CorFoLe

20.000 copie gratuite: prendi la tua!

Anno XXII n.211 dicembre2019 - gennaio 2020

La testata più diffusa del Levante | In tutte le famiglie da 22 anni | Indipendente | No finanziamenti pubblici | Carta riciclata 100%

Vuoi imparare a usare
COMPUTER, TABLET
E TELEFONINO?
Chiamaci: 0185.938009

AL MARE D'INVERNO

COPERTA, TRAMONTI E VIN BRULÈ

La nuova moda che viene da Riccione potrebbe dare una svolta al nostro turismo

CORFOLE SI FA PROMOTORE E LANCIA IL CONCORSO DI IDEE

Pag.7

PIZZA REGINA 2019: ecco la migliore del Levante - pag.13

IL CACCIATORE DI RADICI

Chi era il mio bisnonno? Perché vivo qui? Riccardo Ferrarini e la magia degli alberi genealogici

(pag.8)

CRACCO APRE A PORTOFINO

Il noto chef stellato, giudice conduttore di programmi tv riapre lo storico Pitosforo

(pag. 10)

OLTRE la FASCIA

Le interviste per conoscere *le persone* "dentro" i nostri *Primi Cittadini*

- *pag. 4*

Marco Di Capua
Sindaco di Chiavari

FUORI IN CODA PER UN NUMERINO

Solo 10 pratiche al giorno nei patronati CGIL di Recco, Rapallo e Chiavari: invalidi, pensionati e disoccupati aspettano all'aperto

(pag. 3)

2020 2019

VOGLIA DI CAMBIARE?
DAVVERO?

Sperare non basta

Fai ripartire alla grande la tua attività!
Corfole è ovunque, prenota il tuo spazio.
Informati senza impegno: 0185.938009

BUONMESE di Giulia D'arrigo — **Ombrelli**

Sono arrivata a casa, piove ma decido di andare comunque a piedi. Cammino pensierosa, con l'ombrello aperto, schivo passanti senza vederli in faccia, qualche volta li urto senza volere o loro urtano me.
Penso a quanto sia fastidioso dover tenere l'ombrello per tutto il tempo, e ad un certo punto esco dalla nebbia dei miei pensieri e mi rendo conto che non sento più il ticchettio della pioggia. Sollevo un poco l'ombrello, quel tanto da vedere che gli altri attorno a me camminano senza, che l'acqua nelle pozzanghere è ferma. Ha smesso di piovere. Lo chiudo sentendomi libera e un po' stupida. Mi viene in mente quante volte temiamo tanto la pioggia che camminiamo ricurvi, con l'ombrello inclinato, e oltre a non vedere il cielo e le persone intorno a noi, neanche ci accorgiamo che ha smesso di piovere. Ci sono persone così spaventate che il loro ombrello non lo chiudono mai. Dev'essere brutto non conoscere il sole.

LE RUBRICHE DEGLI ESPERTI

Avvocato | Fiscalista | Naturalista | Nutrizionista | Otorino | Dentista | Genovese | Vuoi esserci tu?

IL MERCATINO
Vendi,compra, cerca, affitta
- pag. 21, 22, 23

FONTANABUONA IMMOBILIARE

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

Gattorna Via Del Commercio 74A — Alcune proposte all'interno, altre sul sito internet ed in agenzia
www.fontanabuonaimmobiliare.com 0185 938578

DITE la VOSTRA!

SE AVETE QUALCOSA DA DIRE... SCRIVETECI!

La redazione lascia sempre il diritto di replica ai soggetti chiamati in causa

SUL BUONMESE: "PERCHÉ NON SOPPORTIAMO I MILANESI"

Buongiorno sig. Rosasco, non sempre i suoi editoriali sono buoni e giusti come quello del n. 210 (milanesi vs genovesi). In particolare quella spocchia ligure *"Ha prenotato?"* con il locale vuoto. E il cucchiaino sempre "sbagliato" che ogni mattina sistemo prima che atterri la tazza del caffè. Un piccolo aneddoto: dopo circa 3-4 anni di continue richieste *"Mi dà un po di latte freddo?"* finalmente la titolare ha messo un brichetto. Ah, io sono ligure.
Cordiali saluti, Cristiano Scarpi

LA RUMENTA CI FA RICCHI

Tutti sappiamo che i rifiuti sono una risorsa che può creare ricchezza e risparmio. Gli imballaggi, il vetro, la carta, il cartone etc. li paghiamo con la merce, dunque il materiale é nostro. Poi lo riordiniamo nella giusta campana. Siamo dunque come il proprietario di una miniera che la possiede, ne trae i materiali e li appronta in modo da esser portati via. Ma invece di essere pagati siamo noi che paghiamo chi lo viene a prendere per sfruttarlo, senza partecipare agli utili. E si sa che le bottiglie di plastica (per esempio) sono molto ricercate. Non c'é qualcosa che ci sfugge?
Distinti saluti, Gianni Oneto

Risponde il direttore Michela De Rosa
Certo, anche perché c'è molto lavoro per far sì che continui a sfuggirci qualcosa. Intanto prendiamo atto che iniziamo tutti a prenderne atto.

ASL4: CI SPIEGATE COME DOVREMMO PAGARE?

Ma è mai possibile che il punto giallo a Chiavari sia sempre rotto? Non potrebbero mettere due macchinette così se se ne rompe una si può pagare senza dover fare avanti e indietro? Inoltre c'era una persona più anziana di me che non aveva il bancomat, non si potrebbe fare il pagamento anche tramite contanti? Va bene eliminare lo sportellista così risparmiamo, ma almeno dateci la possibilità di pagare come possiamo e di non dover impazzire.
Firmato Un utente "anziano" indignato.

UNA STORIA CHE CI HA COMMOSSI

In ricordo di Guido

Qualche anno fa intervistammo il signor Guido Pilato di Rapallo che raccontò sulle nostre pagine le incredibili, tragiche vicende che aveva dovuto affrontare in guerra. Fu uno dei pochi reduci di Russia, da cui tornò profondamente cambiato. Recentemente è venuto a mancare; lo abbiamo saputo dalla moglie Alice che in suo ricordo ha fatto un gesto che ci ha sorpresi e commossi: "*Un'offerta di sostegno a Corfole, perché era la lettura preferita di Guido. In realtà glielo leggevo io perché era diventato cieco. Alla fine lo sapevo tutto a memoria ma mi piaceva. Era un nostro momento. I vostri articoli ci facevano sorridere ed emozionare. Mi faceva prendere tante copie per distribuirle in tutto il palazzo perché, diceva, "lo devono leggere tutti". Era il suo modo di sostenervi e di dimostrarvi l'affetto che provava. Adesso voi continuate a farmi sorridere e a farmi compagnia e mi piacerebbe che ci fosse un ricordo di Guido".

Ce lo ricordiamo il signor Guido, ma non sapevamo quanto fosse grande il suo affetto. E se mai avessimo dovuto esprimere quale sarebbe il risultato più bello per noi, ecco, sarebbe questo. Diventare parte delle vostre giornate, esservi utili, farvi compagnia, ridere ed emozionarvi. Essere infine considerati degli "amici" che entrano nelle vostre case e si siedono sul divano con voi o vi accompagnano nel viaggio in treno. Ed essere qualcuno, qualcosa da condividere, promuovere e sostenere. Ora resterà un ricordo anche scritto di questa bellezza che a nostra insaputa ci legava così profondamente a una casa, a una vita, propagandosi per l'intero condominio e più. Forse siete in tanti a "volerci bene" senza che lo sappiamo. Sappiate che anche noi ve ne vogliamo. Grazie Guido, un caro pensiero per te, che ora sei nel mondo senza guerre.

DIAMO I NUMERI!

22 anni ininterrotti di pubblicazione

37 comuni, da Genova al Levante

10.000 iscritti newsletter

14.400 fan facebook

20.000 copie cartacee

Per far conoscere la tua attività, i tuoi eventi, feste, e iniziative, contatta la testata più diffusa e più seguita del territorio: 0185.938009 - 379.1614857

CONTATTI

Corfole, *acronimo di* ***Cor****riere* ***Fo****ntanabuona* ***Le****vante*
Aut. Trib. Chiavari n.5 del 17/10/2000
Editore Idt-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 (pagina)
TWITTER: @corfole

Ti piace Corfole? Sostienici

Questa testata è indipendente e auto finanziata, quindi ogni contributo 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

AREA DI DISTRIBUZIONE

Genova - Avegno - Bargagli - Bogliasco - Borzonasca - Camogli - Carasco - Casarza L. - Castiglione C. - Chiavari - Cicagna - Cogorno - Coreglia L. - Favale di M. - Lavagna - Leivi - Lorsica - Lumarzo - Mezzanego - Moconesi - Ne - Neirone - Orero - Pieve L. - Portofino - Rapallo - Recco - Rezzoaglio - S. Colombano C. - S. Margherita L. - S. Stefano d'Aveto - Sestri L. - Sori - Torriglia - Tribogna - Uscio - Zoagli

In evidenza i comuni che segnano i confini dell'area di distribuzione

SOLO 10 PRATICHE AL GIORNO

Invalidi, pensionati e disoccupati costretti a ore di coda all'aperto per accaparrarsi il numerino

Al patronato CGIL di Recco la situazione peggiore, ma anche a Rapallo e Chiavari non sembra meglio

Se vi capita di passare il mercoledì mattina sotto i portici di Via Biagio Assereto a Recco e vedere un capannello di gente in coda, state pur certi che non sono in attesa della focaccia, ma si trovano a sostare fin dalle prime ore del mattino per rientrare nei primi dieci numeri consegnati dagli impiegati dell'INCA (Istituto Nazionale Confederale di Assistenza), ossia il patronato della CGIL, per poter usufruire di importanti sovvenzioni sociali tra cui l'indennità di disoccupazione. L'ufficio apre alle 14.00 e la gente che aspetta per ore il proprio turno davanti al portone, anche in condizioni climatiche sfavorevoli, accampati come persone senza fissa dimora, non rappresenta per così dire una scena decorosa e gradevole a vedersi. Soprattutto nei mesi di settembre e ottobre, in concomitanza del termine dei contratti stagionali, le domande toccano l'apice, per cui l'attesa si fa davvero estenuante. Bisogna sapere che i termini per presentare queste documentazioni sono ristretti per cui non si può rischiare di aspettare. In molti dichiarano che nelle sedi di Rapallo e di Chiavari la situazione è anche peggio, affermando che alcuni cittadini hanno dovuto dormire per strada per accaparrarsi il numerino che dà diritto a questi servizi. Cerchiamo di trovare una spiegazione nelle risposte di **Domenico Del Favero *(nel riquadro)*, responsabile CGIL di questa zona.**

- A quanto risulta vengono dati solo dieci numeri, poco prima dell'orario di ricevimento: questo comporta per i cittadini lunghissime attese fin dal primo mattino, all'aperto e in situazioni precarie, cosa ne pensa?
Penso che non sia la soluzione ottimale, ma al momento è l'unica possibile. Ricordo che molte procedure possono essere gestite con l'utilizzo del codice SPIN dell'INPS, direttamente dall'utente. Esistono orari come per ogni attività, vengono dati numeri per contingentare le pratiche in relazione al rapporto tempo/operatore. Le sedi sono quelle che troviamo in base all'offerta del mercato e alle nostre disponibilità, come per altri enti o associazioni

- Pensa che la situazione potrà migliorare, ad esempio offrendo un orario più ampio?
A Recco non sono stati potenziati gli sportelli, evitando però di ridurli. L'impegno a migliorare c'è sempre. Si può aggiungere, senza polemica, che da noi si accettano tutti i tipi di pratiche, a differenza di altri soggetti che operano scelte discrezionali. Credo appaia evidente che, nella situazione data, cerchiamo di offrire il massimo delle risposte possibili a chiunque si rivolga presso i nostri uffici.

- E' possibile per il cittadino ricevere informazioni via telefono?
Sì, ma in molti casi è meglio rivolgersi direttamente agli uffici per evitare malintesi e/o per ritirare modulistica dedicata. Un primo filtro può essere fatto telefonicamente, ma sicuramente le questioni più complesse necessitano di un contatto diretto.

- Data l'enorme richiesta di pratiche in certi periodi dell'anno, non crede sia necessario trovare soluzioni alternative, ad esempio gli appuntamenti telefonici?
- Cerchiamo di dare risposte a tutti, ma trattandosi di numeri elevati, specialmente in alcuni periodi (es. disoccupazioni a fine stagione turistica), può verificarsi qualche intasamento. Non permettiamo comunque che qualcuno rimanga fuori dai termini (per la disoccupazione 68 giorni). Gli appuntamenti determinerebbero anche il rischio di che gli utenti non si presentino.

- Le risulta che c'è chi ha addirittura dormito davanti la sede della CGIL di Chiavari per rientrare nei primi dieci numeri? Se si, le sembra una condizione accettabile per un cittadino bisognoso di un diritto che gli spetta?
Se è accaduto, purtroppo non dipende da noi, ma è lo specchio di una dimensione più ampia, dove per ottenere un diritto bisogna superare ostacoli e disagi, creando situazioni non degne di un paese civile.

- Pensa che gli addetti preposti agli sportelli siano adeguatamente preparati e competenti in materia di disoccupazione e quant'altro? Ovvero, pensa che il Patronato CGIL funzioni in tal senso?
Penso che tutti i nostri operatori siano adeguatamente formati, compresi quelli del patronato. Equivoci o malintesi sono possibili, come penso che accada anche in altri servizi.

-Come mai l'INPS non si fa carico di tali pratiche, delegando tutto ai patronati?
Il problema non è l'affidamento ai patronati di pratiche in convenzione, ma piuttosto la crescita di quelle fuori convenzione contestualmente a tagli significativi nel finanziamento. In pratica INPS ci chiede di più e i governi tagliano i fondi. E' una grave contraddizione, anche perché i patronati, la loro funzione e le modalità di finanziamento sono normati da precise leggi. Malgrado questo, la CGIL ha scelto di non tagliare gli organici ma servirebbero più risorse per incrementare il servizio, che è rivolto a persone in una situazione difficile o delicata della propria vita.

- Com'è la situazione nel Tigullio? Che percentuale di disoccupati richiede l'indennità e quale fascia di età prevale?
I dati sulla disoccupazione nel nostro territorio non si discostano molto da quelli nazionali e regionali, siamo sotto al 10%, sapendo che tra gli occupati sono statisticamente conteggiati anche i soggetti impiegati per una sola ora settimanale o poco più, nel nostro territorio è significativa la variabile relativa alla bassa popolazione giovanile, dato che incrociato agli altri preoccupa per la scarsa offerta occupazionale per i giovani. È presente inoltre una discreta (purtroppo) presenza di over 50 e oltre, soggetti di difficile ricollocazione. I picchi di richieste di NASPI si registrano alla fine della stagione estiva, fino a ottobre, a causa dell'alta stagionalità dell'occupazione e a fine giugno con i precari della scuola.

Di Cristina Parente
Commenta e condividi su facebook.com/Corfole

Oltre la FASCIA

Le interviste per conoscere da vicino le persone "dentro" i nostri Primi Cittadini

Marco Di Capua: il sogno per l'Entella, il rapporto con i milanesi e le marachelle del Sindaco di Chiavari venuto da Lavagna *(e quella volta che si è sentito come Bucci)*

di Michela De Rosa

Scuola, lavoro, famiglia
48 anni, titolare Studio commercialista insieme alla moglie Michela Canepa; due figli.

Il suo è un percorso costellato di numeri e cifre, si immaginava così da grande?
Da piccolo mi immaginavo calciatore. Ma non avevo il fisico né i piedi giusti. E dato che ero sempre in mare perché mio padre era maestro d'ascia, ho iniziato per caso il canotaggio e lì ho avuto parecchie soddisfazioni. Da adolescente invece sapevo esattamente che volevo fare il commecialista. Mio padre da artigiano vedeva con grande rispetto chi "gli teneva i conti". Forse la passione per i numeri arriva da lì. Devo ringraziare i miei genitori che mi hanno permesso di studiare e di fare tutte le esperienze che mi sono servite per arrivare a costruirmi quello che ho oggi.

Cosa la diverte?
Mi diverte stare con i bambini, passare il tempo con loro, vedere la loro curiosità

I luoghi del suo comune che ama di più?
Sono affezionato al Porto turistico, appena ho tempo libero vado in mare.

Chiavari 2049, come se la immagina?
Una città con un'alta qualità della vita e con una vocazione più turistica. E i meravigliosi portici medievali di Chiavari Patrimonio dell'Unesco.

A cosa non potrebbe mai rinunciare?
A 20 anni ho conosciuto quella che oggi è mia moglie, Michela. Abbiamo condiviso tutto il percorso, abbiamo costruito insieme il nostro lavoro, la casa e la famiglia. Non potrei mai rinunciare a lei.

Quali sono i valori per lei più importanti?
Anzitutto l'onestà e il rispetto per gli altri perché alla lunga ripagano. Fare sport ti insegna tanto e il canottaggio è una grande scuola di vita perché c'è sia la tua parte individuale che quella di squadra, bisogna remare tutti nella stessa direzione e per lo stesso scopo. In più gli spazi vitali sono molto ristretti, quindi il rispetto reciproco è basilare.

Un oggetto a lei caro
È strano definirlo un oggetto ma è la casa. Io e mia moglie l'abbiamo sognata e realizzata con tanti sacrifici - che non sono finiti - proprio come la volevamo. Siamo partiti che non eravamo ancora sposati, poi l'abbiamo modificata via via con l'arrivo dei bambini. Tanti sacrifici, ma ci rappresenta.

Se potesse rubare qualcosa a un altro comune cosa sarebbe?
La mentalità dei milanesi. Mi piace l'efficienza, i servizi, la sanità che è la migliore d'Italia e la gentilezza. C'è una mentalità imprenditoriale, europea, aperta. Ci vado almeno 4-5 volte l'anno e ogni volta è un bagno di energia.

Può chiedere una sola cosa al Genio della lampada per Chiavari, cosa chiede?
Ho studiato economia e commercio, faccio fatica a immaginare una cosa del genere! Comunque, chiederei di mettere in sicurezza l'Entella e riportare la navigabilità del fiume, in modo da poter organizzare eventi sportivi. Questo sarebbe un grande volano anche per il turismo e un turismo sostenibile.

