di fantasia per privacy) ci chiede come avvenga la divisione dei beni ereditari secondo la legge. L'art. 718 c.c. dice testualmente: "ciascun coerede può chiedere la sua parte in natura dei beni mobili e immobili dell'eredità, (...)". Ciò non significa che ogni coerede abbia diritto al conseguimento di una quota di ciascun bene, bensì ad una porzione composita formata da una parte di tutti i tipi di beni dai quali è costituita l'eredità, siano questi beni mobili, immobili o crediti, proporzionale per qualità e quantità alle quote ereditarie di ciascun erede. Quindi si può affermare che, quando si deve procedere alla divisione in natura, non si procede alla suddivisione di ogni singolo cespite ma si procede con un criterio di suddivisione omogenea e qualitativa delle quote in modo che ogni coerede si veda attribuiti tanti beni quanta è l'ampiezza della propria quota. Il sopra menzionato art. 718 c.c. non si applica quando i beni immobili ereditari non sono divisibili o non sono comodamente divisibili. In questo caso si applica l'art. 720 c.c. che recita: "Se nell'eredità vi sono immobili non comodamente divisibili, o il cui frazionamento recherebbe pregiudizio alle ragioni della pubblica economia o dell'igiene, e la divisione dell'intera sostanza non può effettuarsi senza il loro frazionamento, essi devono preferibilmente essere compresi per intero, con addebito dell'eccedenza, nella porzione di uno dei coeredi aventi diritto alla quota maggiore, o anche nelle porzioni di più coeredi, se questi ne richiedono congiuntamente l'attribuzione. Se nessuno dei coeredi è a ciò disposto, si fa luogo alla vendita all'incanto". In particolare, la giurisprudenza precisa che l'art. 720 si riferisce esclusivamente "all'ipotesi in cui singole unità immobiliari siano considerate indivisibili non potendo trovare applicazione alle ipotesi in cui vi sia una pluralità di beni immobili, laddove è possibile procedere ad un progetto che consenta l'assegnazione in natura a ciascun dividendo di porzioni di beni ereditari" (si veda Cass. 406/2014).

## #fiscoAgevolazioni



**dott. Francesco Mandolino**  
Commercialista  
Per consulenze:  
0185.934120  
340.2984225  
www.studiomandolino.it



### PACE FISCALE: STRALCIO CARTELLE SOTTO I 1000 EURO

Come già successo l'anno scorso per la prima Rottamazione, anche quest'anno è stata prevista la possibilità di sanare le rate non pagate versando il dovuto entro il 7 dicembre 2018. La novità prevista dal Decreto Fiscale entrato in vigore lo scorso 24 ottobre, si riferisce alle rate della Rottamazione (art. 1 D.L. n. 148/2018) in scadenza nei mesi di luglio, settembre e ottobre 2018. Secondo quanto previsto (comma 21 art. 3 del D.L. 119/2018) i debitori che avevano aderito a tale definizione agevolata potranno effettuare entro il prossimo 7 dicembre il pagamento della o delle rate dovute ai fini di tale definizione. E non è tutto. Le somme residue verranno automaticamente differite in 10 rate semestrali consecutive di pari importo, con scadenza il 31 luglio e il 30 novembre di ciascun anno a decorrere dal 2019, con interessi dello 0,3% annuo (tasso legale vigente all'entrata in vigore del Decreto fiscale) a partire dal 1° agosto 2019. Così facendo si è riconosciuto ai debitori il medesimo trattamento dilatorio riconosciuto agli aderenti alla nuova rottamazione ter, sempre disciplinata dal Decreto Fiscale, anzi, ancora più vantaggioso, se si considera che il tasso degli interessi applicati ai carichi ricompresi nella nuova definizione è del 2%. E tutto questo avverrà senza che il debitore debba fare nulla (salvo versare l'arretrato al 7 dicembre): l'agente della riscossione trasmetterà, entro il 30 giugno 2019, apposita comunicazione, nonché i bollettini precompilati per eseguire il versamento delle ulteriori rate rideterminate. Chi non intende fruire della dilazione potrà pagare tutto il dovuto in un'unica soluzione al 31 luglio 2019, senza interessi. In caso di debiti inferiori ai 1.000 euro questi verranno stralciati così come previsto (art. 4 - cd. stralcio mini-cartelle). Pertanto, in tale ipotesi, il contribuente effettuerà il versamento al 7 dicembre detraendo dall'importo dovuto per la definizione agevolata l'ammontare dei debiti che rientrino nello stralcio.

## #inForma



**dott.ssa Grazia Lo Presti**  
> Scienze dell'alimentazione  
> Chirurgia generale  
Per appuntamenti:  
346.6684585  
dotlopresti@gmail.com



### CERVICALE, STIPSI, ANSIA E SOVRAPPESO? È L'SOS DELL'INTESTINO

Con l'inizio della stagione fredda è importante rivolgersi al nutrizionista per rinforzare le nostre difese immunitarie e preparare al meglio il nostro corpo all'inverno.

#### Dieta e integratori per disinfiammare e combattere anche la ritenzione idrica

Si rivolge a me Carolina, una ligure di 57 anni che da alcuni anni soffre di mal di testa, dolore cervicale, stipsi, cattiva digestione e di una lieve forma ansiosa depressiva. In autunno questi disturbi tendono ad aumentare. Dopo averla visitata mi accorgo che Carolina soffre di una modesta ritenzione idrica e ha un indice di massa corporea che corrisponde a obesità di primo grado. Le prescrivendo quindi una dieta poco calorica a ridotto contenuto di carboidrati per ridurre la ritenzione idrica e normalizzare il peso corporeo. Consiglio un'integrazione con omega 3 e con probiotici e prebiotici per diminuire lo stato infiammatorio dell'intestino. Fra gli alimenti che compongono la dieta, scelgo quelli con provata proprietà antidepressiva perché ricchi di triptofano aminoacido da cui deriva la serotonina ormone del benessere. Aggiungo alimenti con provata attività antinfiammatoria e antidolorifica. A questo si aggiunge un'intragrazione con vitamina C. Al primo controllo, dopo una settimana Carolina ha già perso più di un chilo di peso e si sente molto motivata a proseguire la prescrizione nutrizionale.

#### PRIMA VISITA GRATUITA

*Inizia subito a stare meglio,  
chiama per un appuntamento*

## #naturAmica



**dott. Davide Rufino**  
Naturalista e zoologo  
> Scrittore e Divulgatore  
> Operatore ENPA Genova  
In caso di animali selvatici feriti o abbandonati 010.7212178



### SFINGE DEL GALIO, LA FALENA CHE SEMBRA UN COLIBRÌ

Molti, vedendosela davanti, pensano che i colibrì abbiano improvvisamente colonizzato il nostro territorio. Effettivamente, confondersi è facile: si libra elegantemente sui fiori, rimanendo immobile grazie a una perfetta coordinazione e a un battito di ali estremamente rapido, introducendo nei fiori la spiritromba. In realtà si tratta di una falena, la sfinge del galio, detta anche sfinge colibrì (*Macroglossum stellatarum*).

