

Associazione Amici del Forte di Gavi



Gruppo Città di Genova
CULTURA



PROMOZIONE TURISTICA, CULTURALE ED ENOGASTRONOMICA

*Incontriamoci
alla Fortezza
tra Storia, Arte, Musica e Gastronomia*



*FORTE DI GAVI
dal 18 al 19
settembre 2010
Via al Forte
Gavi (AL)*

RINGRAZIAMENTI:

Claudio Burlando - Presidente della Regione Liguria

Alessandro Repetto - Presidente della Provincia di Genova

Luisa Papotti - Direttore Soprintendenza per i Beni Architettonici e Paesaggistici per le province di Novara, Alessandria e Verbano-Cusio-Ossola

Enrico Gualco - Assessore alla Cultura del Comune di Gavi

Maria Cristina Castellani - Scrittrice ed esperta di comunicazione interculturale

Gian Paolo Belloni (Zeffirino) - Executive Chef

Virgilio Pronzati - Giornalista, enogastronomo

Renato Bino - Presidente Associazione "Ordine Obertengo dei Cavalieri del Raviolo e del Gavi"

Roberta Rocchi - Chef del ristorante "Le Cantine del Gavi"

Eliano Calamaro - Primo Violino al Teatro Carlo Felice di Genova

Alberto Rosselli - Giornalista e storico

Stefano Finauri - Scrittore e esperto di antiche strutture difensive genovesi

Armando Di Raimondo - Scrittore, storico

Andrea Spinola - Azienda Vitivinicola Marchese Luca Spinola

Gruppo folclorico "Città di Genova"

Lucio Nocentini, Enrico Merli, Agostino Calcagno, Leonardo Alberto Caruso - Artisti della Mostra espositiva

Mario Restano - Responsabile Marketing **Latte Tigullio**

Lorenzo Deiana - Titolare della **Vignolo Ricevimenti**

Franco Fassone - Titolare dell'azienda "**Il Pestopiù**" di Genova Prà

Valter Mereta (presidente) e **Fabio Mereta** del "Gruppo Città di Genova"

Ivano Malcotti - Direttore artistico del "Gruppo Città di Genova"

Pier Ugo Tammaro - Responsabile enogastronomico dell'Università Popolare di Sestri

Il Personale del "Forte di Gavi"

Augusto Roletti - Dirigente dell'Assessorato provinciale alla Cultura

L'Ufficio Relazioni con il Pubblico della Provincia di Genova

Sponsor:

Erga Edizioni - Latte Tigullio - Vignolo Ricevimenti - "Il Pestopiù" - Azienda Vinicola Marchese Luca Spinola (Rovereto di Gavi)

Ideazione e realizzazione evento:

Vittoria Mazzoni - Coordinatrice culturale di EventidAmare

Nicola Galleani d'Agliano - Presidente "Amici del Forte di Gavi"

Pietro Bellantone - Responsabile culturale "Gruppo Città di Genova"

Progettazione grafica e stampa:

Erga Edizioni - www.erga.it

Le fotografie del Forte sono di Armando Di Raimondo





Fra terre di Gavi e sirene

Maria Cristina CASTELLANI

Aria di settembre, oggi. Ancora visioni di luce chiara fra il rimpianto della passata stagione e la previsione della nuova. Sono questi i giorni che i francesi chiamano della *'arrière saison'*. E allora perché non fermarci a guardare le belle immagini di sirene e mare, fra sogno e realtà, nella mostra, che, all'interno di un evento culturale multiforme e pluridisciplinare, l'associazione *'Eventid'amare'* ha realizzato? Nella luce tutta particolare dell'Oltre Giogo. Una luce che, di per sé, già costituisce un abbraccio fra terre vicine e di comune storia. Fra il rimpianto del mare poco lontano e la nostalgia per le terre generose che regalano prodotti buoni. Quel vino che tipicamente rappresenta la stretta di due mani. Vino chiamato con il nome della terra che lo produce (Gavi). Ma che viene comunemente abbinato ad un retroterra di *luce e mare* di Liguria. Che viene proposto, in moltissimi ristoranti italiani, al di fuori dalle nostre consapevoli ed esperte competenze storiche e vinicole, come vino ligure, in classico abbinamento con il pesce. Che sia questo il vino che bevevano le nostre belle sirene? Fra un tuffo e una tentazione ai deboli marinai della vita? I bravi artisti che troverete nella mostra, infatti, hanno saputo riprodurre il canto delle sirene. Così come, nell'incontro alla Fortezza, sono interpretati -e correttamente declinati in forme deliziose di cultura materiale- gli ingredienti dell'abbraccio fra terra e mare. Forse il canto delle sirene può avere ispirato anche Paganini. E i suoi *ravioli* potrebbero essere, a loro volta, simbolo di quel frutto dell'amore, spontaneo e meditato, che ogni abitante di Liguria ha per un fazzoletto di terra, che produca le cose buone che servono ad una cucina raffinata, più orientata ai prodotti della terra, di quanto comunemente si pensi? E chi produce vino in queste belle terre dell'Oltre Giogo non sente, insieme al soffio del 'marino' sulle sue vigne, il lieve canto delle sirene? In ogni stagione e in ogni luogo, l'uomo ha vissuto di solida realtà (il lavoro della terra, la difficoltà dei viaggi in mare) ma anche di sogno e fantasia (le sirene, i vari miti del Mediterraneo, le piccole storie, che unificano, con uguali strutture, terre diverse). Se penso alle nostre terre, infatti, vedo rappresentata, anche in questa occasione, la storia di un territorio che si è lasciato leggere in modi diversi da artisti e da esperti di cultura a tutto tondo. Tengo anzi a dire che, nello scrivere queste brevi considerazioni, faccio riferimento alla nozione di cultura che l'Unesco ha così chiaramente fissato: *cultura, come sistema di valori dinamici, formato di elementi acquisiti con dei postulati e delle regole, che permettono ai membri di stabilire rapporti fra di loro e con il mondo, di comunicare e sviluppare le capacità creatrici che esistono tra essi...*