Chiavari 2049: *"Immagino i bellissimi portici medievali Patrimonio Unesco"*

La foto che mi rappresenta di più:
"I miei bimbi, il Comune, il canottaggio"

Al Genio della lampada chiederei: *"Di riportare la navigabilità sull'Entella, sarebbe un grande volano per il turismo sportivo e sostenibile"*

@Jesse Tinsley

Una situazione buffa in cui si è trovato
Beh, mi sono trovato nella stessa situazione di Bucci: appena eletto mi hanno chiesto se conoscevo Chiavari. E non potevo fare altro che rispondere: "Sono il Sindaco, veda un po' lei".

Qual è la foto che la rappresenta di più?
Quella che racchiude ciò che amo di più: sono davanti al Comune con in braccio i miei bambini in occasione del Palio Remiero del Tigullio. Col nostro equipaggio siamo arrivati primi nella Rievocazione Storica e secondi nella gara competitiva. Per me che ho fatto canotaggio a livello agonistico, ritornare in gara dopo 17 anni è stata una bella sfida e una grande soddisfazione personale.

Ma lei l'ha mai fatta una marachella?
Saltavo scuola. Da minorenne, quando dipendevo dai genitori per firmare le giustificazioni, saltavo in extremis, se avevo paura delle interrogazioni. Poi in quinta, quando potevo firmarmele io, saltavo le lezioni "meno importanti" per stare in auto e studiare le altre. I miei non lo sapevano, lo scopriranno ora!

In una frase: chi è Marco di Capua?
Un ragazzone di Lavagna che è diventato sindaco di Chiavari per caso.

Anche l'intervista viene meglio davanti a una focaccia!

Album ufficiale di figurine: così l'Entella entra nella storia

E con la sua laurea Chiosa dimostra che sport e studio possono combaciare: sarà testimonial nelle scuole

L'ALBUM: COME TROVARLO

E' stato presentato lo scorso 13 novembre presso l'Ipercoop I Leudi di Carasco, dove i giocatori dell'Entella sono stati letteralmente presi d'assalto dai tifosi per foto e autografi. Ha debuttato così l'album Interamente dedicato alla società - dalla prima squadra ai pulcini, maschile e femminile - ideato proprio insieme all'ipercoop di Carasco. Si trova in vendita insieme alle figurine nel centro commerciale e nei negozi della galleria, nonché nei supermercati Coop di Recco, Chiavari, Sestri Levante, Rapallo e Santa Margherita.

LAUREATO E TESTIMONIAL NELLE SCUOLE

Di vittorie ne ha conquistate tante nella sua carriera, ma ora ha dimostrando di essere un grandissimo esempio dentro e fuori dal campo. Marco Chiosa con tenacia e determinazione, si è laureato all'Università di Torino in scienze politiche e sociali discutendo la tesi su ***"I social network e il mondo del calcio".*** Ora diventerà testimonial dell'Entella incontrando gli studenti e i giovani calciatori del territorio per spiegare l'importanza dello studio anche nella formazione di chi fa sport. Il presidente Gozzi e tutta la squadra hanno espresso il loro orgoglio.

La Fontanabuona ha finalmente un Palafitness

Una realtà molto attesa, che dopo la piscina coperta, porta in valle e precisamente a Cicagna, una struttura che comprende piscina coperta, area fitness con palestra attrezzata e area benessere con sauna e bagno turco. La Fontanabuona dimostra ancora una volta che c'è la volontà e la capacità di modernizzare e professionalizzare servizi comunali e privati, in modo da mantenere la popolazione e magari attrarne di nuova.

LA TECNOLOGIA? ROBA DA RAGAZZE

Studentesse di tutta Italia chiamate a immaginare i lavori del futuro

Tra le vincitrici anche una ragazza del Liceti di Rapallo

A fine novembre 48 studentesse scelte da tutta Italia si sono sfidate a Roma per immaginare come la realtà virtuale cambierà i lavori del futuro, dal medico all'ingegnere, dall'astronauta al botanico. Fra di loro c'erano le studentesse del Liceti di Rapallo Yohanny Rodriguez, Matilde Benvenuto, Mireya Pia Fragomeni e Irene Zani, accompagnate dalla professoressa Barbara Abram. Le ragazze sono state divise in nove gruppi, quello di cui faceva parte Yohanny Rodriguez ha vinto il contest realizzando lo scenario dell'artista del futuro. Grazie a questo successo, la studentessa parteciperà, insieme ai "colleghi" del gruppo, ad un'altra esperienza formativa a Dubai durante Expo 2020.

Mondo Terracqueo: a Portofino si camminerà... sull'acqua

Arte, scienza e poesia per la svolta green del borgo

Il **13 dicembre**, nel giorno di Santa Lucia che la tradizione popolare indica come quello con meno ore di luce dell'anno, Portofino s'illuminerà di bellezza, poesia e sostenibilità grazie a Mondo Terracqueo, un'originale installazione dell'artista veneziano Marco Nereo Rotelli, che spiega: "*La bellezza è malata? Come possiamo aiutarla? La risposta è già nell'azione di questa installazione, capace di trasmettere ai sensi, con l'energia dell'arte, la profondità della poesia, la magia della musica, la verità della scienza che ci invitano a credere ancora nell'essere umano per una nuova consapevolezza*".
Con questo intento, una sfera alta oltre due metri collocata nel mezzo del porto e raggiungibile attraverso una passerella galleggiante, porterà le persone in mezzo al mare alla scoperta di preziosi messaggi di sostenibilità ambientale. Cuore dell'installazione è la luce: durante la notte la sfera si illuminerà dall'interno, rendendo ancor più evidenti le parole incise a fuoco dedicate al mare e al pianeta, provenienti dai più grandi poeti del mondo, mentre una musica ispirata ai suoni dell'acqua – creata dal Dj e conduttore radiofonico Alessio Bertallot – si diffonderà dall'interno, integrando vibrazioni, note, voci di differenti culture e stili musicali, in una alchimia perfetta tra stile antico e contemporaneo. Al messaggio poetico verrà affiancata un'informazione scientifica fornita dall'Acquario di Genova e dall'omonima Fondazione, che attraverso dei monitor forniranno informazioni, dati e grafici sulla salute del mare.

Dichiara il Sindaco Matteo Viacava: *"Abbiamo ricevuto in custodia un patrimonio di bellezze naturali e paesaggistiche, tradizioni, cultura e rispetto per le risorse del territorio che non ha eguali e che è nostra precisa responsabilità valorizzare al meglio, traghettandolo nel futuro."*
Con il progetto Mondo Terracqueo e il potente impatto visivo dell'installazione artistica, Portofino avvia un percorso di aggiornamento e valorizzazione della propria immagine. Pur restando fedele alla sua vocazione al turismo d'élite, si inserisce così nella scelta sempre più attuale di un turismo consapevole e punto di riferimento per quella sostenibilità che ovunque nel mondo si sta cercando di recuperare e applicare.

Francia: stop alla distruzione dei vestiti invenduti

E' il primo Paese europeo a fermare questa pratica

Come sapete l'industria della moda di lusso si regge sul concetto di esclusività. La cosiddetta "fast fashion" (moda veloce), ossia quella che sforna collezioni vestiti a basso prezzo una dietro l'altra, ha invece lo scopo di indurci a comprare compulsivamente. In entrambi i casi molto - anzi moltissimo - resta invenduto: come sbarazzarsi delle eccedenze? Distruggendoli.
Solo in Francia se ne stimano tra le 10.000 e le 20.000 tonnellate. All'anno. Tra i casi più eclatanti c'è quello di Burberry che ha reso noto di aver distrutto prodotti finiti per un valore di oltre 32 milioni di euro nel 2018. Fortunatamente a settembre ha deciso di fermare questa pratica siglando un un accordo con The RealReal per incentivare i clienti a vendere i loro pezzi iconici sul marketplace dell'usato. H&M non è da meno: nel 2018 ha invenduto merce per oltre 3milioni di euro, in parte finita bruciata. Secondo un rapporto di Business of Fashion, l'industria della moda scarta 500.000 milioni di euro di vestiti ogni anno.

MODA: TRA I SETTORI PIÙ INQUINANTI
Ma il danno inizia molto prima. L'industria di abiti, pantaloni, magliette, ecc. è molto inquinante e si trova al secondo posto solo dopo le compagnie petrolifere. Molti marchi stanno cercando di rendere il ciclo di produzione più efficiente e pulito, ma questo non basta e non si può certo lasciare tutto il lavoro alle aziende che ovviamente seguono i propri interessi.

La Legge anti sprechi
E' il caso della Francia che lo scorso 24 settembre ha presentato in prima lettura la Legge anti sprechi ('*Loi anti-gaspillage pour une économie circulaire*'), recentemente approvata dal Senato. I punti chiave sono fermare gli sprechi per tutelare le risorse, sollecitare gli industriali a sviluppare nuovi metodi di produzione, informare i cittadini ai fini di un consumo più responsabile, fino alla raccolta dei rifluti. Sarà vietata dunque la distruzione dei prodotti invenduti, che dovranno essere riutilizzati o riciclati. E questo vale per produttori, distributori e piattaforme online. Speriamo che presto l'Europa intera si unisca per fermare delle pratiche così scorrette. Ma l'azione più incisiva sta come sempre dalle nostre scelte.

RECCO-GENOVA PRIMA TRATTA EXTRAURBANA DELLA LIGURIA CON BUS TOTALMENTE ELETTRICO

In funzione dai primi di dicembre

Dopo l'avvio della prima linea con bus ibrido tra Sestri Levante e Chiavari, inaugurata un paio di settimane fa, adesso per Atp Esercizio e per l'abbattimento delle emissioni inquinanti si fa un altro salto di qualità. Dai primi di dicembre il primo bus extraurbano totalmente elettrico entrerà in funzione sulla linea 75 tra Recco e Genova. Sarà la prima linea totalmente elettrica extraurbana della Liguria e si tratta di un nuovo passo verso una politica che punta a trasformare i collegamenti nel golfo Paradiso in senso sempre più green.

ADDIO PLASTICA ANCHE SUGLI SCI

L'idea in seguito a uno studio scioccante

Niente cannucce, buste, bottigliette e stoviglie monouso: in Trentino, la ski area di Pejo, nel cuore del Parco Nazionale dello Stelvio, diventa il primo comprensorio sciistico al mondo libero dalla plastica. Già da questa stagione. E non è roba da poco visto che in media sono circa 35mila solo le bottigliette d'acqua vendute tra inverno ed estate. L'operazione è scattata dopo che uno studio dell'Università Statale di Milano e di Milano Bicocca ha scoperto che il Ghiacciaio dei Forni potrebbe contenere da 131 a 162 milioni di particelle di plastica derivanti dall'usura di abbigliamento e attrezzatura di alpinisti ed escursionisti, ma anche trasportate dall'aria.

UNA VALLE 100% SOSTENIBILE? POSSIBILE
Energia rinnovabile grazie a tre piccoli impianti idroelettrici che tra l'altro hanno una produzione superiore alle necessità, tanto che viene immessa in rete energia verde; per riscaldare case, alberghi ed uffici pubblici, si utilizza un moderno impianto di teleriscaldamento alimentato con gli scarti delle lavorazioni boschive, mentre per innevare artificialmente le piste si sfrutta solo acqua di recupero. Così il Parco Nazionale dello Stelvio ha ottenuto la certificazione della Carta europea del turismo sostenibile, che coinvolge i tour operator e le strutture ricettive. Fantascienza? No, solo la volontà condivisa di un territorio che ha capito che il mondo va in questa direzione e che oggi se si deve scegliere dove vivere o viaggiare si guarda soprattutto a questo. Anche questa volta, basta copiare.

Legna per la stufa? Andate in spiaggia

Le mareggiate ne hanno depositata a cumuli: ora, dichiarato lo stato di emergenza, si può prendere

Bogliasco - @Gianni RIsso

Gli eventi meteo che hanno colpito la nostra regione tra ottobre e novembre hanno causato numerose piene dei torrenti che hanno trasportato fino al mare grandi quantità di materiali legnosi. Trascinati dalle correnti, si sono arenati sulle spiagge in ammassi di tronchi, radici, canne, tavole, rami e persino alberi. In molti potrebbero raccoglierli, ad esempio per la stufa di casa, ma anche hobbysti, artigiani, artisti, arredatori e restauratori, dando così un prezioso aiuto ai Comuni che avrebbero il grosso del lavoro fatto gratis.
Di buon senso, vero? Infatti è vietato.
Il legname sulla spiaggia è considerato "rifiuto speciale", in quanto può essere mischiato ad altri materiali come vetro e plastica, perciò va trattato allo stesso modo. Raccoglierlo significa quindi infrangere la legge. Gli unici che possono - e devono - occuparsene sono gli stabilimenti balneari per le spiagge private e i comuni per quelle libere, con permessi, formulari, burocrazia ed elevati costi di smaltimento con ditte specializzate. In altri Stati, invece, lo sfruttano da tempo per la produzione di fertilizzanti, semplicemente separando dai rifiuti non organici.

Quanta burocrazia per poter raccogliere i legni in spiaggia

Per regolamentare la raccolta del legname portato dalle mareggiate occorre che i Comuni emettano delle ordinanze specifiche, come hanno fatto ad esempio il 2 dicembre Santa Margherita e Sori, seguiti da Rapallo e probabilmente poi da tutti gli altri costieri. I Comuni hanno deliberato che *"il materiale ligneo spiaggiato sia messo a disposizione di privati cittadini per la libera raccolta ed il successivo riutilizzo ai fini della combustione in impianti termici civili"*. Quindi ora si possono prendere. Per poter dare questa ordinanza occorre che il Consiglio dei Ministri dichiari alla Regione che quella zona è in stato di emergenza, a seguito di una calamità; a quel punto la Regione comunica ai Comuni che possono fare la delibera. I tempi? Teniamo conto che queste del 2 dicembre fanno riferimento agli eventi meteo avvenuti tra il 14 ottobre e l'8 novembre.

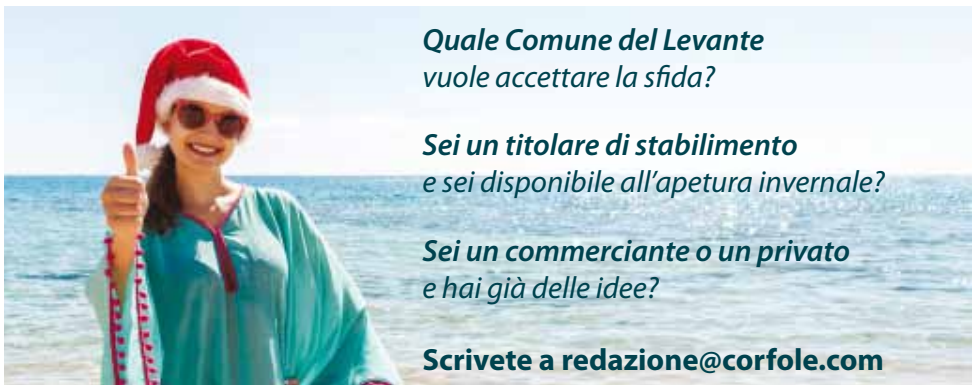
Ci salverà la Legge Salvamare

Dalla prossima stagione sarà tutto più semplice. Lo scorso 24 ottobre è stata approvata alla camera la legge Salvamare, nata allo scopo di risolvere un'altra assurdità normativa riguardo i rifiuti e nello specifico quelli pescati in mare. Anche questi, infatti, erano considerati "rifiuto speciale" e dunque il loro trasporto a terra comportava per i pescatori costi salati per lo smaltimento e lunghe procedure burocratiche. Così, invece di potersi mettere al servizio dell'ambiente, erano costretti a ributtarli in mare. Grazie alla nuova Legge ora potranno portarli a riva e smaltirli gratuitamente nelle isole ecologiche.
Tra i 60 emendamenti presentati è stato approvato quello relativo al materiale legnoso spiaggiato che sarà considerato biomassa, facilitando così le procedure di raccolta e smaltimento, abbassando i costi di gestione e soprattutto permettendo di selezionarlo e utilizzarlo per la produzione di energia pulita. Ora manca solo l'ultimo passaggio in Senato per diventare una legge definitiva, magari contribuendo alla riduzione della Tari.

(DE ROSA-RISSO)

Al mare, tra coperte, tramonti e vin brulé

La moda partita da Riccione è già un successo: un'idea da importare per destagionalizzare



Se c'è una cosa che si può imparare dalla Romagna è che non si arrende mai. E che tutto può diventare un'attrazione, anche il mare d'inverno. L'idea è quella di attirare anche le persone che adorano la montagna solo che al posto delle cime innevate, potranno godersi lo spettacolo del mare. Inoltre si è notato che sono sempre di più i temerari che sfidano il freddo concedendosi un bagno in mare anche a dicembre o a gennaio. E c'è già chi ha telefonato dalla Germania per assicurarsi un posto al sole.
E pensare che mica hanno le belle giornate calde come qui, ma hanno sviluppato la fantasia, la creatività, l'arte di cambiare (e la simpatia) che rende tutto fattibile e desiderabile. A partire dai Comuni, che lanciano nuove sfide.

Il bando del Comune per le aperture invernali

Dopo cupole riscaldate, piste su ghiaccio, villaggi di babbo Natale e presepi di sabbia allestiti al riparo di imponenti tensostrutture, il comune di Riccione ha lanciato un bando per stimolare gli stabilimenti a restare aperti anche in inverno, puntando ai 365 giorni all'anno. Il bando ha previsto la possibilità nel periodo invernale di presentare proposte che consentano di mantenere gazebo, giochi per bambini e camminamenti, a condizione di renderli operativi e utilizzabili con una manutenzione accurata, nel periodo compreso tra il 28 ottobre e il 29 marzo, così da garantire un servizio in più ai turisti con una spiaggia attrezzata e ordinata. La risposta è stata un boom di manifestazioni di interesse, circa un centinaio.