Questa falena, dal volo energico e veloce, si è evoluta proprio come i colibrì: riesce a restare immobile nell'aria battendo le ali a un ritmo impressionante (fino a 80 volte al secondo) e introduce l'apparato boccale simile a una proboscide lunga e sottile nelle corolle dei fiori. Evidentemente, uno stile di vita simile ai suddetti minuscoli uccelli tropicali ha reso questo insetto molto simile a loro nelle abitudini e nella fisionomia: un chiaro caso di convergenza evolutiva.

La sfinge del galio può essere vista sia di notte che di giorno, quando vola incessantemente da un fiore all'altro prediligendo quelli dalla corolla con forma allungata. Si nutre principalmente delle foglie del galio, ma può ripiegare anche su molte altre specie vegetali.

#### Ciclo di vita e migrazioni

Il bruco, inizialmente verde, diventa bruno con l'età e presenta alcune sottili striature chiare e oscurate, cornetti tipici dei bruchi di questa e alcune altre famiglie di lepidotteri. Una volta diventata falena il suo colore è prevalentemente bruno-grigiastro, con ali posteriori perlopiù arancioni ed estremità dell'addome colorata di nero e bianco.

Col clima mite delle nostre parti questa falena è stanziale, ma in altri luoghi migra ed è capace di notevoli dispersioni grazie al suo volo rapido ed energico: non male per una simile piccoletta. Ai primi freddi muoiono lasciando comunque una nutrita discendenza: inutile negarlo, questi piccoli "colibrì" in versione entomologica mettono allegria.





# Tra pascoli, piatti genuini, accoglienza sincera e un immediato senso di "famiglia"

A pochi minuti da Carasco ci si trova catapultati in atmosfere, sapori (e prezzi) di altri tempi



HAI UN RISTORANTE,  
AGRITURISMO O TRATTORIA?

Mostra una tua ricetta  
ai nostri lettori

Contattaci: 0185.938009

info@corfole.com

Le titolari Isabella e Gabriella qualche anno fa hanno entrambe lasciato un lavoro fisso per riaprire lo storico bar trattoria della frazione di Celesia, abbandonato da anni. Hanno così restituito un vitale centro di aggregazione per la zona ma anche un presidio di generi di prima necessità, grazie alla bottega adiacente. La loro cucina, che offre carne a km0 e piatti della tradizione ma anche golosità (come gli sgabei, in foto), insieme all'atmosfera gioiosa e amichevole ha saputo conquistarsi ben presto una clientela affezionata.

"Siamo tornati qui dopo parecchio tempo. Siamo stati a cena sabato sera facendo il bis anche di domenica sera. Ci siamo trovati benissimo: salumi, polenta con gorgonzola, formaggi locali, pansotti in salsa di noce, stoccafisso in umido... tutto buono ma in particolare mi è piaciuta tantissimo la tagliata cotta alla perfezione con pomodori cipolline e zucchine e la scaloppina con i funghi eccellente per quantità e bontà. Dolci, caffè e liquori vari che vengono messi sul tavolo. Stra consigliato." (Francy, Mezzanego)

Che ci sia una vera passione per la cucina alla trattoria La Colomba lo si capisce dalle recensioni e dal fatto che ogni giorno troverete qualcosa di diverso oltre ai piatti fissi: il lunedì minestrone, martedì sorpresa, mercoledì polenta con sugo, formaggi o capra (fino ad esaurimento). Il giovedì è la trippa ad essere protagonista, mentre al venerdì lo stoccafisso la fa da padrone. Dal lunedì al venerdì il pranzo completo a soli 10 Euro mentre nel weekend i prezzi vi stupiranno. Qualche esempio? Stoccafisso a volontà con tagliere di formaggi €25 tutto compreso. E poi brasato, sgabei, friscie di baccalà, cima al forno, carne della macelleria locale a chilometro zero. Anche i dolci sono fatti in casa e variano ogni giorno in base anche alla stagione. Ora per esempio troverete la torta all'uva, il castagnaccio, le frittelle di castagna, ma anche i grandi classici come il tiramisù o la panna cotta (da provare con l'uvetta sotto spirito!). Contattate la Isa e la Gabry della Trattoria La Colomba che si trova Via Giuseppe Devoto 35 a Celesia, circa 10 minuti da Carasco. Tel 0185. 357740 e passate parola con gli amici. Per le prossime festività, bisogna prenotare in tempo!



**Trattoria Colomba**  
di Isa e Gabry

"Ci piace sempre" - Sembra di cenare in famiglia: questa volta antipasti, trofie di castagna al pesto super, pansotti salsa di noce buonissimi, stracotto fantastico e frittelle di baccalà non unte ma leggere, peperonata strepitosa, dolce, caffè e ammazzacaffè il tutto a 22 euro! Consigliato vivamente!

## LO STOCCAFISSO

come non lo avete mai mangiato!



Per gli appassionati un menù dedicato, con

- > stoccafisso bollito
- > stoccafisso accomodato in bianco

**Con patate della Val Cichero**

## CAPRA & POLENTA!

Tutti i mercoledì a pranzo  
A cena su prenotazione (entro le 18.30)

I NOSTRI MENÙ (Acqua, vino, dolce e caffè compresi!)			
<b>Settimanale</b> pranzo dal lunedì al venerdì <b>€10</b>	<b>Sgabei</b> su prenotazione minimo 4 persone <b>€18</b>	<b>Tagliata</b> solo su prenotazione <b>€20</b>	<b>Stoccafisso</b> solo su prenotazione <b>€25</b>

>> **Celesia Via Devoto 35: 10 MINUTI DA CARASCO!** <<  
Aperto a pranzo tutti i giorni, la sera su prenotazione entro le 18.30  
**0185.357740 - 339.5495390 - 349.5374953**



## Spezzatino di capra

### Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di capra a pezzi
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 rametto di rosmarino
- 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
- 2 bicchieri di vino bianco
- Olio e sale qb

Preparare un trito con la cipolla, carota e rosmarino. Cospargere una casseruola con un po' di olio e mettere la capra a rosolare girandola dopo 3 minuti. Sfumare con il vino bianco, quando è evaporato aggiungere il concentrato, sale e coprire con acqua calda. Cuocere a fiamma media senza coperchio per circa un'ora. A cottura ultimata aggiungere un bicchiere di vino bianco e lasciare sfumare per due minuti. Accompagnarlo con la polenta in piatto unico o gustarlo come secondo.





# LE PIAZZE DI RI un quartiere di confine

Quando non c'era la chiesa, quando non c'era la piazza, di quando c'era tanta vita e del perché in piazza del mercato non c'è mai stato un mercato



*La chiesa di Ri in costruzione (1958), Piazza Sanfront (presumibilmente nel dopoguerra), Festa di Carnevale in Piazza (1981)*

Mi aggiro per il mio quartiere, quello di Ri Basso a Chiavari, un tempo periferia tanto che qualcuno quando si reca in centro ancora dice "vado a Chiavari!". Ora è una zona semicentrale e la porta per la Fontanabuona, l'entroterra e i passi appenninici tant'è che le due vie principali sono intitolate alle città di Piacenza e di Parma. Dicevo Ri e le sue piazze, ormai diventate, salvo eccezioni, aree di parcheggio con ai bordi qualche panchina e qualche aiuola. Eppure, nonostante le auto, sono ancora vivibili.