Cultura animi e cultura del cibo, dei prodotti della terra. *Capacità creatrici*, che vengono sviluppate da artisti che hanno saputo raccontarci il loro rapporto con il sogno. Ma è un sogno che viene dal mare. *Rapporti con il mondo*, nati dal profumo del mare, ma anche da quello della costa e, prima ancora, dell'entroterra e delle piante e dei monti che portano verso altre terre. Come in una fiaba. Dicevo che alcune leggende uniscono: miti che ci portiamo dentro sin dall'infanzia e che sono nati in terre, dove la coltivazione della vite e di altri 'alberi della vita' connotano fortemente



di colori ed essenze profumate la vita dell'uomo. Leggende di belle fanciulle e di incantesimi. Dalle donne-pesce, alle sirene di Omero, alla povera lucertolina provenzale, *l'anglore*, nata proprio da una fanciulla-sirena e dal suo amore per il sole. Perché lavoro e sogno si abbracciano, appunto, come nelle storie che verranno raccontate alla Fortezza da tutti quelli che, a diverso titolo, dagli artisti della mostra ai produttori di cose buone, dagli esperti enogastronomi a chi -come me- vede il tutto in unico scenario culturale, parteciperanno a questo evento. Una fortezza che fa parte della nostra storia. Prodotti che fanno parte del nostro presente. Sogni che faranno parte per sempre della vita di chi, artista vero in esposizione o artista nell'anima, saprà assaporare arte e frammenti di gioia e di gusto.

Maria Cristina CASTELLANI

Scrittrice ed esperta di comunicazione interculturale



Gruppo Città di Genova
CULTURA



PROMOZIONE TURISTICA, CULTURALE ED ENOGASTRONOMICA

EventidAmare è un'associazione di promozione turistica, culturale ed enogastronomica nata nel 2010. Le finalità che si propone sono la realizzazione di eventi che concorrano alla valorizzazione e rivalutazione del patrimonio ligure sotto molteplici aspetti, sia in contesto nazionale che internazionale. La coordinatrice è **Vittoria Mazzoni**.

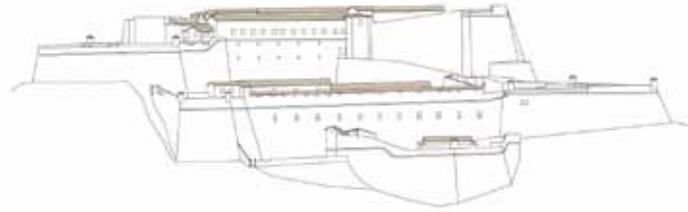
Sal. Sup. S. Rocchino 41/4 16122 Genova - tel. 3491427274 - e-mail: eventidamare@libero.it

La sezione culturale dell'associazione "**Gruppo Città di Genova**", ha avuto da sempre l'obiettivo di contribuire ad un recupero della "visibilità" della nostra città e dei territori liguri, riportando alla luce tradizioni e costumi storici; realizzando convegni, incontri, conferenze-teatro, laboratori, teatro sperimentale, spettacoli e visite storico-artistiche, esposizioni artistiche (sculture, quadri, foto, installazioni). Il responsabile è **Pietro Bellantone**

Passo Barnabiti 7/5 - 16122 Genova - tel. 010882186 - 3481563966 - www.gruppocittadigenova.it pietrobellantone@yahoo.it