Idromassaggi e tuffi in piscine riscaldate

Così già da questo dicembre si potrà andare in spiaggia a godersi una bella giornata di sole, senza la tipica calca estiva, respirare aria buona, concedersi un idromassaggio o una nuotata in acqua calda nelle tante piscine. E poi sdraiarsi sui lettini, protetti da paravento trasparenti o sotto i gazebi riscaldati, a godersi un bel tramonto al caldo di una coperta, sorseggiando un the, cioccolata calda o vin brulé. O ancora gustare un aperitivo in un'atmosfera particolare. I prezzi dei lettini saranno più bassi che in estate e i costi del riscaldamento ammortizzati dall'uso ad esempio di pannelli solari.

Aperti per le feste

Già in questi weekend sono fruibili molte spiagge, che dal 27 dicembre al 6 gennaio saranno aperte tutti i giorni, così come dal 18 al 22 gennaio, quando a Rimini ci sarà la fiera del gelato che riempie anche gli hotel di Riccione. E non è finita qui: con l'apertura invernale arriverà anche un inizio anticipato di stagione estiva che partirà dall'1 marzo per concludersi come di consueto a ottobre.

#bastacopiare

La sfida lanciata da Riccione promette un cambiamento di mentalità, restituendo alla spiaggia una fruizione che fino a qualche anno fa era ritenuta impensabile. E, viste le temperature più miti, un'idea a maggior ragione replicabile in Liguria per rilanciare il turismo. Anche in questo caso #bastacopiare. Chi sarà il primo?

I cercatori delle *radici di famiglia perdute*

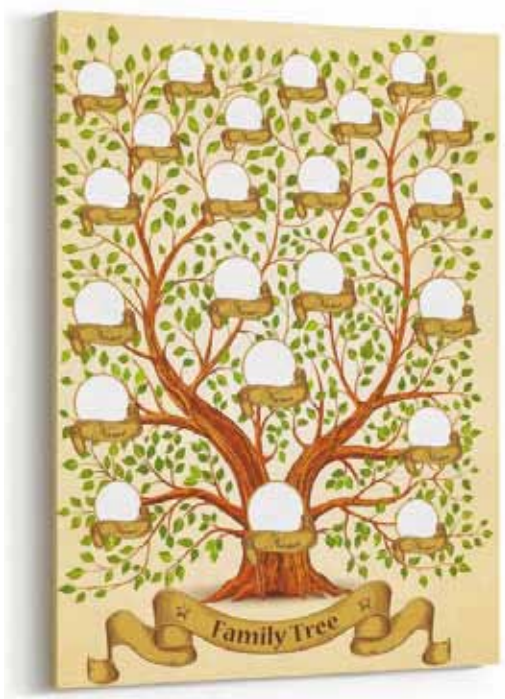
La ricostruzione delle proprie origini è un viaggio affascinante che ci ricollega con le persone da cui proveniamo e con la storia che ci ha portati dove siamo

- di Cristina Parente

Chi non ha mai avvertito la curiosità di conoscere la propria discendenza? O di sapere da chi si è ereditato l'estro per il disegno, la predisposizione per la matematica o per il calcio? Andare alla ricerca delle nostre origini è come un viaggio avventuroso nel nostro passato. La ricerca si fa spesso presso archivi dello Stato Civile, parrocchiali o di Stato, ma bisogna saperlo fare e per questo c'è il genealogista. All'estero è una figura professionale riconosciuta dai Tribunali e fondamentale nell'affiancamento nell'attività per avvocati e notai, qui in Italia il primo passo lo ha fatto l'Archivio di Stato di Genova nel 2017 con la creazione del primo "albo dei genealogisti" grazie alla Dottoressa Annalisa Rossi, oggi a capo della soprintendenza dei beni archivistici e bibliografici della Lombardia e del Piemonte – Valle d'Aosta. Attualmente all'albo sono iscritti sei genealogisti. Tra questi c'è il giovane recchese **Riccardo Ferrarini Finetti**: classe 1991, dopo gli studi classici presso il Liceo Da Vigo di Rapallo ha frequentato la scuola di Archivistica, Paleografia e Diplomatica dell'Archivio di Stato di Genova, lavorando parallelamente alla biblioteca di Recco. Nel 2016 ha intrapreso il percorso in laurea di Conservazione dei Beni Culturali presso l'ateneo genovese. Lo avevamo intervistato nel 2013 e oggi gli chiediamo qualche curiosità alla luce delle sue recenti ricerche.

L'IDEA

Nelle Feste sedersi tutti insieme e ricostruire la storia del nostro albero della vita, per un Natale davvero "in famiglia"



Il genealogista recchese Riccardo Ferrarini Finetti e un quadro che invita a comporre il proprio albero genealogico

- Ricostruire le famiglie: come nasce una passione così particolare?

Devo riconoscere gran parte del merito a mia mamma che quando avevo sei o sette anni, mi portava alla tomba di famiglia a Migliarino (Ferrara), dove mi spiegava le varie relazioni tra i defunti, ed io ero molto curioso di approfondire alcuni aneddoti di famiglia. Un'altra motivazione è stata l'assenza di mio papà fino all'età di sedici anni, un'assenza di radici che mi ha spinto nella ricerca genealogica. Ho iniziato come autodidatta, facendo ricerche sulla mia parentela, trascrivendo i ricordi di famiglia, poi mi sono avvicinato ai comuni e alle chiese. Nel 2011 è iniziata la mia vera attività, quando iniziai a scrivere qualche articolo. Una pubblicazione asseriva che Pablo Picasso, il cui bisnonno era di Sori, fosse consanguineo del nostro pittore Matteo Picasso: riuscii a dimostrare che la parentela, sempre che fosse stata presente, si spingeva alle soglie del 1700 e il buon Pablo non credo potesse esserne a conoscenza. Da questo articolo seguì una serie di iniziative in collaborazione col Comune e la Pro Loco di Recco che mi permisero di far conoscere la genealogia, ma soprattutto di poterla insegnare.

- Quali curiosità e stranezze emerse dalle tue ricerche ci puoi raccontare?

*Due storie mi sono rimaste particolarmente impresse perché riguardano da vicino **Recco**. Si tratta di due famiglie che mi hanno contattato dagli estremi opposti del mondo, una dall'Argentina e l'altra dall'Australia, entrambe con un vero interesse per le proprie origini e la propria storia.*
*Iniziamo dalla prima. Fui contattato dalla Presidente di una importante azienda sanitario di Buenos Aires, la quale in visita a Genova mi chiese di poter curare il suo albero genealogico giacché la famiglia era originaria di Recco. In genere le persone mi raccontano in partenza la loro storia legata principalmente all'emigrazione e alla vita fatta in sud America. Ciò che è commovente in questi racconti è che utilizzano nomi di strade e quartieri che sono stati tramandati oralmente e fanno riferimento alla Recco che non c'è più; in genere infatti queste famiglie ignorano la sorte che la città ha subito nell'ultimo conflitto mondiale e l'impressione che si ha nell'ascoltarli è che abbiano una "fotografia" impressa nel cuore e nella mente di un paese lasciato più di un secolo fa, oggi cambiato radicalmente. La fortuna per la memoria della famiglia è stata però un'altra. Il bisnonno infatti era il figlio di Tommaso **D'Aste** che fu sindaco di Recco dal 1885 al 1895 e la cui tomba è rimasta miracolosamente intatta. Una testimonianza importante per la loro storia e un nuovo legame oltreoceano per la nostra collettività.*
*La seconda invece vede come protagonisti la famiglia **Cervetto**. Si tratta di una storia che testimonia le capacità dei nostri vecchi nel crearsi un futuro migliore abbandonando, presumo con molta fatica, la vecchia Recco in un contesto storico ed economico di crisi. Luigi Cervetto era nato nel 1858 da genitori abbastanza anziani per l'epoca; trovandosi in giovane età orfano si lanciò nella carriera militare e nel 1892 lo troviamo in Australia dove sposa un'altra italiana, Teresa **Massai.** La coppia ebbe cinque figli nel giro di diciassette anni. La comunità di Brisbane lo ricorda con orgoglio ancora oggi: fu lui infatti a fondare una cooperativa di pesca che permise alla cittadina australiana di svilupparsi e di crescere grazie alla attività economica.*

- Ti sei mai imbattuto in storie drammatiche o misteriose?

*Un altro caso curioso è accaduto attorno al suicido di Caterina **Bisso**, il giorno di Natale del 1885. Fu trascritto nei registri di stato civile il parere contrastante dei medici occorsi sul posto, Dott. **Cagnoli** Michele e Dott. **De Barbieri** Ignazio: il primo sosteneva che si trattava senza dubbio di un caso di suicidio, il secondo invece riscontrava sul corpo dei segni evidenti che a suo avviso potevano essere stati commessi quando era ancora in vita, e quindi successivamente gettata in mare.*

- Si arriva sempre a capo di tutto o ci sono storie che possono rimanere in sospeso?

*Un caso di identificazione che non sono mai riuscito a risolvere riguarda un americano, un certo Rio **Severino** che dichiara di essere nato a Recco il 29 novembre 1889 e poi sbarcato a New York il 4 maggio 1907. Ho cercato ovunque conferme della sua nascita, anche nei paesi limitrofi e prendendo in considerazione qualsiasi genere di errore, ma non ce ne sono.*

- Cosa ti appaga di questo lavoro?

La felicità delle famiglie quando rivelo e racconto la loro storia. Alla fine l'albero genealogico è solo un grafico con delle date, ma dietro ci sono delle persone che come noi oggi hanno vissuto, lavorato, amato e sofferto, per una linea ininterrotta indietro nel tempo. A livello professionale la soddisfazione è quella di essere stato cercato e assunto come genealogista dalla società italiana E. D. Genealogia, facente parte del gruppo austriaco di Historikerkanzlei che vanta otto sedi in Europa.

La magia dei *Nipoti di Babbo Natale*

Una bellissima iniziativa che ci permette di realizzare i desideri degli anziani soli: ecco come fare

- di Michela De Rosa

"Non è mai troppo tardi per avere un'infanzia felice": questa potente frase (di Richard Bandler) ci ricorda che la vita può riservarci sorprese a qualsiasi età, che aprendo il cuore possiamo trovare in modi inaspettati chi è disposto a regalarci momenti, esperienze ed emozioni di cui in qualche modo la vita ci aveva privato. E non è mai troppo tardi anche per scrivere una lettera a Babbo Natale. Anzi, ai suoi "Nipoti".

Torna infatti l'iniziativa "I Nipoti di Babbo Natale", grazie alla quale abbiamo la possibilità di fare un regalo ad un anziano che vive in casa di riposo scegliendo tra una delle tante "letterine" pubblicate al sito **www.nipotidibabbonatale.it.** Ideata dell'associazione Un Sorriso in più Onlus sostenuta dalla Fondazione Provinciale per la Comunità Comasca, in un solo anno ha avuto le adesioni di oltre 40 strutture in tutta Italia, dalle quali sono arrivati oltre 800 desideri, tutti esauditi a tempo di record.

Una bellissima finestra aperta su quanto di buono, di bello e di vero c'è nelle persone, in tantissime persone, che sono pronte a donare non solo un oggetto o un'esperienza, ma soprattutto un atto di cura e di affetto incondizionato a un estraneo, cambiandogli di sicuro il Natale, e forse anche la vita. In molti casi infatti hanno ricevuto i loro regali, a sorpresa, direttamente dai loro "nipoti di Natale", vivendo una giornata emozionante, a cui spesso ne sono seguite altre.

CHE TENEREZZA QUESTI DESIDERI

Riguardano necessità semplici, pantofole calde, tute comode, o *"una canottiera di lana"* perché chi la portava a Caterina, 98 anni, ora non c'è più. In alcuni casi sono legati a un ricordo o alla voglia di vivere un'esperienza, come per Ignazio che voleva cantare al karaoke, o Bruna, che a 87 anni ha chiesto un'esibizione di ballo o Gilmo il cui sogno era *"una giornata a vedere la Juve e tifare Ronaldo"*, mentre Giampietro, 86 anni, voleva *"tornare sulla neve"*. Poi c'è chi come Ines a 85 anni ha chiesto un bel piatto di calamari fritti magari insieme a Mauro, 85 anni, con le sue tagliatelle ai funghi porcini, e Maria Grazia che a 94 anni ha voluto "*una bella torta Saint honorè*". Ada, 87 anni, non ha chiesto piatti in particolare, ma *"una cena con amici"*. Giulia invece, a 79 anni, dopo una vita passata a insegnare al liceo classico vorrebbe tornare in cattedra per un giorno e Sunta, che forse a scuola non ci è andata mai, a 98 anni ha chiesto del materiale scolastico. E quei sogni di bambino? Ecco il trenino elettrico che Maurizio sognava fin da piccolo, la bambola morbida per Giovannina, 86 anni, e le barrette kinder per Antonio, 72 anni. E si scopre che ci sono desideri rinchiusi nel cuore da tutta una vita, come quello di Antonietta che, a quasi 90 anni, vorrebbe *"sentire cosa si prova a ricevere un anello con brillantino, perché non ho mai avuto un fidanzato che me lo regalasse"*. Poi c'è Bianca, che a 90 anni ha chiesto un aiuto per un altro ospite...

LE EMOZIONI DEI DONATORI

Ecco le testimonianze sul sito. **Stefano:** *"Una coperta che scaldi anche il cuore, una serata a teatro, un romantico giro di valzer... Sono queste le cose che si ricordano. Così ho scelto di esaudire il desiderio della signora Maria: mangiare una pizza in compagnia delle amiche e degli operatori della struttura. È stata una serata meravigliosa".*

Luisa: *"Di Agnese mi ha fatto tenerezza il fatto che il ricordo degli zoccoli che il papà faceva a lei e ai suoi sette fratelli, la legassero ancora alla sua famiglia, che viveva di poche cose. Consegnarli di persona è stato molto bello. Ha accettato con serenità la mia presenza e non smetteva di ringraziarmi, anche se dovrei essere io a ringraziare lei".*

Matilde: *"Ho scelto di fare il regalo al signor Francesco che desiderava "un orologio con i numeri grandi". Gliel'ho portato insieme ai miei genitori. Non se lo aspettava; si è emozionato e abbiamo pianto insieme. Ho chiesto alla struttura di poter tornare a trovarlo e sicuramente lo farò. È stata un'esperienza stupenda, che mi ha fatto riflettere molto".*

Alex e Dylan: *"Siccome il nostro nonno materno non lo abbiamo mai conosciuto, la mamma ci ha proposto di fare un regalino a un "nonno" lontano. Abbiamo esaudito il desiderio di Massimo, e siccome è distante glielo abbiamo spedito con una letterina e due foto. Dopo qualche giorno è arrivata la sua foto col nostro pacchetto! Eravamo felici anche noi! Gli abbiamo detto di pensare già al regalo dell'anno prossimo!".*

In foto alcune delle testimonianze che trovate sul sito

Se qualcuno si sentirà chiamato a fare questa esperienza e vorrete farci partecipi, saremo felici di condividerla (o tenercela per noi, secondo vostro volere).

CAMMINARE TRA LA NEVE
come nelle Cronache di Narnia
Il Parco dell'Aveto offre scenari da fiaba e viste mozzafiato

Questo strano novembre ha portato tantissima neve sui nostri monti, regalando scenari fiabeschi e l'opportunità di stare sulla neve in vari modi. Il Parco dell'Aveto offre un panorama da fiaba nella stagione invernale e ha una fitta rete di sentieri percorribili a piedi con le racchette da neve o con gli sci da fondo. Diversi i tragitti che si possono compiere in mezzo alla natura, nella pace totale dell'ambiente: si può scegliere il fai da te o le escursioni guidate. Tra queste c'è ad esempio quella "sulle tracce dei lupi" : un modo interessante e avventuroso per scoprire e conoscere davvero questi meravigliosi animali che vivono in questa zona. Le prenotazioni sono obbligatorie, al ***Punto Info del Parco tel. 0185/343370.***

Le principali cime del Parco dell'Aveto

Il Parco comprende le principali cime di questa porzione di Appennino: il Monte Penna (1.735 m), dal profilo caratteristico, la vetta più elevata del Parco; il Monte Aiona (1.701 m), caratterizzato da estesi pascoli sul versante tirrenico e foreste di faggio su quello padano; i monti Zatta (1.404 m) e Ramaceto (1.345 m), entrambi dalla caratteristica forma ad anfiteatro, a strati arenacei nudi nel versante meridionale e ricoperti da folte faggete in quello settentrionale.

ESCURSIONE N. 1

Semplice e alla portata di tutti

Rifugio Casermette del Penna-Monte Aiona (circa 3 ore andata e 3 ore ritorno, dipende anche dalla quantità di neve sulla strada)

Si arriva in auto sino alle Casermette del Penna (dopo Rezzoaglio, prendere la direzione per Amborzasco e proseguire sino a fine strada). Lì si possono affittare le ciaspole e percorrere vari circuiti, noi abbiamo provato il **sentiero A5 che porta sino al Passo dell'Incisa** e poi **l'A4 sino al Passo Spingarda**: il sentiero è piuttosto semplice e alla portata di tutti, si tratta di un dolce sali scendi tra foreste di faggi, in un clima degno delle *Cronache di Narnia* (famosa saga di libry e fantasy da cui sono stati tratti diversi film). Se arrivate nella zona la mattina verso le 10, quando il sole è caldo, avrete a disposizione diverse ore di luce. Dal Passo della Spingarda si può poi prendere il **sentiero A3 sino alla vetta del monte Aiona** (1.701 metri) dalla quale si gode un'invidiabile **vista che spazia dal mar Ligure sino alla pianura padana e all'arco alpino**: dall'alto si possono scorgere le vette del monte Penna, del Maggiorasca e del Monte Bue. Se siete fortunati potete anche incontrare l'ormai noto gruppo di **cavalli selvaggi** che vive nel nostro territorio.