## PIAZZA DELLA CHIESA DI S. GIUSEPPE DEI PIANI DI RI

Quella più "sacra" visto che ospita appunto l'edificio religioso aperto al culto il 1° maggio del 1958. La piazza è stata la sede dell'inizio di processioni, del Santo patrono, dei bambini e del Corpus Domini. Ora rimane solo quella più solenne dedicata a Nostra Signora della Salute, l'ultima domenica di luglio, ma in passato, come vedremo, il piazzale ospitava di giorno i giochi dei ragazzi e più tardi le serate musicali dei giovani.

## PIAZZA GIUSEPPE DEL BUONO

In linea d'aria a poche centinaia di metri è conosciuta nel quartiere come la **Piazza del Nuovo Mercato** in quanto fu realizzata alla fine degli anni '60 come sede del mercato coperto ortofrutticolo; ma, si dice, i commercianti della città furono contrari e non se ne fece nulla. Così, dove prima c'erano gli orti e campi, rimase solo una piazza vuota. Cosa farne? Il comune la destinò come spazio a disposizione dei circhi

e ricordo che il primo che alzò il tendone fu quello dei fratelli Liana, Nando e Rinaldo Orfei. Poi arrivarono quello dei Togni o dei Medrano, fino a quelli più piccoli e sconosciuti. A metà degli anni '70 arrivò come ospite del Circo Tribertis la cantante **Orietta Berti**. Fu un evento! E a proposito di musica e spettacolo, negli anni '80 la piazza vide anche sorgere un Teatro Tenda dove si esibì per la gioia dei bambini **Sandra Mondaini** nei panni di **Sbirulino** e sentite... la sera si esibì **Heater Parisi**, all'epoca sulla cresta dell'onda in tv come showgirl e ballerina! Successi travolgenti. Sul Teatro Tenda apro volentieri una parentesi: dovette sapere che a quell'epoca questa forma di struttura per fare spettacoli era in voga nelle grandi città. Anche qui un gruppo di amici volle fare la stessa cosa e in un'altra piazza, e cioè quella della Colmata (ora dedicata al Papa S. Giovanni Paolo Secondo), impiantarono il primo teatro tenda di Chiavari. Il programma era folto, con cantanti e gruppi musicali in voga: una bella occasione per essere all'avanguardia. Ma anche qui ci fu lo "zampino" di esercenti del settore e dopo una falsa partenza nella prima serata si fece in tempo a far esibire il giorno dopo la mitica **P.F.M. (Premiata Forneria Marconi)** e poi si chiuse la baracca! Tornando alla Piazza del Nuovo Mercato, con gli anni venne riqualificata e ora è polmone verde apprezzato da anziani, ragazzi e famiglie. Nei piani del comune c'è un ulteriore stanziamento di fondi per le migliorie e la creazione di una struttura leggera come punto di aggregazione.

## PIAZZA SANFRONT

E' la più rappresentativa del quartiere ed è intitolata al Generale Negri di Sanfront, che comandò la storica carica di Pastrengo nel 1848 durante la Prima guerra d'indipendenza. Esistente già nell'ottocento come punto nevralgico per le comunicazioni con l'entroterra, fino al 1975 aveva anche una pesa pubblica. Sede della scuola elementare dedicata alla regina di Savoia e in periodo elettorale anche dei seggi, per il resto della metratura è ormai un grande parcheggio. Però a metà degli anni '80 durante la rinascita del **Carnevale Chiavarese** vide le manifestazioni organizzate dal Gruppo Folcloristico di Ri basso: pentolaccia, stelle filanti e coriandoli per i bambini mentre alla sera carri allegorici e danze con decine di maschere, ma soprattutto con la voglia di far festa! Nel luglio 1984 la prima Festa in Piazza che l'estate scorsa ha spento le candeline della 35° edizione. Non è facile, soprattutto per chi come me ne è stato uno dei fondatori e l'unico che ha partecipato a tutte le edizioni, raccontare cosa è stato veder nascere e crescere una simile iniziativa che fu proposta dall'allora gruppo giovani per far incontrare le persone alla vigilia della festa religiosa. Ricordo che in primavera ci mettemmo all'opera memorizzando sulla carta ciò che serviva e le persone da contattare tramite il passaparola. Anche alcuni adulti fecero parte di quel primo gruppo di precursori e partimmo: mesi a preparare il programma, le sedie arrivate dal salone parrocchiale, l'aiuto dei "papà" per montare "l'attrezzatura" (alcuni tavoli con sopra un po' di bibite, una damigiana

di vino, frittelle, angurie e panini imbottiti), l'intrattenimento musicale dei nostri amici "Riesi" e la caccia al tesoro, che ancora oggi caratterizza le prime ore del sabato. Non era per nulla scontato che avremmo fatto il bis! E invece l'anno dopo c'erano anche più amici ad aiutare. Si decise che per finanziare la festa si introducesse una sottoscrizione a premi anche se visti con gli occhi di oggi i premi di allora farebbero sorridere per la loro semplicità. Eppure la cifra raccolta sommata agli introiti ci permise di acquistare le prime attrezzature che servirono anche per la castagnata (idea sempre del Comitato) e per la Festa della famiglia a maggio. E arrivò il terzo anno e quegli successivi sempre con lo spirito di fare una festa a servizio del quartiere, quindi si doveva migliorare: le serate divennero due, l'intrattenimento fu affidato a professionisti e anche aumentò il valore dei premi della lotteria: un esempio? Il primo premio era un motorino! Siamo riusciti a far rimanere la nostra Festa in Piazza un appuntamento veramente "popolare", tanto da poter contare su singoli, famiglie e gruppi di affezionati che non aspettano altro che ascoltare la nostra musica, mangiare e bere in allegria e parlare con gli amici, riportandoci alle vere origini della festa e cioè quelle di far incontrare le persone e vivacizzare un quartiere ormai purtroppo poco vissuto, ma indissolubilmente legato alle sue piazze.



*Testimonianza di Antonino Di Bella*

**NUOVA ERRE EF FE** La tua finestra sul mondo

www.nuovaerreeffe.it  
Via S. Rocco 87 B2 Recco  
Tel 0185.722681

**AMPIA ESPOSIZIONE**  
serramenti in alluminio, pvc  
e legno - tapparelle - porte  
interne - porte blindate

Bottega Storica

**LA CITTÀ DELLA**  
già Pemonesi e Sanguinetti

"Ch'è de tuttu comme a Zena!"

Chiavari Via Doria 16 Tel 0185.309573  
info@lacittadellasnc.com

Alimentari - Drogheria - Giardinaggio - Mangimi  
Zootecnica - Trattamenti biologici - Prodotti per la casa

**Ingresso, dettaglio e vendita a peso "come una volta"**

**E' tempo di fave da semina e stoccafisso nuovo!**





# DEVOTO, un cognome Mariano

Pur essendo molto diffuso in Liguria ha origini altrove

È diffuso soprattutto in Liguria, dove risiedono circa duecento famiglie, in particolare nel Chiavarese, in Fontanabuona e nel Tigullio, con un ceppo anche in Sardegna originato probabilmente da emigrati liguri.

