

## AGENDA

### GLI APPUNTAMENTI

#### SESTRI LEVANTE

##### CONFERENZA SU PASCOLI

**SESTRI LEVANTE.** "Giovanni Pascoli e il centenario della sua morte (1855 - 1912)". È il tema della conferenza in programma venerdì, alle 16, alla sala Bo di Palazzo Fascie a Sestri Levante. Relatore sarà Luigi De Rosa. L'iniziativa rientra nella rassegna dei "Venerdì letterari" organizzati dal Comune d'intesa con il "Salotto letterario Pen(n)isola di San Marco".

S.O.

#### SAN COLOMBANO

##### TRE SERATE AL "MUDDY"

**SAN COLOMBANO.** Anche questa settimana il Muddy Waters propone tre appuntamenti. Stasera, alle 21, di scena il country. Atmosfere "ad hoc" per gli amanti del genere con gruppi di ballerini come i West Coast Country Dancers, The Wanted, C.C.C. e Valceno Country Dance, dj specializzati e maestri di ballo. Venerdì doppio concerto nel segno del rock prog: alle 22 (ingresso 15 euro, consumazione esclusa) approdano al locale di via del Ramaceto Il Tempio delle Clessidre, gruppo italiano che, musicalmente e concettualmente, si ispira alla grande stagione del pop sinfonico - definito rock progressive - degli anni Settanta, e la EgoBand, sonorità evolute e una tecnica eccellente. Sabato, alle 22.30 (10 euro senza consumazione) omaggio ai Rolling Stones con la Blackberrys Band. A partire dalle 21 si può cenare, con menù alla carta, su prenotazione, telefonando al 339/3195614.

R. GAL.

#### CAMOGLI

##### "ACQUA NERA" DI CERIANI

**CAMOGLI.** Sabato alle 18, al Cenobio dei Dogi, Sarah Ceriani presenta il suo libro "Acqua nera": il mare, Camogli e una storia avvincente tra misteri e vento di libeccio. Interviene Silvio Ferrari; letture di Bernardo Ginocchio; musiche di Buby Senarega. L'ingresso è libero.

R. GAL.

### LE NOZZE D'ORO

#### FESTA A CAVI DI LAVAGNA



##### VIRGILIO E FRANCA DA 50 ANNI

**LAVAGNA.** Virgilio Monteverde e Franca Soncina si sposarono il 17 ottobre 1962 nella chiesa dell'Immacolata Concezione di Cavi di Lavagna. Virgilio è stato negli anni '50 corrispondente/fotografo de Il Secolo XIX per il Levante. Conserva ancora oggi numerose copie del quotidiano con i suoi articoli e foto. A far festa oggi i figli Mariarosa e Stefano, il fratello-cognato Mario, il genero Marco, la nuora Patrizia e tutti i nipoti.

## [!] DA NON PERDERE



### DOMENICA PER GOURMET A USCIO CON LA SAGRA DEL CASTAGNELLO

**USCIO.** Domenica prossima appuntamento in piazza Noce con la sagra del castagnello (nella foto), il dolcetto inventato dieci anni fa da un gruppo di intraprendenti cuochi e diventato il simbolo del paese. Organizzata dal Comune, con l'assessore al turismo Albertino Romano, in collaborazione con la Pro Loco di Uscio e dal comitato Madonna dei Duluri, la festa porterà in collina tutti i buongustai che amano i sapori dell'autunno. La sagra prenderà il via alle 12.30. Si potrà ordinare un piatto unico di polenta con vari condimenti. Nel menù fisso c'è anche il castagnello. Il dolce è prodotto dal forno di Recco Tossini e dal forno di Uscio Santucci. Il menù fisso è a 10 euro: polenta con tris di pietanze, funghi, salsiccia, spezzatino, acqua e castagnello. La distribuzione gratuita del dolce partirà alle 15. Il pubblico, durante la sagra, a partire dalle 14, potrà ballare e divertirsi con la musica folkloristica dei "Musicisti vegi di Trilli", Marco Piombo alla chitarra e voce, Sergio Bavastro alla fisarmonica. All'evento presenzierà anche Miss castagnello 2012, Francesca Bisso. In caso di pioggia l'intera manifestazione si svolgerà la domenica successiva. «Abbiamo deciso di promuovere il

castagnello organizzando una degustazione gratuita all'interno della sagra - racconta Albertino Romano - Uscio ha una tradizione culinaria molto vasta, dopo i battolli e i maronsini, non poteva mancare quest'altro tipico dolce locale nel calendario degli eventi. Questo appuntamento è doppiamente importante: i castagni infatti, da tempo, sono malati a causa di un insetto, il cingipide, che sta infestando gli alberi. Quindi se da una parte la sagra è un'occasione per divertirsi e mangiare prodotti locali, dall'altra è anche un modo per aiutare e supportare una determinata cultura gastronomica, messa a dura prova da questi ultimi risvolti ambientali». Tornando alle castagne come base gastronomica, il frutto d'autunno ha parecchie calorie. La regola per non esagerare è semplice e banale: se volete quindi una sera mangiare un po' di castagne in compagnia, evitate di mangiare il pane. Le castagne infatti, ricche di amido e povere di grassi, sono da considerare farinacei (infatti si usano anche per fare la farina dolce) e come tali sono da consumare in sostituzione di tutta o di parte della porzione di pane o di pasta.