ESCURSIONE n. 2

Per escursionisti esperti

Giro ad anello del monte Penna (4 ore totali)

Partendo sempre dalle Casermette del Penna e una volta dotati di ciaspole, seguite il **sentiero A5**, un anello intorno al Monte Penna che vi fa transitare sulla vetta a 1.735 metri, toccando sia per il Passo dell'Incisa che per il Passo del Chiodo. Attenzione: il percorso non è alla portata proprio di tutti, un versante della vetta è caratterizzato dalla presenza di catene per via del sentiero molto ripido e particolarmente esposto, e la discesa in alcuni punti è ripida. Nessuna impresa da Messner, ma se volete fare una camminata più tranquilla, allora seguite la proposta 1. Una possibile **variante per accorciare il tragitto** è seguire il percorso contraddistinto dal triangolo giallo che porta direttamente alla vetta, senza fare il giro del monte. Oppure farne solo una parte e tornare indietro: anche passeggiare in mezzo agli alberi e al silenzio per pochi chilometri, non ha prezzo!

Equipaggiamento: i consigli del Parco

Indossate un abbigliamento a strati e calzature da escursione. Portate un copricapo e una giacca a vento. Ricordatevi sempre di portare una scorta d'acqua sufficiente. I bastoncini telescopici, che aiutano a regolare la marcia e ad equilibrare il peso dello zaino, possono rivelarsi utili. Nella stagione invernale sono consigliabili i guanti e, quando la neve è fresca, sono necessarie le ghette e talvolta le racchette da neve. Numerosi percorsi, nei tratti esposti a Nord, presentano difficoltà anche notevoli in caso di ghiaccio; in questi casi diventa indispensabile indossare i ramponi.

Info e contatti

Parco dell'Aveto

• Sede Via Marrè 75a 16041 BORZONASCA(GE) Tel. 0185 340311-Fax 0185 343020

• Sede distaccata in Val d'Aveto Via Roma 47 16048 REZZOAGLIO (GE) Tel. 0185 870171-Fax 0185 871928

Presso le sedi sono operativi:

• Centro di Educazione ambientale cea.aveto@parcoaveto.it

• Punto Informazioni (con locale espositivo)

• Servizio di accompagnamento escursionistico ambientale (con guide abilitate)

• Biblioteca tematica Tel. 0185 343370 www.parcoaveto.it info@parcoaveto.it

Gioia Rossi

Commenta e condividi su facebook.com/Corfole

UN LIBRO PUÒ CAMBIARCI LA VITA?

Alcune recenti vicende li hanno visto buttati e perfino bruciati: ne abbiamo parlato con alcuni "lettori speciali" che ci hanno anche rivelato il loro libro del cuore o del momento, come consiglio di lettura o per un regalo da mettere sotto l'albero

Ultimamente si sono verificati episodi brutali nei confronti dei libri e della cultura, alcuni paradossali, come quello che in agosto a Bordighera ha visto centinaia di libri buttati nel cassonetto della raccolta della carta, mentre a poche centinaia di metri si svolgeva il Festival del libro! Fautore del gesto la vicina scuola elementare e media, per sbarazzarsi di libri come materiale ingombrante. Il 10 novembre scorso, a Modena sono stati bruciati i libri messi a disposizione gratuitamente nella cassettina al parco; i modenesi non si sono dati per vinti e ne hanno subito portati altri. Se da una parte i libri e la cultura vengono bistrattati, anche dai politici che dovrebbero tutelarli, vi sono per fortuna tante persone che continuano ad amarli e proteggerli. Citiamo l'esempio di Ankara in Turchia, dove alcuni netturbini hanno aperto una biblioteca pubblica composta interamente da libri destinati alle discariche, e l'hanno chiamata: ***"La libreria dei libri dimenticati"***. Oppure chi crea biblioteche ambulanti per raggiungere anche quelle piccole località dove la cultura fatica ad arrivare. Abbiamo chiesto a varie persone del Levante cosa ne pensano di questi fenomeni e quale libro li ha toccati maggiormente. Chissà che tra questi non ci sia il consiglio che stavate aspettando per un regalo da fare - o da farvi - per Natale!

« »

Cominciamo da **Paolo Donadoni**, **sindaco di Santa Margherita Ligure e poeta fin da giovanissimo**, per quale «*La lettura è un fondamento essenziale della civiltà, universalizza la nostra visione del mondo e ci insegna la pluralità dei punti di vista. Gli attacchi contro l'umanità non mancano mai di colpire libri e letteratura, consapevoli del loro ruolo di presidio dei valori, della loro forza. Consiglio due libri brevi ma incredibili*: ***L'animale morente di Philip Roth*** e ***Libri da ardere di Amélie Nothomb***».

Saltiamo **a Chiavari con la scrittrice Valeria Corciolani**: «*Come scriveva Gianni Rodari "Vorrei che tutti leggessero. Non per diventare letterati o poeti, ma perché nessuno sia più schiavo". Credo che la cultura in fondo non sia altro che questo: un pensiero libero capace di vivere, crescere e spaziare con curiosità, senza vincoli o pregiudizi. Non c'è bisogno di bruciare i libri per distruggere la cultura, purtroppo è già stata fatta a pezzi prima, quando abbiamo perso il gusto per la lettura. Penso che ogni buon libro deve cambiarti la vita e in questo momento mi pare davvero calzante* ***La sovrana lettrice di Alan Bennet****: poche pagine (così anche i lettori "tiepidi" non si spaventano), ma dense di humor, ironia e passione per questo meraviglioso "tarlo" che sono i libri*».

A **Recco, il medico Augusto Marchesi** pensa che: «*Questi eventi mi ricordano il film Fareneith 451 dove vengono bruciati i libri perché è reato possederli. Per fortuna alla fine un gruppo di persone ne impara a memoria il contenuto per tramandarlo. Questa è l'importanza dei libri o degli scritti in genere: la possibilità di tramandare un pensiero, una storia, un'idea. Per quanto riguarda i libri fondamentali cito* ***I Promessi Sposi di Alessandro Manzoni*** *con particolare riferimento alla frase: "La vita non è una festa per pochi o un calvario per molti ma un impegno per tutti. Non credo vi sia un libro che possa cambiare la vita anche perché il libro non è vissuto, è letto. Credo che in ognuno di noi ci sia, in nuce, una qualche attitudine, qualche talento per usare un'espressione evangelica, ma che stia a noi coltivarlo e trarne frutto, magari anche grazie a buone letture*».

A **Lavagna ascoltiamo Aurora Pittau**, **ex professoressa di francese e delegata alla cultura dal 2004 al 2014**: «*Istruzione e cultura sono il pane della vita. Sono il mezzo attraverso cui ogni persona acquisisce capacità di pensiero autonomo, libertà di pensiero e di azione, e possibilità di imporsi anche professionalmente. Considero un grande sacrilegio bruciare o buttare i libri e ancor di più profanare i bookcrossing. Del resto le biblioteche stesse, anche quelle che sono state vitali per la crescita di tante generazioni, stanno subendo l'incuria o la chiusura in molti comuni, Lavagna docet. Leggo di tutto ma uno che mi ha lasciato il segno è stato:* ***La peste di Albert Camus*** *perché tocca dei temi vissuti direttamente e tragicamente dallo scrittore ma lascia anche un grande messaggio, quello della solidarietà' tra persone*».

Alessandra Virgillito di Avegno è un'insegnante e divoratrice di libri: «*Sui social molto spesso si incontrano giovani e adulti che non hanno padronanza della madrelingua, delle più semplici costruzioni verbali, e se qualche utente prova a correggerli, si ritrova apostrofato con "maestrina" e "professorone". Oggi c'è un degrado delle buone maniere, già presente nelle scuole di primo grado. Come Bulgakov scriveva, "le parole non bruciano", vivono in eterno, partono dalla pagina del libro e si trasmettono ad ognuno di noi. Il mio libro preferito rimane il suo* ***Il maestro e Margherita di Michail Bulgakov****. Un libro attuale, sofferto, vivo. Assolvere ed assolversi, talvolta, per non soccombere*».

Sentiamo **Corrado Barchi, musicista, compositore e tecnico del suono,** abitante a Moneglia ma nativo di Santa Margherita Ligure: «*L'avvento dei mass media e dei social hanno indotto il pubblico, soprattutto appartenente alle nuove generazioni a leggere sempre di meno, tutti oramai utilizzano i social network. Il libro ha certamente il suo fascino, ma siccome viaggio spesso preferisco ascoltare gli audiolibri. Tra i libri che mi hanno lasciato un segno direi alcuni libri di Jules Verne e indubbiamente* ***Il Nome della Rosa di Umberto Eco*** *per il fascino della storia, l'ambientazione e la capacità letteraria del grande Eco, oltre a* ***La Ragazza nella Nebbia di Donato Carrisi****, un bel giallo da cui hanno prodotto un film godibile*».

Ed ecco il parere di un **artista, di Sestri Levante, Alfredo Gioventù**, «*Ne* ***Le pietre del cielo Pablo Neruda*** *diceva che "La bellezza salverà il mondo" e ciò che è bello è, necessariamente, anche giusto: bisogna opporsi con tutte le proprie forze alla cultura dell'odio e del rancore perseguendo armonia e disponibilità d'animo*».

Cristina Parente
Commenta e condividi su facebook.it/Corfole

#NOTIZIEBELLE

I libri come di riscatto

La biblioteca di Lavagna riapre grazie a un ex detenuto

Il comune nel luglio scorso l'aveva chiusa in quanto, a causa del dissetsto economico, non poteva pagare un dipendente dedicato. Ma, è il caso di dire, di necessità virtù. Infatti, la riapertura è stata possibile grazie a un accordo con la casa circondariale di Chiavari che ha destinato un detenuto coinvolto in un progetto di inclusione sociale, ad aprire e chiudere la biblioteca di piazza Ravenna. Non solo: la struttura, che finora offriva una minima apertura di due mattine e un pomeriggio, resterà ora aperta dal lunedì al venerdì dalle 8:30 alle 12:30 e dalle 14:00 alle 18:00 con ben tre giorni dedicati al prestito (lunedì, mercoledì, venerdì).

Jólabókaflód: ecco perché in Islanda tutti regalano libri

E passano la Vigilia a leggerli

Letteralmente si traduce con "inondazione di libri". È la tradizione islandese che consiste nel regalare libri e trascorrere la notte di Natale e il giorno successivo a leggerli. Si inizia a novembre, quando ognuno riceve nella sua cassetta postale il catalogo delle nuove pubblicazioni dell'Associazione degli editori islandesi.
Lo Jólabókaflód risale alla seconda guerra mondiale, quando le severe restrizioni ridussero le possibilità dei doni. Le limitazioni sulla carta erano meno gravi e i libri sono diventati il regalo di Natale perfetto. Una bella tradizione da importare!

VOX POPULI

I migliori commenti dalla rete
Protagonisti, voi!

SESTRI LEVANTE

Riva, territorio di nessuno

Siamo arrivati a quota 5 siringhe nel giro di un paio di giorni! Non è possibile mandare degli spazzini più volte alla settimana in Via Monsignor Vattuone? È brutto da vedere e soprattutto pericoloso per bambini e cani! (Francesca Corrias)

RAPALLO

Attenzione al tombino

In via San G. Emiliani prima delle strisce pedonali per poi immettersi in via Bolzano c'è una buca pericolosa. (Riccardo Maucci)

FONTANABUONA

SS225: ancora interrotta l'unica strada, a quando il tunnel?

Situazione tragica. La frana sembra sia enorme, quindi per ora si esclude il ripristino della viabilità. E ci stiamo a chiedere se sia proprio necessario il Tunnel con Rapallo. (Maura Libertini)

SANTO STEFANO D'AVETO

Il ponte infinito e abbandonato

I lavori sul ponte di Gramizza dovevano finire il 30/11: ecco come si presenta ora, e anche oggi cantiere deserto, qualcuno riuscirà a fare qualcosa? (Enzo Fugazzi)

> CHIAVARI

Per i cani rispetto, per gli umani no

- Almeno una volta al mese devo pulirmi le suole delle scarpe quando torno dal lungo Entella (ambo i lati). Potete per favore tirare su le cacche dei vostri cani? Grazie! (Laura Polisseni)
- È sempre stato così, tutti amanti degli animali, ma in quanto al rispetto per il prossimo... (Giuseppe Ponzini)

L'accesso all'Istituto comprensivo è da ripensare

Mi chiedo come, in una cittadina come Chiavari (...) ancora non si sia provveduto a realizzare un accesso consono per TUTTI i cittadini a un istituto comprensivo con asilo nido, scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado. Unica via d'accesso per chi non può salire le scale a piedi, è un ascensore fatiscente che funziona a intermittenza. (...) che non sembra rispettare nemmeno le norme di sicurezza in caso di qualsiasi situazione di emergenza e di evacuazione... (Federica Manfredi)

Piccoli e grandi tesori del Levante

SALA BALDASSARRE A CHIAVARI: UN LUOGO COLORATO DI PACE

Dipinta nel 2015, fa immergere nel Cantico dei Cantici di San Francesco

LARS IMPIANTI s.n.c.
DI LENITO ROVEGNO ALESSIO E DEPICOLZUANE ANDREA
Lamborghini CALORECLIMA
Joannes
IDRAULICA - RISCALDAMENTO
Assistenza caldaie
Impianti elettrici
Ristrutturazioni chiavi in mano
LARS IMPIANTI s.n.c.
Via S. Maria del Campo, 64
16035 Rapallo (GE) - Cell. 338 2681531
E-mail: larsimpianti@gmail.com

Siamo circondati di tesori, ma a volte non li vediamo. O non ne siamo a conoscenza. Inizia così il viaggio di Corfole alla scoperta dei piccoli, grandi capolavori sparsi sul nostro territorio: chiese, chiesette, statue, monumenti, affreschi, ma anche fontane, lavatoi e particolarità della natura. Aiutateci a scoprirli e divulgarli, segnalandoli via mail a redazione@corfole.com oppure con SMS o Whatsapp o Telgram al 379.1614857 oppure al telefono 0185.938009.

Chi conosce la Sala Baldassarre a Chiavari? E' stata inaugurata quattro anni fa, il 13 giugno 2015, ma non tutti la conoscono. A realizzarla è stata il noto pittore **Mario Rocca,** che in pochi mesi ha trasformato una sala del **Santuario di Sant'Antonio** in un vero e proprio capolavoro. Non una sala qualunque: è infatti il salone che solitamente ospita il concorso dei mini presepi, ormai una tradizione. Fateci un salto anche dopo l'esposizione, quando non c'è allestito più nulla: scoprirete un luogo di pace.

Il miracolo è nel "lasciare andare"

Il lavoro ha come scopo il ricordo dei Frati che hanno costruito il convento e vissuto per tanti anni, facendolo diventare un simbolo, non solo religioso, ma di tutto il quartiere. Per realizzarla, Rocca si è ispirato al Cantico dei Cantici di San Francesco: *"Ha vissuto il suo tempo con la massima partecipazione che era possibile* – ha spiegato Rocca –. *Ho dipinto la mia visione di lui, di un uomo a cui d'un tratto è crollato davanti un muro fatto di tradizioni, credenze, paure. A quel punto il miracolo, la bellezza della vita. Il mondo gli è comparso spoglio di tutte le filosofie e retoriche: lui lo sente, lo vive. E nel Cantico delle Creature ringrazia profondamente il Signore per il dono della natura, degli animali e delle persone. E lo vive intensamente: il mio scopo è stato di rendere tutto questo attraverso forme e colori".*

Sentirsi immersi in un altro mondo

"Vorrei che chi entra in questa stanza si senta trasportato in un'altra dimensione – ha spiegato l'artista – *lontano dalla lettura delle singole scene, o dei particolari di esse. Vorrei riuscire a far sì che chi la visita non sia solo uno spettatore o lettore, ma partecipe di un mondo di cui è parte. Non so se quanto ho proposto ci riesce, ma penso che questo sia l'unico modo di cercare la strada per realizzare qualcosa di vero, di partecipato in un dipinto".*
E secondo noi ci è riuscito perfettamente.

Gioia Rossi - facebook.com/Corfole

Lo Scalo è la miglior pizzeria del Levante 2019

PIZZA "CUCINATA", IMPASTI INSOLITI E ABBINAMENTI GOURMET

Siamo andati a provarla, ecco cosa abbiamo scoperto

In molti ci dicono di aver provato diverse delle pizzerie che ogni anno vengono segnalate per il nostro Concorso, ed è così anche per noi della redazione. In effetti un po' tutti tendiamo ad andare sempre negli stessi posti, ma le foto, i voti e i commenti che via via si susseguono, fanno venire davvero l'acquolina e la voglia di testare. E' così anche per la vincitrice di quest'anno, una novità anche per noi. Ecco quello che abbiamo scoperto e degustato alla consegna del meritatissimo Attestato di "PIZZA REGINA DEL LEVANTE".

La pizza "cucinata": da veri gourmet

Prorompe per la prima volta nel concorso e vince: Lo Scalo è davvero particolare, il perfetto connubio tra la pizzeria e il ristorante. Qui infatti il cuoco nonché patron del locale Andrea Farsaci e il pizzaiolo, nonché genero Matteo Moretti, collaborano e sperimentano, dando vita a delle pizze "cucinate", ossia realizzate come dei veri piatti da chef, con ingredienti ricercati e cotti nei modi più disparati, impiattamenti creativi e abbinamenti davvero unici. Già il Veronelli li aveva battezzati "pizza chef" e noi da semplici buongustai, senza saperlo, li avevamo nominati proprio così quando abbiamo provato la loro "Verticale di pizze": una degustazione di mini (ma non tanto mini) pizze, calzoni e panini con ingredienti sempre diversi a seconda delle stagioni. Un'esperienza davvero particolare. Anche per la "normale" pizza c'è da sbizzarrirsi già a partire dagli impasti, davvero insoliti: a base di carrubba, integrale, alla curcuma, con fiori, erbe e spezie, di segale o di segale e peperoncino. Vengono lievitati almeno 60 ore e il tutto viene cotto nel forno a legna (faggio o quercia) secondo tradizione napoletana. A proposito, per chi conosce e ama la tradizione partenopea qui c'è anche quella col "cornicione" ripieno di ricotta, difficile da trovare dalle nostre parti.
Ed ecco qualche idea delle pizze, a cui si aggiungono quelle del giorno, e nel caso lasciatevi sorprendere: ***Pesto e Cabannina*** con bordo ripieno di ricotta, gocce di pesto e scaglie di Cabannina; ***Scomposta,*** con bordo ripieno di ricotta e vari ingredienti serviti a parte, da comporre e degustare a piacere; Grancotto, con bufala, bufala affumicata, pomodorini alla brace e prosciutto artigianale; Calabrese con fiordilatte, cipolle fritte, nduja, ricotta di bufala e pecorino; Salsiccia e patate, con bufala, bufala affumicata, salsiccia, patate e cipollotto alla soia; Skakoppa, con fiordilatte, scarola saltata, e coppa piacentina; Saporita, con fiordilatte, pomodoro cotto a legna, gorgonzola e pancetta. Poi ci sono i calzoni, tra cui il Ragusano con caciocavallo ragusano, ricotta e melanzane fritte, e il Pitone con mozzarella, scarola, acciughe e pomodorini.