La sezione Cultura dell'Associazione Gruppo Città di Genova, ha progettato e realizzato nel 2009 i seguenti eventi: Donne Artiste dal Medioevo alle Avanguardie (Palazzo del Principe- marzo); Concerto per clavicembalo e Voce Soprano "Amor hai vinto" (Palazzo del Principe- marzo); Concerto per clavicembalo del Maestro Stefano Peruzzotti (Palazzo del Principe- marzo); Teatro-conferenza "Picasso artista e stregone" con pubblicazione di libro (Palazzo del Principe- marzo); Spettacolo teatrale "Giovanna D'Arco un'Allodola nei cieli di Francia (Palazzo del Principe- marzo); Teatro-concerto "Picasso e le Avanguardie" (Palazzo del Principe - giugno); Concerto per chitarra del prof. Maurizio Oddone (Palazzo del Principe - giugno); Produzione spettacolo teatrale e film "Il Gallerista" (settembre); Conferenza "La poesia salverà il mondo" con il poeta Rosencof (Provincia di Genova-ottobre); Conferenza internazionale EPSA - Studenti di Farmacia (ottobre); Italia e Tunisia culture alimentari a confronto, con Coop Liguria (Provincia di Genova-novembre); Corso di cucina tunisina (con Coop Liguria - Ipercoop Liguria l'Aquilone - 16 novembre)

Per il 2010: Corso di cucina ungherese (con Coop Liguria - Ipercoop Liguria l'Aquilone - 15 marzo); Convegno internazionale su enogastronomia ungherese (con ONAV e Consolato di Ungheria - 30 aprile); Colori e sapori di Liguria (mostra artistica con convegno di enogastronomia - con EventidAmare - Biblioteca Civica Berio - dal 19 al 26 maggio); Convegni internazionali su cultura e enogastronomia peruviana e thailandese - Corsi di cucina peruviana e thailandese (con Coop Liguria e EventidAmare - Ipercoop Liguria l'Aquilone - date ancora da stabilire)



Associazione Amici del Forte di Gavi



Il Forte di Gavi è una straordinaria testimonianza della storia militare degli ultimi cinque secoli. Situato al confine della Repubblica di Genova, è di proprietà dello Stato e la Sovrintendenza cura da molti anni il restauro della struttura.

L'Associazione "Amici del Forte di Gavi" è nata nel 2007 per collaborare con la Sovrintendenza ai Beni Architettonici alla promozione del Forte di Gavi quale monumento storico, presso il grande pubblico ma anche, ed a fini esclusivamente culturali, alle scuole.

L'Associazione intende promuovere, fruendo di contributi pubblici, di donazioni da parte di privati ed Enti l'ampliamento delle zone visitabili, cominciando dall'antico ingresso e dalla zona in cui si trova la polveriera.

Al contempo, l'Associazione intende progressivamente riarredare il Forte, al fine di raccogliere in esso una testimonianza del modo di vivere dei soldati che si sono alternati nelle diverse epoche storiche e costituire, così una sorta di percorso museale. A tale fine, alcuni membri del Consiglio direttivo stanno raccogliendo il materiale storiografico, attingendo dagli inventari esistenti negli archivi di Stato, per identificare le armi, i mobili, gli arredi e le divise in uso nei diversi periodi storici.

Nicola Galleani d'Agliano

Presidente "Amici del Forte di Gavi"



Incontriamoci alla **Fortezza** tra Storia, Arte, Musica e Gastronomia

PROGRAMMA di SABATO 18 Settembre 2010

SALA CONVEGNI DELLA FORTEZZA

ore 15.30 - Introduzione ai lavori, a cura di **Maria Cristina Castellani**, scrittrice ed esperta di comunicazione interculturale. Presentazione degli eventi a cura degli organizzatori: **Nicola Galleani d'Agliano**, Presidente dell'associazione "Amici del Forte di Gavi" e **Pietro Bellantone**, per le associazioni Gruppo Città di Genova ed EventidAmare.

ore 15.45 - "**Genova e Gavi in un abbraccio**" (Prima Parte) - incontro gastronomico genovese-gaviese: tradizioni, saperi e sapori - realizzazione in diretta di pesto genovese col mortaio - presentazione mostra monotematica mortai antichi di **Franco Fassone** - a cura di **Virgilio Pronzati** - giornalista ed enogastronomo.

ore 16.45 - **Fortificazioni genovesi** a cura di **Stefano Finauri**, scrittore, esperto di antiche strutture difensive genovesi e collezionista di cartoline antiche.