## ORIGINE E SIGNIFICATO

La sua etimologia sembra abbastanza semplice e dovrebbe risalire al nome di persona *Devotus*, molto in uso nel Medioevo, attribuito dai genitori al figlio al quale si volesse augurare una particolare devozione verso Dio o la Vergine. La famiglia Devoto sarebbe originaria di **Tortona** risultando nel 1140 tra le famiglie nobili della città. Nel 1200 Guglielmo Devoto è investito della carica consolare ed il 20 maggio sottoscrive col collega Alberto Della Chiesa la convenzione con cui i marchesi Malaspina si impegnano a difendere la Val Borbera. Lo stemma della famiglia raffigura un albero di ulivo con due leoni rampanti (Stemmario Musso - Biblioteca Berio, Genova).

## PERSONAGGI NOTI

Numerosi sono i personaggi che portarono questo cognome a partire da **Luigi Devoto**

(1864-1936) docente di patologia medica e senatore del Regno nel 1934, originario di **Borzonasca**, che fondò nel 1910 la prima clinica del lavoro a Milano, centro importante per lo studio delle malattie professionali e dei lavoratori.

**Giacomo Devoto** (1897-1974) glottologo e linguista fu tra i massimi esponenti della disciplina linguistica italiana del Novecento. Figlio di Luigi era nato a **Genova** pubblicò importanti studi linguistici. Fu promotore nell'ultimo dopoguerra del Movimento Federalista Europeo, Presidente dell'Accademia della Crusca e Rettore all'Università di Firenze. Generazioni di studenti hanno utilizzato il suo celebre Vocabolario redatto assieme a Gian Carlo Oli. Il fratello Giovanni (1903-1944) fu direttore centrale della Falck di Sesto San Giovanni. Un altro personaggio da ricordare è **Antonio Devoto**: nato a **Lavagna** nel 1833 emigrò in Argentina con la famiglia a 16 anni. Con i fratelli aprì alla Boca un coralon, un grande magazzino di materiali come ferro e cemento, legnami, zinco. Quindi si impegnò nella valorizzazione agricola dei territori della pampa, entrando a far parte con i fratelli dei grandi proprietari terrieri. Ben presto divenne presidente del Banco

de Italia y Rio de la Plata restando sino al 1916. Fu tra i finanziatori e presidente dell'ospedale italiano, aperto nel 1872, fece costruire una chiesa e un asilo diventando uno dei membri più importanti dell'élite italiana di Buenos Aires. Dettò il suo nome a sobborghi cittadini, scuole, stazioni ferroviarie. Ne è un esempio Villa Devoto, quartiere della capitale, Buenos Aires. Ha una popolazione di circa 70 000 abitanti e si trova nel punto più alto della città. È caratterizzato da case basse, una volta considerato "il giardino della città", poiché possedeva più alberi che qualsiasi altro quartiere, caratteristica oramai persa. Ha però pochi palazzi alti e scarso traffico veicolare rispetto ad altri quartieri. In questo quartiere abitò durante gli anni '90 il calciatore Diego Armando Maradona (nato nella periferia di Buenos Aires) e parte della sua famiglia vive ancora nella zona. Antonio morì a Buenos Aires nel 1916. Con una sua donazione fu completata la **Colonia Devoto sul monte Zatta (V. pag. 12)**, aperta nel 1920 dalla vedova Elina Piombo e funzionante fino agli anni '70. E per concludere possiamo citare la grande catena dei **Supermercati Devoto**, presente in Uruguay e fondata da italiani.



- **Lo stemma di famiglia (dallo Stemmario Musso, Biblioteca Berio, Genova)**

- **La statua di Antonio Devoto a Villa Devoto (Buenos Aires, Argentina)**

**DENTRO & Fuori**  
BIANCHERIA PER LA CASA

Trapunte Tende Tessuti Tappeti  
Gommapiuma Cuscini ANCHE SU MISURA

Gattorna Via del Commercio 29A - 0185 934443  
Aperto anche la domenica - chiuso il lunedì



Molto spesso ci si accorge della carie quando è troppo tardi e il dente è ormai compromesso. Questo significa - oltre al dolore - dover intervenire in modo invasivo. E costoso. Ecco perché è così importante fare la visita di controllo.

**FINO AL 30 NOVEMBRE**

- Prima visita controllo carie
- Controllo ortodontico bambini
- Eventuale panoramica

**SOLO 40€**



**STUDIO DENTISTICO FERRARIS**

GATTORNA Via del Commercio 80 - TORRIGLIA Piazza Cavour 18/2  
GENOVA Via Bernardini 2/3

**0185.931066 - 010.313895**

(7 giorni su 7)

**Consulenza psicologica** - Presso il nostro studio la dott.ssa Sara Marchelli offre consulenza per crescita personale, sostegno di coppia, relazione con figli adolescenti, paure e fobie, gestione stress, elaborazione lutto e per le situazioni di criticità che si possono presentare nel corso della vita. Primo incontro gratuito



# APPUNTAMENTI IMPERDIBILI

da tagliare e conservare

sagre | concerti | manifestazioni | mercatini | gare | musei | cene | spettacoli | inaugurazioni | teatro | corsi | degustazioni | mostre | sport | cinema...

## Fai conoscere la tua iniziativa, attività o locale in tutto il Levante, Genova e non solo!

**GIOV**  
**1**

### TUTTI A GENOVA PER IL FESTIVAL DELLA SCIENZA!

Uno dei più grandi eventi di cultura scientifica a livello internazionale. La parola chiave scelta per questa edizione è Cambiamenti  
Genova - Dal 25/10 al 04/11 - Programma eventi: [www.festivalscienza.it](http://www.festivalscienza.it)

**VEN**  
**2**



### MERCATINO SEMPRE APERTO!

Su Corfole trovi ogni mese tantissimi annunci di tutte le categorie, con le quali potrai risparmiare e trovare quello che cercavi da tanto!  
**Lo trovi alle pagine 22 e 23**

**SAB**  
**3**

### SULLE TRACCE DI LUIGI BRIZZOLARA

Una visita guidata dedicata al cimitero monumentale di Chiavari e alla scoperta di Luigi Brizzolara, scultore e ligure nel mondo.  
Chiavari - Ore 10:00 - Info: 0185 365400

**DOM**  
**4**

### CENTENARIO DELLA VITTORIA

**Ricordare per imparare che la più grande vittoria è la pace.**  
Una cerimonia in memoria dei caduti per la patria nella Grande Guerra.  
Lavagna - Dalle ore 9:45 - Info: [www.comune.lavagna.ge.it](http://www.comune.lavagna.ge.it)

### AGRICASTAGNATA A CARASCO

Stand enogastronomici, divertimento a Carasco per l'Agricastagnata. Il ricavato sarà devoluto all'asilo nido **La tana degli orsetti**.  
Carasco, Giardini Pubblici - Dalle 10:30 - Info: 0185 350793

### UNA MERAVIGLIOSA DOMENICA DA CANI

Esibizioni cinofile e seminario di primo soccorso organizzate dall'Ass. Fido Libero per tutti gli amanti dei nostri amici a quattro zampe!  
Sestri Levante, Parco Mandela - Info: [www.sestri-levante.net](http://www.sestri-levante.net)

**MAR**  
**6**

### CORO MONTE CAURIOL I CANTI DELLA GRANDE GUERRA

Un modo diverso di ricordare il centenario della Prima Guerra Mondiale, allietato dal canto del Coro Monte Cauriol  
Camogli, Teatro Sociale - Ore 17:00 - Info: 0185 722440