Ambiente elegante e accogliente

È caldo, raffinato e familiare, i tavolini con le ceramiche siciliane, le lampade con la luce soffusa sui tavoli e i banconi affollati di vini, salumi e formaggi contribuiscono a creare la giusta atmosfera. Oltre a questi vi sembrerà di essere anche un po'in una libreria in quanto il "baccan", ogni pomeriggio si dedica alla lettura di qualche libro di cucina perchè "C'è sempre qualcosa da imparare". E da proporre ai clienti, aggiungiamo noi. Non vi resta che scoprirle.

Lo Scalo, Pieve Ligure Via XXV Aprile 146
Telefono 366 952 8777

Da sin.: il fondatore Andrea Farsaci, la figlia Francesca Farsaci e il marito nonché pizzaiolo Matteo Moretti, l'aiuto pizzaiolo Marco Negri e Filippo Tassara della sala

Le pizzerie segnalate tra le migliori del Levante: tutte da provare!

Chiavari: Capo Borgo, la Bitta, M'Ama, Pomodoro & Basilico, Numero 6 Luigi, la Ruota, Promenade, Lievito Padre, i Due Gabbiani, Country Bengul's, le Cisterne, Lo Zio, Arte Pizza, la Grotta, Malù e Pizzeria Verdi, fuori concorso dopo due vittorie consecutive. ***Moconesi:*** La tenda dello Zio, Settebello. ***San Colombano C.***: Il Caminito. ***Uscio:*** Taverna del bandito. ***Santa Margherita L.:*** San Siro, Kicks. ***Lavagna:*** Da Ugo, I Tempi bui, U Brunzin, Panizzeria, da Inno, da Michael, Capanigra, El sueno. ***Casarza:*** Cinciarin. ***Recco***: La Scaletta, Il Rusticone, Del Ponte, da Luca e Paolo. ***Bargagli:*** Ecco. ***Carasco:*** Blanche, Il Casale. ***Lumarzo:*** Da Lele. ***Sestri Levante***: I Due Forni, il Torchio, U Cantu, Riri, I Due Gabbiani. ***S. Salvatore di Cogorno:*** Creuza de Ma, Village, da Willy. ***Rapallo:*** Il Pizzettiere, Ciro, la Cava, Vesuvio. ***Sori:*** Il Focacciao. ***Mezzanego:*** Happy Pizza. ***Rezzoaglio:*** Brizzolara.

La pizza Scomposta, con bordo ripieno di ricotta come da vera tradizione napoletana, e vari ingredienti serviti a parte, da comporre e gustare a piacere

L'arte di regalare e regalarsi il territorio

PRE...GUSTANDO IL NATALE

Sabato 21 dicembre degustazione di prodotti a km0 e tante idee per regali sfiziosi

Sono tra i preferiti da fare e da ricevere: i regali gastronomici toccano le vette degli acquisti di Natale e i motivi sono disparati. Per prima cosa, tra dolce e salato, per palati giovani o più sofisticati, per chi ama cucinare e chi invece vuole tutto pronto, non si sbaglia mai. Anche con chi ha già tutto. Oggi poi, un ritrovato apprezzamento per i gusti genuini e per l'attenzione a quello che si mangia, i prodotti locali risultano al top delle preferenze. Anche perché li devi conoscere e scovare e parte del regalo sta proprio lì, in questa cura e impegno per farlo. E contengono un ulteriore regalo: il racconto di un territorio, il proprio, i sapori, i profumi, il lavoro di persone che esistono sono lì e da nessun'altra parte. Se poi c'è anche la possibilità di assaggiarli prima, cosa c'è di meglio?

Dall'olio nuovo alla crema di nocciole NOVITA' di quest'anno: il vino locale

La Cooperativa Isola di Borgonovo di Mezzanego apre così le porte per un giornata speciale in cui sarà possibile degustare e acquistare i tanti prodotti frutto del lavoro dei soci e di aziende agricole locali. L'attività principale è il frantoio, e verrà quindi presentato l'olio nuovo extravergine di oliva. L'olio è anche protagonista di altri prodotti che la Cooperativa realizza in collaborazione con aziende liguri, come il Pesto alla genovese, appositamente creato per le tante richieste dei liguri emigrati in America che cercavano un pesto genuino ma che potesse conservarsi bene nel viaggio. Poi gli oli aromatizzati, tra cui quello al tartufo. Novità di quest'anno i vini nostrani che si potranno degustare insieme agli altri prodotti. Non possono certo mancare i dolci, tra cui Miele di melata delle nostre colline e la Confettura di frutta naturale lavata e cotta con metodi tradizionali. Infine, dal recupero dei noccioleti e dalla certificazione delle nocciole "Misto Chiavari" ecco i Biscotti, la Crema di nocciole e perfino il Liquore alla nocciola 24% vol.. Vi è venuta gola? Allora non perdete l'opportunità di conoscere e regalare (o regalarvi) queste prelibatezze: a tutti i presenti un goloso omaggio!

Sabato
21 dicembre
h15.00-19.00

FRANTOIO OLEARIO
Cooperativa Agricola
Rurale Isola di Borgonovo
Mezzanego
Via Valmogliana 42
www.frantoiooleario.it
Tel. 349 0063440

In coro per unire le differenze nella gioia del canto

A Chiavari è nato il coro solidale per ragazze: il 20 dicembre esibizione con canti di lingue e religioni diverse

- di Antonino Di Bella

Pensate che i cori siano una cosa superata? Che i giovani e giovanissimi stiano perennemente attaccati ai cellulari, ognuno per sé? Invece ci sono realtà bellissime e gratuite in cui ritrovarsi in gruppo, conoscersi, fare nuove amicizie ed esprimere tutta la gioia del canto. Questo mese vi parliamo del ***"Coro delle Piccole donne cantano"***, un momento di incontro e di crescita attraverso la musica nato dall'intuizione di Sara Nastos, cantante lirica, che in modo del tutto volontario in collaborazione col comune di Chiavari, nella persona del vicesindaco nonché assessore alla cultura Silvia Stanig e l'Associazione Culturale Tigullio Eventi nella persona di Barbara Possagnolo, ha creato questo punto di aggregazione per giovani.

Appuntamento il 20 dicembre

Il coro è anche anche un incontro tra culture: infatti porterà in scena canti natalizi in varie lingue e di varie religioni *"perché le mie allieve sono tutte di fedi diverse* - spiega Sara Nastos -. *Un modo per continuare il discorso ecumenico cristiano che la diocesi si Chiavari ha iniziato a settembre con dialogo intereligioso. Perché il canto unisce"*. E Sara lo sa bene: nata in Grecia dove si avvicina alla musica studiando pianoforte, canto lirico e arti sceniche diplomandosi presso il Conservatorio Statale di Atene, si è esibita in teatri e festival lirici in Italia e all'estero e parallelamente, dal 1999, si dedica a formare talenti per ogni genere canoro nella sua Scuola della Voce (**www.facebook.com/scuoladellavoce).** Inoltre è in Italia una delle sette insegnanti del Metodo "La Voce Liberata" o Metodo Barthelemy. L'appuntamento è per venerdì **20 dicembre nella chiesa di San Giacomo di Rupinaro alle 20,45** dove gratuitamente si potranno conoscere nuove melodie accompagnate all'organo da Mariangela Solari ed attendere il Natale in un clima di pace e serenità. Ed è bello pensare che anche cantare sia una forma di volontariato.

E ALLA FINE ARRIVA CRACCO

Lo chef stellato ha preso in gestione il Pitosforo di Portofino

Saranno contenti i fan locali dei noti programmi televisivi MasterChef ed Hell's Kitchen Italia: ora - quantomeno per la vicinanza - potranno più facilmente incontrare il loro mito e gustare le sue note preparazioni. Lo Chef stellato ha infatti preso ufficialmente in gestione il noto e storico ristorante affacciato sul Porto e chiuso da un anno. Gaudio massimo per il Sindaco Matteo Viacava che ha così diffuso la notizia: "*L'arrivo di una figura come quella di Carlo Cracco non può fare altro che portare prestigio ulteriore al nostro Borgo*". Non ci resta che attendere la prima occasione per sperimentare questa esperienza gastronomica - e non solo - e raccontarvela, nel tipico stile Corfole.

GRS AMICI DI PENTEMA

venticinquesima edizione del

Presepe di Pentema

sabato 14 dicembre 2019 primo giorno di apertura:

-speciale annullo filatelico in collaborazione con Poste Italiane

-inaugurazione mostra del pittore naïf Marino Di Fazio

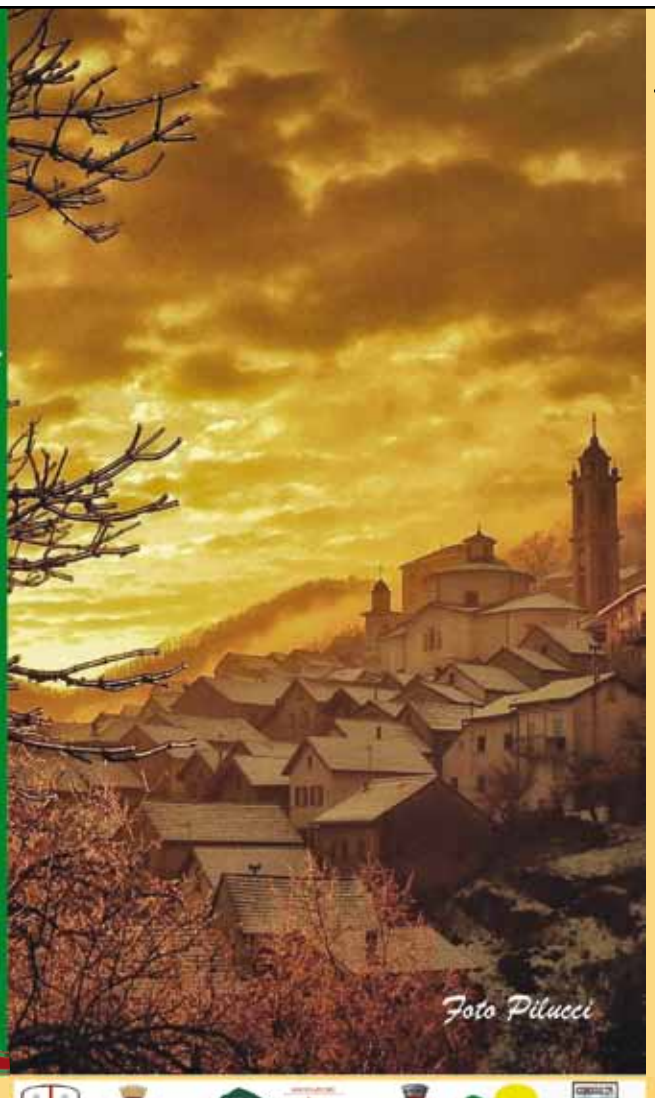
-apertura mostra permanente di abiti e accessori d'epoca per neonati

-presentazione del libro di ricette "Sapori della Valle Pentemina"

-nel pomeriggio animazione per le vie del borgo con la "Cumbriccula da Penna Russa"

martedì 24 dicembre 2019 ore 22,00:

Santa Messa di Natale



DATE di APERTURA

Sabato 14 e domenica 15 dicembre
Poi tutti i giorni da sabato
21 dicembre a lunedì 6 gennaio
Infine sabato 11 e domenica 12 gennaio

ORARIO

Dalle ore 10,00 alle ore 18,00
Possibili aperture straordinarie per gruppi e/o scolaresche

Escursioni organizzate dal Parco dell'Antola: tel 010.944175

PER INFORMAZIONI

329.1068527
www.pentema.it
grs.pentema@gmail.com
Facebook: @pentemaGrs
Twitter:@pentemamedia

QUI DOVE LA CUCINA VIVE E CRESCE INSIEME AL TERRITORIO

Storie di famiglia, ingredienti dimenticati, segreti tramandati e rispetto della terra: *ecco cosa c'è nei piatti dello chef Alessandro Cesto*

pubblireadazionale

Lo chef Alessandro Cesto con le zucche dell'orto; dalla terra alla tavola; Adriano Gazzo "Adrianin" e Andrea Trebino; conserve e carne a km0; Roberto della Macelleria Queirolo; Sabrina e Gianmario della Macelleria Fasce

Riaffezionarsi al territorio, riportare in tavola le cose semplici, il rispetto della natura e dei suoi tempi, e ricreare quel circolo virtuoso tra gusto, genuinità ed economia locale. Dove tutti sono felici.E' questa la filosofia dello chef Alessandro Cesto, che ha saputo dare all'Osteria Bicesco una personalità davvero unica, in cui i saperi e i sapori della tradizione sono sapientemente rivisti attraverso gli occhi, i gesti e le tecniche della cucina moderna dando vita a piatti innovativi eppure famigliari. Una strada che parte da un solo ingrediente: l'amore vero per i nostri posti e le eccellenze spesso nascoste. Alessandro le cerca, le scova, le prova, ci costruisce ricette, mixando segreti tramandati per generazioni con il suo estro: *"Qui abbiamo delle eccellenze incredibili, prodotti di altissima qualità, carne a km0 allevata nel rispetto dell'animale, verdura, frutta ed erbe direttamente dei nostri orti. Una ricchezza incredibile che va valorizzata. Il nostro menù nasce, cresce e si evolve insieme a loro, alle persone, ai prodotti e ai saperi del territorio".*

L'ORTO BIO BICESCO

E se da una parte ci sono sicuramente i grandi chef da cui attingere idee e tecniche, i suoi più grandi maestri si trovano nei piccoli paese e negli orti. Uno di questi è **Adriano Gazzo di Uscio**: *"C'è stato un periodo in cui con "Adrianin" ci trovavamo ogni sabato in una struttura vicino alla bocciofila: ogni settimana un piatto diverso per ripercorrere la tradizione gastronomica della valle. I commensali erano le figure storiche del paese, che hanno una memoria incredibile, tutti portavano vino e dolci, si iniziava a mezzogiorno e finivamo a sera. Mai riso così tanto in vita mia! Ed è lì, grazie anche a loro, che ho appreso tanti segreti della cucina storica".* Oggi Adrianin e **Andrea Trebino, anche lui di Uscio,** sono i "maestri dell'orto Bicesco": *"Ci insegnano a curarlo in modo tradizionale, facendo ricorso anche ai quegli antichi saperi, come i cicli lunari, che per secoli hanno protetto e migliorato i raccolti. Così, le erbe, le verdure, le radici, i tuberi e la frutta che mettiamo nelle nostre ricette, portano con sé tutta questa storia, attenzione e genuinità".* Andrea è anche un falegname, maestro d'ascia, inventore: *"Vederlo all'opera è strabiliante, se si mette in testa di coltivare un ortaggio non c'è niente che lo fermi, piuttosto si costruisce gli attrezzi e la serra da solo. Persone straordinarie e insostituibili".* Quello che manca nell'orto Bicesco arriva direttamente dai loro orti: pomodori, fagiolini, zucche, zucchini, melanzane, borragine, bietole, perfino le patate viola e le angurie. Anche l'origano: *"Raccolto sui monti, sissato a mano... beh, è tutta un'altra cosa. Un altro profumo, un altro sapore. Nei piatti la differenza si sente".* E poi conserve, funghi essicati e sott'olio, peperoncini ripieni... buona parte della dispensa dell'Osteria arriva da qui.

LA CARNE A KM0

Qualità, rispetto e genuinità sono le parole d'ordine. Anche qui Alessandro sceglie, seleziona e sostiene le eccellenze locali, tra cui la **Macelleria Queirolo**, a Pian dei Ratti di Orero: *"Roberto ci prepara salumi, salame cotto, testa in cassetta e salsicce, tutti fatti da lui. Inoltre, essendo anche un grande conoscitore di vini, ogni volta me ne fa assaggiare uno diverso che lui trova in posti sperduti, cantine di persone delle valli... un rito irrinunciabile"*. Altro luogo straordinario è la **Macelleria Fasce**: *"Hanno il macello, con animali allevati in modo etico; le carni crude che serviamo arrivano tutte da qui".*

LA FILOSOFIA DEL BUONO E DEL BELLO

Dietro ogni piatto Bicesco ci sono il lavoro e le conoscenze di tante persone che ne condividono la filosofia E questo si respira anche nell'atmosfera del locale, elegante ma semplice, caldo, in grado di far sentire chiunque a proprio agio, anche grazie a un servizio che fa sentire immediatamente "a casa".

Osteria Bicesco
RECCO

CUCINA TRADIZIONALE E CREATIVA
TRA ULIVI E VIGNETI

- a pochi minuti dal mare -
All'interno dell'azienda agricola Colle dei Maggioli

Il nostro ***Menù alla carta*** varia ogni settimana,
sulla base di prodotti freschi e di stagione.

"Menù esplorativo"
Possibilità di esplorare la cucina dello chef,
potendo scegliere tre piatti a piacere tra le proposte
Sfizi, Mare, Carne, Dolci
Compresi due calici di vino, acqua e caffè.
35€

Selezionata carta dei **vini** e vino di nostra produzione.
Selezione di **amari e distillati** e **grappa** di nostra produzione.

Recco, Via Salvo d'Acquisto 4
Tel 0185.215229 | www.colledeimaggioli.com | Chiuso lunedì

COME SONO CAMBIATI I CAPODANNI NEGLI ANNI!