Le tecniche di difesa medioevale in Piemonte e Liguria a cura di **Alberto Rosselli**, giornalista e storico - Presentazione del suo libro "I Balestrieri Liguri" (ed. Ligurpress, 2010)

Il Forte di Gavi di Armando Di Raimondo, scrittore, storico - Presentazione del suo libro "Il Forte del Castel di Gavi" (Erga edizioni)

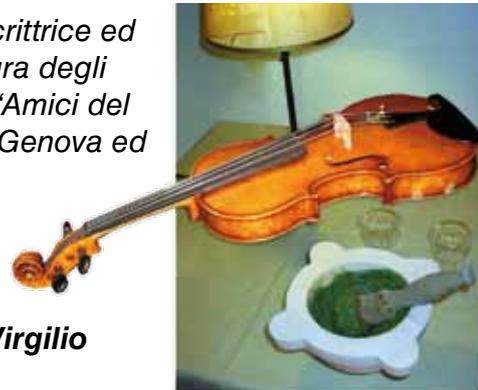
ore 17.30 - "**Niccolò Paganini**" intervento storico biografico e illustrazione del metodo di insegnamento del Maestro **Francesco Sfilio**, esecuzione di alcuni brani paganiniani a cura di **Eliano Calamaro**, Primo Violino del Teatro Carlo Felice

SALE ESPOSITIVE DELLA FORTEZZA

ore 18.15 - INAUGURAZIONE della mostra artistica collettiva "**Le Sirene, il Mare, il Sogno...**" con gli artisti **Lucio Nocentini, Enrico Merli, Agostino Calcagno, Leonardo Alberto Caruso** - a cura di **Maria Cristina Castellani**, scrittrice ed esperta di comunicazione interculturale.

(da martedì 21 a domenica 26 settembre 2010 dalle 14,30 alle 17,30)

Rinfresco con prodotti liguri e locali a cura della **Vignolo Ricevimenti**. Le aziende **Latte Tigullio, "Il Pestopiù"** e **Azienda Vinicola Marchese Luca Spinola** metteranno a disposizione prescinseua, pesto genovese, vino di Gavi ed altre specialità.



Incontriamoci alla *Fortezza* tra Storia, Arte, Musica e Gastronomia

PROGRAMMA di DOMENICA 19 Settembre 2010

SALA CONVEGNI DELLA FORTEZZA

ore 15.30 - Introduzione ai lavori, a cura di **Maria Cristina Castellani**, scrittrice ed esperta di comunicazione interculturale.

Presentazione degli eventi a cura degli organizzatori: **Nicola Galleani d'Agliano**, Presidente dell'associazione "Amici del Forte di Gavi" e **Pietro Bellantone**, per le associazioni "Gruppo Città di Genova ed EventidAmare

ore 15.45 - "**Genova e Gavi in un abbraccio**" (Seconda Parte) - Il Gavi: convegno sul Gavi, abbinamenti gastronomici - realizzazione in diretta di alcune storiche salse da mortaio, presentazione della **mostra monotematica sui mortai antichi** di **Franco Fassone** e della **ricetta dei Ravioli** di **Niccolò Paganini** - a cura di **Virgilio Pronzati** - giornalista ed enogastronomo.

La tradizione del raviolo nel gaviense a cura di **Renato Bino** - Presidente Associazione "Ordine Obertengo dei Cavalieri del Raviolo e del Gavi"

"**La Cucina Genovese nel Mondo**" - testimonianze di **Gian Paolo Belloni** - Executive chef **Zeffirino** e Ambasciatore della Cucina italiana nel mondo

La tradizione ligure nella cucina dell' "Oltregiogo" - a cura di **Roberta Rocchi** - Chef del ristorante *Le Cantine del Gavi*



Piazza della Cittadella della Fortezza

ore 16.45 - Esibizione del gruppo folclorico "**Città di Genova**" con la riproposizione di canti e danze popolari della vecchia Genova, con costumi tradizionali della Superba

SALE ESPOSITIVE DELLA FORTEZZA

ore 17.30 - PRESENTAZIONE della mostra artistica collettiva "**Le Sirene, il Mare, il Sogno...**" con gli artisti, **Lucio Nocentini**, **Enrico Merli**, **Agostino Calcagno**, **Leonardo Alberto Caruso** - a cura di **Maria Cristina Castellani**, scrittrice ed esperta di comunicazione interculturale.

(da martedì 21 a domenica 26 settembre 2010 dalle 14,30 alle 17,30)

Rinfresco con prodotti liguri e locali a cura della **Vignolo Ricevimenti**. Le aziende **Latte Tigullio**, "**Il Pestopiù**" e **Azienda Vinicola Marchese Luca Spinola** metteranno a disposizione prescinseua, pesto genovese, vino di Gavi ed altre specialità.