**MER**  
**7**

### CHEF IN ERBA

Concorso il più bravo "chef in Erba 2018" per bambini dai 4 ai 12 anni. Lezioni anche in inglese per imparare ricette e vocaboli  
Recco - Info e costi: 335 8023041

**VEN**  
**9**

## TARTUFO BIANCO

Serata in compagnia del più intenso profumo dell'autunno, con il supporto dei grandi classici che meglio ne esaltano il sapore:  
*Tagliolini al burro; uova all'occhio di bue; fonduta; insalata di carne cruda.*  
- €50 Coperto, acqua e caffè compresi -

### RISTORANTE FILOVERDE

Chiavari, Via G. Cioni 1 (parallela uscita autostrada)  
0185.1871611 | 333.6695642  
[www.filverderistorante.it](http://www.filverderistorante.it)

**SAB**  
**10**

10-17-24 NOVEMBRE - ORARIO 9.00 - 12.00

## CORSO BASE DI POTATURA

NESTORI FIORI - GARDEN & SHOP

GATTORNA

INFO: 0185.93 46 97



**IO DORMO...TU DORMI?** Incontro dedicato alla tematica del sonno del bambino e delle sue implicazioni con quello di mamma e papà. A cura di Ilaria Basso Osteopata D.O., Lucia Bagnasco Cons. del Portare, e Lucia Lacaprara Doula.  
Gattorna, Via del Commercio 52/2 - Ore 10 - Info: 347 158 5425

**DOM**  
**11**



## Deguscantando

Dedalo Drink&Food non è un semplice negozio! Venite a provare i buonissimi prodotti emiliani di qualità, birre artigianali e vini d'Italia accompagnati da ottima musica!

Dedalo Drink&Food, Rapallo, Via Betti 61- Info: 0185 233669  
Tutte le domeniche di Novembre - Programma su Facebook

**GIO**  
**15**

### EXISTENCE IS RESISTANCE

Una mostra improntata sull'opera proteiforme di Karl Stengel, artista di origini ungheresi scomparso nel 2017.  
Museo di Sant'Agostino, Genova - Info e orari: 0102511263

**VEN**  
**16**

## Formaggi, Vino & Birre!

Incontro sensoriale con i più caratteristici formaggi piemontesi. Prodotti freschi e stagionati, a latte vaccino, ovino e caprino.  
**Vino e birre in abbinamento!**

### RISTORANTE FILOVERDE

Chiavari, Via G. Cioni 1 (parallela uscita autostrada)  
0185.1871611 | 333.6695642 | [www.filverderistorante.it](http://www.filverderistorante.it)

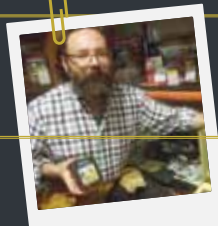


**SAB**  
**17**

## SFIDA GLI INVASORI!

Torna, come ogni terzo sabato del mese, l'appuntamento con i musei di Gattorna: **Polimuseo del giocattolo, civiltà contadina e curiosità naturali** e **Museo del Videogioco** dove è possibile giocare gratis con i cabinati e le console di un tempo. Questo mese torneo Space Invaders!

INGRESSO GRATUITO H 15.30/19.30 - Info: 338 593 3282



*Il donatore del mese è...*

**Samuel Battaglia** che ha donato al museo il suo vecchio Apple e di altri giochi

**AVETE VECCHI GIOCHI E CONSOLE IN CANTINA? DONATELI ANCHE VOI!**

**DOM**  
**18**



### DONATORI A CHIAVARI E CASARZA LIGURE

Per tutta la mattina sarà presente nel centro di Casarza Ligure e in Piazza Mazzini a Chiavari l'autoemoteca dell'AVIS.  
**Donate anche voi!**

**MER**  
**21**



### IMPARA AD USARE PC, TABLET E SMARTPHONE

È arrivato il momento di prendere in mano la tecnologia e imparare a essere padroni dei nostri computer e telefoni con il corso personalizzato e a domicilio, **garantito da Corfole!** Info: 0185.938009

**VEN**  
**23**



## PANISSA (VERCELLESE) E BRASATI PIEMONTESI

Tipico piatto vercellese a base di Riso (Arborio o Maratelli), Fagioli Borlotti e di Saluggia, Salam d'la Duja; a seguire Brasato al Gattinara.

### RISTORANTE FILOVERDE

Chiavari, Via G. Cioni 1 (parallela uscita autostrada)  
0185.1871611 | 333.6695642 | [www.filverderistorante.it](http://www.filverderistorante.it)

**SAB**  
**24**

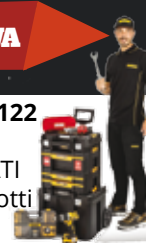


### GIORNATA DIMOSTRATIVA

GATTORNA VIA DEL COMMERCIO 122

DALLE 9 ALLE 18

incontro con TECNICI SPECIALIZZATI e PROVA GRATUITA dei nostri prodotti - Anche in caso di pioggia -



**DOM**  
**25**



### GIORNATA CONTRO LA VIOLENZA SULLE DONNE

Spettacolo teatrale della Compagnia "Le zoccole dure", organizzato del Comune di Bogliasco per sensibilizzare su questo delicato tema  
Bogliasco, Sala Bozzo - Ore 20:30 - Info: [www.comune.bogliasco.ge.it](http://www.comune.bogliasco.ge.it)

**VEN**  
**30**

## LA FONDUE BOURGUIGNONNE

Gioco alimentare a base di **carne piemontese di Fassona** ed altre per intingere nell'olio bollente (a richiesta anche **brodo vegetale**) e poi nelle varie salse di accompagnamento.

### RISTORANTE FILOVERDE

Chiavari, Via G. Cioni 1 (parallela uscita autostrada)  
0185.1871611 | 333.6695642 | [www.filverderistorante.it](http://www.filverderistorante.it)



**LEGENDA:** ➡ DURA PIU' DI UN GIORNO | 👍 CONSIGLIATO DA CORFOLE! | Contattate sempre le organizzazioni per verificare date e orari.



# MERCATINO DI ZONA

INVIA I TUOI ANNUNCI A  
REDAZIONE@CORFOLE.COM  
PER INFO 0185.938009

**GRATUITI:** Ricerche immobiliari, Cerco/offro lavoro, Vendo/Cerco/Regalo, Animali - massimo 15 parole e un annuncio per ogni numero telefonico

**A PAGAMENTO:** Offerte Immobiliari, Personali e Matrimoniali, Vendita professionale di prodotti e servizi, Motori, evidenze (grassetto, foto etc).

Gli annunci gratuiti sono pubblicati a discrezione della redazione che si manleva per quanto contenuto. Inviando l'annuncio consento alla redazione di Corfole di contattarmi o inviarmi sms a scopo informativo o promozionale direttamente collegati con la testata o l'Idt-Midero.