Restano uguali i baci, gli abbracci e le speranze, ma i luoghi e i modi di festeggiare sono diversi per decennio

L'arrivo del nuovo anno porta con sé nuovi sogni, progetti e speranze, salutando quello vecchio fiduciosi di lasciarci alle spalle quello che non ci serve più per fare spazio a nuove opportunità. Ma se i desideri restano quelli di sempre - amore, serenità, salute - il modo di festeggiare e di vivere questo rito di passaggio, cambia ogni decennio. Vediamo come. Sarà anche divertente riconoscere alcuni Capodanni vissuti così e ricordare dove eravamo, con chi, quali sogni avevamo... attraversando le nostre vite. E se vorrete condividere con noi questi ricordi, sapete che vi basterà come sempre contattarci! (Contatti a pag. 2)

ANNI '60: dalle feste in casa ai ristoranti, tra valzer e twist

C'era il boom economico e le persone avevano voglia di divertirsi, ma le occasioni per stare insieme erano poche. L'estate era sicuramente la stagione migliore per conoscere bellezze che provenivano non solo dal nord Italia ma pure dal Nord Europa. Ma a settembre finiva tutto, insieme ai **film all'aperto** e alle **feste danzanti**. Ci si chiudeva allora nei bar o al cinema in attesa di qualche **festa in casa**, sempre controllati dai genitori. Le feste natalizie e soprattutto il Veglione diventano allora il momento più atteso per divertirsi e sognare.
Tutti, o quasi, nel pomeriggio andavano a messa per concludere l'anno col **Te Deum**; di seguito su alcune spiagge venivano **dati alle fiamme fantocci vestiti con abiti vecchi** che rappresentavano l'anno giunto alla fine. Per i più tradizionalisti la serata del 31 iniziava con il **Cenone in famiglia o in casa di amici** mentre i benestanti si ritrovavano al ristorante. Ogni luogo poteva soddisfare la voglia di festa: una batteria, la sempre presente fisarmonica accompagnata da chitarra e tromba bastavano per far dimenticare le fatiche dell'anno e portare l'allegria. In alternativa un **giradischi con i vinili** per scatenarsi con i balli provenienti dall'America: **twist, surf, hully-gully e shake**, poi qualche "lento" da ballare stretti stretti.
Ma che si fosse a tavola, magari affacciati sulla Piazzetta di **Portofino** o al ristorantino con vista mare di **Sestri**, oppure a **Chiavari** già in pista al Lido o al mitico veglione del Cantero, o ancora all'Antares di **Lavagna**, alla mezzanotte meno un minuto iniziava per tutti il conto alla rovescia ***"meno tre, meno due, meno uuuuno…auguri!"*** Poi le bottiglie stappate, i baci e gli abbracci con gli auspici di <***buona fine e miglior principio!***>. Finché il fragore proveniente dalle strade portava tutti fuori o affacciati alle finestre per vedere le traiettorie dei razzi colorati mentre altri buttavano in strada piatti, bicchieri e oggetti vecchi come gesto scaramantico per la fine dell'anno vecchio.

ANNI '70: la crisi ci riporta in casa e i giovani scoprono le discoteche

Se nel decennio precedente sembrava che tutto potesse trasformarsi in oro, ora la **crisi economica** si fa sentire: spesso le famiglie si radunavano **in casa** per aprire stappare lo spumante e tagliare un panettone **davanti alla tv, rigorosamente in bianco e nero, ascoltando l'Orchestra Casadei** che cantava "*parlami d'amor con il liscio 70 nel cuor*". Ovviamente c'era chi poteva festeggiare di tutto punto: in Riviera tanti erano i ristoranti che - una volta distribuito cibo a non finire, dall'antipasto di pesce fino al **Cappon Magro** bagnati da ottimi vini con annessi brindisi e dolce a volontà - facevano spazio per far suonare l'**orchestra**.
E l'entroterra non era da meno: non c'era locale che dopo aver servito **ravioli, pansoti e gli immancabili zampone e lenticchie** non prevedesse la festa danzante. I **valzer** e le **mazurke** si alternavano ai "**balli moderni**". Questi la facevano da padroni nei **locali per giovani che spesso erano cantine con luci colorate e un vecchio banco bar** fornito di bibite e liquori. Ma la grande novità degli anni '70 erano le **discoteche**. Non c'era più bisogno di un'orchestra che suonasse, bastava solo qualcuno che "mettesse" i dischi. Così quello che pochi anni prima era lo "sfortunato" che nelle feste in casa rimaneva solo mentre altri si cimentavano nella conquista di qualche donzella, ora diventava **"il Disc Jockey"**, il vero re della sala, a cui tutte le donzelle ambivano! E in questa magica notte, mentre le cascate luminose e i fuochi d'artificio illuminavano le strade, al suo segnale si faceva il conto alla rovescia per scatenarsi allo scoccare della mezzanotte distribuendo baci, abbracci.
Poi con i capellini e trombette tutti in pista a fare **"il trenino" al ritmo di samba!** E via, in pista a scatenarsi con le regine della **discomusic** come Donna Summer o Gloria Gaynor diventando tutti dei Tony Manero al ritmo indiavolato della colonna sonora del mitico film "***La Febbre del sabato sera***" oppure con "***Born to be Alive***" di Patrick Hernandez… La Piscina dei Castelli a **Sestri Levante** o La Ragnatela a **Cavi di Lavagna** o ancora L'Alicorne a **Chiavari** facevano a gara per offrire la serata più interessante. Ma ovunque regnava l'immancabile finale con le coppiette appena formatasi a fare una passeggiata romantica sul mare per vedere la prima alba del nuovo anno...

ANNI '80: una ventata di novità

Gli anni della **"Milano da bere"** portano **novità** a non finire. La voglia di divertirsi contagia anche il nostro Tigullio che vede nel Covo di Nord Est una delle mete preferite per ritrovare la spensieratezza. I mai scomparsi **dancing** si riorganizzano e propongono musica dal vivo da far concorrenza alle discoteche, con l'aggiunta di ricchi **buffet**. Trattorie e ristoranti restano la prima tappa di gruppi e famiglie, ma dopo il brindisi della mezzanotte i giovani si spostano "a ballare" mentre gli adulti si fermano a tavola e i bambini, per una volta l'anno, fanno le ore piccole giocando tra loro. Sulle tavole imbandite compaiono **il cocktail di gamberi con lattuga e salsa rosa** e a seguire le **Penne vodka e salmone o Risotto allo champagne**, per finire con **branzino al forno o vitello tonnato**. Dopo gli immancabili **profiteroles** faceva capolino una novità: il **kiwi,** un frutto originario della Cina ma che a metà degli anni ottanta proveniva dalla lontana Nuova Zelanda. Chi si voleva ricordare dell'ultima sua vacanza esotica, altra novità di quel periodo, portava in tavola anche il **mango** o la **papaya**.
Un altro simbolo degli anni '80 erano i **Capodanni sulla neve**, a cui sono stati dedicati i primi **Cinepanettoni**, ossia i film comici che si svolgevano appunto nelle località di montagna. Prima la giornata passata sugli **sci**, poi **l'aperitivo** e dopo tutti a vedere la **discesa serale con le fiaccole**. Dopo il cenone, chi se lo poteva permettere, a festeggiare nei locali di **Madonna di Campiglio, Cortina o di Cervinia**. L'alternativa nel nostro territorio era una bella serata con le ricche portate dei ristoranti tipici della **Val d'Aveto** e poi "quattro salti" in zona.

ANNI '90: si festeggia in piazza, in un incontro anche con gli estranei

L'ultimo decennio del vecchio millennio ci ha aperto le porte alla moda di **festeggiare in piazza con tante persone, anche sconosciute.** Tutti con **la bottiglia di spumante in mano**! Resiste l'usanza di indossare **intimo color rosso** e anche se fortunatamente è **scomparsa quella di gettare roba vecchia dalla finestra**, rimane il **rito di buttare i vecchi calendari e preparare quello nuovo sulla tavola**. A proposito di tavola, ecco il cibo di moda: resiste il mix **"mari e monti"**, dopo le **tartine di pesce** ecco una bella **insalata russa** a seguire **pansoti con salsa di noce e risottino alle fragole,** quindi l'immancabile **fritto misto all'Italiana** e per finire **pesce spada agli aromi**.
La **cucina vegetariana** prende sempre più campo e propone articolati piatti di **pasta con verdure e crespelle**. Nelle **discoteche c'è il buffet freddo** per chi vi trascorre tutta la serata, mentre chi arriva "dopo mezzanotte" trova panettoni e bottiglie.

ANNI 2000: a ognuno il suo

Il nuovo millennio sembra volerci dire "fai quello che ti pare", così crescono le feste in piazza con relative dirette tv ma c'è anche un ritorno alla cena intima con pochi fidati amici. Per tutti restano l'attesa della fatidica Mezzanotte e il sempreverde brindisi come auspicio di quei desideri immutati e immutabili: amore, serenità, salute.
E allora tanti auguri da tutti noi di Corfole! Cin cin!

Antonino Di Bella
Commenta e condividi su facebook.com/Corfole

ROCCATAGLIATA POCHI E "ARROCCATI"

Il cognome è strettamente legato alla località di Neirone e molto antico

Risale all'anno Mille

Già nel 1117 troviamo un Guglielmo Roccatagliata Consigliere del Comune di Genova. Ancora, in un documento del 1269 si legge: *"In nomine Domini, amen. Ego Andréas de Rochataliata promitto et convenio vobis*… (etc.)".

L'origine e il significato

Sembrerebbe certa quale derivata dal toponimo della frazione di Neirone Roccatagliata. E' pertanto all'etimologia come località che dobbiamo rifarci. Il termine Rocca ha una larga diffusione in Italia e fa quasi sempre riferimento a una morfologia accidentata del territorio, a un ripido pendio roccioso. In Piemonte ad esempio, nei pressi di Bardonecchia lungo la strada statale 335, qualche centinaio di metri prima dell'abitato, si incontra una strettoia nella quale trovano spazio solo il corso della Dora e la statale stessa, che è ancor oggi chiamata Località Roccatagliata. Qui i Saraceni, nel X secolo durante la loro occupazione, avrebbero aperto il varco alle acque di un lago preesistente nella valle, "tagliando" la corta parete rocciosa che univa le pendici di due monti, formando uno sbarramento naturale. È pertanto pensabile che anche nel nostro caso il toponimo ligure si riferisca alla morfologia del territorio, e al taglio di qualche emergenza rocciosa.

Personaggi noti

Celebri gli **organari di Santa Margherita Ligure** attivi in Liguria, nel basso Piemonte e nelle Marche fra il XVII e il XVIII secolo. Citiamo Tommaso I, Lorenzo e Tommaso II Roccatagliata. I loro organi sono presenti e perfettamente funzionanti in tante chiese liguri.
Nato a Genova **Nicolò Roccatagliata** che visse tra la seconda metà del Cinquecento e i primi decenni del Seicento. Fu un valido scultore che

Lo stemma di famiglia

tuttavia operò soprattutto a Venezia dove si era spostato in gioventù dopo aver ricevuto la prima educazione in una bottega orafa genovese.
Ricordiamo poi **Ceccardo Roccatagliata Ceccardi** (Genova, 6 gennaio 1871 – Genova, 3 agosto 1919) precursore della poesia ligure del Novecento. Fu protagonista della cultura genovese e a lui faceva riferimento un folto gruppo di intellettuali tra i quali lo scultore Edoardo De Albertis e Camillo Sbarbaro. Volle assumere anche il cognome della madre Giovanna Ceccardi, quando con lei si trasferì a Ortonovo dopo che il marito Lazzaro aveva dilapidato la fortuna di famiglia.

La diffusione

Secondo il sito www.Roccatagliata.org, si stima che le famiglie Roccatagliata attualmente presenti in tutto il mondo siano circa 680-710. Delle 250 che vivono in Italia, il 90% è in provincia di Genova. Delle restanti famiglie, 160 vivono in Argentina (di cui 110 a Buenos Aires), circa 35 in CIle (a Santiago del Cile), oltre 30 negli U.S.A., poi in Equador, in Spagna, in Inghilterra, ecc.

FULVIO GALLI: il riscatto da autodidatta

Sognava il Liceo artistico, ma ha dovuto lavorare: esporrà anche ad ArteGenova

Due opere del pittore, tra cui "Omaggio a Van Gogh", a sinistra

59 anni, fin da piccolo la sua passione per il disegno lo ha portato a creare. Le strade della vita lo hanno indotto a lavorare giovane pur avendo sempre desiderato frequentare il Liceo Artistico. A 30 anni ricomincia a disegnare, da autodidatta. Figlio d'arte della pittrice e scultrice Maria Elena Ghigliazza, oggi è un astrattista informale. Ha all'attivo un centinaio di quadri, ma dipinge anche su ardesia e cartone. Il suo laboratorio si trova a Gattorna, in Val Fontanabuona. Ha esposto con la galleria Merighi ad ArteGenova nel 2019 e a Next Stop in quel di Venezia. Il prossimo appuntamento con le sue opere sarà ad Artegenova, dal 14 al 17 febbraio 2020.

CORFOLE SOSTIENE L'ARTE!
Sei un artista contemporaneo?
Questo spazio è gratuito
Contattaci: redazione@corfole.com
0185.938009

Ristorante Chiapparino
Cucina casalinga - piatti tipici liguri
Si consiglia la prenotazione

USCIO Via Colle Caprile 35
0185.91279 - 339.1500808
Chiuso il giovedì

DENTRO & Fuori
BIANCHERIA PER LA CASA
Lenzuola, copriletti, asciugamani, tende, tessuti, tappeti, gommapiuma, cuscini · anche su misura
Liste nozze
GATTORNA 0185 934443
aperti anche la domenica

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

RUBRICHE

Per richieste, domande e consulenze rivolgersi ai contatti indicati

Sei un professionista e vuoi avere la tua rubrica? Contattaci: 0185.938009 info@corfole.com

#DirittoUtile

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

LA RESPONSABILITÀ MEDICA

Matteo (nome di fantasia privacy) ci chiede delucidazioni in merito alla c.d. "responsabilità medica" ed alle novità introdotte con la **legge Gelli del 2017**.

Quando si ha "responsabilità medica"?

Quando sussiste un nesso causale tra la lesione alla salute psicofisica del paziente e la condotta dell'operatore sanitario, in concomitanza o meno con inefficienze e/o carenze della struttura sanitaria. All'operatore sanitario possono essere attribuiti errori diagnostici, terapeutici e/o da omessa vigilanza e –conseguentemente- la sussistenza di una responsabilità civile (e in alcuni casi anche penale) per l'aggravamento della situazione del paziente o –addirittura- per la sua morte.

Fino alla c.d. Legge Gelli, la giurisprudenza era solita ritenere che il rapporto instaurato tra il medico ed il paziente fosse di tipo contrattuale. Da ciò ne derivava che al paziente, per ritenere responsabile il medico, bastava provare solamente l'errore professionale del medico senza necessità di provare altresì la sua colpa. Con la legge Gelli è stato normativamente stabilito che il rapporto tra medico e paziente (al di fuori dei casi in cui tra operatore sanitario e medico venga stipulato un vero e proprio contratto) debba essere disciplinato dall'art. 2043 c.c., con la conseguenza che ora **il paziente ha l'onere di provare di aver subito un danno e che tale danno deriva da un'effettiva colpa del medico**.

Nei rapporti con una struttura sanitaria

In questo caso, di gran lunga più frequente, la responsabilità è sempre di tipo contrattuale e, quindi, al paziente sarà sufficiente provare di aver subito un danno per ottenere un risarcimento, mentre toccherà al medico provare di essere esente da eventuali colpe. La legge Galli ha inoltre reso obbligatorio il ricorso all'istituto dell'accertamento tecnico preventivo prima di instaurare una causa.

Con questa procedura un consulente nominato dal tribunale potrà valutare se, per ipotesi, l'errore medico lamentato dal paziente sia realmente sussistente e se sia riconducibile all'operato (e quindi alla colpa) del medico che ha avuto in cura quel paziente. Se alla fine di tale procedimento non si troverà un accordo tra le parti, il paziente potrà affrontare la causa da un sicuro punto di forza: ossia una perizia del tribunale che già riconosce sostanzialmente la correttezza delle sue doglianze. Le probabilità di vittoria per il paziente (e quindi le probabilità di ottenere il richiesto risarcimento) saranno –quindi- molto elevate.

#fiscoEagevolazioni

dott. Francesco Mandolfino
Commercialista
Per consulenze:
0185.934120
340.2984225
www.studiomandolfino.it

BONUS TV: COME AVERE L'AGEVOLAZIONE

La tecnologia della tv sta per cambiare epresto il nostro televisore potrebbe non essere più adatto. Per cambiarlo sono previsti dei contributi.

Per gli anni 2019-2022 è concesso un contributo per l'acquisto di apparecchi televisivi idonei alla ricezione dei programmi con le nuove tecnologie trasmissive DVB-T2 (sia apparecchi tv che decoder).

A tal fine, i produttori dovranno dichiarare l'elenco dei prodotti che soddisfano le caratteristiche tecniche richieste dal decreto. **Il Ministero dello sviluppo economico, verificata la conformità di tali prodotti, provvederà quindi a pubblicare sul proprio sito l'elenco dei prodotti ammessi al contributo**.

CHI PUÒ BENEFICIARE DEL CONTRIBUTO

Per quanto riguarda i beneficiari, il bonus è riconosciuto una sola volta in relazione a ciascun nucleo familiare e per l'acquisto di un solo apparecchio nel periodo di riferimento, ai cittadini residenti in Italia, appartenenti a nuclei familiari per i quali il valore dell'Isee, non è superiore a 20mila euro.

IN COSA CONSISTE IL CONTRIBUTO

Il contributo è riconosciuto sotto forma di sconto praticato dal venditore sul prezzo di vendita per un importo pari a cinquanta euro o pari al prezzo di vendita se inferiore. Dal 3 dicembre 2019 i venditori che intendono aderire all'iniziativa dovranno registrarsi al servizio telematico reso disponibile nell'area riservata del sito dell'Agenzia delle entrate. Dal 18 dicembre sarà poi possibile per i cittadini usufruire dello sconto presentando al venditore registrato una dichiarazione sostitutiva resa ai sensi del Dpr n. 445/2000 con cui si attesta il rispetto dei requisiti. Acquisita la documentazione, il venditore, prima di concludere l'acquisto trasmetterà una comunicazione telematica contenente alcune informazioni, tra cui il codice fiscale e gli estremi del documento d'identità dell'acquirente, i dati identificativi dell'apparecchio e il prezzo finale di vendita. Il servizio telematico, accertata la disponibilità delle risorse finanziarie, rilascerà un'apposita attestazione di disponibilità dello sconto richiesto e il venditore potrà quindi applicare lo sconto sul prezzo di vendita.

