



PROVINCIA DI GENOVA
Assessorato all'Istruzione
e Politiche Giovanili



Consolato della
Repubblica di Tunisia



COMUNE DI GENOVA
Municipio Genova-Ponente



Gruppo Città di Genova
CULTURA



Genova e Tunisia in un abbraccio

Genova, 13 e 14 novembre 2009



Venerdì 13 novembre 2009 - ore 15.30 - Convegno:

Genova e Tunisia a confronto- Sala Borlandi di Palazzo Ducale - Genova

Sabato 14 novembre 2009- ore 15.30 - Presentazione gemellaggio tra scuole tunisine e della provincia di Genova

Pegli, Carloforte e Tabarca in un abbraccio storico – Museo Navale di Pegli - Genova

Con il patrocinio della Provincia di Genova e del Municipio Genova Ponente

Si ringraziano:

Il Presidente della Provincia di Genova **Alessandro Repetto**

L'assessora provinciale all'Istruzione e alle Politiche Giovanili **Manuela Cappello**

Il Console di Tunisia a Genova **S. E. Mondher Marzouk**

Il Presidente del Municipio Centro Est, **Aldo Siri**

Il Presidente del Municipio Genova Ponente, **Mauro Avvenente**

L'assessore alla Cultura del Municipio Genova Ponente, **Antonio Marani**

Il funzionario del Consolato di Tunisia a Genova, **Kamel Sfar Chaabane**

Il Direttore del C.P.F.F.P. "Luciano Trucco", **Fulvio Tassistro**

Il Preside dell'Istituto d'Arte di Chiavari, **Gianfranco Spaccini**

Il Responsabile della stamperia della Provincia di Genova, **Mauro Staccioni**

Il pittore **Agostino Calcagno**

Il Presidente dell'Associazione "Gruppo Città di Genova" Onlus, **Valter Mereta**

Il Direttore artistico della sezione Cultura dell'associazione "Gruppo Città di Genova", **Ivano Malcotti**

Gli allievi delle Scuole che hanno realizzato i manufatti

Il giornalista enogastronomo, **Virgilio Pronzati**

Il Responsabile della sezione enogastronomica dell'Università Popolare Sestrese, **Pier Ugo Tammaro**

Il dirigente dell'Assessorato provinciale alla Cultura, **Augusto Roletti**

Progettazione Grafica: Enrico Merli della **Erga Edizioni** - www.erga.it

Le foto di Genova e Monastir sono di **Vittoria Mazzoni**

Sponsor:



LAMELADIVETRO - Sede legale: Via Ameglia 12/2 - 16136 Genova - Infoline: 3339968338-3481563966
www.lameladivetro.org



PROVINCIA DI GENOVA
Assessorato all'Istruzione e Politiche Giovanili

L'incontro culturale, così come quello artistico, tra paesi diversi è un momento di confronto, di conoscenza e di scambio, da cui possono scaturire ulteriori iniziative rivolte anche ai giovani studenti; risorsa su cui è necessario investire, affinché la conoscenza diventi consapevolezza, affinché le diversità diventino fonte di arricchimento culturale e non di paura.

È proprio in tal senso che ho ritenuto opportuno e importante proporre un'iniziativa di gemellaggio, tra la Tunisia e Genova, che prevede uno scambio artistico/enogastronomico tra gli studenti delle scuole superiori. Un'opportunità di incontro tra coetanei e di conoscenza di territori separati solo dal mare, ma che da sempre accolgono i cittadini del mondo aprendosi alle diversità.