## IMMOBILIARI CERCO

- Cerco terreno per produzione agricola medio/piccola. 333.6695642
- Cerco terreno in affitto di circa 1000 mq tra Lavagna e Cogorno; 349.2164298

## IMMOBILIARI OFFRO

- Vendesi o affittasi a Borzonasca casa colonica semi indipendente di 7 vani 120 mq su due livelli con cantina mq 60. Nelle vicinanze lotto di terreno 5.000mq con annessa stalla 35.000€; 0185.345986

- Affittasi a Monleone bella e ordinata casa su due piani: 3 camere, dispensa o camera aggiuntiva, grande cucina, grande salone con camino, bagno. Tanto terreno intorno. Non arredata e solo da imbiancare. Richiesta 348.3706827 €500



## GLI IMPERDIBILI RISTORANTI

### RISTORANTE FILOVERDE

Il bello del ristorante, il buono dell'agriturismo: piatti preparati esclusivamente con prodotti di aziende agricole. Vendita diretta prodotti di eccellenza. Pranzo settimanale 15€, sera e week-end alla carta. **Chiavari Via Gonnelli Cioni 1**  
0185.1871611 - 333.6695642

### CASON DE LARVEGO

A soli 9 km da Carasco un vero agriturismo immerso nel verde dove gustare cibo genuino a km0 in due Menù: 20€ e 25€. Splendide passeggiate ai piedi del Ramaceto. Aperto ven-sab-dom, prenotazione necessaria.  
**Cichero, 333.2121161**

### TRATTORIA LA REGINA

Antipasti misti, ravioli con sugo di asino, daino, tagliata di cinghiale e altre specialità. Cucina casalinga, prezzo amico.  
**Traso di Bargagli 010.900744**

### RISTORANTE CHIAPPARINO

Locale immerso nel bosco con ambiente casereccio e cucina casalinga. Specialità pansoti, trippa, lumache, cacciagione. Dal lunedì al venerdì pranzo 11€ dolce compreso. Sera e festivi prezzo amico. Chiuso il giovedì  
**Uscio, 0185.91279 - 339.1500808**

### TRATTORIA COLOMBA

Atmosfera, cucina e porzioni da pranzo in famiglia, giovialità e cortesia di un tempo. Menù per tutti i gusti: sgabei, stoccafisso, carne dai vicini pascoli. Dal lunedì al venerdì pranzo 10€ dolce compreso. Sera e festivi prezzo amico  
**Ceslia Via Devoto 35, 0185.357740**

### MANCA IL TUO?

Qui hai l'opportunità di far conoscere il tuo locale sulle nostre 20.000 copie. Contattaci:  
**0185.938009 o info@corfole.com**

## ATTIVITA' COMMERCIALI

Cercasi in gestione locale ristorante e/o bar per conduzione familiare. 380.1218827

## OFFRO LAVORO

- Black e white Piazza Cordeviola Lavagna cerca porta pizze serale (patente b) e personale bar e sala. 328.4429357 o al locale
- Trattoria del Duca Camogli cerca portapizze motomunito 0185.473498
- A Santa Margherita cercasi barista/banconista per caffetteria pasticceria. Si valutano contratti a chiamata e part time. Disponibilità per il martedì, sabato e domenica. Chiamare il 348/6061583
- Per implemento organico, cercasi istruttori qualificati e certificati di Pole Dance e Anti-Gravity Fit&Yoga. Sede operativa: Rapallo centro/lungomare. Mail a info@cristallo15.it
- Profumerie Sbraccia cerca commesse realmente esperte per contratto a tempo determinato con prospettive di indeterminato. CV a selezionibeautiluxury@gmail.com
- Progetto assistenza Levante seleziona badanti conviventi in possesso di referenze. Portare CV con foto per un primo colloquio conoscitivo in via della Libertà 59 Rapallo dal lunedì al venerdì dalle 16 alle 18.

### FONTANABUONA IMMOBILIARE

**GATTORNA VIA DEL COMMERCIO 74 A(GE) 0185 938578**  
**MATTEO 320 0981762 DANIELE 393 9946116**  
**agenzia@fontanabuonaimmobiliare.com**  
**ALTRE PROPOSTE IN AGENZIA E SUL SITO INTERNET**  
**WWW.FONTANABUONAIMMOBILIARE.COM**

<p><b>BARGAGLI S. ALBERTO:</b> Appartamento ristrutturato composto da ingresso soggiorno cucina a vista 2 camere bagno dispensa 2 balconi finestre nuove doppio vetro soleggiato e con vista aperta <b>€ 54000</b> Cl. G ipe - kw/h/mq anno</p>	<p><b>OCCASIONE GATTORNA:</b> Appartamento con ingresso soggiorno cucina abitabile 2 camere bagno ripostiglio balcone termoautonomo finestre con doppi vetri Comodo a mezzi e negozi <b>€ 79000</b> Cl. G ipe - kw/h/mq anno</p>	<p><b>CALVARI:</b> <b>OCCASIONE</b> Appartamento con ingresso in soggiorno cucina camera bagno Termoautonomo. Comodo mezzi e negozi <b>€ 39.000</b> Cl. G ipe - kw/h/mq anno</p>
<p><b>LUMARZO:</b> Appartamento indipendente con giardino Ingresso Soggiorno ampio con angolo cottura 2/3 camere Bagno Balcone Posto auto Ristrutturato internamente Zona molto soleggiata <b>€ 115.000</b> Cl. G ipe - kw/h/mq anno</p>	<p><b>MOCONESI:</b> Appartamento con ingresso indipendente soggiorno con angolo cottura 2 camere bagno terrazza vivibile termoautonomo posto auto Arredamento compreso Abitabile da subito <b>€ 17.000</b></p>	<p><b>GATTORNA 2km: Nuova casa indipendente</b> Soggiorno con cottura camera matrimoniale bagno con vasca idromassaggio caminetto a legna riscaldamento autonomo finestre taglio termico giardino e posti auto privati <b>RIBASSATA € 69.000</b></p>
<p><b>CALVARI 1 KM: Villetta indipendente su 3 lati con ottime finiture e coibentazione su tutto il perimetro</b> Ampia Taverna Soggiorno e cucina Tre camere Due bagni Cantina Giardino Orto e ampia terrazza <b>€ 200000</b></p>	<p><b>CALVARI:</b> Appartamento molto soleggiato, vista aperta Ingresso Soggiorno con angolo cottura Camera Bagno Ampio balcone ristrutturato recentemente Cantina privata Posto auto Termoautonomo <b>€ 65.000</b> Cl. G ipe - kw/h/mq anno</p>	<p><b>NEIRONE CENTRO:</b> Porzione di casa senza condominio Ingresso indipendente Ampio soggiorno Doppia cucina Due camere da letto Studio Bagno Balcone Spaziosa cantina Ampio terreno pianeggiante <b>€ 55.000</b> Cl. G ipe - kw/h/mq anno</p>
<p><b>BARGAGLI: RIBASSATO</b> Appartamento in perfetto stato composto da Ingresso soggiorno cucina sala da pranzo 2 camere bagno con doccia e vasca Dispensa Finestre nuove doppi vetri Termoautonomo comodo mezzi e negozi <b>€ 75.000</b> Cl. G ipe</p>	<p><b>OGNIO:</b> Rustico indipendente 190 mq complessivi con giardino privato circostante e accesso carrabile privato Ampia terrazza vivibile Spaziose cantine Da ristrutturare Zona soleggiata Ideale B&amp;B <b>€ 45.000</b> Cl. G ipe - kw/h/mq anno</p>	<p><b>GATTORNA: Prezzo ribassato</b> Appartamento senza spese condominiali in bifamiliare Ingresso soggiorno cucina 3 camere bagno balcone giardino pianeggiante BOX auto cantina vista aperta e molto soleggiato <b>€ 70.000</b> Cl. G ipe - kw/h/mq anno</p>
<p><b>FERRADA:</b> Appartamento 85mq spazioso e comodo a mezzi di trasporto, negozi, parcheggio Ingresso soggiorno cucina 2 camere bagno terrazza Termoautonomo Parzialmente da ristrutturare <b>OCCASIONE € 30.000</b></p>	<p><b>MOCONESI:</b> Appartamento con ingresso indipendente soggiorno con angolo cottura 2 camere bagno terrazza posto auto Termoautonomo Parzialmente da ristrutturare <b>PREZZO OCCASIONE € 15.000</b> Cl. G ipe - kw/h/mq anno</p>	<p><b>CARASCO 4 km: NUOVO</b> appartamento indipendente con GIARDINO, BOX AUTO. Soggiorno cucina camera mansarda (2 camera) bagno 2 balconi termoautonomo nessuna spesa condominiale ISOLAMENTO TERMICO TETTO E MURI ESTERNI <b>€ 139000</b></p>



