

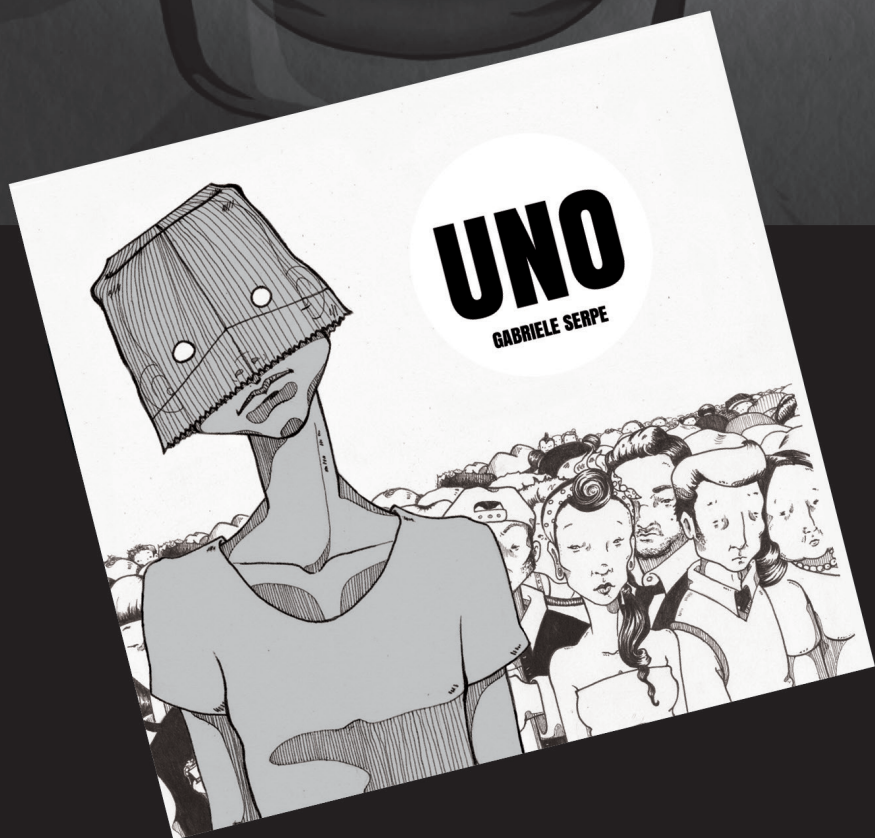
# #62 ERA SUPERBA



# L'ultimo...

Questo numero, a otto anni di distanza dalla prima uscita, chiude la pubblicazione cartacea di Era Superba





**AREA  
SONICA  
RECORDS**



# UNO

GABRIELE SERPE

ASCOLTA il nuovo disco di  
gabriele serpe SU

-  Spotify
-  iTunes
-  Google play
-  DEEZER
-  amazon.co.uk

## Editoriale

**E**ari lettori di Era Superba, questo editoriale ha per chi scrive un sapore agrodolce. Dopo otto anni lunghi e intensi, siamo giunti alla fine di un percorso. Ho deciso di fare un passo indietro, lascio la direzione della testata che ho creato e cresciuto insieme ai miei compagni di viaggio Manuela Stella, Marco Brancato, Annalisa Serpe e, nei primi anni di vita, Andrea Vagni e Enrico Scaruffi. A tutti loro va la mia più sincera gratitudine.

Con questo numero si interrompe la pubblicazione della rivista cartacea, ma siamo al lavoro in questi giorni perché Era Superba non finisca qui, non finisca con noi. Vorremmo - sotto la guida di un nuovo direttore - che il lavoro della redazione proseguisse sulle pagine di erasuperba.it, per mantenere in vita una voce indipendente e onesta nel panorama dell'informazione locale. Vedremo come si evolverà la situazione, vi terremo aggiornati.

In quanto a me, voglio strappare con il "sistema di sopravvivenza" che ho imparato a memoria in 31 anni di vita, l'unico che conosco, convinto che altri siano possibili e più vicini ai miei bisogni. Non sono mai riuscito nell'impresa di accettare un'esistenza fondata sullo stipendio e sull'impiego come unico mezzo per soddisfare i bisogni primari dell'essere umano: mangiare, bere e dormire. Un mezzo, lo stipendio, che costa più di un terzo di giornata, l'altro terzo si dorme: quel che rimane non basta. Con lo stipendio si mangia, si beve, si dorme, ovvero supermercati e affitto/mutuo: quel che rimane non basta. Ne vale la pena? Secondo me no. Così vado dove un tetto in affitto costa cifre più umane, dove posso occuparmi della terra per procurarmi da solo il cibo e quel poco denaro necessario a pagare l'affitto. Stop. Un primo passo, che avevo necessità di fare. Non so quanto durerà e dove mi porterà in futuro questa scelta, ma al momento conta poco, l'importante è muoversi verso un qualcosa che possa con il tempo assomigliare sempre di più alla parola delle parole, quella che non ha definizioni valide nel dizionario, ma di cui ogni arte è pervasa e a cui ogni uomo tende, per natura, nel proprio inconscio. Libero da chi? Libero da che cosa? Staremo a vedere, confesso che in un angolo dell'anima sogno un "lavori in corso" lungo una vita intera. Come ho sempre fatto, in qualche modo ve ne renderò conto, se avrete voglia di leggermi o di ascoltarmi.

Con affetto,  
Gabriele Serpe

### DIRETTORE

Gabriele SERPE

### EDITORE

Associazione Culturale Pirri

### AMMINISTRAZIONE

Manuela STELLA  
Marco BRANCATO

### GRAFICA

Constanza ROJAS  
Valentina SCIUTTI

### HANNO COLLABORATO

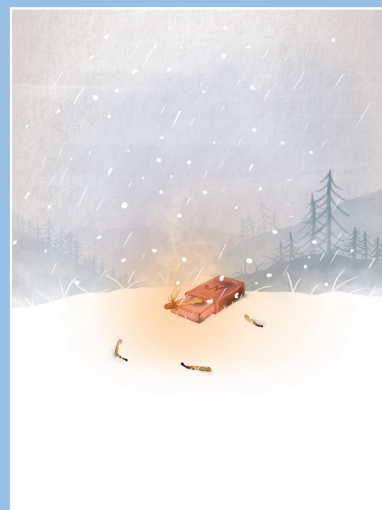
Simone D'AMBROSIO,  
Claudia DANI, Bruna TARAVELLO,  
Nicola GIORDANELLA,  
Gianni MARTINI, Gigi PICETTI,  
Diego ARBORE,  
Emiliano BRUZZONE,  
Andrea GIANNINI

### CONTATTI

www.erasuperba.it  
redazione@erasuperba.it

ERA SUPERBA

Autorizzazione tribunale di Genova registro stampa n 22/08



## IN COPERTINA

// "ULTIMO NUMERO" //  
a cura di Constanza ROJAS

## INDICE

### 4. brevi da erasuperba.it //

Por 2007-2013: che disastro!  
Acquasola, riqualificazione  
Ex magazzini del sale  
Profughi a Genova  
Sicurezza torrenti  
"No all'inceneritore!"

### 8. inchiesta //

Il "giro" della frutta

### 15. polis, critica politica //

La scuola

### 16. focus //

C'era una volta Banca Carige...

### 21. lettere dalla luna //

### 22. focus //

Fablab, laboratorio delle idee

### 25. focus //

Auto e grandi opere, i dati non mentono

### 28. il peso dell'impercepibile //

Ma dove va l'umanità?

### 29. focus //

Edilizia e mafia

### 32. viaggi //

I giardini del Bhutan

### 34. l'angolo di gianni martini //

La canzone d'autore

### 35. parla come mangi & "vino veritas" //

Focaccia col formaggio  
Brandacujun  
Lumassina

### 36. l'uomo con la valigia //

Bruges

### 37. agenda eventi //

## POR 2007-2013: CHE DISASTRO!

ritardi e gestione fallimentare del comune



Genova sono tanti i lavori in ritardo inseriti nel grande calderone Por 2007-2013 (Piano Operativo Regionale), interventi di riqualificazione territoriale sostenuti in parte dal Fondo europeo di sviluppo regionale e in parte dal Comune. Per legge, tutti i lavori (a Genova riguardano Sampierdarena, Maddalena, Molassana, Sestri-Chiavaglia e Pra' Marina) devono essere rendicontati (compreso il pagamento di tutti i fornitori) e collaudati entro la fine dell'anno, pena la restituzione dell'intero finanziamento. Nessuno dei cinque progetti è stato al momento completato. Tursi, allora, ha provato a mettere in pratica un escamotage. All'interno delle opere previste nei Por sono state inserite alcune somme urgenze derivanti da danni alluvionali: «Così – spiega l'assessore comunale ai Lavori pubblici Crivello – abbiamo aumentato la portata dei Por e la copertura a carico del Comune che ci permetterà di rendicontare i lavori entro la fine dell'anno e non incapere nella mannaia della restituzione dei finanziamenti, abbiamo ricevuto garanzie da Bruxelles». Ma l'espediente sembra poter funzionare per tutte le zone di intervento tranne che per Sampierdarena: «Se a fine 2016 l'ascensore Cantore-Villa Scassi non dovesse essere ancora funzionante – ammette l'assessore regionale Rixi – i soldi tornerebbero all'Europa». E Genova resterebbe con un lavoro a metà e la necessità di recuperare nuovi fondi per portare l'opera a compimento, senza considerare le eventuali rivalse delle ditte vincitrici dell'appalto. Il Comune dovrebbe in quel caso restituire a Bruxelles non solo i 2,8 milioni dell'ascensore bensì l'intero finanziamento Por Sampierdarena per lavori già portati a termine che ammonta a 10 milioni di euro. //



## ACQUASOLA, LA RIQUALIFICAZIONE i lavori dovevano concludersi entro il 2015



Lo storico parco dell'Acquasola, dopo le annose vertenze con la concessione poi ritirata per la costruzione di un box auto (che ha portato il Comune a versare una penale di circa 2 milioni di euro), da circa un anno è in attesa di poter rinascere a vita nuova. La riqualificazione era stata promessa entro fine 2015 ma dei cantieri per il momento non c'è nemmeno l'ombra: l'area cinta riguarda solo i vecchi lavori per i parcheggi mentre nel resto del parco regna la desolazione. Colpa

di un bando che al momento ha visto solo un affidamento provvisorio: nel frattempo, alla ditta vincitrice sono state chieste due integrazioni al progetto presentato. Ora, finalmente, dovrebbe essere tutto pronto per la consegna dei cantieri. Lo assicura l'assessore al Verde, Italo Porcile: «Se non concluderemo l'accordo con la ditta vincitrice, potremmo procedere all'aggiudicazione dei lavori ai secondi classificati nel bando e iniziare i cantieri al massimo entro la fine del mese». Staremo a vedere. La nuova vita dell'Acquasola passa attraverso un progetto che è una via di mezzo tra un'opera di manutenzione straordinaria e una vera e propria riqualificazione. L'intervento esteticamente più significativo e simbolico è senza dubbio quello relativo al laghetto che verrà interamente restaurato assieme alla fontana e all'area circostante: oltre all'acqua corrente è possibile anche il ritorno di cigni e paperelle. Interessante anche il recupero di tutto il camminamento perimetrale esterno al parco che ripercorrerà gli antichi bastioni: qui sarà necessario un intervento di pulizia straordinaria e di bonifica di tutti gli strascichi del cantiere della Metro. //



## PROFUGHI A GENOVA numeri e accoglienza, facciamo chiarezza



▼  
*L'allarme è confermato dall'assessore regionale allo Sviluppo Economico, Edoardo Rixi. «Se entro fine anno Tursi non riuscirà a collaudare l'ascensore di collegamento tra via Cantore e villa Scassi (i cui lavori sono appena iniziati e non potranno essere portati a termine nel giro di 2 mesi) l'amministrazione dovrà restituire non solo i 2,8 milioni per l'opera ma tutti i 10 milioni del Por di Sampierdarena».*  
Foto Daniele Orlandi

## EX MAGAZZINI DEL SALE

progetto del comune, il futuro del csoa zapata



.....  
**U**n investimento da 3 milioni e 380 mila euro in 10 anni, da reperire anche attraverso finanziamenti nazionali e bandi europei. A tanto ammonta la stima degli uffici comunali per il progetto di riqualificazione degli ex Magazzini del Sale, la struttura (realizzata a metà Ottocento per raccogliere il sale arrivato dal porto e pronto alla commercializzazione e dichiarata di interesse culturale nel 1987) che sorge sullo "spartiacque" tra

lungomare Canepa e via Sampierdarena per una superficie complessiva di circa 2200 mq. Ampiamente sottoutilizzato, è sfruttato solo sul versante est dal Club Petanque Sampierdarena e su quello ovest dal CSOA Zapata (che ha occupato gli spazi nel 1996 venendo poi a un accordo per l'utilizzo con la prima giunta Pericu). Il progetto stilato dagli uffici comunali parla di un serbatoio multifunzionale con interesse pubblico e diversi filoni di attività culturali e sociali. Sicuramente uno spazio sarà affidato direttamente al Municipio Centro Ovest, garantita anche la sopravvivenza della storica bocciola. Infine, è previsto un non meglio definito filone "socio-culturale" per le attività negli spazi rimanenti. Che ne sarà del Csoa Zapata e degli spazi occupati ormai da quasi vent'anni? La sensazione, è che in quel generico terzo filone di attività socio-culturali previsto per la riqualificazione degli spazi sia sottointesa una sorta di legittimazione delle attività portate avanti dai giovani del centro sociale. Ma la partita è ancora tutta da giocare. //

.....  
**P**er settimane è stata la questione più dibattuta sulle pagine dei giornali locali e non solo: la prima accoglienza dei migranti in Liguria e il successivo processo di smistamento e integrazione nella vita genovese. Come Era Superba ha già cercato di dimostrare in passato, chi parla incessantemente di "invasione", lo fa per lo più con finalità di strumentalizzazione politica e viene seccamente smentito dai numeri. Con la circolare ministeriale che risale allo scorso 8 settembre, alla Liguria sono stati assegnati complessivamente 3980 posti per l'accoglienza di migranti richiedenti asilo. Di questi, 2914 sono già attivi su tutto il territorio regionale mentre circa 1300 si concentrano nella provincia genovese (e quasi esclusivamente nel Comune di Genova, per un'incidenza sulla popolazione residente pari circa al 2 per mille). Nella maggior parte dei casi, i profughi che arrivano a Genova sono in attesa del riconoscimento dello status di rifugiato, un procedimento gestito da una Commissione ad hoc che da 5 mesi è attiva con una sede anche nella nostra città. Per la cronaca, la commissione genovese ha accettato solo il 30% delle richieste, ma dopo il diniego è possibile fare ricorso e arrivare fino al terzo grado di giudizio. I migranti che arrivano in territorio ligure vengono accolti in strutture gestite da enti accreditati del terzo settore e hanno diritto a vitto, alloggio, beni di prima necessità, assistenza sanitaria, consulenza legale e mediazione culturale per l'apprendimento della lingua. Per l'accoglienza di ciascun migrante lo Stato versa 35 euro al giorno, compresi 2,5 euro consegnati direttamente ai profughi. //



# Cioccolato Monorigine Perù Biologico, Fairtrade e Senza Glutine



Cerca e gusta Otto Chocolates

[www.ottochocolates.com](http://www.ottochocolates.com)

Assaggia, scatta e condividi la dolcezza



#ottochocolates

Otto & Co. S.r.l. Via Bernardo Castello 17R 16121 Genova - ITALY

## SICUREZZA TORRENTI

opere e manutenzione  
lo stato dei lavori



Con l'arrivo delle piogge cresce l'attenzione dei genovesi su uno dei temi più cruciali per la fragilità del nostro territorio ovvero il suo assetto idrogeologico e la situazione dei grandi e piccoli lavori di manutenzione nelle zone critiche della città e negli alvei dei torrenti. Partiamo dallo Scolmatore del Fereggiano: con il cantiere già allestito qualche settimana prima del previsto, l'area è stata formalmente consegnata nelle mani della ditta appaltatrice il 4 luglio. I lavori dovranno terminare

contrattualmente entro il 4 agosto 2018. Al momento si stanno realizzando all'interno della galleria che passa sotto Corso Italia le strutture di sostegno per la costruzione dell'armatura del mini-scolmatore e lo spostamento della condotta fognaria. Procedono anche i cantieri del secondo lotto/secondo stralcio sulla copertura del Bisagno. L'area era stata consegnata alla ditta appaltatrice lo scorso 14 aprile e i lavori dovrebbero concludersi entro agosto 2017. Terzo grande intervento è quello che riguarda lo Scolmatore del Bisagno. Dopo le lamentele dei cittadini della zona che hanno scritto all'amministrazione di non essere disposti a sopportare il benché minimo disagio, i progettisti hanno mitigato la previsione di impatto dell'area di cantiere che sorgerà nel centro sportivo della Sciorba. Se tutto procede per il verso giusto, la Conferenza dei servizi potrebbe essere convocata tra la fine dell'anno e l'inizio del 2016. C'è poi una serie di interventi più periferici ma non per questo meno importanti. A iniziare dalla messa in sicurezza dei torrenti Chiaravagna, Fegino e Sturla, valutando la possibilità di intervento diretto del Comune anche su aree private. Maggiori info e dettagli su erasuperba.it //



## “NO ALL'INCE- NERITORE!”

regione e comitati  
contro il governo



Secondo quanto previsto dal governo Renzi, uno dei 12 nuovi inceneritori (impianti di chiusura a caldo del ciclo dei rifiuti) previsti in 10 Regioni italiane (in aggiunta ai 42 già in funzione e ai 6 in fase di costruzione) dovrebbe trovare posto proprio in Liguria, con una capacità di almeno 210 mila tonnellate all'anno. Un'imposizione a cui la Regione, tramite il presidente Toti e l'assessore Giampedrone, ha fatto sapere che si opporrà in tutte le forme possibili, cambiando decisamente idea rispetto a quanto annunciato in campagna elettorale. «Le motivazioni alla base del decreto nazionale non hanno fondamento – affermano l'ing. Mauro Solari e il dr Franco Valerio, portavoce dei comitati – il numero di inceneritori da realizzare è stato calcolato partendo da dati inconsistenti mentre il pretrattamento a freddo dei rifiuti indifferenziati, la raccolta dell'umido e una differenziata spinta, come previsto dal nuovo Piano Regionale, sono una risposta adeguata alle esigenze dei liguri». Secondo quanto stabilito dall'Europa, gli Stati membri non possono realizzare nuovi inceneritori se quelli esistenti non sono in attività per almeno il 70% del potenziale, ma le stime degli esperti parlano di diversi impianti italiani ampiamente sottoutilizzati. Inoltre, la normativa europea indica una precisa gerarchia nella gestione dei rifiuti, che prevede innanzitutto la riduzione, poi la preparazione al riutilizzo, poi il riciclaggio con recupero di materia e solo al penultimo posto l'incenerimento con recupero di energia, appena prima della fase residuale dello smaltimento (con incenerimento senza recupero di energia). //

# IL "GIRO" DELLA FRUTTA

**boom di nuove aperture di ortofrutta a Genova, ma non è tutto oro quel che luccica: cosa si nasconde dietro questi numeri? Intanto a Bolzaneto si guarda al futuro e alla "nuova generazione di besagnini"**

di *Simone D'Ambrosio* e *Claudia Dani*

08 INCHIESTA// il "giro" della frutta



Il commercio al dettaglio a Genova conta 411 negozi di frutta e verdura e 104 ambulanti. I numeri sono in costante crescita, ma non il giro di affari. Come è possibile?