Sabato 18 settembre 2010 - dalle ore 15.30
Sala dei Convegni della Fortezza

GENOVA E GAVI IN UN ABBRACCIO (PRIMA PARTE)
INCONTRO GASTRONOMICO GENOVESE-GAVIESE:
TRADIZIONI, SAPERI E SAPORI

realizzazione in diretta di pesto genovese col mortaio
*presentazione mostra monotematica mortai antichi di **Franco Fassone***
a cura di **Virgilio Pronzati** - giornalista ed enogastronomo



ore 15.45

Virgilio Pronzati, giornalista specializzato in enogastronomia e docente della stessa materia in diversi Istituti Professionali di Stato della Liguria. Nato a Genova, dove lavora, da anni si interessa del pianeta vino: prima come Delegato regionale dell' AIS, poi dell' ONAV. Fa parte della Commissione di Assaggio dei vini Doc "Golfo del Tigullio" e "Valpolcevera" nonché della Commissione Nazionale dei Docg. Socio fondatore della Delegazione Ligure del "Conservatorio delle Cucine Mediterranee". Consulente - CTU - del Tribunale di Genova. Autore e coautore di vari libri a carattere enogastronomico.



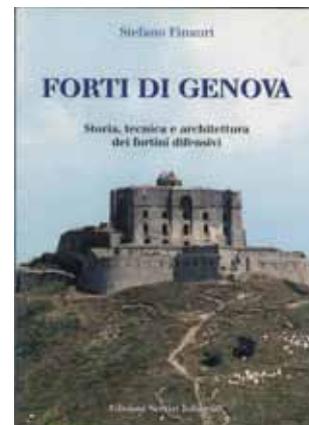
Sabato 18 settembre 2010 - dalle ore 16.45
Sala dei Convegni della Fortezza

FORTIFICAZIONI GENOVESI

a cura di **Stefano Finauri**, scrittore, esperto di antiche strutture difensive genovesi
Presentazione del volume “Forti di Genova” (Edizioni Servizi editoriali)

Stefano Finauri. Da sempre appassionato di storia delle fortificazioni genovesi, ama moltissimo anche la storia di Genova. Il suo gusto per la ricerca di testimonianze del passato ne ha fatto un collezionista di antiche cartoline. La sua collezione vanta molte rarità, inserite in un catalogo di oltre 6.000 esemplari.

Ha collaborato: alla stesura delle schede storiche dei Forti sul volumetto “Genova. Il Parco Urbano delle Mura” (Sagep); al completamento della monografia “Il Forte di S. Giuliano”, redatta dal Generale dei Carabinieri Pietro Pistolese (ERGA); alla realizzazione del libro “Magliolo nel tempo”; al periodico “La Liguria”. È stato relatore nei corsi d’aggiornamento sulle fortificazioni genovesi alle Guide Naturalistiche del Parco Urbano delle Mura. La Soprintendenza per i Beni Ambientali ed Architettonici della Liguria gli ha affidato l’incarico per un lavoro di ricerca sul patrimonio dei Beni Culturali, vertente al riordino, datazione e catalogazione dei disegni storici della Piazzaforte genovese conservati presso lo stesso Archivio; Ha realizzato un portale sulle fortificazioni genovesi con un ampio corredo fotografico (www.fortidigenova.com) e molti laureandi si sono avvalsi delle sue competenze per la realizzazione di alcune Tesi sulle fortificazioni genovesi; In veste di collezionista ha collaborato a numerosissime pubblicazioni



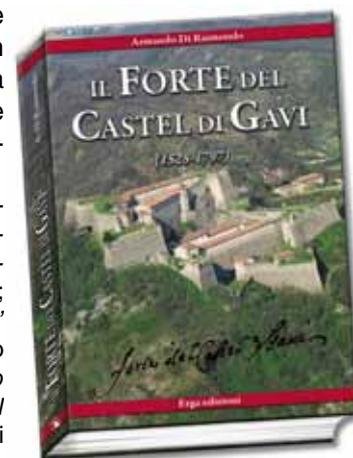
IL FORTE DI GAVI

a cura di **Armando Di Raimondo**, scrittore, storico
Presentazione del libro “Il Forte del Castel di Gavi” (Erga edizioni)



Armando Di Raimondo, genovese, sposato con due figlie. Dirigente e consulente d’azienda nella vita professionale dedica il tempo libero (con eguale impegno) alla passione per la Storia Patria locale. Malgrado la sua formazione in economia e organizzazione aziendale si dedica, da oltre trent’anni, alla ricerca storica compulsando polverosi documenti, conservati prevalentemente in archivi pubblici e privati.

Nella sua veste di ricercatore “outsider” ha curato alcune pubblicazioni basate essenzialmente su documenti inediti. Fra queste: “*Maestri Muratori Lombardi a Genova - 1586/1637*” (1976); “*Vobbia tra Feudo e Comune*” (1978); “*Bartolomeo Bianco e Genova - La controversa paternità dell’opera architettonica*”, con Luciana Muller Profumo (1982); “*La Centuriona - Un’inedita storia fra Genova e Gavi*” (2004); “*Il Forte del Castel di Gavi - 1528/1797*” (2008); “*Mirette Tanska Cambiaso - Una donna della Belle Époque fra Arte e follia*” (2010). Ha curato inoltre diverse monografie: “*Gli Adorno a Novi*”, “*La congiura di Pasquale Adorno*”, “*Il Doge Giorgio Centurione*”, “*Lo scultore Domenico da Bissoni*”, “*Bosio - nuovi documenti per la storia della comunità*”, “*Il Palazzo del Capitano a Novi fra Cinque e Seicento*”, “*Il Castello della Pietra*”, oltre a diversi altri articoli - ospitati in riviste specializzate - su vicende storiche e d’attualità riguardanti Genova e il genovesato.