## GLI INDISPENSABILI SERVIZI



### IL COMMERCIALISTA

Pratiche per Esenzione Canone RAI, Detrazioni spese mediche, contabilità professionale e privata, etc.

**dott. Francesco Mandolino**  
**0185.935021, 340.2984225**  
**www.studiomandolino.it**



### IL FALEGNAME

Restauro mobili e lavorazioni artigianali per qualsiasi necessità. Prezzi ottimi. Chiedi senza impegno

**349.3849323**



### ANTIFURTO

Rendi la tua casa sicura, proteggi la tua famiglia e i ricordi a te più cari. Chiama per un sopralluogo gratuito

**010.8694777**



### LEGNA E PELLET

Vendita diretta e possibile consegna a domicilio. Pulizia terreni e giardini. Chiama per informazioni: **349.0063440**



### TASSISTA DI FIDUCIA

Per viaggi, gite, spostamenti ma anche per accompagnarvi a fare visite o commissioni (spesa, posta, ospedale etc.): **Aldo 347.4725380**

### MANCA IL TUO SERVIZIO?

Contattaci: 0185.938009 o info@corfole.com

### CERCO LAVORO

- Cerco lavoro a domicilio zona Cicagna 338.7201148
- Signora italiana, referenziata, offresi come portierato, custode villa in zona levante ligure. Astenersi perditempo. 340.7999857
- Signora italiana cerca lavoro come badante o colf, anche notturni 349.8639533
- Signora italiana offresi come Assistente di base, notturna, dama di compagnia 2/3 volte a settimana. Esperienza, serietà, onestà. 333.1085414

### REGALO

- A chi viene a ritirare: circa 500 tegole usate modello portoghese 340.7274667
- Decine di libri tenuti ottimamente a chi viene a ritirarli Tel.347.7359958 (H15-19)

### COMPRO - CERCO

- Cerco tubolari di ponteggi e/o scaffali industriali, anche arrugginiti, vecchi etc. per Polimuseo di Gattorna 328.2256519
- Per Museo del Videogioco: videogiochi e console anche vecchi e non funzionanti; riviste, vetrinette espositive 338.5933282

### VENDO

#### ABBIGLIAMENTO E ACCESSORI

- Pelliccia visone Fendi usata poco 338.7201148

#### ARREDAMENTO E ACCESSORI CASA

- Divano letto €250, armadio €150, congelatore €150, frigo €150, tavolino sala €50, porta tv €50; e altro arredo 340.4664282
- Salotto vecchia marina: divano tavolo sedie e boccaporti. Eventualmente anche pezzi singoli. Valuto offerte. 348 84 00 527
- Servizio in argento, vassoio, caffettiera, teiera, latte, zuccheriera. Tot.gr. 3450 338.7201148
- 12 Calici Baccarat anno 1974 (6 acqua 6 vino) 350€ 349.8040765
- Stufa a pietra lavica e cappa nuova da 1.40 metri (anche per ristorante) 380.1218827
- Termostufa a pellet Thermorossi 13kw usata due anni, manutenzione sempre effettuata dal tecnico 333.8752081
- Ercolaio per lana originale; vecchia macchina da cucire Singer 333.5971830
- Girello per persone non autosufficienti €40 340.4664282

- Da seconda casa: letto contenitore matrimoniale con rete a doghe, testiera con comodini e cassettoni scorrevoli + cassetiera + settimanale €199; letto-singolo con rete a doghe €69 (VENDUTO); grande e bel mobile bagno L120 H85 P33-55 + Specchio con faretti L120 H110, completo di lavandino €149; lettino allungabile da 120 cm a 200 cm con rete a doghe e materasso allungabili €79; scrivania moderna in legno e acciaio L125 H150 P72 €79; 2 sedie stile paglierine Vienna, rosse tot €19; 4 sgabelli alti in ecopelle color cacao, molto belli €49 cad (pagati 129); 4 bastoni tende estensibili acciaio e legno €19; 2 mensole vetro e acciaio 78x20 €9; Tavolo vintage allungabile 65x100/150 €39; Camera vintage composta da testiera letto e comò e comodini con piano in marmo €99; Set ufficio composto da porta pc, sedia e 2 mobiletti €39; lampadario da soffitto o parete con 3 luci €15. Prezzo speciale per ritiro in blocco 328.2256519 (preferibile whatsapp)

### GIOCATTOLE

- Scatola montaggio modellino caravella colombiana Santa Maria scala 1:65 ditta Amati 333.3208339

### SPORT

- Bici uomo come nuova in alluminio e cambi perfetta. Affare 130€ 340.1458517



### Congratulazioni Andrea!

*Andrea Gatto ha conseguito la Laurea triennale al Corso Scienze Internazionali e Diplomatiche con Tesi "La politica di difesa e il terrorismo"*

Fai sì che rimanga impresso un caro ricordo per il futuro. Fai anche tu gli auguri per occasioni speciali, amici speciali, matrimoni, battesimi, lauree.  
Contattaci: redazione@corfole.com - 0185.938009



**OFFERTA BOLLENTE!**  
stufe a partire da  
**790€!**



**TROVA QUI LA TUA FONTE DI ATMOSFERA E CALORE!**

Camini rustici e moderni - Stufe - Termocucine - Cucine economiche - Caldaie

**1500mq di esposizione su 2 piani**

Uscio Via XXIV Maggio 19

0185.91338 - 393.9480991 - [www.acquaefuocouscio.it](http://www.acquaefuocouscio.it)

## Corsi PC, TABLET e TELEFONINO per tutti!



*Se sapevo che era  
così FACILE  
chiamavo prima!*

### VANTAGGI

- ✓ Tutor gentili, simpatici e pazienti
- ✓ Linguaggio semplice, comprensibile a tutti
- ✓ Comodamente a casa tua, quando puoi
- ✓ Impari a usare IL TUO pc, tablet o telefonino
- ✓ INSEGNANTI DI FIDUCIA GARANTITI DA CORFOLE!