**1**l mercato della frutta a Genova costituisce il 4,29% del commercio al dettaglio, secondo i dati forniti dalla Camera di Commercio. Un numero freddo che, di per sé, lascerebbe indifferenti, se non si accompagnasse ad una tendenza piuttosto sorprendente: il settore del commercio ortofrutticolo nella nostra città segna un andamento positivo, in forte controtendenza rispetto

al trend generale del commercio. Un trend che, soprattutto in alcune zone come il Centro storico, è palpabile ad occhio nudo grazie al pullulare di negozi e negozietti che mettono in bella mostra casse di frutta e verdura.

«In un periodo di crisi – spiega il professor Enrico Di Bella del Dipartimento di Economia dell'Università di Genova - si sviluppa spesso la tendenza all'apertura di nuove at-

tività commerciali, specie in alcuni settori particolari. Questo succede perché alcune imprese sono costrette a chiudere e i dipendenti, anche grazie alla liquidazione, provano a mettersi in proprio. Tuttavia, spesso questo tipo di operazione non rimane sostenibile a lungo». Ma l'aspetto che più sorprende è proprio che, a fronte di un aumento dell'avvio di attività, nel settore dell'ortofrutta non sembrano essere cresciute esponenzialmente le cessazioni, altra peculiarità che dovrebbe invece contraddistinguere i momenti di crisi economica.

Effettivamente, conferma Giambattista Ratto, amministratore delegato di SGM (società che ha in gestione il mercato ortofrutticolo all'ingrosso di Bolzaneto, al 10% proprietà del Comune, 25% Spim, 25% Camera di Commercio e 40% degli operatori consorziati), soprattutto dopo la liberalizzazione del commercio sancita definitivamente da Regione Liguria con una delibera di fine 2012, aprire un negozio di frutta e verdura non comporta costi particolarmente ingenti, non richiede grandi investimenti iniziali, non necessita di strumentazioni sofisticate o spazi particolarmente vasti. «Quello dell'ortofrutta – sostiene Ratto – è un settore piuttosto semplice da approcciare: non si tratta tanto di una questione di professionalità facilmente acquisibile, perché vendere e comprare ortofrutta di qualità non è così banale come si possa pensare, ma sicuramente richiede meno costi di avvio di altri settori. Un bancone, due cassette e non è neanche indispensabile la cella frigorifera: ecco che con 500 euro puoi fornire un negozio di metratura limitata; se riesci a incassare 600 euro, la mattina dopo hai già 100 euro di margine in più da investire; se, invece, ne incassi solo 300 o 400, provi a continuare per un mese e, se le cose continuano ad andare male, smetti». Per aprire un negozio di ortofrutta bastano pochi passi: creare una società, iscriverla alla Camera di commercio, avere tutte le autorizzazioni sanitarie rilasciate dal Comune e presentarsi al mercato di Bolzaneto, con tanto di visura camerale, per richiedere la tessera d'accesso. Poi, basta mostrare la partita iva per la fattura ai venditori all'ingrosso e il gioco è fatto. Inoltre, a quel che risulta dai nostri colloqui con alcuni operatori del settore, in alcuni casi lo Stato impiegherebbe almeno due anni

prima di controllare la regolarità dei nuovi esercizi commerciali. Questo aspetto, se fosse confermato, comporterebbe nei fatti un notevole vantaggio dal punto di vista del rischio di avvio di nuova impresa non causando eccessivi costi nel caso di fallimento repentino dell'attività. Il commercio al dettaglio a Genova a fine 2014 conta 411 negozi di frutta e verdura e 104 ambulanti, con oltre il 10,5% di nuove aperture in più rispetto al 2013. Ma l'impenata vertiginosa c'è stata tra il 2012 e il 2013, quando il numero di nuove aperture rispetto all'anno precedente è passato da circa il 3% al 9%. Se, però, tra il 2012 e il 2013 erano aumentate percentualmente anche le cessazioni di attività (da circa l'8% del 2012 sul 2011, a oltre l'11% del 2013 sul 2012), lo stesso non si può dire per il 2014: alla fine dello scorso anno ha tirato giù la serranda definitivamente solo poco più dell'8% dei besagnini rispetto al 2013. Al di là di questo turbinio di numeri, resta il dato di un settore in crescita a discapito di una crisi economica diffusa. Secondo l'ufficio statistica della Camera di Commercio, una prima motivazione di questa tendenza va ricercata nell'aumento di imprenditori stranieri: «Il settore del commercio di frutta e verdura al dettaglio è stato implementato negli ultimi anni grazie alla presenza di un numero elevato di imprenditori individuali stranieri, in particolare del Marocco: a fine 2014 si contano 88 realtà attive gestite da un titolare nato all'estero, pari al 21,4% del totale dei negozi del settore nel Comune di Genova, più di uno ogni cinque. Un dato notevole se si considera che nel 2011 erano solo 39 i titolari stranieri di una rivendita di ortofrutta».

Una tendenza confermata anche dai rappresentanti dei Civ di Sarzano e Maddalena che, tuttavia, lamentano un giro di affari in crescente

difficoltà: insomma, secondo gli operatori storici del settore l'alto numero di punti vendita non sembra aver influito in maniera positiva sugli andamenti economici. Addirittura c'è chi punta il dito contro gli stranieri accusati di fare concorrenza sleale, di comprare merce di scarsa qualità e a costi più bassi per poter mantenere prezzi più avvicinati dai clienti e di approfittare dei già citati controlli tardivi dello Stato per rendersi "invisibili" al fisco. Sia Confesercenti che il management del mercato di Bolzaneto, però, sono concordi nell'individuare altrove le cause delle difficoltà del settore. Secondo Matteo Pastorino di Confesercenti, la realtà della strada è ben diversa dal quadro prospettato dai numeri, che non tiene conto del nemico pubblico numero uno del commercio: l'abusivismo. «Quello dell'ortofrutta è un settore in crisi – sostiene Pastorino – perché alle difficoltà endemiche come la stagionalità, la tassazione e la concorrenza della grande distribuzione, si aggiunge la piaga dell'abusivismo con un numero sempre crescente di furgoni sulle strisce pedonali che si posizionano davanti ai mercati coperti, in barba alle norme comunali». Secondo il coordinatore provinciale di Anva e Fiesa Confesercenti, la merce venduta dagli ambulanti abusivi sarebbe inoltre di dubbia provenienza, tanto da mettere in discussione anche il rispetto delle principali norme igieniche: dalle nostre ricerche, tuttavia, la quasi totalità degli ambulanti operanti in città (abusivi e non) risulta rifornirsi regolarmente a Bolzaneto. Non possiamo sapere in quale proporzione rispetto alla merce poi effettivamente esposta e venduta, ma questo potrebbe valere paradossalmente per tutti i rivenditori del settore. «Abbiamo già fatto diverse segnalazioni alle autorità – dice Pastorino – ma spesso



chi viene contestato si difende esibendo licenze itineranti. Le poche volte che vengono fatti verbali, le sanzioni non vengono pagate e il giorno dopo l'ambulante abusivo è di nuovo su piazza: sarebbero necessarie altre misure come presidi o sequestri dei mezzi perché stiamo parlando di un problema sempre più sentito dai commercianti di ortofrutta, soprattutto da chi opera nei mercati».

C'è anche chi ritiene che dietro l'apertura indiscriminata di nuovi negozi e botteghe ci sia un forte controllo mafioso, e i nomi di alcune famiglie molto chiacchierate sono ben noti nel mondo ortofrutticolo. «È risaputo che la famiglia Fiumanò sia monopolista del settore – afferma senza mezzi termini Luca Traversa, responsabile dell'Osservatorio Mafie in Liguria di Libera – e ci sono anche altri volti della malavita noti alle cronache e legati in qualche modo al mondo dell'ortofrutta. Ad esempio, Domenico Gangemi, il fruttivendolo di San Fruttuoso condannato nel luglio 2010 nel processo calabrese "Il Crimine" per associazione mafiosa: non è un mistero che Gangemi fosse un vero punto di riferimento del quartiere». Il mondo dell'ortofrutta per queste famiglie è spesso una copertura per ripulire i soldi ricavati da altre attività tipicamente criminali come lo spaccio di droga e il traffico di armi. «Ci si dedica al commercio dell'ortofrutta, così come all'edilizia (vedi pagina 29 NdR) – dice Traversa – perché si tratta di attività economiche semplici da avviare e consentono di attivare un presidio sul territorio che poi è il fine ultimo delle mafie: il controllo dei cittadini».

Eppure, i rischi non sembrano preoccupare più di tanto i gestori del mercato di Bolzaneto. «Da sempre ci sono famiglie non proprio di origine genovese che hanno attività di ortofrutta ma – è la tesi di Giambattista Ratto – hanno tutte le autorizzazioni in regola per poter lavorare nel settore. Se poi si tratta di attività parallele non sta certo a noi gestori del mercato o al sistema dell'ortofrutta genovese dirlo. Non credo che nel nostro settore girino così tanti soldi da risultare appetibile per chissà quali attività illecite». Sulla stessa lunghezza d'onda è anche il direttore del mercato, Nino Testini: «È l'amministrazione che negli anni '80 e '90 ha dato a queste famiglie le licenze di ambulante: bisogne-

rebbe capire come e perché. Qui al mercato hanno tutti il proprio tesserino, la propria ragione sociale e vendono e comprano come qualsiasi operatore del settore. Il mercato di Bolzaneto è piuttosto impermeabile alle infiltrazioni di qualunque tipo perché è tradizionalmente molto chiuso: la maggior parte dei grossisti è stretta da legami di parentela interni. Abbiamo tutti operatori storici e locali che non vivono situazioni torbide».

Per gli amministratori del mercato ortofrutticolo all'ingrosso di Genova neppure la crescita di operatori stranieri, a cui i numeri dicono si sia assistito negli ultimi anni, non creano particolari problemi. Anzi. «Non si tratta di italiani o di stranieri – afferma Testini – ma di una nuova generazione di imprenditori che ha voglia di lavorare e si organizza meglio. Al mattino arrivano a comprare frutta e verdura un po' più tardi degli operatori tradizionali perché la sera tengono il negozio aperto molto di più. Mediamente, comunque, arrivano proprio nel cuore delle trattative, tra le cinque e le sei del mattino e iniziano a contrattare sui prezzi come tutti». La vera novità sta piuttosto in un'organizzazione logistica più efficace. «Con un solo camion o furgone – prosegue Testini – vengono a ritirare la merce per due o tre negozi: non è una questione di racket come dicono i maligni ma di organizzazione del lavoro più furba ed economica. In sostanza, risparmiano sui costi, ottimizzando i trasporti». L'operatore tradizionale, invece, è difficile che deleghi: anche la micro-bottega viene direttamente a contrattare e a caricarsi la merce sulla propria macchina. C'è, poi, una nuova frangia di negozianti che non vuole alzarsi di notte e che si fa consegnare la merce direttamente in negozio, dagli operatori del mercato. «Ma non si tratta di veri besagnini – commenta il direttore – perché il besagnino doc viene qui e non solo sceglie accuratamente la frutta ma, prima di comprarla, la assaggia anche».

La questione della "levataccia", in realtà, potrebbe trovare soluzione per tutti nel prossimo futuro. Gli amministratori del mercato ci anticipano, infatti, quella che potrebbe diventare una vera e propria rivoluzione del settore: «Stiamo valutando – racconta Testini – di spostare il mercato di giorno, dalle 11 alle 17, così come sta facendo con buoni

▼  
*Secondo il direttore del mercato di Bolzaneto, gli operatori stranieri sono molto meglio organizzati dei locali dal punto di vista logistico, ma non è tutto: «non si deve parlare di italiani o di stranieri, piuttosto di una nuova generazione di imprenditori che ha voglia di lavorare e si organizza meglio»*



risultati Roma e come si fa da anni in tutta Europa».

«Bisogna che prendiamo tutti coscienza del fatto – gli fa eco Ratto – che l'orario notturno è diventato anacronistico dal punto di vista della capacità di penetrazione commerciale. La più grande pubblicità per un'attività economica è farsi vedere in movimento e noi ci dobbiamo confrontare con un mondo che opera di giorno: prima o poi dobbiamo farci una ragione del fatto che buona parte dell'umanità vive di giorno e si riposa di notte». La speranza è quella di poter rilanciare a pieno titolo un settore che altrimenti rischierebbe seriamente l'estinzione: «Questo mestiere – riprende Nino Testini – ha perso quel fascino che consentiva di tramandare l'attività di padre in figlio. Spesso non troviamo neanche più personale che abbia voglia di venire a lavorare la notte: rischiamo di estinguerci per i costi, per la qualità della vita e perché non c'è più ricambio. L'apertura di giorno è una



delle ultime chance che abbiamo per portare avanti questo settore». Insomma, la scelta è tra cavalcare un cambiamento ed esserne protagonisti, magari cercando di gestirlo, condurlo e plasmarlo secondo le esigenze oppure subirlo ed essere costretti a recuperare in futuro. Ma come faranno i negozianti a venire a comprare, abituati ormai al classico orario di mercato notturno? «La risposta è semplice – sostiene il direttore – basta cambiare le abitudini: invece che dormire un paio d'ore in pausa pranzo perché è distrutto dalla levataccia, il besagnino potrebbe tranquillamente dormire di notte e in pausa venire a comprare la frutta e la verdura a Bolzaneto». Nessuna ripercussione sulla qualità e la freschezza della merce? Nient'affatto, secondo l'a.d. Ratto: «Secondo voi, la mela che compriamo oggi al Mercato Orientale o al negozio di quartiere è stata raccolta ieri? È evidente che si dovrà ottimizzare il sistema di refrigerazione e miglio-

rare la filiera per quanto riguarda i cosiddetti prodotti "freschi freschi" ma dobbiamo un po' smontare la leggenda che al mattino arrivano sul mercato le pesche raccolte qualche ora prima. Oggi commercializzare un chilo di ortofrutta che non sia passata da una cella fri-

do, spesso sconosciuto. Un mondo che a Genova vede il suo fulcro nel mercato generale di Bolzaneto. «Ci si lamenta sempre che la filiera è troppo lunga, i prezzi dalla terra al negozio lievitano in maniera assurda – dice il direttore Testini - ma certi passaggi vengono creati dallo

“Con 500 euro apri il negozio, perciò puoi permetterti di provare qualche mese e se gli affari non vanno chiudi. Intanto i controlli dello Stato sulle nuove attività non arrivano prima di due anni dall'apertura...”

gorifera forse non riescono a farlo più neppure i coltivatori diretti. Abbiamo esempi di coltivatori tecnologicamente avanzati che vanno a raccogliere la frutta direttamente con carrelli refrigeranti». Che percorso fa, dunque, la nostra mela da quando viene raccolta dall'albero a quando finisce sulla nostra tavola? Dietro al chilo di mele che compriamo dal besagnino c'è un mon-

stesso consumatore. Oggi nessuno comprerebbe mai una mela che è colpita dalla grandine: il prodotto deve essere perfetto, quando in realtà esiste tutto un mondo di prodotti di seconda scelta, sempre di ottima qualità ma meno piacevoli alla vista, che non riesce ad avere mercato. Per arrivare a questa purezza estetica, tra il campo e il mercato ci vogliono centri di



**Bennati**  
**ascensori**

WWW.BENNATIASCENSORI.COM

**Manutenzione e ristrutturazione  
di impianti preesistenti o di propria produzione**

**Installazioni di ascensori di qualsiasi dimensione e per  
qualsiasi vani scala**

**Installazione di servoscala, seggiolini, sollevatori  
e montavivande**

**Servizio assistenza 24 h 24**

I nostri uffici si trovano a pochi metri dalla stazione di Genova Brignole,  
in Via Milazzo 3/1  
Telefono 010 589084

[www.bennatiascensori.com](http://www.bennatiascensori.com)

raccolta, centri di selezione, centri di conservazione. È lì che la filiera si allunga e che i costi aumentano». Dalle coltivazioni in terreni o serre, la frutta e la verdura raccolte vengono portate in centri di lavorazione per essere pulite, confezionate e spedite ai centri della grande distribuzione, da un lato, e ai mercati all'ingrosso, dall'altro. Poi si passa alla vendita al dettaglio, con l'effetto che spesso mangiamo frutta e verdura raccolte ben più di qualche giorno prima.