Manuela Cappello

*Assessora all'Istruzione e Politiche Giovanili
Rapporti Università
Formazione Triennale*

Venerdì 13 novembre 2009 - ore 15.30 - Sala Borlandi di Palazzo Ducale

Convegno:

Genova e Tunisia a confronto

*Presentazione dell'evento: **Marcella Rossi Patrone***

coordinatrice culturale de Lameladivetro Internazionale e Console de "A Compagna"

Saluti:

- ***Aldo Siri**, Presidente del Municipio I Centro Est*
- ***Manuela Cappello**, assessora provinciale all'Istruzione ed alle Politiche Giovanili*
- ***Mondher Marzouk**, console di Tunisia a Genova*
- ***Maurizio Moggia**, sindaco di Levante*

Interventi:

- ***Rim Maatoug** – mediatrice culturale, docente e interprete – confronto tra le lingue italiana e araba (contributo scritto, letto da un referente del **Consolato di Tunisia** a Genova)*
- ***Angelo Terenzoni** - ricercatore storico - socio de "A Compagna" - **Benedetto Di Arri**, un levantino alla reggenza di Tunisia*
- ***Enrico Tournier** – chef e docente di enogastronomia – differenze e affinità nella cucina mediterranea;*
- ***Franco Bampi**, docente in Ingegneria Meccanica della Facoltà di Genova, Presidente de "A Compagna" - relazione sulle influenze dell'Arabo nel vocabolario della lingua Genovese*
- *Conclusioni: **Franco Andreoni** – Presidente de Lameladivetro Internazionale*

*(servizio d'interpretariato effettuato da **Stefania Lorusso**)*

Sabato 14 novembre 2009 – ore 16.00 – Museo Navale di Pegli
Presentazione gemellaggio tra Scuole tunisine e della Provincia di Genova
Convegno: Pegli, Carloforte, Tabarca in un abbraccio storico

*Presentazione dell'evento: **Pietro Bellantone***

Vice Presidente dell'associazione Lameladivetro Internazionale

Saluti:

- **Mauro Arvenente**, *Presidente del Municipio Genova Ponente*
- **Mondher Marzouk**, *Console di Tunisia a Genova*
- **Patrizia Congiu**, *assessora alla Sanità e ai Servizi Sociali del Comune di Carloforte*
- **Antonio Vigo**, *sindaco di Calasetta*
- **Antonio Marani**, *assessore alla Cultura del Municipio Genova Ponente*
- **Fulvio Tassistro**, *Direttore del C.P.F.P. "Luciano Trucco"*
- **Gianfranco Spaccini**, *Preside dell'Istituto d'Arte di Chiavari*

Interventi:

- **Manuela Cappello**, *assessora provinciale all'Istruzione ed alle Politiche Giovanili - Finalità del gemellaggio - Prospettive*
- **Triki Mokhtar**, *storico, Association d'Histoire et d'Archeologie de Kroumirie et des Mogods – Tabarka e la sua storia*
- **Luisa Piccinno**, *ricercatore universitario del Dipartimento di Economia dell'Università di Genova - presentazione del suo nuovo testo Un'impresa fra terra e mare. Giacomo Filippo Durazzo e soci a Tabarca (1719-1729)*
- *Ricostruzione storica a cura del Gruppo Storico Pegliese*
- *Conclusioni: **Franco Andreoni** – Presidente de Lameladivetro Internazionale*

*(servizio d'interpretariato effettuato da **Stefania Lorusso**)*



Fondata a Genova nel 1995 sui banchi dell'Accademia Ligustica di Belle Arti, Lameladivetro ha dedicato la sua attività alla tutela ed alla valorizzazione dei beni artistici e storici collaborando con Istituzioni pubbliche e private.

Accanto a questa naturale vocazione Lameladivetro ha da sempre cercato l'emergenza dell'Arte, cercando di dare voce a valenti artisti spesso operanti nell'underground culturale; molte sono state le attività che hanno visto la sinergia ed il concorso di diverse arti.

Lameladivetro, dotata anche di un'area dedicata agli eventi internazionali, ha creato eventi all'estero stringendo contatti con Enti pubblici e privati, Museali ed Accademici. Se l'Arte, tramite le sue diverse forme ha saputo fare nascere numerosi interventi, anche la ricerca Storica ha svolto e tuttora svolge un'intensa attività a favore del recupero dei beni storici ed architettonici, nonché di quelli etnodemoantropologici.

Le approfondite ricerche storiche, dopo essere vagliate da un comitato scientifico, sono proposte al pubblico in percorsi caratterizzati da personaggi in costume d'epoca interpretanti artisti, aneddoti, allegorie. Da tempo l'Unità di Ricerca Storica de Lameladivetro si sta attrezzando nel confezionamento d'abiti da scena e nella realizzazione d'elementi scenografici.