**Chiama subito e chiedi senza impegno**  
**IDT-MIDERO: 0185.938009**



## ATTREZZATURA

- Forno elettrico professionale in acciaio e armadio forno per pizzeria, bar, ristorante o panificio. Ottimo stato. 392.3014060



Escavatore Kumatsu 15 qli, 2 benne, martello, attacchi rapidi, coppia di rampe, cingoli nuovi, carro allargabile, 3500 ore €7500 331.6412663

## PERSONALI

Buon Giunuu' Sun Rapallin de quesce 70 enni. Vivu sulo a Rapallo. Cercu' Amiga che a parle u Zeneizee da Val fontanabunna Valle de Ne' o de San Ste'. Se anche ti tee' sula Ciammime anche sulu pe parla in pocu de Zeneize. Saluu!! 327.2425747

## MOTORI

- Fiat Marea Station Wagon 1600, 16v, ottimo prezzo, visionabile a Chiavari 392.3014060



Panda 4x4 anno 2002, interni ed esterni perfetti, gomme e motori perfetti, come nuovi, proprietario non fumatore 331.6412663

**FARE LE PULIZIE È UNA**

**DANNAZIONE?**

con i nostri prodotti hai la

**SOLUZIONE!**

**PRODOTTI PER LA PULIZIA E L'IGIENE**  
di bar, ristoranti, alberghi, palestre, studi medici e grandi superfici

**>>> INOLTRE**

**DISINFESTAZIONI**

- > Vendita di prodotti specifici
- > Servizio disinfestazione da vespe - zanzare - calabroni - blatte - mosche - ratti - formiche - zecche - tarli...

**PRODOTTI SPECIFICI**

- > Per piscine, acquedotti, depuratori
- > Trattamento per l'allontanamento dei volatili dai tetti

**DEPURATORI E CLORATORI ACQUEDOTTI E FONTI**

- > Cloratore Proporzionale a norma ASL facile installazione, funziona senza corrente, dosaggio preciso, zero manutenzione
- > Assistenza tecnica, progettazione e installazione impianti di filtrazione, clorazione, trattamento con carbone attivo, disinfezione UV, dosaggio prodotti chimici (ipoclorito).

**CHEMICAL BURGER**

San Salvatore di Cogorno Via Adriano V° 27/31  
0185.380636 - [www.chemicalburger.it](http://www.chemicalburger.it)

## GLI INDISPENSABILI SALUTE



### IL DENTISTA

**Studio Ferraris**  
0185.931066 e 010.313895

Gattorna Via del Commercio 80; Torriglia Pza Cavour 18/2; Genova Via Bernardini 2/3



### LA PSICOLOGA

**Dott.ssa Sara Marchelli**  
0185.931066

Crescita personale, sostegno di coppia, relazione con figli adolescenti, elaborazione lutto, gestione stress.



### LA DIETOLOGA

**Dott.ssa Lo Presti**  
Sestri Levante, 346.6684585

Problemi di peso, disturbi alimentari, bisogni speciali (es. sportivi), obesità infantile



### L'OSTEOPATA

**Dott.ssa Ilaria Basso**  
Gattorna, Chiavari, Bargagli  
347.1585425

Trattamenti per disturbi muscolo-scheletrici, neurologici e neurovegetativi, gastrointestinali, genito-urinari, cranici.



### L'OTORINO

**Dott.ssa Alessandra Grillo-**  
**ne; Gattorna 348.6568508**

Valutazioni per vertigini, russamento, sordità. Lavaggio auricolare a domicilio



### LA PODOLOGA

**Dott.ssa Affannato Federica**  
Gattorna 327.6319162

Visite e trattamenti specifici, unghie incarnite, verruche

**CONTO TERMICO 2.0**

**SCOPRI I VANTAGGI**

**RITAGLIA QUESTO COUPON**

Ottieni lo sconto immediato di 200Euro sulla pratica!

**PANNELLI SOLARI**

Lo hanno fatto anche i nostri vicini, adesso o mai più!

**DETRAZIONE FISCALE 65%**

**INSTALLA I PANNELLI SOLARI E SCEGLI SE FARE DETRAZIONE FISCALE DEL 65% O ACCEDERE AL CONTO TERMICO 2.0 E AVERE IL COSTO DEI PANNELLI GRATUITO**

**10 ANNI DI GARANZIA**

PER INFO, PREVENTIVI E SOPRALLUOGHI GRATUITI  
TEL: 0185 356307

**SAN COLOMBANO, VIA NORERO 44**  
**A 1 KM DA CARASCO**

**SOL GAS**

**CHIAMA SUBITO!**  
**0185.356307**





# PRESBIOPIA SEMPLICE: SU MISURA È MEGLIO

**Prendere gli occhiali “dove capita”?**

**Attenzione, un acquisto fatto con leggerezza può procurare problemi**

E' il caso di dirlo: si è sottovalutata la questione e banalizzato il prodotto. Oggi gli occhiali premontati per vicino (con uguale potere diottrico in entrambe gli occhi e centratura standardizzata) si trovano praticamente ovunque e spesso ci si lascia prendere dalla leggerezza di comprarli “al volo”, senza controlli della vista (sia tecnici che Medico Oculistici anche di prevenzione), con il rischio di non avere il preciso valore diottrico

di ogni occhio (come tutti sappiamo anche per gli occhi esiste un lato dominante) e la corretta centratura personalizzata (i centri pupillari devono coincidere con i centri ottici delle lenti). Crediamo fermamente che la vista sia un bene troppo prezioso e non valga la pena risparmiare sul proprio benessere visivo acquistando occhiali premontati che per loro natura non possono essere adatti alle esigenze individuali.



**ISOLANI**  
ISTITUTO OTTICO



**PARTNER TECNICO DEL VOSTRO MEDICO OCULISTA DI FIDUCIA**



## PROMOZIONE SULLA PRESBIOPIA SEMPLICE

Occhiali con lenti monofocali sferiche su

misura: 1° paio **29 Euro**

con secondo paio di riserva, 2 occhiali

**39 Euro**

**Compreso:** studio del problema ottico, esame della vista nell'area ottico-optometrica, ricerca dominanza oculare, test della visione binoculare, prescrizione della lenti su misura, centratura personalizzata; sono controlli approfonditi che necessitano di **almeno 30 minuti**. Alla consegna: adattamento anatomico-funzionale, **garanzia di risultato di funzionalità**, Carta Servizi personale e assistenza post-fornitura.

■ GENOVA  
C.so Buenos Aires, 75r  
Tel. 010.3623053

■ GENOVA  
Via Casaregis, 36a  
Tel. 010.562340

■ GATTORNA  
Via XXIII Settembre, 4  
Tel. 0185.934986

■ RAPALLO  
Corso Matteotti, 62  
Tel. 0185.232071

■ GENOVA  
Via Palestro, 9/11r  
Tel. 010.8315182

■ CHIAVARI  
Via F. Delpino, 8/8A  
Tel. 0185.598683

■ GENOVA VOLTRI  
Via Camozzini, 28r  
Tel. 010.6136572

■ SESTRI LEVANTE  
Via XXV Aprile, 57/59  
Tel. 0185.41409

■ RECCO  
L.mare Bettolo, 43/45  
Tel. 0185.730709

■ SAVONA  
Via Guidobono, 28r  
Tel. 019.810447

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

Seguitemi su