A Genova, il 90% della frutta che arriva sulle nostre tavole passa attraverso il mercato di Bolzaneto. «Da qui – spiega l'a.d. della Società Gestione Mercato, Giambattista Ratto (egli stesso grossista e rappresentante del consorzio degli operatori) – passa sia la merce che troviamo nei mercati rionali, sia quella sui banconi dei besagnini di quartiere, degli ambulanti dei mercatini o sulle casse di quelli che girano in camion. Ci può essere qualche mercatino considerato a chilometro zero, di chi coltiva e vende direttamente o ha rapporti immediati con piccoli agricoltori, ma si tratta di percentuali irrisorie». Così, gli unici prodotti ortofrutticoli venduti in città a non passare dal mercato all'ingrosso risultano quelli gestiti dalla grande distribuzione. Non tutti i genovesi, però, hanno la percezione di quanto il mercato di Bolzaneto sia il perno fondamentale del sistema ortofrutticolo locale. «Forse quando eravamo ancora in corso Sardegna c'era più consape-

«Le organizzazioni criminali investono nell'ortofrutta perché si tratta di attività economiche semplici da avviare e consentono di attivare un presidio sul territorio che poi è il fine ultimo delle mafie: il controllo dei cittadini»

volezza – ammette Ratto - perché avevamo una maggiore visibilità anche agli occhi del cittadino comune. Esserci spostati a Bolzaneto significa essere diventati una realtà industriale vera e propria, meno conosciuta alla popolazione ma in realtà molto più inserita nel tessuto commerciale. Mentre prima, per difficoltà strutturali, c'era qualcuno che poteva avere convenienza a bypassare il mercato per esigenze di logistica, oggi tutto questo non accade. Abbiamo recuperato un buon bacino di utenza anche in Regione, grazie all'estrema vicinanza all'autostrada».

«Rispetto a corso Sardegna – resta in tema il direttore Testini - c'è stata una forte inversione di tendenza perché i nostri clienti sono i commercianti non i privati: se aprissimo indiscriminatamente a tutti i privati, distruggeremmo il tessuto commerciale. L'ultima volta che c'è stato l'accesso libero, a novembre 2010, la coda in autostrada arrivava fino a Genova Est. Se noi tagliassimo il mercato, faremmo concorrenza sleale e verrebbe meno la nostra ragione d'essere: non siamo un supermercato ma un mercato ortofrutticolo all'ingrosso». Così, il mercato di Bolzaneto si è trasfor-

mato in una vera e propria cittadella dell'ortofrutta, aperta 24 ore 24 per le oltre 900 aziende registrate e i circa 500 cittadini privati. Se l'approvvigionamento dei grossisti e la logistica non conoscono soste, con un picco comunque tra le 22 e le 5, le operazioni di compra-vendita all'ingrosso avvengono dal lunedì al venerdì dalle 3 alle 11, con un picco tra le 5 e le 7. Nel pomeriggio tocca anche a camion e furgoni che arrivano a Bolzaneto per ritirare la merce acquistata al mattino. Per i cittadini comuni, invece, è riservata una doppia piccola finestra: martedì e venerdì dalle 9 alle 10.30. «Il mercato – chiosa Ratto - è una realtà che funziona e che resiste grazie anche ai suoi cambiamenti, nonostante siano avvenuti in concomitanza di uno dei peggiori periodi economici degli ultimi decenni. L'ortofrutta che vendiamo al negozio, alla bancarella, all'ambulante deve poi essere rivenduta al disoccupato, al cassaintegrato, al sottopagato che se prendesse stipendio pieno potrebbe anche fare la spesa con un po' più di tranquillità e consumare frutta e verdura in maggiori quantità e di qualità migliore. Ma il contesto cittadino e non solo, purtroppo, non è certo dei più brillanti». //





**Otto**  
Chocolates

L'autunno è il momento dell'anno in cui si ricominciano a fare progetti, si riattivano buoni propositi e con l'arrivo del freddo fa piacere coccolarsi e ricaricarsi di energie.

E proprio in questo autunno 2015 sono arrivate golose novità che potranno risollevare il nostro umore, mantenendoci in forma e sani... sempre se non ne abusiamo!

Otto Chocolates, azienda genovese ormai nota ai nostri lettori, presenta una serie di nuovi snack con base al cioccolato fondente e al latte, con inclusioni alla Quinoa e al Golden Inca Berries. E non contenti propongono anche una strepitosa crema biologica alla nocciole, ideale proprio per i momenti difficili!

Garantisce la redazione di Era Superba che ha avuto la fortuna di assaggiarla in anteprima, ma da oggi anche voi avete la possibilità di degustarla e coccolarvi.

La scelta delle "esotiche" inclusioni nel cioccolato di Otto Chocolates non è casuale, come ci racconta Elisa De Falco, responsabile commerciale dell'azienda nonché esperta di cacao. "Il cioccolato Otto Chocolates punta a valorizzare il cacao trinitario fino monorigine utilizzato che proviene dal Perù, e nasce da una

piantazione biologica gestita dalla cooperativa Acopagro. Anche la Quinoa e il Golden Inca Berry sono alimenti biologici coltivati in Perù. Nel periodo di studio delle ricette siamo partiti dalla consapevolezza che le qualità di altre materie prime presenti sul territorio fossero così elevate, ricche di proprietà, gustose ed anche inedite che potesse essere un valore aggiunto utilizzarle. Così è stato fatto un lavoro di ricerca e approfondimento che ha prodotto la creazione dei nuovi snack con queste deliziose inclusioni!"

Ecco quindi che a distanza di due anni dall'uscita delle prime tavolette al cioccolato l'azienda genovese propone nuovi prodotti che arricchiscono la linea e godono anch'esse di tre certificazioni contemporaneamente: biologico, senza glutine, fairtrade, e su alcune referenze c'è anche il marchio vegano.

"La Quinoa" spiega De Falco "è una pianta erbacea della famiglia degli spinaci, molto diffusa nell'alimentazione peruviana dai tempi degli Inca con tantissime proprietà, prima tra tutte il suo portato proteico, che la rende ideale per chi ha un'alimentazione vegana o vegetariana, e la presenza di minerali. Nel nostro snack abbiamo deciso di inserirla soffiata, il che la rende anche più morbida.

Il Golden Inca Berry è invece una bacca piccola e gialla il cui aspetto è simile a quello di un pomodoro ciliegino ma il sapore più aspro come quello di un agrume. Anch'essa ha grandi proprietà nutritive e antiossidanti e il suo sapore la rende interessante e sfiziosa e davvero inedita rispetto ai gusti a cui si è abituati ad associare il cioccolato."

A quanto pare il cioccolato non è una cosa scontata per tutti e quindi De Falco ci spiega a chi hanno

pensato mentre costruivano il percorso di produzione dei prodotti. "Ci sono molte persone che a causa di problemi di salute non possono assumere zuccheri, che sono celiache o che hanno comunque delle intolleranze al glutine per cui non possono mangiare moltissimi alimenti sul mercato.

Noi di Otto Chocolates siamo stati molto scrupolosi nella costruzione delle ricette a partire dalla realizzazione di una linea di prodotti totalmente senza zucchero di canna con in sostituzione il maltitolo che mantiene l'aromaticità del cacao senza togliere il piacere del gustare un buon cioccolato. Inoltre la linea di tutti i nostri cioccolati, nonché la crema spalmabile alle nocciole, gode del marchio Spiga Barrata che è il riconoscimento dell'AIC della totale assenza di glutine e garantisce l'assenza di qualunque tipo di contaminazione. In questo modo anche ai consumatori con questo tipo di problema possono godere del piacere del cioccolato di altissima qualità!"

La crema spalmabile alle nocciole è l'ultima uscita di questa giovane azienda che anche in questo caso ha puntato sulla qualità. "Una crema spalmabile biologica alle nocciole" ancora De Falco "senza olio di palma o conservanti, che ci permette ancora di far capire quanto la qualità delle materie prime siano elevate e sufficienti a dare ai consumatori dei prodotti di altissimo livello e che lasciano una grande gratificazione!"

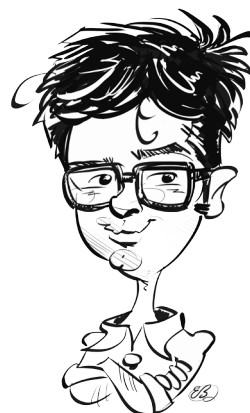
A questo punto non si deve far altro che degustare queste bontà! E già ci dicono che sono impazienti di presentare nuovi prodotti.

Chissà che altre sorprese ci aspettano. Voi che ne pensate e che cosa vi piacerebbe assaggiare?

[www.ottochocolates.com](http://www.ottochocolates.com)

# Polis

## critica politica



### LA SCUOLA

Don't let them fool ya or even try to school ya. (Bob Marley)

a cura di Andrea GIANNINI

La scuola d'impostazione gentiliana, imperniata sul liceo classico e su un approccio storico-umanistico, è sopravvissuta fino ai giorni nostri: ma è ormai parecchio malconcia. Essa è passata attraverso ogni genere di stravolgimenti, mano a mano che la società pretendeva di doversi evolvere in qualcosa di nuovo o di diverso. Nel dopoguerra la scuola italiana è stata accusata da varie parti di elitismo, per aver favorito i rampolli della buona borghesia e aver perpetuato le disuguaglianze sociali, impedendo a chi proveniva dagli strati inferiori di emanciparsi. A questo si è ritenuto di rispondere stimolando un processo più inclusivo, che mettesse nel mirino la dispersione scolastica. Quasi contemporaneamente si sono imposte nuove teorie pedagogiche, come quelle basate sulla psicologia costruttivista, che hanno messo in luce il ruolo attivo del singolo individuo nel processo di apprendimento, con conseguente critica di ogni procedura d'insegnamento unidirezionale. In tempi più recenti la destrutturazione della società italiana tradizionale ha imposto nuovi obblighi agli istituti scolastici. Le famiglie hanno smesso di occuparsi in esclusiva dell'educazione dei figli, e i quartieri, o i villaggi, sono sempre meno il teatro del libero scorrazzare degli adolescenti: a fronte di queste carenze è apparso logico che fosse la scuola a farsi carico delle finalità educative di base, arrivando persino ad organizzare il tempo libero degli studenti o a fornire supporto alle famiglie in difficoltà. Negli ultimi anni, infine, le critiche si sono fatte sempre più pretestuose. Non solo gli istituti all'avviamento professionale, ma anche i licei si sono dovuti rivolgere verso una "offerta formativa" che desse maggiori rassicurazioni sul versante di competenze specifiche "immediatamente spendibili" (magari già in ambito lavorativo), a grave danno di una formazione culturale più ampia. Molte altre sono le critiche che hanno colpito la nostra scuola: riportarle tutte è quasi impossibile. Tuttavia nessuna di queste è mai riuscita a mettere davvero in discussione il paradigma fondamentale della

riforma voluta da Giovanni Gentile nel 1923. Secondo il filosofo Diego Fusaro essa sarebbe stata improntata al «nobile progetto di formare uomini in senso pieno, unendo tra loro la paideia greca, la raison illuministica e la Bildung romantica». Ciò è senz'altro vero: ma al confronto con tutti i tentativi di riforma posteriori non può non saltare immediatamente all'occhio un carattere sottostante: che l'approccio di Gentile non eludeva il problema della verità e, anzi, ne tracciava una strada precisa. Per il grande filosofo idealista esistono evidentemente studi il cui esercizio permette di sviluppare maturazione culturale ed emancipazione di giudizio, in virtù di nessun altro agente se non la prospettiva che offrono sul rapporto tra l'uomo e la verità. Il problema della pedagogia viene così risolto fondandolo su quelle discipline che sono in grado di offrire lo sguardo più profondo e penetrante, e insieme più vasto ed ampio, alla conoscenza e alla vita umana. Naturalmente si può discutere se la scuola di Gentile sia stata coerente, nella pratica, rispetto al suo obiettivo: ma non si può negare che il suo approccio universale, dove l'educazione non si riduce a un problema analitico, locale o privatistico, sia mancato completamente nelle elaborazioni successive. Al contrario è stato proprio il fatto che gli altri tentativi di riforma si siano concentrati su aspetti particolari ad aver permesso all'impianto di base del liceo classico, e poi scientifico, di sopravvivere per quasi cento anni. Semplicemente non ci sono le condizioni storiche e culturali perché qualcuno si possa azzardare a porsi il compito che si era posto Gentile. Di qui discendono gran parte dei problemi di oggi: da un lato la scuola è strutturata secondo modalità e fini che sono ancora in gran parte quelli di cento anni fa, la cui inattualità però nessuno tenta di dimostrare; dall'altro lato contemporaneamente si cerca di perseguire altri obiettivi, in gran parte incompatibili con i primi, che naturalmente creano situazioni paradossali e che contribuiscono a gettare discredito sull'intero sistema scolastico. //

# C'ERA UNA VOLTA BANCA CARIGE...

**prima lo storico  
banco di san giorgio,  
poi l'ottocentesca cassa di  
risparmio, sino al grande  
boom degli ultimi vent'anni  
dopo la nascita  
di fondazione carige.  
Genova e la  
"sua banca":  
siamo ai titoli di coda?**

di *Nicola Giordanella*

**G**enova da sempre ha legato la sua storia al suo mare, ai suoi monti e alle sue banche.

La salute di queste ultime, fin dalla loro nascita, è stata la cartina tornasole della vita e dello sviluppo del capoluogo ligure, nel bene e ovviamente nel male. La nascita del Banco di San Giorgio, una delle prime banche della storia, avvenne a seguito del dissesto economico della "Compagna Communis" genovese, provocato dalla guerra contro Venezia: con provvedimento statale del 1407 furono riuniti tutti i debiti verso i privati cittadini e fu affidato all'istituto la gestione del debito pubblico della città con la possibilità di emettere moneta, come una sorta di banca centrale. Il Banco divenne ben presto istituto di credito riconosciuto e "internazionale", avendo tra i clienti armatori, enti religiosi e la corona spagnola. La sua ricchezza fu la ricchezza della città: nel XVI e XVII secolo si visse l'apice dell'impero finanziario genovese, e questo oggi è ancora



materializzato nella grandiosità urbanistica dei palazzi, delle ville e delle strade. “San Giorgio” arrivò a possedere anche territori, come Famagosta, le colonie in Crimea e la Corsica; ma seguì le sorti della Superba: fu sciolto nel 1805 in seguito alla annessione della Liguria alla Francia giacobina. La Repubblica di Genova sarebbe stata cancellata dieci anni più tardi.

Nel 1846, il ruolo di propulsore finanziario della città passò alla neonata Cassa di Risparmio di Genova: Carlo Alberto, infatti, trasformò l'antico Monte di Pietà di Genova, fondato nel 1483 dal frate francescano Angelo da Chivasso, oggi venerato come beato, ampliandone la base finanziaria, in modo da sostenere la rinascita economica della città. L'operazione ebbe successo: nacquero imprese, aziende, industrie che presto divennero grandi, e l'economia genovese tornò ricca. I genovesi avevano nuovamente una banca in città. Oggi questa eredità vive in Banca Carige, istituto compreso nel

Gruppo Carige, uno dei più consistenti nel panorama italiano ed europeo. Almeno fino ad oggi: la salute del gruppo, e quindi di Banca Carige, subisce gli andamenti di un mercato, quello del credito, in una fase di profondi cambiamenti e criticità, che come la storia ci insegna, hanno dirette ripercussioni sulla vita economica cittadina, e non solo. Per provare a capire meglio lo stato dell'arte odierno, dob-

della legge delega 218/1990, diventano istituti di diritto privato, banche vere e proprie, con fini commerciali e speculativi, aperte al mercato finanziario internazionale. A controllarle, sulla carta in via transitoria, sono le fondazioni bancarie, enti di diritto pubblico, il cui unico obiettivo istituzionale, per legge, è quello di perseguire “fini di interesse pubblico e utilità sociale”. Nasce quindi Fondazione Cari-

*“Nel 1990, per adeguarsi alle normative europee, nascono in Italia le fondazioni bancarie. Le banche, nelle mani delle amministrazioni locali, finanziano iniziative, lavori, imprese e gli enti stessi, attraverso flussi di credito. Fondazione Carige diventa il centro nevralgico della città”*

biamo fare ancora un salto nel passato, esattamente nel 1990, quando, per adeguarsi alle normative europee, e aprire al mercato finanziario comunitario, il legislatore italiano inventa le fondazioni bancarie. Le Casse di Risparmio, quindi, in virtù

ge, con ancora in mano le redini della banca; le cariche decisionali sono di nomina politica: il consiglio di indirizzo è composto, infatti, da personalità scelte, con diverse quote, dai sindaci di Genova e Imperia, dal presidente della giunta regionale e



da quelli delle province toponimiche. Questo organo, oltre a nominare le altre cariche esecutive e amministrative dell'ente, decide come e dove investire il denaro a disposizione della fondazione, e soprattutto indirizza indirettamente le decisioni della banca vera e propria.