Sabato 18 settembre 2010 - dalle ore 16.45
Sala dei Convegni della Fortezza

LE TECNICHE DI DIFESA MEDIOEVALE IN PIEMONTE E LIGURIA

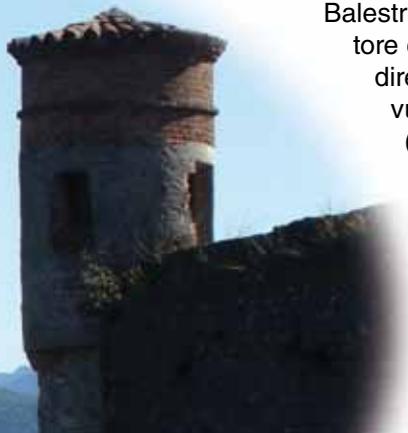
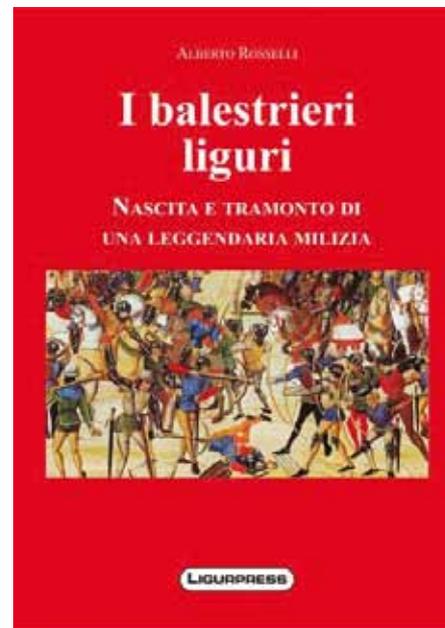
a cura di **Carlo Rosselli**, giornalista e storico

Presentazione del suo libro

I Balestrieri Liguri - nascita e tramonto di una leggendaria milizia
(ed. Ligurpress, 2010)



Alberto Rosselli, giornalista e storico collabora da tempo con diversi quotidiani italiani ed esteri e con svariati siti internet tematici di storia, etnologia, storia militare e diplomatica e geopolitica. Come studioso di storia moderna e contemporanea, Rosselli ha al suo attivo diversi saggi tra cui Québec 1759, Il Conflitto anglo-francese in Nord America 1756-1763 (tradotto anche in lingua inglese), Il Tramonto della Mezzaluna - L'Impero Ottomano nella Prima Guerra Mondiale, La resistenza antisovietica in Europa Orientale 1944-1956 (tradotto anche in lingua francese), L'Ultima Colonia - la guerra coloniale in Africa Orientale Tedesca 1914 - 1918; Il Ventennio in Celluloide (in collaborazione con Bruno Pampaloni); Sulla Turchia e l'Europa; L'Olocausto armeno; Storie Segrete della Seconda Guerra Mondiale; Il Movimento panturanico e la 'Grande Turchia' e La persecuzione dei cattolici nella Spagna repubblicana 1931-1939, La persecuzione dei cristiani in Cina (tradotto anche in lingua polacca), La Guerra Civile in Cina 1927-1949, La Guerra Civile Greca 1944-1949 e I Balestrieri liguri. Attualmente Alberto Rosselli è direttore editoriale della rivista bimestrale Storia Verità e direttore responsabile della rivista trimestrale Novum Imperium.
(www.albertorosselli.it)



Sabato 18 settembre 2010 - dalle ore 17.30
Piazza della Cittadella della Fortezza

NICCOLÒ PAGANINI

intervento storico biografico e illustrazione
del metodo di insegnamento del Maestro Francesco Sfilio
(basato su regole didattiche di Paganini)

ESECUZIONE DI ALCUNI BRANI PAGANINIANI

tutto a cura di
Eliano Calamaro
Primo Violino del Teatro Carlo Felice

ESECUTORE

Eliano Calamaro Violino

Diplomato al Conservatorio N. Paganini di Genova
sotto la guida del Maestro Renato De Barbieri.
Con lo stesso Maestro ha conseguito i corsi di perfezionamento
al Mozarteum di Salisburgo.

Ha studiato col Maestro Corrado Romano a Ginevra.
Ha insegnato violino ai corsi sperimentali di La Spezia.
Suona nell'orchestra del Carlo Felice di Genova dal 1982.

In questi ultimi anni ha conseguito gli studi
di violino col Maestro Gaggetta.