#naturAmica

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

L'IMPRENDIBILE BECCACCIA

È una delle specie di uccelli più belli ad affascinanti che popolano i nostri boschi in questo periodo: la beccaccia *(Scolopax rusticola)* è conosciuta anche dai profani per il lungo becco sottile, che sembra stonare col corpo tondeggiante e apparentemente tozzo e con le zampe corte e relativamente massicce.

In realtà questo uccello di taglia medio-piccola è ben noto ai cacciatori per la sua abilità nel non farsi vedere e per le capacità di volo, rapido e zigzagante, che la rendono quasi imprendibile una volta che viene sorpresa e spicca il volo.

La beccaccia è un uccello che popola il sottobosco, dove è difficile scorgerla grazie al piumaggio altamente mimetico, criptico, dal colore grigio e rossiccio finemente variegato, simile alla corteccia di un albero. Si può trovare nei nostri boschi soltanto dall'autunno alla fine dell'inverno, poiché nonostante le apparenze è una robusta migratrice che passa la bella stagione e si riproduce nel nord dell'Europa per poi venire a svernare dalle nostre parti. Il suo nutrimento è costituito da lombrichi, larve e insetti del terreno, occasionalmente da qualche lumaca, e il cibo viene cercato infilando il sensibile becco nel terreno o nei piccoli anfratti dei tronchi.

Questo uccello ama la libertà a tal punto da essere difficilissimo da allevare, e non costruisce nemmeno un nido vero e proprio: imbottisce di foglie secche e muschio una depressione nel terreno per deporre le uova e allevare i piccoli. Si tratta di una specie amata e rinomata anche presso i cacciatori, che la considerano la "regina del bosco" per la sua bellezza e la sua capacità di nascondersi e fuggire. Purtroppo, le modifiche ambientali e i cambiamenti climatici stanno mettendo a dura prova anche le beccacce: questi uccelli, pur non essendo ancora diventati rari, sono in declino e non è più così facile vederli. Come sempre, la conoscenza e il rispetto dell'ambiente sono alla base della sopravvivenza di questo e tanti altri esseri affascinanti.

#L'Angolo Zeneise

Parole e modi di dire
prof. Franco Bampi
>Genovesista
Per approfondire:
www.francobampi.it
zena@francobampi.it

O TÓNDO DE NATÂLE E LA CHÉUTTA DE NÉIE

Il piatto fondo si dice ***xàtta***, mentre il piatto piano si dice ***tóndo: lavâ i tóndi, oggi lavâ i piâti***, significa lavare i piatti. Però, secondo *Nicolò Baçigalô* (Bacigalupo) ***o tóndo de Natâle*** non è il piatto di Natale, come oggetto, bensì il suo contenuto, in altre parole è il pranzo di Natale. Si inizia con i ***macaroìn in bròddo de capón*** (maccheroni, pasta lunga forata, nel brodo di cappone), seguiti dal ***capón bogîo*** (cappone bollito) usato per il brodo. Poi viene un piatto d'umido: la ***fracasâ de polàstro*** (fricassea di pollo) che abbia la ***bagnétta*** (intingolo) per intingervi la ***möula do pàn*** (mollica di pane). A questo punto, per chi può permettersela, ci sarebbe l'***aragósta*** seguita dal ***berödo*** (sanguinaccio) accompagnato da ***tòcchi de lugànega*** (pezzi di salsiccia) e dalla ***çervélla*** (cervello) e dal ***fiêto*** (filetto) con ***festécchi*** (pistacchi) e ***pigneu*** (pinoli). Qui è d'obbligo il ***rösto de bibìn*** (arrosto di tacchino), meglio se di ***bibinn-a zövena*** (tacchina giovane). Una pausa alla carne: per mitigare il grasso ecco le ***radîcce de Ciâvai*** (radici di Chiavari) tenere e poco amare. E infine o ***dôçe*** (il dolce) a volontà: immancabile il ***pandôçe*** (pandolce) e la ***frûta candîa*** (frutta candita) di tutte le specie. Poi la frutta di stagione: le ***méie*** (mele) e quindi lo ***strachìn*** (stracchino). Si chiude con un ***gotìn de rozòlio*** (bicchierino di rosolio) e il ***vìn ch'o sciùmma*** (vino spumante). Ah, dimenticavo: i ***raieu*** (ravioli) si fanno a ***Sàn Stêva*** (santo Stefano) e non a ***Natâle***.

A Natâle, ò gròsso ò picìn, tùtti pòrtan in töa o seu bibìn

Il Casaccia, nel suo dizionario del 1876, registra la parola ***Néive***: Neve: Ma tutti noi, qui a Genova, diciamo ***néie***, dileguando la "v". Lo stesso vale per la parola ***nevâ*** (nevicare) che tutti diciamo ***neiâ***. Ancora, sebbene si dica ***cêuve*** (piove), e no ***o cêuve***, quando nevicava era d'uso dire, specie dai ragazzi, ***o néia*** (nevica). ***Métise a neiâ*** significa che incomincia a nevicare. Fioccare si traduce ***fiocâ***; quando il fiocco è grande si chiama ***strasón***: se la neve cade abbondantemente a fiocchi grandi si dice ***vêgne zu a néie a strasoìn*** (viene giù la neve a fiocchi grandi). Una grande nevicata è detta ***nevàdda*** e una gran quantità di neve, caduta o che sta per cadere è detta una ***chéutta de néie***, esattamente come una gran quantità di pane è detta ***chéutta de pàn***. La neve appena caduta, e quindi non ancora ghiacciata, risulta soffice, che in genovese si traduce ***sciöcca***. Spalare la neve è tradotto ***retiâ a néie***. Ma non dimentichiamoci il divertimento di ***figeu*** (bambini): ***tiâse de balœ de néie*** (tirarsi delle pallate di neve). In effetti la palla di neve è tradotta ***bàlla de néie***, mentre la pallata, ossia la percossa data con una palla di neve, è detta ***balâ***. Concludo ricordando la parola ***nevêa*** (neviera), un luogo artificiale dove conservare la neve e ridurla in ghiaccio da vendere.

... E almêno fisan stœte sciöcche, invêce êan bàlle dûe, bàlle giasœ, pàivan prîe!

(e almeno fossero state soffici, invece erano palle dure, palle ghiacciate, parevano pietre)

O Sciô Ballaclava di G. Marzari

RUBRICHE

Per richieste, domande e consulenze rivolgersi ai contatti indicati

Sei un professionista e vuoi avere la tua rubrica? Contattaci: 0185.938009 info@corfole.com

NUTRIZIONISTA

dott.ssa Grazia Lo Presti
Scienze dell'alimentazione
Chirurgia generale

346.6684585

dotlopresti@gmail.com

Sestri Levante Via Un. Sovietica, 19

PRIMA VISITA GRATUITA

TRE MESI PER TORNARE IN FORMA E RISOLVERE IL PROBLEMA DELLA STIPSI

La dieta del ciclo diurno è un programma semplice ma molto efficace per perdere peso e ritrovare la forma fisica e benessere intestinale. Ce lo dimostra il caso di Lorenza, una bella signora di quasi 60 anni che all'inizio del colloquio afferma **"Le diete le ho fatte tutte, dottoressa".**
Situazione difficile, perché chi ha seguito tante diete (senza benefici a lungo termine) ha il metabolismo un po'"scombussolato". Bisogna prima di tutto rimetterlo in ordine. A questo serve di solito la prima fase della dieta, che può durare dalle due alle quattro settimane. In questo periodo si può avere una perdita di peso di circa cinque chili e si cerca di riportare l'intestino alla regolarità.
Raggiunti questi obiettivi, si cambia protocollo nutrizionale per avere una perdita di massa grassa più significativa. In questa seconda fase si ottiene un vero e proprio RIMODELLAMENTO del corpo, riducendo il tessuto adiposo e sgonfiando il colon. Seguendo attentamente il programma nutrizionale Lorenza ha perso circa 9 chili e ha risolto quel fastidioso problema della stipsi e della pancia gonfia. A questo punto abbiamo concordato un periodo di mantenimento, durante il quale Lorenza ha perso ancora circa 4 chili. Al termine dei tre mesi la perdita di peso totale è stata di circa 12 chilogrammi. Prima dell'estate valuteremo insieme quando fare un breve periodo di dieta, della durata di circa 10 giorni, per arrivare in forma perfetta!

OTORINO

dott.ssa Alessandra Grillone
Medico chirurgo

348.6568508

Gattorna studio proprio Via del Commercio 52/2
Cicagna presso Studio Valente Via Valente 42
Genova presso Centro Medico Via de Amicis 6/4
e Centro Medico Manara Via Custo 11/r

GIRAMENTO DI TESTA: SCOPRI QUAL È IL TUO E COSA FARE

Sono molteplici le patologie che possono causare vertigine o disturbi dell'equilibrio: infezioni dell'orecchio (otiti, labirintiti), malattia di Meniere, artrosi cervicale, patologie neurologiche, ipertensione, cardioapatie.

UNA DELLE FORME PIÙ FREQUENTI È LA CUPOLOLITIASI
E' chiamata anche così la Vertigine Parossistica Posizionale Benigna (VPPB). Si manifesta con **crisi intense ma di breve durata** (qualche secondo) e si accompagna a una **sensazione di sprofondamento** spesso accompagnata da **nausea, sudorazione e palpitazioni**.

PER GENERARLA BASTA ANCHE SOLO ALLACCIARSI LE SCARPE
E' scatenata da una particolare posizione della testa, in genere con l'estensione o la rotazione su un lato. Qualche esempio: quando ci si alza o ci si gira nel letto oppure nell'allacciare le scarpe, lavarsi la faccia, raccogliere oggetti, etc.

COSA FARE
Con l'esame dell'apparato vestibolare si riesce a far luce sulle reali cause e a trovare la soluzione per questo sintomo così invalidante.

CORSI PERSONALIZZATI
COMPUTER, TABLET, TELEFONINO!
Non è mai troppo tardi per imparare!

- 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

DENTISTA

Dott. Francesco Ferraris
Medico odontoiatra

0185.931066 - 010.313895

Gattorna Via del Commercio 80
Genova Via Bernardini 2/3
Disponibili 7 giorni su 7

MAMMA HO I DENTI DA SQUALO!

Di cosa si tratta? Si ha la crescita di uno o più denti permanenti senza che siano caduti i corrispettivi dentini da latte, il bambino si presenta dunque con alcuni denti su due file un pò come uno squalo! Frequentemente si riscontra nella fascia di età 5-7 anni.

Ma perchè avviene? Il dente permanente quando cresce fa sciogliere la radice del dente da latte, se questo non avviene perchè ad esempio è più spostato all'interno, rimane il dente da latte in bocca e il permanente spunta un pò spostato.

Cosa si deve fare? Vale sempre la regola di prenotare una visita dal dentista di fiducia, in particolare si valuterà la mobilità o meno del dente da latte, e a volte il dentino da latte cadrà seguendo le istruzioni date dal dentista senza necessariamente doverlo estrarre in studio.
Il dente permanente che sarà 'nato' in 'seconda fila' avrà tante piu probabilità di raddrizzarsi da solo magari solo con la naturale spinta della lingua, quanto prima si sarà fatta una visita dal dentista che valuterà la situazione individuale.

PROMOZIONE
benessere del sorriso

FINO AL 31 GENNAIO
ADULTI
Prima visita più sbiancamento €29
BAMBINI
Visita ortodontica GRATIS
POSTI LIMITATI

STUDIO DENTISTICO FERRARIS
GATTORNA Via del Commercio 80
GENOVA Via Bernardini 2/3
0185.931066 - 010.313895
(7 giorni su 7)

IL CALENDARIO TUTTO CURVE

Tra le protagoniste anche una genovese

Molti sono stanche di vedere solo un modello estetico di stereotipata perfezione e il mondo si sta muovendo verso un ideale più inclusivo, nel quale sentirsi belle e rappresentate. E' il messaggio del calendario di Beautifulcurvy.com, che mese dopo mese promuove la bellezza in tutte le forme. Sensuali, sorridenti e sicure di sé, le modelle -dai 22 ai 44 anni- interpretano personaggi che hanno influenzato generazioni di donne, come Ava Gardner, interpretata dalla genovese Daniela Perelli ***(a sin.)***. A sostegno dell'iniziativa anche Anita, Rosa Faia e Krisline, aziende che vestono tutte le fisicità. Una parte dei ricavati del calendario (in vendita su Amazon) andrà all'associazione Curvypride che combatte i disturbi alimentari.

Quelli della **tradizione**, *quelli a tema che cambiano ogni anno, quelli* **giganteschi** *quelli* **fiabeschi** *costruiti* **nel bosco** *o perfino in un* **borgo intero**

Il giro dei Presepi rinnova ogni anno la sua magia e Corfole li promuove e li valorizza con questo concorso: partecipate!

Nella prima edizione, 2016, il più amato fu quello gigantesco della Croce Rossa di Lavagna, con gli infiniti meccanismi e personaggi; in quella successiva fu quello di Traso, con la teleferica funzionante, o "spezià" (il farmacista di un tempo) o del "frascà" (l'antesignano del chiosco all'aperto) e le tipiche case di vera ardesia, costruite a mano. L'anno scorso furono di nuovo l'arte, la manualità e la pazienza che Emilio Del Chirico (aiutato da moglie, figli e nipoti) mette a disposizione della CRI di Lavagna a suscitare più consenso. Quale sarà il più amato di quest'anno? Come sempre dipende da voi.

L'importante è partecipare. Davvero

Certo, essere il più votato fa piacere a tutti, ma l'aspetto più importante di questa nostra iniziativa è promuovere questa bellissima arte e l'ingegno e la passione che tante persone volontariamente mettono per mesi, ogni giorno, nell'ideare e costruire questi capolavori.

Un'occasione per stare insieme e scoprire il territorio

La grande partecipazione di ogni anno conferma che "il giro per presepi" resta una tradizione amatissima, per una giornata in famiglia o con gli amici. Non solo, è anche un modo per scoprire scorci, paesaggi, piccole chiese, mulini, fienili e altri angoli nascosti di tutto il Levante. Il nostro Palio dei presepi è il primo che copre un comprensorio così vasto tra costa ed entroterra, con l'intento di valorizzare questa bellissima tradizione.
E allora buon giro dei Presepi a tutti e ricordatevi di segnalare prima e votare poi i vostri preferiti! Nel box a lato le informazioni su come fare.

REGOLAMENTO

COME SEGNALARE IL PREFERITO

Mail a redazione@corfole.com o Whatsapp al 379.1614857, con contatti e foto del presepe

COME VOTARE

Da lunedì 16 dicembre vai alla Pagina Facebook di CORFOLE, apri l'album fotografico "PALIO DEI PRESEPI 2019" e metti MI PIACE alla foto del presepe preferito. E' possibile votare più presepi!

I PRESEPI AMMESSI

Aperti al pubblico e ubicati nei Comuni di: Avegno, Bargagli, Bogliasco, Borzonasca, Camogli, Carasco, Casarza L., Castiglione C., Chiavari, Cicagna, Cogorno, Coreglia L., Favale di M., Lavagna, Leivi, Lorsica, Lumarzo, Mezzanego, Moconesi, Moneglia, Ne, Neirone, Orero, Pieve L., Portofino, Rapallo, Recco, Rezzoaglio, San Colombano C., S. Margherita L., S. Stefano d'Aveto, Sestri L., Sori, Torriglia, Tribogna, Uscio, Zoagli.

PREMI

- PRESEPE: al più votato pergamena di Presepe più bello 2019 e articolo sul Corfole di febbraio.
- VOTANTI: 1 cena x2 e 20 premi a scelta.

SCADENZA

Lunedì 20 gennaio alle ore 18.00

Gli organizzatori dei presepi possono richiedere la locandina a redazione@corfole.com

IL MERCATINO DI ZONA

Annunci GRATUITI: Immobili cerco, Cerco/offro lavoro, Regalo/Cerco/vendo, Animali - Max 15 parole e un annuncio per ogni numero telefonico
Annunci A PAGAMENTO: Immobili offro, Vendite professionali, Personali, Professionali, Motori - Contatta la redazione per info

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 Idt-Midero.

redazione@corfole.com | 0185.938009 | 379.1614857 sms - whatsapp- telgram

ATTIVITA' COMMERCIALI

- Cedesi avviata attività commerciale in Rapallo di vendita stampanti, toner, cartucce, accessori con licenza di cartoleria. Possibilità di forte espansione sul territorio. Tel. 3491770387
- Cedesi urgentemente avviata attività negozio animali nel Tigullio. Tel. 380 797 4409

IMMOBILIARI OFFRO

- Vendo in Val Fontanabuona casale bifamiliare Mq 240 (P1: cucina, 4 camere, 2 bagni, cantina; P2: cucina, salone, camera bagno, 2 cantine) con 5 ettari di terreno 333.1921190
- Per s**oggiorni vacanza o di lavoro**, offresi delizioso appartamento appena ristrutturato: ingresso, soggiorno con divano letto e angolo cottura separato (frigo, microonde, piastra induzione), camera matrimoniale, cameretta con 3 letti singoli, bagno con doccia. 338.5933282

IMMOBILIARI CERCO

- Cerco posto auto/garage/terreno carrabile per ricovero Camper zona Gattorna, Bargagli, Boasi, Ferriere. 377.6674084

CERCO LAVORO

- Ragazza 38enne cerca lavoro periodo natalizio in negozi di Rapallo e Chiavari 340.1915818

ENTRA NELLA SQUADRA DI CORFOLE!

Ricerchiamo appassionati del territorio per articoli, testimonianze, interviste.