In altre parole, la banca rimane nelle mani delle amministrazioni locali, che in questo modo possono usarla per finanziare iniziative, lavori, imprese e gli enti stessi, attraverso flussi di credito. Risulta evidente, quindi, che il meccanismo presta il fianco ad eventuali favoritismi, localismi e anche abusi. L'altra faccia della medaglia è, però, quella di garantire la liquidità necessaria per mandare avanti la città e la regione, nel bene e/o nel male. Le ricadute sul territorio sono abbondanti, anche se non per tutti. Nel frattempo Banca Carige differenzia i mercati e i prodotti,

abbracciando il terreno delle assicurazioni e dei leasing, diventando Gruppo Carige, che nel 1995 fa il suo esordio in borsa. Da quel momento è una storia di crescita finanziaria ed espansione territoriale: vengono assorbite altre casse (come quella di Savona e il Monte di Lucca), acquisiti enti assicurativi (Vita Nuova e Levante NordItalia), mentre cresce il numero degli sportelli e dei dipendenti. La Liguria rimane il fulcro geografico dell'attività del gruppo, il quale però pensa in grande, conquistando spazi in tutto il paese.

L'apice è raggiunto sotto la guida di Giovanni Berneschi, prima nominato amministratore delegato nel 2000 e poi presidente nel 2003; durante questo periodo, infatti, Banca Carige fa registrare numeri record: 678 sportelli sparsi su tutto il territorio nazionale (e anche all'estero), quasi 11 mila dipendenti, tra

ramo bancario e assicurativo, un bilancio attivo che nel 2013 arriverà a 1,7 miliardi di euro. Fondazione segue trionfalmente questo andamento: con uno stato patrimoniale di 1,4 miliardi, può mettere a bilancio, nel 2012 un attivo di 67 milioni. Tutto questo ricade direttamente sulla città: Fondazione Carige concede erogazioni per quasi 20 milioni l'anno, finanziando attività e iniziative di ogni tipo, mentre la banca garantisce liquidità in forma di credito alle famiglie e imprese per 32,8 milioni (dato 2012). Anche la politica e i grandi imprenditori ne traggono giovamento, visto che Carige concede prestiti per finanziare opere, cantieri e società: Erzelli è un esempio fra tanti, ma si potrebbero citare i prestiti alla Porto Antico s.p.a. in difficoltà perché troppo esposta con debitori insolventi, o quelli per tamponare il disastro Carlo Felice o i debiti di A.M.T. Anche



Enrico Preziosi, presidente del Genoa C.F.C riceve un generoso prestito: tutta la città si muove grazie al flusso di liquidità garantito dalla sua banca.

Performance straordinarie, che permettono al Gruppo Carige di assestarsi ai primissimi posti nella classifica degli istituti italiani, in un periodo storico dove la congiuntura finanziaria ed economica per molti suoi competitor è disastrosa se non letale. La cosa "non sfugge" agli ispettori di Banca di Italia e le indagini portano alla scoperta del trucco: a bilancio, infatti, venivano schedulati crediti malati, per oltre un miliardo, come se fossero esigibili, dopando in questo modo il saldo contabile. Anche i bilanci della Fondazione risultano alterati: i titoli azionari della banca posseduti (il 46,6% del totale sul mercato), infatti, erano contabilizzati come se il loro valore fosse di 1,35 euro, contro un valore

*“Fondazione Carige concede nel 2012 erogazioni per quasi 20 milioni l’anno, finanziando in città attività e iniziative di ogni tipo, mentre la banca garantisce liquidità in forma di credito alle famiglie e imprese per 32,8 milioni. Oggi sappiamo che i bilanci erano abilmente truccati”*

reale di 0,4/0,6.

Il risveglio è molto brusco; i massimi dirigenti degli enti finiscono sotto indagine e i conti vengono ripuliti; il risultato è il materializzarsi di una situazione drammatica: Banca Carige vede cadere i suoi utili da 1,8 miliardi a 500 milioni di euro, perde posizioni nei rating e precipita in borsa; alcuni comparti vengono venduti (come le assicurazioni), ed è deciso un aumento di capitale. Fondazione, che ha negli utili derivati dai dividendi della banca oltre il 90% delle sue risorse, inizia a cedere quote importanti di azioni. La pulizia dei bilanci, infatti, ha portato alla luce un disavanzo, nel 2013, di oltre 900 milioni, e l’ente non può più permettersi investimenti nella banca; oggi la fondazione, dopo diverse fasi di cessioni, possiede quasi il 2% delle azioni di Banca Carige, ha messo in vendita parte del suo patrimonio (partecipazioni e immobili), passando da 1,4 miliardi a 257 milioni di rendite, avendo ancora un passivo di 216 milioni, con oltre 153 milioni di debito (nel 2007 il monte debiti pesava solo per 1,9 milioni). Le conseguenze sul territorio non si sono fatte attendere: le erogazioni di Fondazione crollano, scendendo a 93 mila euro nel 2014, contro 11 milioni dell’anno precedente (nel 2009 si contavano addirittura 24 milioni di finanziamenti), mentre Banca Carige chiude i rubinetti del credito, scendendo a 30 milioni di prestiti verso famiglie e piccole e medie imprese contro gli oltre 49 del 2013. Il Gruppo Carige chiude 164 sportelli in Liguria, ridisegnando la sua distribuzione geografica complessiva, arrivando a quota 627 su tutto il territorio nazionale (nel 2013 erano 678 di cui 387 nella nostra regione). Anche il numero di dipendenti inizia a calare: senza contare gli oltre 5000 dipendenti delle assicurazioni cedute, che non sono più stipendiati direttamente dal gruppo, dopo una decennale crescita, si passa dalle 5387 unità del 2013

alle 5154 unità di giugno 2015 (nel 2010 erano 5536).

Meno soldi, meno liquidità e meno lavoro.

Questo il quadro odierno, ancora in fase di assestamento: da tempo, infatti, si parla in maniera sempre più insistente di fusione del Gruppo Carige con un altro attore finanziario più solido, cosa che salverebbe l’istituto, ma lo slegherebbe definitivamente da Genova. La Fondazione, invece, rischia la stessa esistenza: il rientro dei debiti è ancora da completare e il suo patrimonio è già irrecuperabilmente ridimensionato; inoltre, è residualmente marginale nel controllo di Banca Carige, e di conseguenza anche gli enti locali e il territorio. La stagione del credito facile è finita, tutto quello che si muove a Genova ora dovrà trovare altri modi per garantirsi la liquidità necessaria. Che sia un bene o un male, dipenderà dalla capacità politica e progettuale degli amministratori. L’entrata in scena di Vittorio Malacalza, a capo del gruppo industriale che ha acquisito le quote azionarie di Banca Carige messe sul mercato da Fondazione, diventando il socio di maggioranza, è stata accolta con entusiasmo: imprenditore esperto, con una liquidità importante (recentemente uscito da Pirelli con oltre 500 milioni di ricavi), nei fatti ha sbloccato la situazione, salvando l’istituto nel nome della “genovesità” (nonostante sia nato a Bobbio, l’imprenditore è da sempre di base nel capoluogo ligure). Ma tutto il contesto è cambiato, e la banca, mai come oggi, è in balia del mercato e fuori dal “controllo” del territorio: il settantasettenne Malacalza è sì, infatti, genovese, ma prima di tutto è uomo di affari, con interessi diversificati e globali. Una stagione è indiscutibilmente chiusa, e quella che si apre non è al momento chiara: Genova e i genovesi avranno ancora una banca sul territorio? //



Servizi di carrozzeria e officina meccanica

Servizi di alta qualità e professionalità grazie a una decennale esperienza  
nel mondo dell'assistenza e delle riparazioni

Vendita e montaggio di ricambi originali

Servizi di elettrauto, vendita di accessori originali per auto

Consegna a domicilio di vettura sostitutiva e soccorso stradale, gestione sinistri

Dal ritiro dell'auto alla consegna, un'officina meccanica di alta qualità!



Via Borzoli 46/E, Genova  
Tel 010 8574702- Fax 010 8574703  
segreteria@carrozzieritalia.com

Vicino all'aeroporto Cristoforo Colombo e all'uscita autostradale di Genova Aeroporto



# Lettere dalla Luna

22 maggio 1771

Che la vita dell'uomo non sia che un sogno, parecchi hanno già intuito, e anche da me questo sentimento non vuole dipartirsi. Se io considero le angustie in cui le forze attive e le intellettive dell'uomo sono costrette; se vedo come ogni operosità non tenda che a procurare la soddisfazione di certi bisogni, i quali alla lor volta non hanno alcuno scopo se non quello di prolungare questa nostra povera esistenza, e poi comprendo che ogni nostro acquetamento sopra a certi punti che volevamo indagare non è altro che sognante rassegnazione, e prigionia fra mura che abbiamo abbellite dipingendole di vivaci figure e di leggiadri orizzonti; tutto questo mi fa ammutolire. Allora rientro in me stesso e trovo un universo! Ma formato più di presentimenti e di oscuri desideri che di immagini e di forze viventi, così tutto si confonde davanti ai miei sensi; e con un sorriso di sogno guardo il mondo.

Che i bambini non sappiano cosa vogliono è verità constatata da tutti i pedagoghi, ma che anche gli adulti possano brancolare a caso sulla crosta terrestre e come i bambini non sappiano né donde vengano né dove vadano e si lascino anch'essi menare con la promessa di biscottini e con la minaccia della frusta, a questo nessuno ha voglia di crederci, eppure è cosa che si tocca con mano. I più felici sono proprio quelli che come i bambini vivono di giorno in giorno, si tirano dietro i loro bambolotti, li spogliano e li rivestono, e con gran timore riverenziale s'avventurano nei paraggi del cassetto dove la mamma ha chiuso il marzapane, e quando infine son riusciti a carpire ciò che bramavano, se lo ingoiano a gote gonfie e gridano: ancora! Queste sono creature felici. E si trovano bene anche quelli che alle loro miserabili faccende o alle loro passioni decretano titoli sontuosi, e poi le mettono in conto al genere umano come opere gigantesche intraprese per il bene e la prosperità universali. E buon pro a chi sa essere a questo modo. Ma chi nella sua umiltà riconosce dove ogni cosa va a finire, chi vede che il borghese come il disgraziato hanno ugualmente tanto interesse a vedere la luce del sole non fosse che un minuto in più, chi sa ciò è tranquillo, si costruisce il suo mondo all'interno di sé ed è felice a suo modo perché è un uomo. E poi, per quanto senta i limiti in cui è chiuso, egli preserva pur sempre in cuore il dolce sentimento della libertà, e sa che da questo carcere potrà uscire quando voglia.

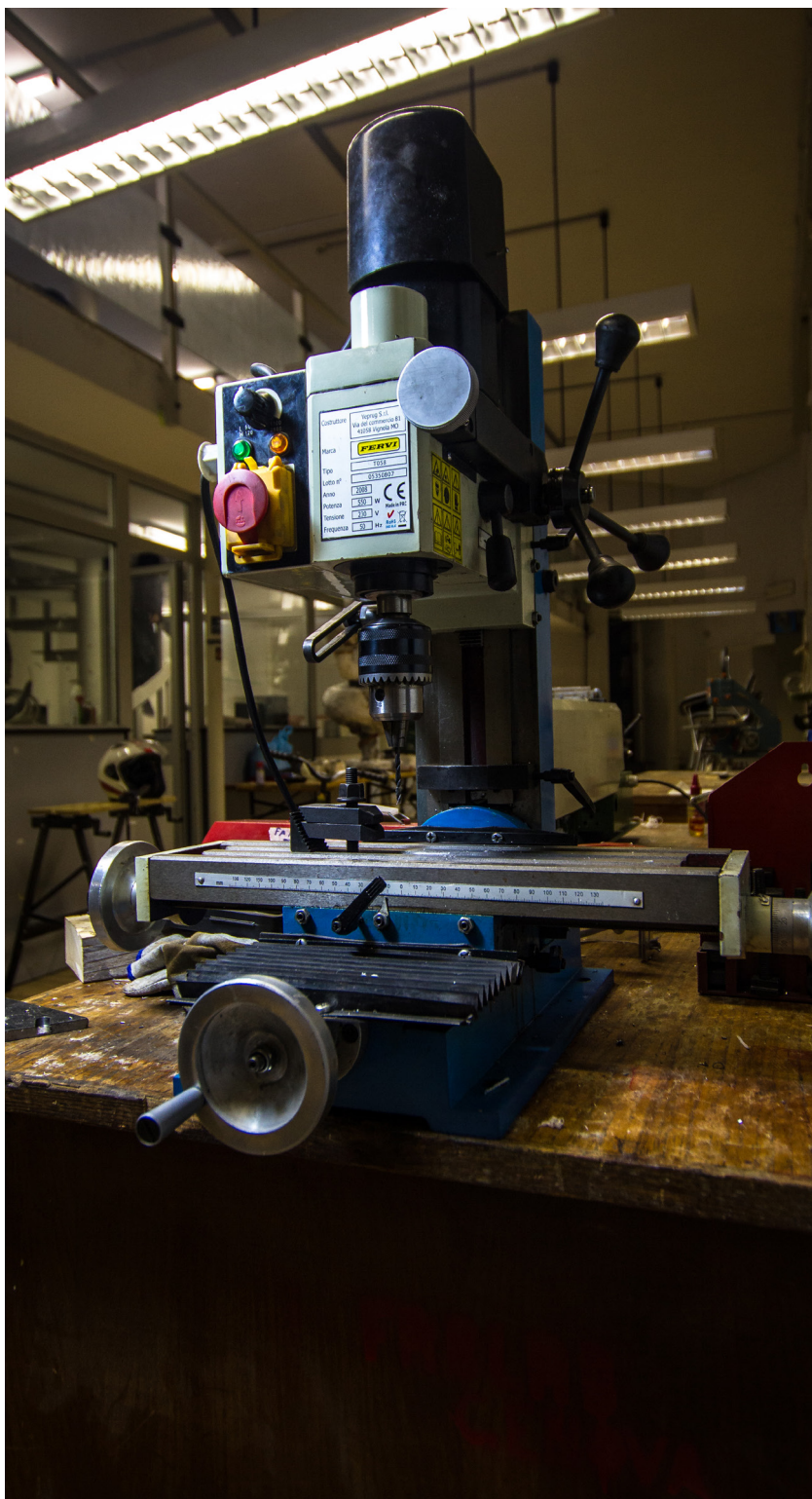
# FABLAB GENOVA LA FABBRICA DELLE IDEE

uno spazio condiviso, dove proporre idee e imparare a realizzarle

di *Bruna Taravello*

Imparare a fare (quasi) tutto: questa è l'idea, e da un'idea forte non può che germogliare un progetto interessante che vale la pena raccontare. Domenica pomeriggio, una splendida giornata di sole autunnale, quando in Liguria le spiagge sono ancora popolate e i centri commerciali sembrano quasi inutili: sulla pagina Facebook di Fablab Genova vedo che il loro laboratorio di Corso Montegrappa, di cui ho sentito parlare, dovrebbe essere aperto, quindi decido di vedere di che si tratta. Il nome, così accattivante, proviene dal primo Fablab nato al Massachusetts Institute of Technology, a Boston, dove un certo professor Neil Gershenfeld decise che sia gli studenti che gli insegnanti, se volevano, avrebbero potuto avere uno spazio dove non solo sperimentare quanto appreso in via teorica, ma anche dividerlo mettendo in rete le informazioni necessarie. Si sarebbe potuti passare, in questo modo, da un apprendimento del tipo "top down" ad uno "partecipato" dove chiunque, avendo accesso alle tecnologie digitali, avrebbe potuto sviluppare in maniera autonoma un'idea nata da altri e da questi condivisa.

La prima bella sorpresa è che le stanze dedicate al Fablab in corso Montegrappa non sono affatto deserte, come un po', sono sincera, mi aspettavo, ma vengo accolta da quattro giovani, tre ragazzi ed una ragazza, rispettivamente due chimici, un architetto ed un informatico, che mi accompagnano spiegandomi con passione quello che stanno portando avanti nei locali gentilmente messi a disposizione dal Laboratorio



Sociale Occupato Autogestito (LSOA) Buridda. Unica condizione, niente nomi e niente foto, non amano comparire e forse hanno già imparato quel che si dice sovente da queste parti, ovvero che con le istituzioni spesso è meglio rimanere invisibili.

Mi mostrano subito la stampante 3D che loro stessi hanno progettato e costruito, indubbiamente il vero "oggetto dei sogni" in questo momento, e infatti è l'unica cosa per il cui utilizzo, mi dicono, occorre mettersi in lista online; poi una tagliatrice laser, un tornio ed alcuni computer, c'è persino un grande microscopio, non di ultima generazione ma ben funzionante. Hanno anche una fresa a controllo numerico computerizzato (CNC) e molte schede elettroniche, ovviamente fatte da loro partendo dal semplice foglio di rame, ed altri strumenti di cui sarebbe difficile per un profano capire l'utilizzo.