Domenica 19 settembre 2010 - dalle ore 18.15
Sale Espositive della Fortezza

INAUGURAZIONE DELLA MOSTRA ARTISTICA COLLETTIVA
“LE SIRENE, IL MARE, IL SOGNO....”

con gli artisti
LUCIO NOCENTINI, ENRICO MERLI,
AGOSTINO CALCAGNO, LEONARDO ALBERTO CARUSO

a cura di **Maria Cristina Castellani**, scrittrice ed esperta di comunicazione interculturale

La Mostra proseguirà
da martedì 21
a domenica 26 settembre 2010
dalle 14.30 alle ore 17.30



Lucio Nacentini



Agostino Calcagno



Enrico Merli



Leonardo Alberto Caruso



Domenica 19 settembre 2010 - dalle ore 16.00
Sala Convegni della Fortezza

GENOVA E GAVI IN UN ABBRACCIO” (SECONDA PARTE)
IL GAVI: CONVEGNO SUL GAVI, ABBINAMENTI GASTRONOMICI

realizzazione in diretta di alcune storiche salse da mortaio,
presentazione della **mostra monotematica sui mortai antichi di Franco Fassone**
e della **ricetta dei “Ravioli di Niccolò Paganini”**
a cura di **Virgilio Pronzati** - giornalista ed enogastronomo



Virgilio Pronzati, giornalista specializzato in enogastronomia e docente della stessa materia in diversi Istituti Professionali di Stato della Liguria. Nato a Genova, dove lavora, da anni si interessa del pianeta vino: prima come Delegato regionale dell’AIS, poi dell’ONAV. Fa parte della Commissione di Assaggio dei vini Doc “Golfo del Tigullio” e “Valpolcevera” nonché della Commissione Nazionale dei Docg. Socio fondatore della Delegazione Ligure del “Conservatorio delle Cucine Mediterranee”. Consulente - CTU - del Tribunale di Genova. Autore e coautore di vari libri a carattere enogastronomico.

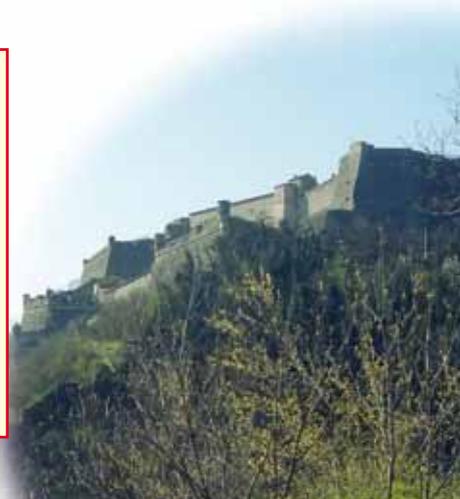


La tradizione del raviolo nel gaviese
a cura di **Renato Bino** - *Presidente Associazione “Ordine Obertengo dei Cavalieri del Raviolo e del Gavi”*

MARCHESE LUCA SPINOLA - Azienda Vitivinicola, Rovereto di Gavi

L’azienda, fa parte degli antichi possedimenti della famiglia Spinola e i suoi vigneti si estendono per 11 ettari ottimamente esposti. Attualmente, produce: Gavi di Gavi “Tenuta Massimiliana”, Gavi del Comune di Gavi e Gavi del Comune di Tassarolo che si distinguono sulla base della diversa ubicazione dei vigneti. Infatti la diversa esposizione al sole e conformazione della terra conferiscono alle uve, e di conseguenza ai vini, profumi ed aromi sempre distinti e caratteristici. Nel 2010 è arrivato il riconoscimento da parte della Guida Vini d’Italia del Gambero Rosso. Commenta Andrea Spinola, responsabile della cantina – Sono state premiate tutte e tre le nostre etichette, con due bicchieri ciascuna, ed un ottimo commento sulle caratteristiche dei vini. È un punto di partenza per la nostra azienda che vuole continuare a focalizzare la propria attenzione sulla qualità delle nostre uve e dei nostri vini”

Dott. Andrea Spinola - Loc. Cascina Massimiliana 97 - Rovereto di Gavi
tel.0039 0143 682514 - www.marcheselucaspinola.it





Domenica 19 settembre 2010 - dalle ore 16.00
Sala Convegni della Fortezza

LA CUCINA GENOVESE NEL MONDO

testimonianze di **Gian Paolo Belloni** - Executive chef Zeffirino
e Ambasciatore della Cucina italiana nel mondo