Invia un pezzo di prova o le tue proposte a redazione@corfole.com

OFFRO LAVORO

- Cerco signora automunita per pulizie e accompagnamento persona anziana 329.9695932
- Libreria Giuntialpunto di Chiavari cerca commessa/o per il periodo natalizio. CV libreria o inviare alla mail chiavari@giunti.it
- Elettro System ricerca elettricista per la sede di Chiavari, obiettivo tempo indeterminato. Requisiti: esperienza e patente B. Inviare CV a impianti.progetti@gmail.com.
- Agenzia immobiliare cerca 2 collaboratori. Non è necessaria esperienza. Richiesti diploma, capacità di lavorare in gruppo, utilizzo di Microsoft Office e social network, mezzo proprio e patente B. Contratto di collaborazione: gehl0@tecnocasa.it
- Si ricercano promoter a Rapallo per importante brand telefonico. CV a promoter@prodeagroup.com
- Centro benessere Rapallo Chiavari Santa Margherita cerca receptionist ed estetista. CV a chiavariwellness@gmail.com o 339.5991151
- Le Charme & Beauty ricerca estetista qualificata, onicotecnica specializzata e promoter pubblicitaria bella presenza. Presentarsi presso le sedi di Santa Margherita Ligure Piazza S.Bernardo 4/1 e Rapallo via Amendola 9 oppure spedire a elianamannino@libero.it
- Ipercoop Carasco cerca promoter con HACCP per attività di promozione con degustazione cioccolata nei giorni 14-15 dicembre CV e foto a segreteriarimini@gruppofma.com con oggetto "promoter Carasco".
- La pizzeria Gino Sorbillo, in vista dell'imminente apertura a Genova, ricerca camerieri/e, cassieri/e, cuochi/rosticcere, lavapiatti. CV a lavoraconsorbillo@gmail.com
- Pizzeria Ugo di Cavi di Lavagna cerca: personale di sala esperto per il fine settimana; pizzaiolo con esperienza nell'uso di forno a legna. CV a pepezu08@gmail.com o in pizzeria
- Bar con cucina la Cereria di Chiavari cerca ragazza/o (preferibilmente studente maggiorenne) per sala bar, venerdi e sabato sera. Info al 339.3998004 o direttamente al bar la mattina
- Per bistrot di alto livello cerchiamo uomo o donna barman, massimo 30 anni con esperienza dimostrabile e disponibile da subito. Per informazioni contattare il numero 0185 230261
- Prontopizza Rapallo cerca portapizze maggiorenne, per informazioni presentarsi in via Sant'Anna 25 Rapallo ore serali
- Pizzeria Lievito padre Chiavari cerca lavapiatti/aiuto cuoco a tempo indeterminato. Orario di lavoro dalle 18.30/19.00 a chiusura, 2 gg di riposo. CV a marco.carli@gmail.com
- Le Gardenie a Sestri cerca portapizze dalle 18:00 alle 22:00. Presentarsi dalle 15:30 in poi
- City Pizza a Rapallo cerca commesso uomo in possesso di patente per 125 e in età di apprendistato con assunzione immediata. Portare curriculum di persona in via della Libertà 52.
- Gulliver Santa Margherita via delle rocche cerca tirocinante max 28/29 anni come commesso/magazziniere, prima esperienza. Portare CV.
- Supermercato Di Meglio in salita torre del menegotto 2 Rapallo cerca addetta alle vendite full time. Contratto di tirocinio per 6 mesi rinnovabile in apprendistato. Portare CV.

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

MEZZANEGO: Villetta indipendente composta da soggiorno con camino cucina abitabile 2 camere con parquet bagno sottotetto ampio garage magazzino carrabile terrazza vivibile 2 balconi giardino privato posti auto **€ 155.000** Cl G ipe kwh/

BARGAGLI - LA PRESA: Appartamento indipendente in casa trifamiliare senza condominio - Ristrutturato Ingresso soggiorno cottura 2 camere bagno orto **giardino** grande terrazza **€ 39.000** Cl G ipe - kwh/mq anno

FAVALE-CASTAGNELO: Casa indipendente su 3 lati totalmente ristrutturata con ingresso soggiorno cucina con forno a legna due camere da letto bagno terrazza vivibile **ampia taverna attrezzata con camera e bagno** € 105.000 Cl G ipe - kwh/mq anno

LUMARZO: In casa bifamiliare senza spese condominiali appartamento spazioso con ingresso soggiorno cucina 2 camere bagno veranda ampia cantina giardino e orto Zona soleggiata con vista aperta posto auto privato**€ 39.000**

BARGAGLI: Casa semindipendente con soggiorno con camino cucina abitabile 2 camere bagno cantina terrazza vivibile ampio terreno magazzino indipendente posto auto comoda mezzi e negozi **€ 93.000** Cl G ipe kwh/mq anno

TRIBOGNA: Casa indipendente con box auto Ingresso, soggiorno ampio, cucina abitabile con lavandino in marmo, cinque camere, due bagni, giardino e cortile privati Terreno per orto **€ 90.000** Cl. G ipe - kwh/mq anno

CORNIA: Appartamento con giardino privato e posti auto Ingresso indipendente ampio soggiorno con cucina a vista due camere bagno ampia terrazza vivibile cantina spaziosa Ristrutturato Soleggiato **€ 60.000**

CALVARI: Appartamento molto soleggiato, vista aperta Ingresso Soggiorno con angolo cottura Due camere Bagno Ampio balcone ristrutturato recentemente Cantina privata Posto auto Termoautonomo **€ 65.000** Cl G ipe kwh/mq anno

CICAGNA - PIANEZZA: Casa indipendente su 2 lati con accesso carrabile e **box auto** Ingresso, soggiorno, cucina abitabile, tre camere, bagno, terrazza, cortile, cantina Zona comoda a mezzi e negozi € 80.000 Cl. G ipe - kwh/mq anno

BARGAGLI:Casa indipendente su 3 lati ristrutturata, ingresso in soggiorno con cottura 2 camere ampio bagno ripostiglio cantina terrazza vivibile zona soleggiata comoda a Genova Pronta da abitare **€ 89.000** Cl G ipe kwh/mq

CALVARI - COREGLIA: Casa indipendente composta da 4 appartamenti termoautonomi Garage cantine giardini uliveto Possibile acquisto dei singoli appartamenti o dell'intera casa Zona soleggiata ed aperta Prezzi a partire da € 45000

TASSO: Casa indipendente su 3 lati con facciata e tetto nuovi Pannelli solari fotovoltaici Ingresso cucina abitabile con runfò soggiorno 3 camere bagno 2 cantine taverna attrezzata cortile terreno zona soleggiata **€ 73000** Cl. G ipe - kwh/mq anno

BARGAGLI: Casa bifamiliare con 2 appartamenti indipendenti ognuno con ingresso soggiorno cucina 2 camere bagno dispensa terrazza vivibile giardino privato esterni in ottimo stato zona soleggiata con vista aperta **€ 85.000** Cl G ipe kwh/mq

FERRADA: Appartamento centralissimo composto da ingresso corridoio soggiorno ampio cucinino due camere bagno balcone vivibile Riscaldamento autonomo Comodo a mezzi e negozi **€ 55.000** Cl G ipe kwh/mq anno

GATTORNA: Casa ristrutturata **completamente indipendente** composta da ingresso, cucina abitabile, camera, bagno, ampia taverna, spazioso box auto **GIARDINO PRIVATO lastricato** riscaldamento autonomo soleggiata **€ 68.000** Cl. ipe - kwh/mq anno

GLI INDISPENSABILI: RITAGLIA E CONSERVA

SERVIZI VARI

COLLEZIONISMO
fulviofilatelia@libero.it
338.2128986
Compro, vendo, scambio francobolli, cartoline, santini, modellini, collezioni. Stime senza impegno, serietà.

IL TASSISTA DI FIDUCIA
Aldo 347.4725380
Per viaggi, gite, spostamenti ma anche per accompagnarvi a fare visite o commissioni

IL CARROZZIERE
LucaRacing
0185.939418 – 347.4615561
Anche per auto ibride ed elettriche. Via Dei Mulini 182 Ferrada di Moconesi

CUCITO E NON SOLO
MondoScucito
Chiavari, 0185.309703
RIPARAZIONI macchine da cucire di tutte le marche (anche a domicilio)
CORSI di cucito principianti, di cucito creativo, di patchwork.

IL COMMERCIALISTA
Contabilità professionale e privata, esenzione Canone RAI, detrazioni spese mediche etc.
dott. Francesco Mandolfino
0185.935021, 340.2984225

CASA

LEGNA E PELLET
349.0063440
Vendita diretta e possibile consegna a domicilio. Pulizia terreni e giardini.

IL MURATORE
Graziano
349.2612008
Per piccoli o grandi interventi chiamami senza impegno.

IL FALEGNAME
349.3849323
Restauro mobili e lavorazioni artigianali per qualsiasi necessità. Prezzi ottimi.

L'IDRAULICO EDELETTRICISTA
338.2681531
Per risolvere problemi di caldaia, impianto elettrico o idraulico

HAI UN'ATTIVITÀ? OFFRI UN SERVIZIO?
FATTI TROVARE!
Per il tuo spazio qui: 0185.938009 - info@corfole.com

SALUTE

LA GERIATRA
Dott.ssa Penco Stefania
Gattorna, 392.1310451
Valutazione globale dell'anziano, anche per invalidità. Visite anche a domicilio

LA DIETOLOGA
Dott.ssa Lo Presti Grazia
Sestri Levante, 346.6684585
Obesità, disturbi alimentari, bisogni speciali (diabetici, sportivi...)

L'OTORINO
Dott.ssa Grillone Alessandra
Gattorna, Cicagna, Genova
348.6568508
Valutazioni per vertigini, russamento, sordità. Lavaggio auricolare a domicilio

IL DENTISTA
Studio dott. Ferraris Francesco
0185.931066 e 010.313895
Gattorna Via del Commercio 80
Genova Via Bernardini 2/3

RISTORANTI e TRATTORIE

AGRIT. CASON DE LARVEGO
Sentirsi sulle Dolomiti a soli 9 km da Carasco
Un vero agriturismo dove gustare cibo genuino a km0 in due Menù: 20€ e 25€. Ospitalità calorosa e splendide passeggiate ai piedi del Ramaceto. Aperto venerdì-sabato e domenica, prenotazione necessaria.
Cichero, 333.2121161

RISTORANTE CHIAPPARINO
Nel bosco, cucina ligure e non solo
Atmosfera bucolica e famigliare con specialità pansoti, trippa, lumache, cacciagione. Dal lunedì al venerdi pranzo 11€ dolce compreso. Sera e festivi prezzo amico.
Uscio Via Colle Caprile 35 - Chiuso giovedì
0185.91279 – 339.1500808

TRATTORIA COLOMBA
Dove il tempo si è fermato: atmosfera, giovialità, cucina e porzioni da pranzo in famiglia. Con piccola bottega "come una volta"
Menù vai: sgabei, stoccafisso, carne dai vicini pascoli. Dal lunedì al venerdì pranzo 10€ dolce compreso. Sera e festivi prezzo amico
Celesia Via Devoto 35, 0185.357740

OSTERIA BICESCO
Cucina ligure rivisitata e cucina creativa, tra ulivi e vigneti a due minuti dal mare
Solo l'eccellenza locale per un'esperienza enogastronomica. Menù esplorativo 35€
Recco, Via S. D'Acquisto, 4 - Chiuso Lunedì
0185.215229

66° Anniversario di matrimonio di Pino e Luisa Musante

I migliori auguri di cuore
per il vostro traguardo e l'esempio che ci date

Claudio, Graziella e Lina

CARROZZERIA
LUCA RACING
by Luca Romano

IL PUNTO DI RIFERIMENTO
per la tua **AUTO**
E NON SOLO

LAVORAZIONI SPECIALI
VETRI
SU MISURA
a norma di legge anche per
trattori, ruspe, mezzi speciali,
auto d'epoca

Ferrada di Moconesi Via Dei Mulini 182 **0185.939418 | 347.4615561**

NOVITÀ Autorizzata anche per auto **ibride ed elettriche**

Possibilità di auto **SOSTITUTIVA**

Vieni a trovarci, ricevi subito un simpatico **OMAGGIO**

REGALO

- Radio a valvole anni 50/60 non funzionante ma con vari pezzi comprese valvole da recuperare. 348.8400527
- Mobile letto compreso di materasso e griglie, tenuto bene. Misure 202 x 43 x 110 telefono 347.8449566
- Piumino a 1 1/2 piazza beige con mazzolini di fiori; Enciclopedia Britannica in condizioni perfette 328.9613638
- Puledra di cavallini nani con microchip e documenti. Whatsapp 3393263899
- Camera matrimoniale impiallacciata in noce fatta da falegname con armadio a tre ante, comò e letto matrimoniale con rete in ottimo stato costruita da fabbro. 339.5931737
- Grandi piastrelle bianche; VHS La Genova di Van Dyck, L'universo attorno a Genova, Genova con gli occhi degli altri, Salire sulla lanterna; Quadro di attualità; accessori per tende di vario tipo; maniglia in ottone SMS o Whatsapp 328.2256519

VENDO

ABBIGLIAMENTO

- Pelliccia visone modello lungo e ampio, praticamente nuova, vero affare 900€ 347.4886832

ARREDAMENTO E ACCESSORI CASA

- camera matrimoniale noce 500€; 2 lettini ortopedici elettrici Dorelan 130€ cad.; scarpiera nuova 100€ 3493150946
- 4 sedie similpelle nere nuove per soggiorno-cucina 120 € 0185.467877
- Copriletto matrimoniale in lana, color nocciola, tutto giro, come nuovo 15€ 0185.304248

VARIE

- Chitarra 6 corde acciaio,1 da sostituire. Acquistata dicembre 2018. Vendo per inutilizzo €25 non trattabile. 340.7274667
- Fotocamera Reflex Nikon D3100, senza obiettivo, con tutti gli accessori originali e seconda batteria nikon180€ 329.6497687

SGOMBERO CASA

Tutto nuovo o pari al nuovo

- **Tenda nuova Maison du Monde** (appesa solo per foto) bellissimo tessuto color ruggine 140x300 €15
- n. 2 **Tenda nuova**, con elegante e raffinate fantasia damascata color oro/crema chiarissimo €15 cad.
- **Tenda puro cotone** 150x200 con motivi a onde €15
- **Lettino allungabile** da 120 cm a 200 cm con rete a doghe e materasso. Preso per nipote e mai usato €79. Altro uguale bianco, usato, €59
- **Supporti in acciaio cromato per realizzare piano snack o altro tipo di alzatina**; pagati €59 a coppia, cedo a €39 per cambio progetto. Disponibili 2
- **Scenografico orologio in ferro battuto** cm100x13 €19
- **scarpiera color crema effetto legno** perfette condizioni larghezza cm65, altezza cm181 profondità cm15 €39
- **set 6 tazze** Covim €8
- **set coltelli nuovo** con tagliere in legno, barra da muro con calamita per avere sempre i coltelli a portata dimano, affilatore di lama. Molto taglienti. €30
- grande **ceppo per coltelli Miracle Blade, nuovo**, mai usato, scatola aperta per foto. €45
- **beauty case Delsey** perfetto, con serratura, tanti divisori, tasche, specchio a scomparsa e tracolla €25
- grande e bel **vassoio stile shabby chic** cm 53x40 €10

TEL 338.5933282

Che valore diamo ai nostri occhi?

SOLUZIONI OTTICHE PER LA
PRESBIOPIA: LE LENTI DINAMICHE

Rappresentano la soluzione tecnologica d'avanguardia per eccellenza: **hanno fuochi dinamici** e danno una **visione ottimale a tutte le distanze utilizzate.** Il loro impiego infatti **sopperisce in modo naturale alla diminuita elasticità della focalizzazione**, assicurando nitidezza perfetta ad ogni distanza di osservazione. La messa a fuoco dalla visione lontana a quella vicina avviene con un graduale ed equilibrato passaggio attraverso quella zona di visione intermedia, indispensabile per far fronte alle esigenze dinamiche della vita di tutti i giorni. **Un colpo d'occhio che non si interrompe e non si offusca mai in nessun punto dello spazio.**

L'adattamento è intuitivo e praticamente immediato. L'associazione con **trattamenti antiriflesso e protezione dalla luce blu** garantisce una visione ottimale su pc, tablet, smartphone e schermi tv.

Il **manifestarsi della presbiopia** è **l'occasione giusta per effettuare una visita oculistica** poiché le malattie oculari più frequenti, e molte condizioni sistemiche con ripercussioni oculari importanti, iniziano di massima **durante l'età della presbiopia**. Pertanto ricordiamo di sottoporvi ad un **controllo preventivo presso il Vostro Medico Oculista di fiducia**.

ISOLANI
ISTITUTO OTTICO
90° ANNIVERSARIO

ESPERTI DELLE SOLUZIONI OTTICHE ALLE ESIGENZE OTTICHE DELLA VISTA

REGALATE E REGALATEVI IL BENESSERE VISIVO

Vi aspettiamo per presentarvi le nuove COLLEZIONI 2020 di occhiali da vista, sole e sport. Nei nostri centri sono disponibili le GIFT CARD, per essere certi di regalare l'occhiale giusto.

Aperture straordinarie DICEMBRE
DOMENICA 15 • LUNEDÌ 16 • DOMENICA 22 • LUNEDÌ 23

SEDE CENTRALE 10:00 - 18:30
CENTRI OPERATIVI 10:00-13:30 • 14:30-18:30

BUON NATALE e FELICE ANNO NUOVO

GENOVA	GENOVA	GENOVA	GENOVA VOLTRI	RECCO	GATTORNA	RAPALLO	CHIAVARI	SESTRI LEVANTE	SAVONA
C.so Buenos Aires, 75r	Via Casaregis, 36a	Via Palestro, 9/11r	Via Camozzini, 26r	L.mare Bettolo, 43/45	Via XXIII Settembre, 4	Corso Matteotti, 62	Via F. Delpino, 8/8A	Via XXV Aprile, 57/59	Via Guidobono, 28r
Tel. 010.3623053	Tel. 010.562340	Tel. 010.8315182	Tel. 010 6136572	Tel. 0185.730709	Tel. 0185.934986	Tel. 0185.232071	Tel. 0185.598683	Tel. 0185.41409	Tel. 019.810447

www.isolani.com - info@isolani.com - www.isolani.com/eshop Seguiteci su