Nella stanza di falegnameria, alcuni utenti stanno costruendo degli sci artigianali larghi, per neve fresca: mi mostrano i materiali che hanno acquistato, legno polimeri e fibra di vetro che vengono preparati e miscelati insieme e poi messi per 24 ore in una pressa pneumatica ovviamente costruita da loro.

Il clima che si respira è informale, essenziale e un po' grunge, nessuno sale in cattedra, però una cosa ci tengono a sottolinearla: «questo locale è autogestito, e questa è una cosa che a volte facciamo un po' fatica a far capire; non siamo una società di servizi, non si deve venire con la lista della spesa chiedendoci di fare una serie di cose, magari pagando, ma si può imparare a fare ciò che occorre con il nostro aiuto, e magari portando le competenze che ci mancano. Una vera e propria officina condivisa, insomma, dove chi ha voglia di capire di più su produzione e prodotti trova pane per i suoi denti». Continuando ad esplorare gli alti stanconi un tempo adibiti a biblioteca, mi raccontano di come abbiano dovuto riparare i danni dell'alluvione che aveva invaso d'acqua stagnante gran parte dei fondi, e di come riescano, contando sul lavoro volontario di una decina di persone, a garantire la presenza durante gli orari di apertura al pubblico e a far fun-

*«Al Fablab arrivano architetti con progetti ben precisi, ma anche studenti, a volte anche docenti; poi ci sono i professionisti che cercano di personalizzare insieme a noi i loro strumenti di lavoro. A tutti loro chiediamo di condividere le competenze e la produzione diventa Open Source»*

zionare tutta l'organizzazione. Le richieste di chi frequenta il laboratorio sono le più disparate, dal pezzo di ricambio per l'elettrodomestico fuori produzione, e quindi da ricreare con la stampante, alla semplice riparazione di chi non dispone di una saldatrice; molto spesso però chi si presenta ha un progetto in testa, un'idea, un prototipo ma non sa come realizzarlo, oppure non possiede gli strumenti per farlo e chiede collaborazione ed aiuto. Mi mostrano anche il prototipo di una mano bionica che funziona con il movimento del polso: è stata realizzata, raccontano, con la collaborazione condivisa fra il padre di un bambino nato senza mani a Città del Capo ed un team di ingegneri lontani migliaia di chilometri: attraverso la rete, il progetto è arrivato fin qui, sono stati in grado di riprodurla e, chissà, qualcuno potrebbe anche migliorarla, condividendo a sua volta quanto ottenuto. «Spesso qui arrivano architetti con progetti ben precisi, a volte sono studenti, a volte anche docenti; poi ci sono i professionisti che cercano magari di personalizzare alcuni strumenti di lavoro. Anche a loro diciamo di mettere a disposizione di altri quello che hanno studiato. In questo modo

la produzione, grazie alle nuove tecnologie, diventa davvero "Open Source".

Ma cosa chiedete in cambio di questa condivisione di saperi, esperienze e strumenti?

«In realtà niente, certo non denaro anche se quello serve sempre, ma davvero noi ne utilizziamo poco perché il nostro grande costo sarebbe l'energia elettrica, però finché siamo qui seguiamo il destino del Buridda, e speriamo di resistere ancora per molto: questi primi quattro anni sono stati francamente molto esaltanti. Ogni tanto per finanziarci organizziamo una festa con musica e cibo, e facendo pagare il biglietto d'ingresso andiamo avanti parecchio».

Unica condizione, chi viene e lavora qui deve lasciare la postazione di lavoro nelle condizioni in cui l'ha trovata. «Anzi, il 15 % più ordinata e pulita di come si è trovata!». E, se si è utilizzato del materiale consumabile, si deve reintegrare la scorta, oppure regalare un qualche utensile che non serve più, anche danneggiato.

A questo punto chiedo loro se hanno instaurato contatti frequenti con gli abitanti del quartiere grazie a questi anni di Fablab, ma, mi dicono, «non è che sia solo il quartiere che si rivolge a

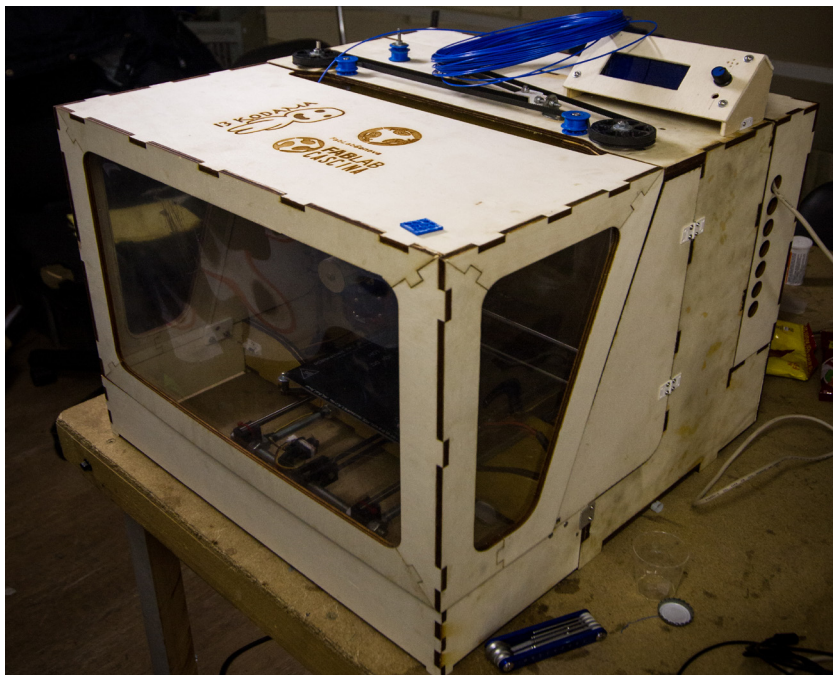


noi: cercando in rete chi è interessato vede che ci siamo, quello che facciamo e così le persone arrivano, a volte anche con il passaparola. Trovano a disposizione tutta una serie di attrezzature che magari non si hanno in casa o nel box: banchi da lavoro e strumenti che noi ci impegnamo a mantenere funzionanti, materiale di consumo ed anche i nostri consigli e la nostra competenza insieme all'esperienza di chi è già passato di qui». Ma non basta ancora, a giorni fissi si organizzano dei work shop, sia per insegnare ad utilizzare la mitica stampante 3D, che per realizzare progetti utilizzando Arduino, una piccola scheda elettronica di sviluppo Open Source per poter realizzare centinaia di creazioni. Per la 3D hanno anche creato un apposito estrusore in modo che possa utilizzare ceramica invece di plastica. Qui la parola creatività ha decisamente un senso ampio e compiuto, e come a voler mitigare il senso di inadeguatezza nei confronti di chimica, informatica e fisica l'architetto del gruppo mi mostra alcune verdure nate con la coltura idroponica, ossia cresciute in acqua: sono controllate da un piccolo processore che fa partire l'irrigazione ad intervalli regolari. Quando sono abbastanza grandi le trasferisce in una specie di vaso multiplo, che ovviamente ha creato lei stessa, utilizzando i vecchi contenitori della birra alla spina. È bianco, molto bello, elegante, sembra quasi una grande lampada da giardino, e la tecnologia assume subito un aspetto più familiare.

«Lo stiamo preparando per la Maker Faire di Roma, dove già lo scorso anno, subito dopo il trasferimento da Via Bertani (quando il LSOA Buridda è stato sgomberato coattivamente nel giugno 2014, ndr) abbiamo ricevuto una specie di "menzione d'onore" e dove quest'anno ci hanno chiesto una doppia presenza, una nel settore agricolo, con questo, ed una nelle idee, come appunto l'anno scorso».

Mi mostra poi le foto di un altro prototipo, apparentemente simile, da lei creato per ottenere la produzione di CO<sub>2</sub>, che è stato rielaborato per lo sviluppo di alghe dalle quali ottenere idrocarburi puliti ed esposto alla Biennale di Venezia. Tuttavia, aggiunge,

*«Chi viene qui ha a disposizione attrezzature che non si hanno in casa o nel box: strumenti che noi ci impegnamo a mantenere funzionanti, materiale di consumo ed anche i nostri consigli e la nostra competenza insieme all'esperienza di chi è già passato di qui»*



per arrivare a questi risultati ha dovuto fare molte ricerche, appoggiarsi ad altre esperienze condivise in rete, ed ovviamente provare, sbagliare e ritentare ancora. Ma non è solo un bel progetto: «gli idrocarburi puliti si ottengono dalle piantagioni, ma si corre il rischio di sottrarre spazio a quelle alimentari. Riuscire a produrli al chiuso, magari all'interno di vecchie fabbriche dismesse, o comunque in spazi urbani, sarebbe un enorme vantaggio per tutti». Ovviamente non si dice che tutto debba essere fatto artigianalmente, e non tutti possono o devono saperlo fare, ma di sicuro conoscere come si ottiene un certo prodotto ci rende consumatori più consapevoli e più attenti. Poter scegliere, insomma, quando e come comprare un certo oggetto, riuscire a "customizzarlo" in base alle proprie esigenze senza accettare supinamente lo standard del produttore potrebbe alla fine essere rivoluzionario e non solo, condividendo le esperienze, gli errori e le innovazioni, si può ottenere

un miglioramento qualitativo del prodotto in tempi relativamente brevi.

Mentre continuo ad ammirare la creatività che sprigiona il team di Fablab, mi rendo conto che il sogno del professore del Mit di condividere le informazioni e la tecnologia a livello globale, potrebbe davvero cambiare termini e modi della produzione, offrendo interessanti vie alternative.

Non più poche persone in possesso del "know how", ma una rete che attivamente collabora in una sorta di sforzo comune. Se è molto facile individuare i difetti della rete, è di certo meno immediato e semplice coglierne le potenzialità e saperle sfruttare. Il fatto che chi cerca di percorrere queste strade innovative sia solo il tollerato ospite di una struttura universitaria, rimanendone quasi ai margini, dovrebbe invece farci ragionare sul nostro sistema sociale, produttivo e culturale, e con lo stesso entusiasmo di questi ragazzi chiederne conto a chi, invece, in gioco non si mette proprio mai. //

# AUTO E GRANDI OPERE, I DATI NON MENTONO

**un viaggio attraverso la storia delle grandi strade genovesi, dall'aurelia alla camionale sino al progetto gronda. Ma dal 2000 il numero di auto su strada è in netto calo**

di *Nicola Giordanella*



▼  
*Nel 1935 l'inaugurazione della "camionale", la prima autostrada ligure. Poi il "boom" economico e il completamento a metà '70 della rete come la conosciamo oggi. Nel 1984 ecco il progetto Gronda per il potenziamento, ma oggi le auto sono in diminuzione*

**S**tretta tra mare e appennini, la Liguria ha da sempre sviluppato una rete viaria tanto complessa quanto intricata; una peculiarità, quella orografica, che è stata, ed è tutt'oggi, croce e delizia per gli abitanti e per il suo territorio; inaccessibile o inevitabile, protetta o indifendibile, aspra o suggestiva: diverse sono le facce delle varie medaglie che potrebbero essere poste a descrizione

di questa terra, a seconda della prospettiva di chi l'ha guardata e vissuta nel corso dei millenni. Per i Romani fu un vero banco di prova per la loro preparazione militare e per la loro tenacia: posta sulla direttrice che collegava Gallia e Iberia, la regione ligure era un ostacolo insormontabile, popolato da popoli ostili e indomabili; pochi erano gli approdi sicuri (Genova, Vado, Marsiglia), e strade militari

erano impossibili da costruire lungo la costa. Mentre le conquiste nella penisola proseguivano rapide, per pacificare questa regione ci vollero oltre due secoli: senza vie adeguate era difficile portare e manovrare truppe, tenendole rifornite e al sicuro da imboscate; nel 148 a.C., fu fatta costruire la via Postùmia, che collegava Genova con Aquileia, i due maggiori porti del nord italico; il tracciato vedeva il mare solamente nei pressi della città, seguendo poi la valle del Polcevera, inerpicandosi su per i Giovi, verso Tortona. Nel 109 a.C., visto che la via Aurelia (iniziata nel III secolo a.C.) si interrompeva nei pressi di Pisa, venne fatta costruire dal censore Marco Emilio Scauri la via omonima (AEmilia Scauri), che collegava Luni, appena sottomesa, a Vada Sabatia (Vado Ligure): il tracciato, secondo le ipotesi più accreditate, raggiungeva Piacenza, per poi passare da Tortona, Acqui Terme e Cadibona, aggirando tutto il bacino del Vara, il Tigullio e il genovesato. Sotto Augusto, fu costruita la Via Julia, che collegava Vada Sabatia con la Gallia meridionale. I sentieri, le mulattiere, le creuze e le strade che collegavano i vari villaggi, approdi e borghi costieri furono messi a sistema nei secoli successivi, in maniera sistematica, diventando la Via Aurelia che oggi conosciamo, inaugurata nel 1928.

La questione strade diventa pressante con lo sviluppo tecnologico dei mezzi di trasporto; l'avvento del motore a scoppio, e la sua diffusione cambiano il modo di pensare le comunicazioni terrestri, in tutto il mondo, Italia compresa. Durante il periodo fascista sono realizzate quelle che saranno le prime autostrade del paese; in Liguria la primissima è la "Autocamionale Genova-Valle del Po", inaugurata nel 1935: strada ad una sola carreggiata che collegava il porto del capoluogo ligure con Serravalle. La peculiarità di quest'opera fu che per la prima volta venne predisposta un'ampia area sosta (al casello di Genova) con bar, parcheggi e servizi. Ma è solo nel dopoguerra, con il "boom" economico degli anni '50, che arriva la mobilità di massa, e iniziano a cambiare i parametri per pensare e costruire le strade. In quegli anni, Genova e la Liguria, vertici del triangolo industriale che sta



trascinando il paese, sono ancora incastonate tra il mare e le montagne, con linee ferroviarie a binario unico per molti chilometri, una via Aurelia sempre più congestionata, e decine di provinciali totalmente inadatte per trasportare persone e merci al ritmo che la modernità va dettando. Gli anni '60 sono anni di cantieri e inaugurazioni: con una velocità che oggi sembra impensabile, vengono scavati chilometri di gallerie e innalzati decine di viadotti, con uno sforzo ingegneristico inedito e con un inevitabile ingente impatto ambientale, ammortizzato però dalle ricadute sull'indiscutibile benessere collettivo. Nel 1960 viene completata la Milano - Serravalle, mentre il tratto verso Genova è raddoppiato con una nuova carreggiata (che diventerà la carreggiata nord, più corta della storica Camionale); lo stesso anno è inaugurata la Savona - Torino (A6), inizialmente a carreggiata unica; nel 1965 viene tagliato il nastro del primo tratto di quella che sarà l'A12, Recco - Rapallo; anno dopo anno si aggiungeranno gli altri pezzi di questo puzzle: prima Nervi - Recco, poi il raccordo con l'A7, successivamente si allunga

fino a Chiavari; nel frattempo è stato completato il tracciato che collega Lavagna con Sestri Levante, che sarà unito al resto nel dicembre del 1969. Si arriverà a Livorno nel 1975, avendo costruito in quindici anni oltre 35 chilometri di tunnel e altrettanti di viadotti. Tutto questo mentre nel 1967 le prime automobili sfrecciavano sulla Genova - Savona, completata fino al confine di Stato di Ventimiglia nel 1971, dopo aver scavato gallerie per 50 chilometri, sospeso asfalto su 43 chilometri di ponti, per un totale di 159 chilometri. Il traffico privato e merci però è in continua crescita, per cui i cantieri non si fermano: nel 1975 incominciano i lavori per il raddoppio della A6, che, visto l'elevatissimo numero di incidenti, spesso mortali, aveva conquistato il soprannome di "autostrada della morte" (il raddoppio totale sarà ultimato solamente nel 2001), mentre nel 1977 è inaugurata l'A26, che, collegando Voltri con Alessandria, e successivamente con Gravellona, assorbirà parte del traffico della A7. In poco più di 25 anni, quindi, la Liguria è collegata al resto del paese, e all'Europa, con 510 chilometri di tracciati



autostradali costruiti sul suo territorio. Ma se nel 1970 le autostrade del paese registrano la cifra totale di 15 miliardi di veicoli per chilometro, quindici anni più tardi i numeri sono più che raddoppiati, con 28 miliardi di veicoli leggeri e 8 miliardi di mezzi pesanti (nel 1970 erano 4); iniziano a evidenziarsi alcuni problemi per le infrastrutture liguri, soprattutto nella zona di interconnessione di Genova, dove in pochi chilometri si intersecano A7, A10 e A12. Nascono, quindi, alcune ipotesi risolutive: nel 1984, per la prima volta, si parla di Gronda di Genova, intendendo con questo termine una ulteriore infrastruttura viaria pensata per bypassare il nodo del capoluogo, grazie a bretelle che aggirano a nord il tracciato urbano delle autostrade. Il primo disegno, che prevedeva il collegamento diretto tra Voltri e Rivarolo, fu prima approvato, poi bocciato dal TAR, poi riammesso dal Consiglio di Stato, ma successivamente scartato. Solo dal 2001 il progetto è tornato al centro del dibattito pubblico e politico, con le alterne vicende che si sono trascinate fino ad oggi e che Era Superba ha documentato. Se guardiamo i nu-

*“Dal completamento, a fine ‘60, della rete autostradale in Liguria, si registra un costante incremento di automobili su strada, fino allo stop dei nostri giorni: dal 1970 al 1985 +140%, dal 1985 al 2000 +94%, ma dal 2000 al 2014 l’incremento è precipitato al 18%.”*

meri, però, possiamo focalizzare il contesto odierno in cui eventuali opere del genere andrebbero ad inserirsi.