In Italia e all'estero, "Zeffirino" è sinonimo di buona cucina. La famiglia Belloni originaria del Modenese e approdata a Genova negli anni Quaranta, dove rilevò un'osteria con cucina che, proponendo semplici ma gustosi piatti, in breve tempo si affermò tra i buongustai. Ma a dare un colpo di timone all'attività ristorativa, è stato Zeffirino che con la moglie Olga, rilevando un locale nella centralissima via XX Settembre ha dato inizio all'ascesa dell'omonimo ristorante. Qui Gian Paolo Belloni, primo di cinque figli, da sfogo al suo estro, coniugando tradizione e intelligenti innovazioni, creando piatti di raffinata matrice. Negli anni successivi, acquisendo tecniche ed esperienze diverse, mantenendo però rigore nella scelta delle basi che danno origine a piatti con pasta rigorosamente fatta in casa, freschissimo pescato, carni piemontesi e salumi emiliani, oltre ai buongustai, compare tra i clienti qualche volto noto. Poi è tutto un crescendo. Frank Sinatra, Roger Moore, Alberto Sordi, Gina Lollobrigida, Sofia Loren, Liza Minelli, Luciano Pavarotti, Cassius Clay, Sandro Pertini, Papa Wojtyła ed altri personaggi di notorietà mondiale. Ormai è famoso: nei grandi eventi gastronomici internazionali non manca mai. Lo stesso, chiamato come ospite d'onore e chef da statisti ed attori. Non solo. Alcuni locali situati in tre continenti diversi, portano il nome di Zeffirino. In occasione del battesimo ufficiale del suo nuovo locale rivierasco "La Cucina di Gian Paolo" nella solare Pieve Alta, Gian Paolo Belloni è stato nominato Ambasciatore dello Stoccafisso di Norvegia. Un riconoscimento che per la prima volta, è stato assegnato ad uno chef italiano. A conferirgli la targa, il dr Arne Gjermundsen Ministro Consigliere della Reale Ambasciata di Norvegia a Roma (vedi foto) *(scheda di Virgilio Pronzati - da Tigullio Vino - 30 maggio 2009)*



LA TRADIZIONE LIGURE NELLA CUCINA DELL'OLTREGIOGO

testimonianze di **Roberta Rocchi**

Chef del ristorante "Le Cantine del Gavi"

Da due generazioni il Ristorante "Le Cantine del Gavi" è il punto di riferimento della gastronomia del gaviense. Qui lo chef Alberto Rocchi e le sue figlie Roberta ed Elisa si dedicano con maestria alla cucina che è un incontro tra le tradizioni liguri e piemontesi. La tradizionale pasta fresca, anche ripiena come i tradizionali ravioli vengono accompagnati con il "tocco", tipico sugo di carne genovese. Tutti i piatti, rivelano la costante ricerca di nuovi accostamenti che sanno coniugare le tradizioni con l'innovazione. La collocazione delle sale nello splendido palazzo seicentesco che appartenne alla nobile famiglia genovese dei da Passano e la straordinaria cantina sono la cornice nella quale degustare le loro creazioni. I premi e riconoscimenti che hanno avuto sono la più diretta testimonianza delle loro capacità e dell'amore per la buona cucina. (www.ristorantecantinedelgavi.it)



Domenica 19 settembre 2010 - dalle ore 16.45
Sale Espositive della Fortezza

ESIBIZIONE DEL GRUPPO FOLCLORICO “CITTÀ DI GENOVA”
CON LA RIPROPOSIZIONE DI CANTI E DANZE POPOLARI DELLA VECCHIA GENOVA,
CON COSTUMI TRADIZIONALI DELLA SUPERBA



Il gruppo folclorico “Città di Genova”, nato nel lontano 1912, svolge un'intensa attività in Italia ed all'estero, facendo rivivere lo spirito e la tradizione di

un popolo che ha antichissime origini e riscuotendo ovunque affermazioni, consensi ed applausi; è apparso in numerose trasmissioni televisive, italiane ed estere, ed ha ricevuto riconoscimenti ambiti.

Il Gruppo, che ripropone i canti e le danze popolari della vecchia Genova, veste i costumi tradizionali della Città (e del suo immediato entroterra), risalenti al XVII - XVIII sec. Le danze, anch'esse dello stesso periodo, sono state in parte tramandate ed in parte riesumate sulla base di studi di archivio e ricerche dirette condotte nei loro luoghi di origine.



I canti sono invece rielaborazioni di vecchie filastrocche o motivi popolari, di cui restano purtroppo pochi versi o qualche ritornello; su queste basi sono stati ricomposti alcuni vecchi “Trallalleri” (tipico canto corale ligure in cui le voci imitano gli strumenti). Il gruppo presenta inoltre le conosciutissime canzoni dialettali del primo novecento *divenute ormai il simbolo della Genova di un tempo.*



Con il patrocinio:



PROVINCIA DI GENOVA



COMUNE DI GAVI



*Incontriamoci
alla **F**ortezza
tra Storia, Arte, Musica e Gastronomia*



*FORTE DI GAVI
dal 18 al 19
settembre 2010
Via al Forte
Gavi (AL)*