EDOARDO MEOLI

### TERREMOTO IN EMILIA, SOLIDARIETÀ GOLOSA A RECCO

## "MANUELINA", LA GASTRONOMIA AIUTA FINALE EMILIA E REGGIOLO

**RECCO.** La gastronomia fa beneficenza. Golosamente ma concretamente. Capita domenica prossima alla Manuelina con un invito alla solidarietà a sostegno di due dei ristoranti colpiti dal terremoto in Emilia Romagna. Per una serata speciale, con un menù firmato da due chef emiliani. Il ricavato sarà interamente devoluto per la ricostruzione dei ristoranti colpiti dal sisma. Gianni Carbone, patron dello storico locale recchelino, lo aveva già annunciato in passato: «Chi è stato colpito tanto duramente e vede la propria attività di ristorante messa a rischio da un evento del genere va aiutato». I due prestigiosi ristoranti emiliani sono l'Osteria La Fefa di Finale Emilia, nel Modenese, e il ristorante Il Rigoletto di Reggio, nel Reggiano; due locali associati come la Manuelina all'Unione ristoranti Buonricordo, marchio che dal 1964 è portabandiera della migliore cucina regionale italiana. I due ristoratori Giovanna Guidetti e Gianni D'Amato, ospiti d'eccezione nella cu-

cina della Manuelina, cucineranno a quattro mani e faranno gustare ai invitati i migliori piatti della loro regione accompagnate dagli ottimi vini locali: Vermentino dei Colli di Luni, Lambrusco Cavicchioli "Vigna del Cristo" e Lambrusco di Sassuolo. Guidetti, la cui osteria ha sede in un antico palazzo di Finale Emilia, epicentro del sisma, completamente danneggiato nell'attrezzatura, solletterà i palati dei buongustai con due ricette tratte dal suo libro di cucina "A Tavola... con duchi e duchesse": la classica lasagna alla bolognese e la coscia d'anatra in dolce agro con salsa al lambrusco e frutta. D'Amato, "Stella Michelin" con il suo ristorante Il Rigoletto, che purtroppo ha subito danni tali da non permettergli ancora la riapertura, proporrà due ricette tratte dal suo volume "Sinfonie del gusto": la mortadella in tre modi, la millefoglie di cotechino con crema morbida di patate zabaione e aceto balsamico.

E.M.

## LA MOSTRA

### PITTURA & LETTERATURA



### A GENOVA "FOLLI, SENNO E LA LETTURA DIPINTA"

**GUARDARE** la letteratura oppure leggere la pittura. È la provocazione del lavoro artistico di Roberto Folli e Cristiano Senno, entrambi lavagnesi, classe 1950 il primo e 1969 il secondo, uniti dal comune denominatore di una pittura che trae ispirazione dal mondo delle lettere. I due artisti inaugureranno il prossimo martedì, 23 ottobre (ore 17.30), una mostra dal titolo inequivocabile: "Folli, Senno e la lettura dipinta". E quale migliore collocazione potrebbe avere una simile esposizione se non una biblioteca, ovvero la biblioteca Cervetto in Castello Foltzer, al numero 60 di via Jori, a Genova. Così ha scritto di loro un altro interessante pittore, Luigi Grande: «La letteratura può essere fonte di ispirazione per un pittore. Può suggerire immagini cromatiche, sensazioni avvolgenti senza che il dipinto debba necessariamente diventare letterario (...). Utilizzando ciascuno il proprio linguaggio e le proprie caratteristiche espressive Roberto e Cristiano ci presentano, con i loro colori, i ritratti di Alda Merini, Elsa Morante, Cesare Pavese, Leonardo Sciascia (nella foto), Vico Faggi, Burroughs e molti altri (...) una proposta alternativa ai miti consumistici e modaiole di tanto presente». La mostra resterà aperta al pubblico sino al 15 novembre con il seguente orario: da lunedì a venerdì dalle ore 9 alle 13 e dalle ore 14 alle 19.

PAOLA PASTORELLI

### IL CONVEGNO

## LA MEMORIA DELL'ACQUA CON GIACOMO MERIALDO

**CHIAVARI.** Giacomo Merialdo protagonista del diciottesimo incontro dell'associazione "Il bandolo" fondata nel novembre 2008 e operativa dal febbraio successivo. Venerdì, alle 21, al Banco di Chiavari e della Riviera ligure di via Dallorso a Chiavari, Merialdo terrà una conferenza sul tema "La memoria dell'acqua. Le proposte della medicina omeopatica dalle origini a oggi". Il relatore è membro della Federazione italiana medici omeopatici; docente della Scuola di omeopatia classica di Madrid; specialista in Igiene e medicina preventiva e direttore della Scuola omeopatica Kaos di Genova. La memoria dell'acqua è la capacità dell'acqua di mantenere un presunto ricordo delle sostanze con cui è venuta in contatto. Concetto espresso per la prima volta dal medico francese Jacques Benveniste. Moderatore Sandro Sansò.



Giacomo Merialdo

**SPECIALE PER LEI**

Martedì Mercoledì e Giovedì  
TAGLIO + PIEGA + ALL INCLUSIVE

€ 43 - € 29,00



Francy & Salvatore  
PARRUCCHIERI

Rapallo: C.so Matteotti, 56 - Tel. 0185 50907  
S. Margherita Lig.: Via Roma, 4 - Tel. 0185 282297  
Chiavari: P.zza N.S. dell'Orto, 54 Tel. 0185 598434

**SPECIALE PER LUI**

Martedì Mercoledì e Giovedì  
SHAMPOO + TAGLIO + PHON

€ 20 - € 12,00