Come dicevamo, secondo i dati forniti da Aiscat (Associazione Italiana Società Concessionarie Autostrade e Trafori), per quanto riguarda i volumi di traffico, dagli anni settanta fino agli anni novanta, l’incremento è stato costante, quasi esponenziale. Nell’ultimo quindicennio del XX secolo i numeri aumentano, ma con un trend leggermente più contenuto, soprattutto per quanto riguarda il traffico privato. Dal 1985 al 2000, infatti, i miliardi di veicoli per chilometro passano da 28 a 53, che, aggregati ai dati del traffico pesante, segnano un passaggio da 36 a 70 miliardi. A fine 2014 le cifre parlano di 83 miliardi. Quindi, dal 1970 al 1985 è stato registrato un incremento del +140%, mentre nel quindicennio successivo del +94%, ma dal 2000 al 2014 l’incremento è precipitato ad un +18%. Nel frattempo è cresciuta ulteriormente la rete infrastrutturale, passando da 3369 chilometri di tracciati del 1970, ai 4967 del 1985, ai 5380 del 2000, fino al 5660 del 2014.

Le autostrade genovesi hanno seguito l’andamento nazionale, vedendo un aumento di traffico costante fino a metà degli anni ‘80, seguito da una leggera flessione fino al 2000, e successivamente un drastico abbassamento del tasso di crescita dei volumi. Anzi, in alcuni casi, la crescita si è quasi azzerata: se prendiamo la A26, nel tratto ligure tra Genova Voltri e Alessandria, nel 2001 la media giornaliera registrata è stata di 54234 veicoli al giorno; questa cifra sale di anno in anno fino al 2007, quando tocca le 64587 unità; ma negli anni successivi decresce fino ad arrivare ai 56507 veicoli al giorno nel 2014, meno del 2002. Uguale situazione per l’A10: nel 2001 sono 207 mila i veicoli giornalieri, che toccano l’apice nel 2007 con 232600 unità, per poi riassetarsi a 207700 nel 2014. Anche sull’A12 abbiamo un anda-

mento simile: si passa dalle 203 mila unità del 2001, alle 241 mila del 2008, mentre nel 2014 la cifra scende a 216 mila. Per quanto riguarda l’A7 addirittura abbiamo una diminuzione: nel 2001 le unità giornaliere sono state 131603, cresciute a 141258 nel 2007, mantenendosi costanti fino al 2010, per poi crollare a 128581 nel 2014.

La crisi economica ed occupazionale, quindi, sta avendo i suoi effetti anche sull’utilizzo delle autostrade liguri, che sono al contempo vie di pendolari e vie di vacanzieri, oltre che strade di trasporto commerciale; ad oggi, quindi, pensare di aggiungere chilometri ad una rete che con le sue infrastrutture occupa circa 5422 chilometri quadrati, cioè lo 0,07% di tutto il territorio, che è il tasso più alto del paese, non sembra economicamente strategico: se la crisi ha avuto il suo effetto, ad oggi, non esistono concreti segnali di ripresa, e comunque, come abbiamo visto, il tasso di crescita del traffico autostradale è strutturalmente in continua diminuzione.

In passato, quindi, è stato fronteggiato il problema connettivo della Liguria con il resto del paese e del continente costruendo infrastrutture progettate sulla base di uno sviluppo economico fortemente sbilanciato sul consumo privato del trasporto. Oggi quest’ultimo si è assestato, e pensare di risolvere i problemi di oggi con modelli di crescita legati ad un contesto non più in essere, potrebbe non rappresentare la soluzione migliore.

Mai come oggi Genova e la Liguria sono collegate con il resto del mondo; nei secoli si è affrontato il problema dei collegamenti terrestri attraverso un approccio quantitativo: più traffico, più strade. I numeri però ci dimostrano che questo oggi non basta e non serve più; la categoria qualitativa potrebbe essere una delle risposte, non solo per quanto riguarda chi viaggia, ma anche per chi quel territorio attraversato dalle autostrade lo vive e lo vivrà. Per evitare che le strade costruite non servano ai liguri, in futuro, solo per fuggire da una terra ormai devastata. //

# Il peso dell'impercepibile



MA DOVE VA L'UMANITÀ?

a cura di GIGI PICETTI

Un interrogativo, quello che ho voluto scegliere come titolo, che ciascuno dovrebbe farsi. Rivolto non solo a se stesso come componente del genere umano, ma diretto anche all'universo mondo che all'infinito lo circonda da ogni punto. Perché i progressivi guasti, inferti sia all'ambiente che a ciascuno di noi, abitanti del pianeta, sono tragicamente evidenti nella cronaca, nelle strade, negli ospedali e persino nelle famiglie. All'aria molto più inquinata rispetto ai dati ufficiali, come in minima parte è emerso dall'indagine sugli scarichi automobilistici, va ad aggiungersi l'abbondanza di cibi e bevande che contengono sostanze assai nocive per il nostro organismo e di conseguenza della nostra mente. E questi disturbi, per i quali la chimica farmaceutica sta continuamente preparando costosi palliativi, si ripercuotono spesso in atti di violenza reattiva. A volte rivolta verso se stessi, ed altre volte diretta all'esterno. E come scorre la vita quotidiana? Nel progressivo isolamento, lento e quindi difficile da percepire ma inesorabile nel tempo. È un attacco alla stabilità dell'umore e all'equilibrio della coscienza che arriva in pericolosa sinergia da molte invisibili fonti. Ma come si può agire per combattere l'isolamento? Rivalutando quei comportamenti sociali e famigliari che funzionavano come determinanti antidoti alla reciproca indifferenza.

Visioniamo allora mentalmente il flashback di una non lontanissima cena casalinga. La tavola scorrevole in legno è stata allungata al massimo per ospitare i numerosi commensali e ricoperta con una tovaglia ricamata a mano. Davanti ai piatti decorati sono seduti i nonni, i genitori, i bambini, ma anche qualche vicino di casa o amico di famiglia e persino un collega di lavoro. Al centro del tavolo zuppe fumanti, variopinte piramidi di frutta e decori floreali in eleganti vasetti di ceramica. Il pane è appena uscito fumante dal forno. L'unica diffusione sonora è quella delle voci in conversazione. E di cosa parlano? Di tanti diversi argomenti che si alternano senza nervosi contrasti tra gli'in-

telocutori, esattamente l'opposto di certi dibattiti mediatici dove tutti urlano insieme i loro incomprensibili diktat. La nonna racconta la ricetta di una complessa pietanza specificando qualità e sicuro approvvigionamento dei naturali ingredienti disponibili nell'orto. Una nipote fa domande su particolari della cottura che vuol capire meglio. Un bimbo più piccolo chiede al nonno come andava a finire quella favola raccontata in parte tempo prima. Ad un altro bambino stanno spiegando gli errori del compito per l'indomani. I genitori scambiano con gli amici invitati dettagli di attività manuali per un miglior rendimento di mestieri artigianali e casalinghi. Un ragazzo ritrae coi pastelli a colori la frutta che splende sul tavolo sotto il lampadario a gocce di cristallo. Fine flashback, salto spaziotemporale ai giorni nostri: la tavola è piccola e di plastica come la tovaglia. Sparsi sopra cibi preconfezionati lasciati a metà e foglietti di gratta e non vinci. Ci sono padre, madre, una figlia più piccola e un figlio grandicello. La stanza è permeata dal rumoroso audio di un film che il padre, dopo una violenta lite con la consorte, guarda seduto a pochi centimetri dal maxischermo. La madre legge in poltrona la rivista scandalistica che le rivelerà con che calciatore se la fa quella velina. La bambina picchietta e striscia le dita sopra a un videogioco per uccidere gli alieni cattivi che ci invadono. Anche il ragazzo diteggia, ma sullo schermo su cui pratica virtuali amicizie e bullismo informatico.

Tutto qui, ed è tanto. Perché uniti si vince e isolati si perde. E come potrebbe diventare la futura umanità? Un mondo di robot telecomandati da un unico potere? Che si nutrono di corrente voltaica quando l'ex stomaco, attiva l'algoritmo di pasto-ricarica?

Ma...sto forse diventando un'apocalittica Cassandra perché ho rivisto la versione integrale del film "Metropolis" di Fritz Lang o perché ho appena finito di leggere "Psiche e Techne" di Umberto Galimberti, ubriacato dalle 812 pagine? Me lo auguro, osando la speranza. Come diceva il Gallo.. //



# EDILIZIA E MAFIA

**con il responsabile dell'osservatorio sulle mafie, facciamo il punto sulle infiltrazioni mafiose nel settore edile a genova e in liguria**

di *Simone D'Ambrosio*

**M**afie a Genova e in Liguria, atto terzo. Dopo l'inchiesta pubblicata nel numero 58 di *Era Superba* sulle lotte quotidiane della Maddalena (affiancata dall'approfondimento online sul Cantiere della Legalità e il futuro dei beni confiscati alla famiglia Canfarotta) e l'intervista nel numero 61 a Christian Abbondanza, presidente della Casa della Legalità, che ha tracciato un quadro di inquietante vicinanza tra politica ligure e malavita, è la volta di Luca Traversa, responsabile dell'Osservatorio sulle Mafie in Liguria di Libera, che ci aiuta a puntare i riflettori su uno dei settori più tipicamente sensibili alle infiltrazioni mafiose: l'edilizia. Nel perseverante contesto di crisi economica, soprattutto nel nord Italia abbiamo assistito alla nascita di nuovi piccoli imprenditori edili che possono offrire denaro fresco (e sporco) al posto di, o in aiuto a, tradizionali protagonisti del settore che hanno problemi di liquidità. Gli esempi nostrani che citeremo non sono altro che la conferma di questa tendenza: gli imputati sono quasi tutti piccoli o medi imprenditori edili, fruttivendoli o piccoli commercianti. D'altronde è proprio a partire da un contesto simile che si sono iniziati ad accendere i grandi riflettori sulla 'ndrangheta a Genova. «Era il luglio 2010 – ricorda il responsabile dell'Osservatorio Mafie in Liguria di Libera – quando, su ordine della DNA di Reggio Calabria, vennero arrestati a Genova Domenico Belcastro, imprenditore edile, e Domenico Gangemi, fruttivendolo di San Fruttuoso. È da qui che parte tutto, da queste due condanne per associazione mafiosa nell'ambito del maxi processo calabrese "Il Crimine", che per la prima volta ci ha detto che la 'ndrangheta, esattamente come Cosa Nostra, è un'associazione criminale unitaria, verticistica in cui è vero che le famiglie litigano, si fanno le faide, si ammazzano ma ogni anno si incontrano per risolvere le diatribe e spartirsi le zone di influenza. Fino ad allora, invece, si pensava che la 'ndrangheta fosse costituita da 'ndrine sparse e separate, ognuna con la propria vita». Belcastro e Gangemi vennero definiti esponenti di spicco della 'ndrangheta a livello nazionale. «Addirittura – continua Traversa – il fruttivendolo di San Fruttuoso fu intercettato nel 2009 a colloquio con il super boss Mimmo Oppedisano, nell'agrumeto di Rosarno, mentre diceva la famosa frase "quello che c'era qui, in Calabria, lo abbiamo portato lì, in Liguria».

Nella nostra Regione veniamo da decenni di costruzione e sovra-cementificazione i cui effetti nefasti, purtroppo, stiamo regolarmente ogni autunno. Ed è proprio nel settore dell'edilizia e degli appalti pubblici che, secondo numerose relazioni della Direzione Investigativa Antimafia e della Direzione Nazionale Antimafia, la 'ndrangheta - che tra le varie

organizzazioni mafiose è quella che più si è insediata in Liguria - ha fissato il proprio core business assieme ad altre attività tipicamente e spiccatamente criminali, come il traffico di droga e di armi che rimangono comunque attività imprescindibili. «Le une attività illegali - spiega Luca Traversa - finanziano le altre, secondo un percorso piuttosto ricorrente: grazie ai traffici illeciti di droga e armi, all'estorsione e ad altre attività criminali, le mafie accumulano grandi quantità di denari che devono essere ripuliti attraverso altre attività di facciata. E il settore principe attraverso cui effettuare questa operazione è proprio quello dell'edilizia, del movimento e degli appalti pubblici». A Genova, ad esempio, negli ultimi anni una società, ormai liquidata, e la sua famiglia proprietaria sono state piuttosto chiacchierate. Si tratta dell'Eco.Ge dei Mamone, per anni la realtà nettamente più importante nei grandi lavori di edilizia e movimento terra all'ombra della Lanterna e non solo. L'ex sindaco Marta Vincenzi, incalzata in un'intervista sul perché il Comune continuasse ad assegnare appalti a una ditta su cui pendevano grosse ombre, rispose che Eco.Ge era l'unica realtà genovese in possesso dei mezzi e degli strumenti per realizzare determinati lavori. Sgombriamo subito il campo da ogni dubbio: nessun membro della famiglia Mamone è mai stato condannato per mafia; c'è chi ha subito condanne per corruzione, chi è sotto processo per gli appalti Amiu ma nulla a che vedere direttamente con la 'ndrangheta. Quindi si tratta solo di voci popolari e un po' sconsiderate? Non proprio secondo Luca Traversa: «Benché non sia di per sé un reato - racconta il responsabile dell'Osservatorio Mafie in Liguria - bisogna tenere presente che, secondo diverse relazioni della DIA, i Mamone sono sicuramente amici di esponenti mafiosi. Sono originari di Taurianova, cittadina calabrese, sede storica di alcune 'ndrine». Ma, oltre le presunte amicizie ambigue, c'è di più. «L'ex prefetto di Genova Francesco Antonio Musolino - prosegue Traversa - a fine 2010 aveva fatto scattare un'interdittiva antimafia atipica nei confronti dell'Eco.Ge che, di fatto, ha sancito il declino degli affari per la ditta, messa successivamente in liquidazione nonostante fosse parecchio in attivo. Pur in assenza di un procedimento giudiziario vero e proprio per cui non vi erano le prove necessarie, il prefetto decise di mettere

in guardia le stazioni appaltanti dai rischi che avrebbero potuto correre nel dare lavoro a una società molto "chiacchierata". D'altronde, stiamo parlando di quello che all'epoca era nei fatti un monopolio per la bonifica degli impianti industriali, per i grandi cantieri edili e di somma urgenza della città: insomma, tutto il movimento terra principale di Genova passava per quei camion arancioni con la scritta Eco.Ge in bianco».

Situazione non molto differente si è verificata a Savona, dove la società Scavo Ter dei fratelli Fotia ha subito un maxi sequestro di beni pari a 10 milioni di euro perché sospettata di riciclaggio di denaro sporco. «Stiamo parlando di una società - afferma l'esponente di Libera - che per anni vinceva praticamente tutti gli appalti edili del savonese con qualche punta anche fuori Regione: ogni qual volta c'era da scavare una buca o rifare una pavimentazione, i lavori venivano affidati alla Scavo Ter che, secondo relazioni investigative, è molto vicina ad ambienti 'ndranghetisti calabresi. Attualmente la Scavo Ter è stata dissequestrata ma sono state messe sotto sequestro altre due aziende della famiglia Fotia, la Pdf e la Seleni, curiosamente nate dopo il sequestro dell'azienda madre e sempre nel settore del movimento terra». Il cuore dell'infiltrazione 'ndranghetista in Liguria si trova a Ponente. È dal Tribunale di Imperia, infatti, che il 7 ottobre 2014 arriva la prima sentenza di 'ndrangheta nella storia giudiziaria della nostra Regione. Si tratta del primo grado del maxiprocesso "La Svolta", proprio in questi giorni in Corte d'Appello a Genova, con cui, tra gli altri, viene condannato a 16 anni per associazione di tipo mafioso, reato 416 bis del codice penale,

già nelle carte del processo "Teardo" degli anni '80 (vedi Era Superba 61) in cui veniva indicato come procacciatore di voti per l'ex presidente della Regione Liguria Alberto Teardo». Tornando alla condanna in primo grado per associazione mafiosa, stando alla visione dell'accusa che trova riscontro anche nella sentenza del Tribunale di Imperia, a Ventimiglia c'era una cooperativa sociale di tipo B, quindi nata per facilitare l'inserimento lavorativo di soggetti svantaggiati, che prendeva molti lavori dal Comune, spesso con affidamenti diretti e non sempre in maniera regolare: in particolare, sono stati contestati il rifacimento di due marciapiedi e la copertura del mercato comunale. Questa cooperativa, chiamata Marvon, era in mano alla 'ndrangheta. «Come è emerso da un'intercettazione - ricostruisce i fatti il nostro interlocutore - il nome della ditta altro non è che un acronimo di Marcianò Allavena Roldi Vincenzo Omar Nunzio: cognomi e nomi di tre soggetti tutti condannati in primo grado per 416 bis. Nello stesso processo - continua Traversa - gli amministratori che hanno dato gli appalti, l'ex sindaco Scullino e il city manager Prestileo, sono stati accusati di abuso d'ufficio e di concorso esterno in associazione mafiosa ma sono stati assolti perché non ci sono le prove della loro consapevolezza che la Marvon fosse in odore di mafia. Il fatto però rimane: almeno tre lavori sono stati assegnati direttamente a una cooperativa in mano alla 'ndrangheta. La formula assolutoria, infatti, non è "perché il fatto non sussiste" ma "perché il fatto non costituisce reato". Siamo, dunque, in mancanza di dolo, dell'elemento soggettivo di voler esplicitamente favorire la 'ndrangheta, ma il fatto sussiste, eccome».

