SESTRI L. ❖ Sabato

La guerra in Liguria nel libro di Antonini

"Mare e cannoni: la Liguria nella Grande Guerra 1915-1918". È il titolo del libro (De Ferrari editore) scritto dallo storico Sandro Antonini. Il volume sarà presentato sabato 22 novembre alle 16,30 nella Sala Carlo Bo Palazzo Fascie di Sestri Levante. L'evento fa parte della rassegna "Natale al Musel", il Museo Archeologico della Città. Il direttore del Musel, Fabrizio Benente, presenta le peculiairtà del libro di Antonini: «Non è dedicato allle vicende legate ai campi di battaglia A parte l'ultimo capitolo, "Voci", che raccoglie le testimonianze di alcuni soldati, il rimanente si occupa di avvenimenti interni alla Liguria. Si occupa poi dei protagonisti di spicco, a partire dagli interventisti democratici come il caitano Giuseppe Giulietti, segretario del sindacato marittimi, dall'norevole Giuseppe Canepa, da Lodovico Calda, segretario della Camera del Lavoro di Genova, per continuare con gli interventisti nazionali come i fratelli Mario e Pio Perrone, proprietario dell'Ansaldo». Benente prosegue: «Sono state ricostruite le vicende dell'Ansaldo, la maggiore realtà produttiva del Paese . C'é anche il fitto epistolario tra Giulietti e Benito Mussolini».

SESTRI L. ❖ Si comincia sabato, centinaia gli eventi in programma. Possibilità di visite guidate ai frantoi della zona

La Bimare gusta "Pane e Olio"

Mostra mercato, laboratori e show cooking: ritorna una delle manifestazioni più attese

Da sabato fino al 30 novembre si terrà a Sestri Levante una delle manifestazioni più amate e gustose, "Pane e Olio", fortemente voluta dal Comune di Sestri Levante ed organizzata da Totem Eventi, La Compagnia dei Sapori, Mare in Italy, Regione Liguria, Comune di Torgiano, Associazione Nazionale Città dell'Olio. Mille ricette, tanti volti, molti noti come l'ottimo chef Alessandro Dentone, il maestro gelatiere Luca Panozzo e i grandi artisti Monica Marcenaro, Daniela Mangini e Alfredo Gioventù, l'attore e regista Fabrizio Lo Presti. E il mitico Bagnun del gruppone guidato da Franco Po. Di tutto un pò: mostra mercato degli olivicoltori e di prodotti di eccellenza, laboratori, show cooking, corsi di cucina, concorsi, mostre e cene a tema. Nel corso della settimana ci saranno visite guidate ad oliveti e frantoi locali, dimostrazioni pratica di spremitura delle olive nel centro storico, al frantoio mobile, menù degustazione a filiera corta e concorso gastronomico tra ristoranti, rievocazione storica di pesca alla sciabica, mostra fotografica e mostra d'arte, visita guidata al Museo della Città con letture e degustazioni a tema e molto altro. Per le visite guidate al frantoio, all'oliveto dimostrativo e al Museo della Cooperativa Olivicoltori Sestresi, bisogna prenotare telefonando al 0185 - 481605 (Frantoio Bo), tel. 0185 - 44341. Le mostre. "Dalla terra al cielo" con Alfredo Gioventù e gli allievi del corso "Soffio di luce" presso Torgiano a cura del progetto ArTura - Territori tra Arte e Natura - Torre dei Doganieri. Inaugurazione domani alle 18 presso la Torre dei Doganieri, in vico Macelli 3. Mostra fotografica "Pane e olio", coordinamento del progettista del Comune e più che valente fotografo Roberto Montanari, creatore del festival internazionale "Penisola di Luce". Partecipano numerosi circoli fotografici del territorio di tutta la Liguria. Orario di apertura della mostra nella sala a piano terra del palazzo del Comune: tutti i giorni dalle 9 alle 12; lunedì e mercoledì dalle 15 alle 17; domenica dalle 16 alle 18. Ancora domani alle 21, sempre nella Torre dei Doganieri, piazzetta Dina Bellotti, inaugurazione della mostra sulle anfore. Sabato in via Asilo Maria Teresa, dalle 9 alle 20, Mercatino Non solo olio, a cura della Cooperativa Olivicoltori Sestresi; mostra mercato di prodotti di eccellenza enogastronomica in piazza Matteotti, a cura dell'Associazione Nazionale La Compagnia dei Sapori. Alle 11, sempre domani, rievocazione storica di pesca alla sciabica, in collaborazione con l'Associazione Pescatori Balin, sulla spiaggia del Leudo, in Viale della Rimembranza. In caso di pioggia, la rievocazione verrà rimandata a sabato 29 novembre, stesso orario. Rinfresco con degustazione di prodotti del territorio a cura di Mare in Italy, in collaborazione con la Scuola Alberghiera Città di Lavagna, presso la Casa del Pescatore, spiaggia del Balin. Dalle 12 alle 14 Acciuga Street Food dalle 12 alle 14 e dalle 16 alle 19 Acciuga Street Food a cura dell'Associazione Bagnun Onlus, in piazza Bo. Alle 16, "Ok il pesce è giusto": laboratorio di didattica e di pittura dedicata ai bambini, condotto da un'esperienza biologa dell'Associazione Culturale Le Ziguele e dalla pittrice Monica Marcenaro. Domenica mostra mercato di prodotti di eccellenza enogastronomica ligure e italiana in piazza Matteotti. E centinaia di eventi collaterali e tutti di primissimo piano. Una vera festa che durerà una settimana, un colto per gli amanti della buona cucina.

[mat.ris.]

Lo chef Alessandro Dentone

L'anima del Bagnun Franco Po

LA KERMESSE

Calendario

FITTO DI APPUNTAMENTI

Nel corso della settimana ci saranno visite guidate ad oliveti e frantoi locali, dimostrazioni pratica di spremitura delle olive nel centro storico, al frantoio mobile, menù degustazione a filiera corta e concorso gastronomico tra ristoranti, rievocazione storica di pesca alla sciabica, mostra fotografica e mostra d'arte, visita guidata al Museo della Città con letture e degustazioni a tema.