**«Non bisogna pensare la 'ndrangheta moderna come un'organizzazione in giacca e cravatta che tratta di finanza. Certo, c'è anche quello, ma c'è soprattutto una 'ndrangheta che si muove nel piccolo e si interessa dei piccoli lavori urbani.»**

il boss Giuseppe Marcianò. In precedenza, in Liguria erano stati ipotizzati diversi reati simili soprattutto per gruppi calabresi ma mai si era arrivati a una condanna. «Stiamo parlando di un radicamento della 'ndrangheta nel Ponente ligure a partire almeno dagli anni '80» ricorda Luca Traversa. «Lo stesso Giuseppe Marcianò compare

Attenzione, quindi, a pensare che alla 'ndrangheta interessi fare solo il grosso business. Tutt'altro. Come ama sottolineare Nando Dalla Chiesa, è vero che la 'ndrangheta si muove anche su palcoscenici di grande livello ma non ha per nulla abbandonato la cura e l'interesse per le piccole realtà di paese. Anzi, a ben vedere la storia

delle inchieste di mafia, si nota una vera e propria predilezione per il piccolo, come ci ricorda Luca Traversa: «I grossi annidamenti di 'ndrangheta si trovano in piccole città: in Liguria a Ventimiglia e Bordighera, in Piemonte nell'hinterland torinese (Leyni, Rivarolo Canavese, Moncalieri, Nichelino), in Lombardia nell'hinterland milanese (Buccinasco, Pioltello, Cesano Boscone). Non bisogna pensare la 'ndrangheta moderna per forza in giacca e cravatta a trattare di finanza. C'è anche quello ma c'è soprattutto ancora una 'ndrangheta che si muove nel piccolo e si interessa dei piccoli lavori urbani: a Ventimiglia, la Marvon trattava lavori da 30 mila euro». Ma l'esempio più lampante del nord Italia lo troviamo a Buccinasco, nella Città Metropolitana di Milano, che si è guadagnato l'appellativo di Platì del nord: «Qui – racconta Traversa – dalle relazioni della DDA di Milano sappiamo che si sono stabilite intere generazioni di 'ndranghetisti che si occupano proprio di smaltimento terra, lavori edili, smaltimento di rifiuti e un po' di imprenditoria immobiliare: tutti lavori su scala ridotta, all'interno di un Comune che non conta neanche 30 mila abitanti».

Perché questa predilezione per il piccolo? La risposta è molto semplice e si può sintetizzare con il concetto di controllo del territorio. «Intanto – spiega l'esperto - in una piccola realtà se condizioni poche centinaia di voti, puoi quasi vincere le elezioni e, se vinci le elezioni, conquisti tutti gli appalti pubblici che vuoi. Secondo, in una città piccola spesso mancano gli anticorpi, i baluardi di civismo e socialità positiva: non c'è Università, le forze di polizia sono pochissime, i cittadini hanno meno possibilità di aggregarsi in attività positive. C'è meno denuncia da parte della società e l'attenzione dei media è generalmente scadente, quantomeno nell'ordinario. La 'ndrangheta, per quanto stia vivendo una mutazione genetica dai sequestri di persona e violenza feroce a uno stile di vita più sommerso, mimetico, non ha mai perso la propria caratteristica fondamentale che è proprio il controllo del territorio, ovvero avere in mano la popolazione sia quando si tratta di fare un favore dando un servizio che l'istituzione pubblica non è in grado di dare, sia quando si tratta di controllare il voto». Per tornare a esempi liguri, nelle carte del processo "La Svolta" si legge che al ristorante "Le Volte" di Ventimiglia, di proprietà di Giuseppe



Marcianò, si assiste a una processione di imprenditori, politici, cittadini comuni che vanno a chiedere favori. «Questo è esattamente il controllo del territorio – sottolinea Traversa – che, viene da sé, è più facilmente realizzabile in realtà limitate e, come diceva il generale Carlo Alberto Dalla Chiesa, potrà terminare solo quando lo Stato riuscirà a dare ai cittadini come diritto ciò che la mafia dà loro come favori. È proprio qui la chiave di volta: nel momento in cui lo Stato non è in grado di tutelare i diritti delle persone, queste organizzazioni criminali assolvono alle stesse esigenze tramite il meccanismo del favore, che poi diventa ricatto, soggezione e controllo. E funziona molto di più nelle realtà che non hanno i riflettori puntati addosso. A Genova sarebbe difficile da realizzare dal punto di vista "fisico": è quasi impossibile controllare direttamente 600 mila persone, ma anche solo 300 mila; tutt'al più, come accade nei fatti, puoi controllare singole attività o interi quartieri (Maddalena, Rivarolo, Certosa)». Un altro grande vantaggio del manovrare all'interno delle piccole realtà è la minor presenza di controlli. Come accorgersi, ad esempio, che la ditta che mi sta ristrutturando casa è in odore di mafia? Secondo Luca Traversa esistono alcuni segnali sentinella: «Se è vero che gran parte degli esponenti legati alla 'ndrangheta fanno gli imprenditori edili anche di piccole dimensioni (lo stesso Domenico Belcastro, arrestato nel 2010, non era uno che si occupava di grandi appalti pubblici ma, probabilmente, avrà ristrutturato moltissime case genovesi), è altrettanto vero che spesso

queste ditte lavorano in maniera scadente, con materiali di scarsa qualità pur non avendo problemi economici perché soldi da far girare ne hanno sempre. Nel momento in cui dovessimo affrontare lavori di edilizia privata, dovremmo provare a ricostruire un po' la storia delle aziende a cui ci rivolgiamo, anche attraverso una semplice visura camerale». Ci sono, poi, altri due consigli che Traversa si sente di dare ai semplici cittadini, non solo quelli alle prese con lavori edili. «Il primo, un po' banale, parte dalla definizione di mafia: la mafia è cultura del privilegio e della prevaricazione. Quindi dobbiamo evitare nelle nostre vite e nelle situazioni quotidiane dinamiche di privilegio e prevaricazione. Ad esempio, nella scelta di una pizzeria, di un negozio o di una trattoria, boicottiamo realtà in odore di mafia. Sarà banale ma al sud ha cambiato la realtà di molti paesi: le cose si cambiano mettendo nell'angolo chi cerca di inquinare l'economia pulita». E poi c'è il capitolo informazione e azione. «Credo che in capo a ogni cittadino incomba un onere di informazione. Oggi quasi tutti possono disporre degli strumenti per comprendere certe dinamiche, approfondire certi fenomeni. Conoscere il fenomeno è il primo modo per poterlo combattere: ormai il fenomeno mafioso è stato studiato, analizzato, descritto in ogni sua forma e non è così impossibile avvertirne i sintomi, cogliere i campanelli di allarme in varie situazioni della vita. Le piccole realtà mafiose spesso vanno a incidere sulla nostra vita in modo molto più concreto di quanto si possa pensare».

# OLTRE IL GIARDINO: I COLORI DEL BHUTAN

il viaggio di un amante della botanica fra i giardini himalayani

di *Filippo Leone Roberti Maggiore* ed *Emanuele Deplano*

**H**o scoperto un paese lontano e remoto, tanto nello spazio che nel tempo, in cui nessuna delle nostre regole ed abitudini ha un senso. In Bhutan il tempo è sospeso, sembra non siano trascorse le ere e tutto è, contemporaneamente, immobile eppure in inesorabile movimento. Ogni azione è complessa e costa enorme fatica. Tutto è estremo: l'altitudine, il clima, l'assenza di macchinari ed attrezzature moderne rendono il lavoro nei campi e nei

giardini esclusivamente manuale. I frutti del terreno ed i fiori sono diversi dai nostri, per colori, profumi, dimensioni, forme e spuntano con fatica nei campi sottratti alle aspre montagne e nei rari giardini. Resistono nonostante gli sbalzi estremi di temperatura, i venti himalayani, le correnti e le torrenziali piogge dell'estate in cui imperano, costanti ma improvvisi, i monsoni. In un simile contesto, sospeso in un'epoca ancora pienamente medioevale, vi è spazio solo per

l'essenziale e l'indispensabile. Nessuna velleità è concessa, se si tentasse verrebbe subito vanificata dagli eventi. Eppure, verdura, frutta e le fioriture sono eccezionali per quantità e qualità e sono una faticosa vittoria dell'uomo sulla natura. Per appassionati di verde e giardini come me, il Bhutan è uno scrigno magico da scoprire e da cui imparare.

In questo paese non esistono giardini strutturati secondo la concezione occidentale, i pro-



getti ambiziosi sono impraticabili né vi può essere una precisa suddivisione architettonica degli spazi, applicata su larga scala. Lo stesso concetto di benessere è qui totalmente diverso dal nostro. È una dimensione non economica, prettamente umana, astratta e che permea tutti gli aspetti della vita. Non vi sono, in alcun campo, possibilità di mediazioni. Nella maggior parte dei casi, non vi è quindi né spazio né modo per distinguere l'orto dal giardino, le aree destinate alla coltivazione da un vero e proprio spazio verde. A parte il parco del palazzo reale, assolutamente inaccessibile, non fotografabile neppure da lontano e di impianto più simile alla nostra concezione di giardino, tutto è minimale e scarno. L'estrema semplicità non significa che gli spazi risultino spogli o poveri. Le dimensioni ed i risultati sono qui prettamente mentali, ogni singola foglia è una conquista. Nei giardini, i fiori spontanei o diffusi anche nella natura circostante si mescolano alle fioriture dei piselli, delle zucchine, delle zucche ed ai numerosissimi girasoli, qui impiegati non tanto per i colori e le corolle sgargianti quanto per la raccolta dei loro semi. I meli sono ovunque, producono, su alberi di piccole dimensioni, dai tronchi e dai rami contorti e coperti di muschio, succose mele rosso profondo. Anche i banani spuntano, improvvisi e lussureggianti, nel paesaggio. I frutti, piccoli e dolcissimi, colorano di giallo intenso le valli dalle foreste tropicali. Il riso, qui dai chicchi rossi e dalle foglie verde smeraldo intensissimo, ammantata con la consistenza di un soffice muschio i pendii, ricordando l'estremo oriente. Infine, lunghe liane di licheni, decine di varietà di felci dalle foglie fittamente frastagliate e coloratissime orchidee popolano i rami degli alberi.

Soltanto grandi gruppi di *Canna Indica*, numerose e semplici varietà di *Dahlie*, ciuffi di erbacce perenni e di *Anemoni Giapponesi* si frammezzano a piante spontanee, strani cespugli dalle bacche colorate, tipici solo di questa parte del mondo ed i cui nomi sono ignoti ed esotici per gli europei.

Anche nei monasteri, l'impianto



dei "giardini" è ridotto al minimo, ad una dimensione meditativa e prettamente spirituale. Lo spazio è caratterizzato da uno o più alberi millenari, scabri e quasi spogli, dai pochi rami o dagli sparuti ciuffi di foglie sui maestosi tronchi scuri. Imponenti, sembrano faticosamente sopravvivere sospesi tra un suolo, scavato dalle piogge torrenziali, rosso sangue, le rarefatte nubi e le nebbioline a mezz'aria. Qualche isolato arbusto dalle spettacolari fioriture gialle scintillanti o rosso scarlatto interrompe le balze di erba irregolare che si piega al vento, spesso sferzante. Talvolta vi è qualche inaspettata *Bougainvillea*, dai tronchi intricati ed incrociati,

che sembra sopravvissuta, nella sua stanca fioritura violacea, abbarbicandosi spossata agli alberi vicini.

La voluta e necessitata scabra semplicità dei giardini rispecchia il profilo aguzzo delle montagne, gli spazi sottratti a fatica alle pendici dei monti, le impetuose correnti e le nubi sfatte dai venti e vagabondanti, rarefatte, a mezz'aria.

Solo in questo immobilismo, lontano dal resto del mondo, tra vette irraggiungibili, giardini di arroccati monasteri millenari ed in un silenzio puro ed assoluto, si percepisce, nell'imperturbabile distacco, l'irrequieta tensione sottostante alla natura ed a tutte le cose. //

# L'angolo di Gianni Martini



*I testi delle canzoni dei primi cantautori parlavano quasi esclusivamente d'amore, basti pensare a Bindi, Paoli, Tenco, Gaber, Endrigo etc.. Il '68 ed i movimenti di contestazione erano ancora relativamente lontani. Tuttavia anche una semplice canzone d'amore può dirci molto, oltre la semplice suggestione della 'bella canzone' spingendoci a riflettere sul senso del rapporto d'amore, fuori dalle retoriche tradizionali*

**S**offeramoci ancora un po' sui testi delle canzoni dei primi cantautori. Abbiamo già avuto modo di descrivere la particolarità di questi "nuovi autori di canzoni", caratteristica che portò - addirittura - alla formulazione di una nuova definizione: "cantautore", appunto, per avere un termine che li identificasse, sapesse rappresentarli, aiutasse a precisarne la collocazione e, in qualche modo, la "diversità" rispetto a ciò che, allora, era il mercato, la scena della musica leggera. Partiamo da Umberto Bindi. Ricordo che Bindi non è, come dire, un cantautore "puro". Intendo dire che, quasi sempre, Bindi era autore esclusivamente della parte musicale; per quanto riguarda il testo si avvaleva della collaborazione di "parolieri" (allora venivano chiamati così), tipo E. Bassignano, O. Calabrese etc., con cui, comunque, si realizzava un rapporto di intesa su cosa scrivere, su cosa la canzone volesse/dovesse dire, raccontare, esprimere etc.. Non dobbiamo dimenticare che, in questa fase iniziale, questi nuovi autori di canzoni spesso erano amici, quando, addirittura, non si trovavano a vivere nella stessa pensione (come quando, ad esempio, il gruppo dei genovesi, più qualche altro, alloggiarono tutti nella stessa pensione, a Milano). Bene. Prendiamo come esempio 4 canzoni di grande successo e alta qualità di Umberto Bindi: *Arrivederci*; *Il mio mondo*; *Il nostro concerto*; *La musica è finita*, portata al successo da Ornella Vanoni.

Non c'è lo spazio, in questa sede, di riportare i testi per intero. Ci limiteremo a citare qualche breve ma significativo estratto.

Da *Arrivederci*: "...arrivederci, esco dalla tua vita, salutiamoci. Arrivederci, questo sarà l'addio ma non pensiamoci. Con una stretta di mano, da buoni amici sinceri, ci sorridiamo per dirci arrivederci...".

Da *Il nostro concerto*: "...ovunque sei se ascolterai accanto a te mi troverai. Vedrai

*lo sguardo che per me parlò e la mia mano che la tua cercò. Ovunque sei se ascolterai accanto a te mi rivedrai e troverai un po' di me in un concerto dedicato a te...".*  
Da *Il mio mondo*: "...il mio giorno è cominciato in te, la mia notte mi verrà da te. Un sorriso e io sorriderò, un tuo gesto ed io piangerò. La mia forza me l'hai data tu ogni volta che hai creduto in me. Tu mi hai dato quello che il mondo non mi ha dato mai...".

E, infine, *La musica è finita*: "...ecco, la musica è finita, gli amici se ne vanno e tu mi lasci solo, più di prima...un minuto è lungo da morire se non è vissuto insieme a te...non buttiamo via così la speranza di una vita d'amore...".

Canzoni d'amore, certo. Ma come sono lontane e diverse dalla superficialità un po' stupida della canzone d'amore "spensierata", oppure fatta di litigi adolescenziali, riabbracci, tradimenti, lontananze, ma comunque quasi sempre giocate in un percorso di testo abbastanza prevedibile, dove le eventuali ombre devono essere fugate; dove non può esserci spazio per lasciar affiorare una problematicità più profonda del e nel rapporto d'amore.

Al contrario, per le nuove generazioni la quotidianità del vivere, i sentimenti, i valori tradizionali e il loro scudo protettivo fatto di retorica e divieti, le relazioni d'amore e sociali, sono un qualcosa che vive sotto il segno dell'incertezza, della provvisorietà, spesso dell'insenzatezza e della finzione ipocrita, del disagio, della problematicità. Ecco quindi che anche in un testo d'amore si può avvertire una malinconia di fondo, a volte un senso di sconfitta e tragico. Ma, d'altra parte, penso che la canzone diventi d'autore proprio quando riesce a mostrarci, anche in una canzone d'amore, dei lati problematici dei rapporti umani, invitandoci - implicitamente - a rifiutare la retorica dei sentimenti e delle storie a "lieto fine" .. //



# Parla Come Mangi

## FOCACCIA COL FORMAGGIO DI RECCO (ricetta del consorzio)

### Ingredienti

500 gr farina grano tenero tipo 00 di forza o di farina Manitoba, 50 gr olio evo, acqua naturale, sale, 1 kg di formaggio fresco (consigliata crescenza)

### Preparazione

Lavorate farina, acqua, olio e sale sino ad ottenere un impasto morbido e liscio. Lasciatelo riposare per almeno 30' a temperatura ambiente, coperto da un telo. Suddividetelo poi in due porzioni uguali, tirate la prima allargando la pasta con un movimento rotatorio e posizionando le mani sotto alla sfoglia, fino a renderne lo spessore inferiore al millimetro. Appoggiate la sfoglia ottenuta su una teglia unta d'olio, mettete sopra il formaggio fresco distribuito in maniera omogenea su tutta la superficie, in piccoli pezzi della grandezza pari a quella di una noce. Lavorate l'altro impasto ottenendo un secondo strato di sfoglia delle dimensioni pari al precedente, molto sottile, quasi trasparente, e mettetelo sopra la teglia a copertura. Saldate i bordi sovrapposti delle due sfoglie schiacciandoli con le dita, per evitare che il formaggio fuoriesca durante la cottura. Fate dei piccoli fori nella sfoglia superiore, cospargete la focaccia con un filo di olio e un pizzico di sale. Cuocete in forno (la temperatura della parte inferiore deve essere più calda della superiore) tra 270° e 320° per 4-8 min, fino a quando la superficie della focaccia sarà dorata, con bolle o striature marroni.

## STOCCAFISSO BRANDACUJUN

### Ingredienti

1 kg di stoccafisso, 500 g di patate, olive taggiasche, 50 g di pinoli, olio evo, 1 spicchio di aglio, 1 limone, prezzemolo, sale, pepe

### Preparazione

Bollite in una pentola piuttosto capiente lo stoccafisso partendo dall'acqua fredda. Solo quando l'acqua raggiunge il bollore unite le patate sbucciate e tagliate in 4 parti, salate con sale grosso e lasciate cuocere fintanto che le patate non risultano cotte. Scolate tutto e separate i due ingredienti; schiacciate grossolanamente con una forchetta le patate, fate intiepidire lo stoccafisso, privatelo della pelle, delle lisce e sfaldatelo con le mani. Tritate l'aglio, il prezzemolo e i pinoli e versateli in un bicchiere d'olio d'oliva dove avrete aggiunto il succo di un limone. Emulsionate il tutto in modo da ottenere una salsa che andrà aggiunta allo stoccafisso e alle patate nella casseruola. Mescolate, chiudete con un coperchio nel modo più ermetico possibile e agitate, tenendo la pentola sulle ginocchia, dall'alto verso il basso fino ad ottenere una crema. È questo il famoso movimento che dà origine al nome del piatto Branda deriva infatti dal provenzale antico "brandare" che significa "agitare o scuotere". Il brandacujun va gustato tiepido, da solo con un filo d'olio ligure oppure spalmato su crostoni di pane caldi.

## "Vino Veritas"

Il **LUMASSINA-MATAOSSU** è un vino bianco secco di colore da paglierino a paglierino tendente al dorato. L'odore è delicatamente persistente con sentori di erbe e fiori di campo; in quello tradizionale si coglie un leggero sentore di legno bruciato; sapore secco di sensibile ma piacevole sapidità; nel tradizionale è presente una lieve tannicità. La zona di produzione ha il suo epicentro nel finalese, in provincia di Savona.

Deve essere servito ad una temperatura di 10° C, in bicchieri a calice con stelo alto.

**ABBINAMENTI:** la leggerezza e la sensibile sapidità del vino mitigano e armonizzano le sensazioni grasse di alcuni piatti ed esaltano gli aromi agresti delle verdure e quelli salsi dei piatti a base di pesce. Può quindi accompagnare frisceu, panissa e farinata, focaccia al formaggio, verdure ripiene, insalata russa, cavolfiori e finocchi alla besciamella, minestre di verdure, lumache al verde, alici fritte, coda di rospo, sgombri o sardine al verde.

# L'uomo con la valigia

a cura di Diego ARBORE

## BRUGES

Quel giorno a Bruges iniziava l'autunno, il cielo color piombo e una nebbia avvolgente ovattavano l'aria ancora fredda del mattino. Le finestre lentamente si aprivano come occhi stropicciati, l'edera sui muri brillava bagnata dalla brina, un manto di foglie giallastre donava colore alle torbide acque dei canali. Sedevo ancora assonnato al tavolino di un bar, impegnato a fotografare la vita semplice in contrasto con la città così elegante, era la cosa che attirava maggiormente la mia attenzione. Il mio occhio era ancora dentro il mirino quando la cameriera mi ha servito il caffè, restava ferma a guardare ciò che stavo facendo. Il suo interesse era per la reflex, mi ha chiesto cosa avevo immortalato e ha voluto vedere alcuni scatti dei giorni precedenti. Si chiamava Michelle, lavorava come cameriera per mantenere i suoi studi e nel tempo libero amava fotografare case disabitate e luoghi abbandonati, tutti temi in contrapposizione con il suo carattere aperto e solare. La sera stessa sarebbe andata con amici a immortalare un vecchio mulino dimenticato nel bosco, la luna piena avrebbe reso ancora più affascinante il paesaggio. Quando mi ha chiesto di partecipare non ho dubitato su cosa fare e ci siamo dati appuntamento un'ora dopo il crepuscolo.

Ai margini della città, superata la superstrada, c'era una vecchia e non identificata costruzione di pietra, Michelle era seduta su un muretto, indossava un cappotto scuro con il bavero alzato e degli stivali bassi con la suola di gomma, i suoi capelli rossicci mossi da una leggera brezza, sembravano danzare con le foglie degli alberi. Siamo saliti sulle biciclette percorrendo una strada sterrata apparentemente senza fine. Abbiamo attraversato diversi campi e per un breve tratto un fitto bosco illuminato solo dalla dinamo sul manubrio, finito il sentiero il vecchio mulino sembrava disegnato sulla parete del cielo, sotto di lui delle luci si muovevano adagio, erano i suoi amici fotografi che si spostavano nella penombra. I versi degli uccelli notturni e alcuni latrati giungevano a noi da indefinite direzioni, ombre veloci e inquietanti fruscii ci tenevano compagnia, tuttavia nulla mi spaventava.

Mentre Michelle guardava dentro il mirino raccontava la sua vita, le sue aspettative e i sogni, voleva una casa a Londra, una famiglia e lavorare come architetto coltivando l'hobby della fotografia.

La notte era diventata tenebrosa e il mattino era alle porte, decisi di rientrare per dormire poche ore, avevo il treno in partenza direzione Anversa. Ho salutato i ragazzi e abbracciato Michelle, ho chiesto informazioni sulla strada del ritorno e mi sono avviato nel bosco ancora buio. La strada si vedeva appena, avevo perso il sentiero e ogni pensiero mi rendeva inquieto, avevo paura di incontrare animali, malintenzionati e perfino licantropi.

Quando le prime luci dell'alba sfumavano all'orizzonte, mi sono sentito più sereno, la strada ricordava la mattonata d'oro del regno di Oz, così sono volato verso casa, il treno sarebbe partito due ore dopo. Sono salito pochi secondi prima del fischio del capotreno, sono entrato nello scompartimento e mi sono affacciato al finestrino per vedere Bruges un'ultima volta. Le persone si muovevano in massa per la stazione con moto perpetuo, solo una era ferma, teneva una macchina fotografica in mano, era Michelle che mi salutava nel modo più bello, scattando un'ultima fotografia... //



# AGENDA EVENTI



## L'ALTRA META' DEL LIBRO E LA NOTTE DEGLI SCRITTORI: DUE EVENTI DEDICATI ALLA SCRITTURA

**13/15 novembre.** Tre giorni di incontri, presentazioni di libri, spettacoli, mostre, musica, cinema e teatro con scrittori italiani e stranieri. Ospiti: Nicola Lagioia (Premio Strega 2015), Carmen Pellegrino (Premio Campiello 2015), Marco Peano e Marco Missiroli (Premio Mondello 2015); inoltre, l'omaggio a Italo Calvino di Stefano Bartezzaghi, a Pier Paolo Pasolini di Rocco Ronchi e a Elvira Sellerio di Adriano Sofri. **27 novembre.** La notte degli scrittori al teatro dell'Archivolto con Gianrico Carofiglio, Maurizio De Giovanni, Diego De Silva, Marcello Fois, Melania Mazzucco



## CRITICAL WINE; DEGUSTAZIONE DI VINI ITALIANI

**7/8 novembre.** Al Lsoa Buridda, oltre 50 piccoli produttori italiani, prodotti tipici, musica con Vito & Le Orchestre e Bobby Soul e Blind Bonobos



## FESTA DELLA ZUCCA A MURTA, 29ESIMA EDIZIONE

**7/8 - 14/15 novembre.** Gastronomia, folklore, stand gastronomici, esposizione delle zucche più belle, mostra dalla A alla Zucca, animazioni

## BRASSAI: POUR L'AMOUR DE PARIS. MOSTRA AL DUCALE

**Fino al 24 gennaio.** 250 fotografie vintage e una proiezione per raccontare la passione dello scrittore, fotografo e cineasta Brassai per gli angoli più nascosti di Parigi e per la sua popolazione. Palazzo Ducale

## SALONE DEL CIOCCOLATO A VILLA SERRA DI COMAGGIO

**7/8 novembre.** Dimostrazioni con maestri cioccolatieri, degustazioni gratuite, musica e animazioni. Sant'Olcese

## PASOLINI OGGI: 3 INCONTRI A PALAZZO DUCALE

Tre eventi che entrano nel vivo dell'opera pasoliniana per mostrare la sua attualità critica senza nascondere luci ed ombre. **13/11** incontro con Rocco Ronchi "Pasolini: l'ideologia italiana"; **20/11** conferenza di Massimo Recalcati "Corpo e linguaggio in Pasolini"; **10/12** Andrea Bellavita in "Pasolini: consumazione dell'amore"

## I MUSICISTI DEL SILENZIO, MUMMENSCHANZ

**12/13 novembre.** Teatro-danza attraverso il linguaggio muto delle forme e dei colori. Politeama Genovese



## FIORELLO: L'ORA DEL ROSARIO AL POLITEAMA

**10/11 novembre.** Aneddoti, racconti, music, gag, duetti inediti con grandi artisti e improvvisazioni in perfetto stile Fiorello



### INTOLERANCE: RASSEGNA DEDICATA AI GRANDI FILM DEL CINEMA ITALIANO AL TEATRO ALTROVE

Tutti i lunedì fino a metà dicembre, proiezioni di due film che hanno fatto la storia del cinema in Italia, la prima alle 18.30, la seconda alle 21.15. Calendario: **lunedì 9/11** *Ladri di biciclette* di Vittorio De Sica ed *Europa '51* di Roberto Rossellini con Ingrid Bergman. Federico Fellini sarà il protagonista delle proiezioni del **16/11** con *E la nave va* e con il suo capolavoro *8 1/2*. Il grande Ettore Scola è in programma il **23/11** con Ugo Tognazzi nei panni de *Il Commissario Pepe* e con *Una giornata particolare* con Sophia Loren e Marcello Mastroianni. Il **30/11** viaggio nella commedia all'italiana con Alberto Sordi ne *Il moralista* di Giorgio Bianchi, e con *Straziarmi ma di baci saziarmi*, diretto da Dino Risi. Il **7/12** Damiano Damiani con *Una ragazza piuttosto complicata* e Francesco Rosi col film inchiesta *Il caso Mattei*. Il **14/12** si chiude con l'omaggio al maestro Michelangelo Antonioni e i suoi due lavori *La notte* e *L'avventura*, entrambi con Monica Vitti



### MONDO IN PACE, FIERA DI EDUCAZIONE ALLA PACE

**18/ 21 novembre.** 4 giorni di incontri, laboratori, seminari di formazione, progetti, mostre ed eventi sul tema della pace. Palazzo Ducale



### FIRST FESTIVAL: MUSICA TECHNO AL 105 STADIUM

**28 novembre.** Festival di musica techno con la regina delle consolle di tutto il mondo Nina Kraviz. In apertura il dj Guti

### GEORGE E MILDRED (QUANDO IL GATTO E' VIA)

**19/11-13/12.** Testo teatrale che racconta in modo intelligente e ironico la routine quotidiana di una coppia non più giovanissima. Teatro della Gioventù

### GEORGE DANDIN, DA UN TESTO DI MOLIÈRE

**24/11-6/12.** Tribolazioni coniugali di un plebeo arricchito che ha sposato una ragazza nobile e libertina; con Tullio Solenghi. Teatro della Corte

### SWING CIRCUS SBARCA A GENOVA AL SEVEN DAYS

**27 novembre.** Lo spettacolo mescola la magia del circo con il fascino di uno swing tutto nuovo, nato oltralpe dalla fusione con la musica elettronica

### SPEAK LOW IF YOU SPEAK LOVE ALLA TOSSE

**3/5 dicembre.** La prima nazionale dello spettacolo di Wim Vandekeybus, il coreografo che con le sue innovazioni ha segnato la storia della danza

### MARC, MOSTRA MERCATO DELL'HI-TECH ALLA FIERA

**12/13 dicembre.** Fiera dedicata agli appassionati d'elettronica

### FESTIVAL NUOVO CINEMA EUROPA A GENOVA

**Fino all'1 dicembre.** Proiezione di una selezione di lungometraggi europei prodotti negli ultimi due anni, in lingua originale e sottotitolati in italiano



### ARRIVA NATALE, 3 APPUNTAMENTI CON LA TRADIZIONE

**Dal 4/12** Luna Park in piazzale Kennedy; **4-23/12** in Piazza Piccapietra Mercatino di San Nicola. **5-13/12** Natalidea alla Fiera di Genova



### LA CLAUQUE IN AGORA: DUE MESI DI MUSICA LIVE

A novembre l'inconfondibile voce jazz di Juliet Kelly (5/11), Hoppers Hangout e Devil's Advocates (6/11) inaugurano una serie di cinque serate organizzate dagli Zenaswingers, che culmineranno con il Capodanno Claque Zenaswingers. Il genovese Mezzala Bitossi con Irrequietour (7/11), la cantante Saba Anglana (13/11), il rock d'autore di Massimo Priviero (14/11) e Alessia Ramusino e il suo nuovo album *Non mangio fragole* (20/11). Performance trk# nogravity4monks e spettacolo caleidoscopico (19/11), Andrea Trabucco e il suo gruppo Bloco Ja è (21/11). A dicembre Luigi Rizza con *Chez moi* (10/12); storico gruppo progressive rock I Delirium con *La fabbrica dell'assoluto* (11/12), il chitarrista Gianni Martini e la presentazione del cd del Coro Quattro Canti (12/12). Frankie goes to Genova, un omaggio a Frank Sinatra in occasione del centenario della nascita: tre serate (18-20/12) organizzate in collaborazione con l'Associazione Culturale ContemporArt, in cui si alterneranno sul palco Claudia Sanguineti Quartet, Anna Sini Jazz ContemporArt e Big Borgo Band



### QUELLO CHE NON HO: NERI MARCORÈ IN SCENA

**10/12 dicembre.** Un affresco teatrale che cerca di interrogarsi sulla nostra epoca, in equilibrio instabile tra ansia del presente e speranza nel futuro, liberamente ispirato all'opera di Pier Paolo Pasolini e alla canzoni di Fabrizio De Andrè. Un esempio di teatro canzone che, ispirandosi a due giganti del nostro recente passato prova a costruire una visione personale dell'oggi. Teatro dell'Archivolto



### PREVIEW SUPERNOVA CON PETER HOOK E I VERDNA

**11 e 12 dicembre.** Due concerti presso il Porto Antico per l'anteprima del festival Supernova organizzato da Habanero. Venerdì 11 sale sul palco la band indie e alternative rock di Bergamo. Sabato 12 Peter Hook, accompagnato dalla sua nuova band The Light, propone tutte le canzoni dei due album dei Joy Division, il repertorio dei New Order più alcune sorprese e rarità. Sala Grecale, Auditorium Porto Antico



### CIRCUMNAVIGANDO FESTIVAL E NOTTE DI CAPODANNO

**Dal 26 dicembre al 10 gennaio.** Torna Circumnavigando Festival con un calendario ricco di spettacoli di teatro strada e circo contemporaneo con ospiti artisti di fama internazionale. A Capodanno nel tendone del Porto Antico va in scena un susseguirsi di gag burlesche con lo spettacolo *L'Effet Escargot* e a seguire lo spettacolo di danza e circo *Bolle di Sapone in su*, della compagnia Ribolle.

**Dal 29 al 31 dicembre.** Si festeggia l'arrivo del nuovo anno con un evento in musica: 101 violoncellisti italiani ed europei invaderanno la città con la loro musica. La notte di Capodanno, l'appuntamento sarà in piazza Matteotti per un concerto aperto alla città: il repertorio spazierà dal '600 fino ai nostri giorni, dalla musica classica alla musica rock, da Bach e Vivaldi a Tom Waits e i Nirvana. Dopo il concerto, un Emotional Show: mapping 3D sulla facciata di Palazzo Ducale, spettacolo di luci ed effetti scenografici per un inizio 2016 all'insegna dell'incanto e della suggestione

scopri tutti i nostri prodotti su [www.tonitto.com](http://www.tonitto.com) o su [facebook.com/gelatitonitto](https://facebook.com/gelatitonitto)

# *italiano, autentico:* ANCORA PIÙ SEMPLICE ANCORA PIÙ BUONO



Novità 2015  
IL GELATO  
nuova ricetta:  
ancora più  
semplice

Novità 2015  
FROZEN  
YOGURT

La nostra ultima creazione: unisce il gusto classico della tradizione, l'energia della frutta fresca e la cremosità unica dello yogurt. Disponibile nei gusti mirtillo, fragola, pesca e yogurt naturale

Novità 2015  
IL SORBETTO  
nuova ricetta:  
ancora più  
frutta



ECCELLENZA, PER PASSIONE.