"لاميلا دي فاترو" هي جمعية ثقافية ذات صبغة غير تجارية تهدف أنشطتها إلى نشر الأعمال الفنية و استرجاعها و إبراز المعالم التاريخية و البيئية و المحافظة على العادات الشعبية.

إن الانفتاح على العالم يمثل تجربة ضرورية بالنسبة "للاميلا دي فاترو" من خلال إرساء علاقات توأمة ثقافية تتجاوز الحدود و تهدف للمساهمة بصورة فعالة في دعم التعاون و الأخوة و الصداقة تحت شعار الفن.

و في هذا الصدد، تسعى جمعية "لاميلا دي فاترو" إلى تكوين شبكة علاقات دولية من خلال بعث جمعيات مماثلة و مستقلة و مستعدة للانخراط في تعاون مجدي.

Genova e Tunisia in un abbraccio

Contesto di riferimento

Dal 2004 Genova e la sua Provincia si muovono con incisività per la valorizzazione internazionale delle proprie risorse culturali, con positive ricadute socioeconomiche ed occupazionali. Gli scambi culturali ed enogastronomici tra diverse realtà nazionali ed estere si confermano come uno dei più virtuosi momenti di conoscenza reciproca, in un'Europa protesa alla pace e alla crescita condivisa. Genova e la Liguria sono luoghi eletti del turismo internazionale e vantano una secolare storia di contatti, commerci e flussi migratori in Europa, in Sud America e in Nord Africa; basti citare il Regno Unito, la Francia, la Svizzera, la Germania, l'Argentina, il Perù, il Venezuela e la Tunisia.

Motivazione e obiettivi

In questo contesto, l'associazione Lameladivetro, gruppo culturale di ricerca e di sperimentazione artistica, ha progettato e realizzato, in collaborazione con "A Compagna" e l'associazione "Gruppo Città di Genova" incontri di pregiato scambio culturale ed enogastronomico fra soggetti "istituzionali", aggregativi e privati di diverse nazionalità, compresi i liguri che vivono all'estero. In particolare, Lameladivetro ha evidenziato che l'enogastronomia non solo definisce le abitudini alimentari, ma richiama significati simbolici, sensoriali e storici, costituendo un importante fil rouge di percorsi-laboratorio condivisi. Gli esiti delle iniziative intraprese con i consolati di Svizzera, Tunisia, Perù sono stati una gratificante fonte di conoscenza tra differenti etnie e la valorizzazione di ciascuna tipica identità ha generato rapporti duraturi. Infine le manifestazioni de Lameladivetro hanno prodotto nuove partnership profondamente collaborative, che hanno aperto nuove sedi in Perù, in Venezuela ed in Tunisia, con il contributo di associazioni culturali locali.

Progetto 2009

A seguito di queste utili esperienze è stato elaborato e costruito il presente progetto da Marcella Rossi Patrone, Franco Andreoni e Pietro Bellantone (rispettivamente coordinatrice culturale, Presidente e Vicepresidente-PR de Lameladivetro Internazionale). Sono stati previsti, così come indicato nelle pagine seguenti, due eventi, in giornate distinte.

Più precisamente:

- ***Venerdì 13 novembre 2009 – ore 15.30 – Convegno: Genova e Tunisia a confronto***
Sala Borlandi di Palazzo Ducale - Genova
- ***Sabato 14 novembre 2009 – ore 15.30 – Presentazione gemellaggio tra scuole tunisine e della provincia di Genova – Pegli, Carloforte e Tabarca in un abbraccio storico***
Museo Navale di Pegli - Genova

Il team di progetto

Lameladivetro si onora di un pool fondatore (***Franco Andreoni*** e ***Stefania Lorusso***) e di importanti collaboratori, disponendo quindi di competenze, esperienze, contatti e materiali idonei a strutturare progetti d'incontro interculturale, capaci di coinvolgere anche le comunità italiane all'estero. Compongono il gruppo di coadiutori:

Tatiana Araoz Valverde, ***Haj Hamouda Kamel***, ***Doris Mayela Barragan Zambrano***, ***Wilalairat Yaowaratana*** e ***Kamokkwan Luengsrichai***, rispettivamente referenti de *Lameladivetro* per il Perù, per la Tunisia, per il Venezuela e per la Thailandia; ***Sandro Emanuelli***, rappresentante de *Lameladivetro* per la Sardegna, ***Marcella Rossi Patrone***, coordinatrice culturale, ***Virgilio Pronzati***, giornalista ed enogastronomo; ***Daniele Grosso Ferrando***, professore di Storia dell'Arte dell'Università di Firenze; ***Lofti Dardour***, tunisino, chef internazionale; ***Lorenzo Deiana*** chef; ***Iacono Carla*** e ***Guido Geerts*** artisti; ***Maura di Meo***, ricercatrice gastronomica, ***Pier Ugo Tammaro***, responsabile della sezione di enogastronomia dell'Università Popolare Sestrese; Associazione ***“La Goletta”*** per lo scambio culturale tra Genova e Tunisi”; ***Vittoria Mazzoni***, scrittrice e fotografa; ***Agostino Calcagno***, pittore; ***Danilo Zarantonello***, consulente informatico e multimediale; ***Enrico Merli***, artista, grafico ed editore; ***Valter Mereta***, Presidente dell'associazione “Gruppo Città di Genova”; ***Ivano Malcotti***, poeta e direttore artistico della sezione Cultura dell'associazione “Gruppo Città di Genova”; ***Stefano Peruzzotti***, musicista, dell'associazione “Il Cerchio Ornato”.

Lameladivetro - Sede legale: Via Ameglia 12/2 - 16136 Genova - Infoline: 3339968338-3481563966
www.lameladivetro.org

PESTO, BASILICO ... E NON SOLO



C. P. F. P. “Luciano Trucco”



certificazione
n° 12236/04/S

Il Centro Provinciale di Formazione Professionale Luciano Trucco trae le proprie origini dal vecchio “Centro Metallmeccanico” sito in Via W. Fillak a Certosa, fondato nel dopoguerra e gestito dall'INAPLI, Istituto Nazionale Addestramento Lavoratori Italiani, Ente emanazione del Ministero del Lavoro preposto alla formazione dei lavoratori del ramo industriale, che lo gestì fino alla creazione, nel 1970, delle Regioni a Statuto Ordinario. Da tale data il Centro viene trasferito alla Regione Liguria, Ente competente per legge alla Formazione Professionale. Durante il periodo a gestione regionale il Centro viene traslocato (anno 1983) nell'attuale sede di Via Pastorino 32 a Genova Bolzaneto, in locali più spaziosi e funzionali. Il centro attualmente, dopo la cessione da parte dell'Amministrazione Provinciale a IAL Liguria del 5° piano al Centro Atene, si sviluppa su una superficie di 3370 mq. e consta di n. 7 Laboratori per esercitazioni pratiche e di n. 4 Aule attrezzate per la teoria.

A partire dal 2005 il Centro Luciano Trucco ha realizzato una sostanziale ristrutturazione edilizia per soddisfare i requisiti previsti dalla Legge 626 in materia di sicurezza delle strutture. I lavori di adeguamento sono terminati nel 2007.

Durante questo periodo il Centro si è dotato anche di un'aula multimediale completamente attrezzata. Nel dicembre 2004 il Centro Provinciale di Formazione Professionale Luciano TRUCCO ha ottenuto la certificazione del Sistema di Gestione Qualità ISO 9001-2000 per i seguenti campi di attività: “Progettazione ed erogazione di corsi di formazione professionale” ed a seguito dell'esito positivo delle successive verifiche ispettive da parte dell'Ente certificatore, questo Centro sta mantenendo tale certificazione.

Il C.P.F.P., attualmente diretto da Fulvio Tassistro, nel **SETTORE DELL'ENOGASTRONOMIA**, ha già realizzato negli anni scorsi le seguenti attività formative:

- **Tecnico del Marketing Enogastronomico sui mercati nazionali ed esteri**
- **Degustatore di Pesto genovese** (corsi rivolti a chef e sommelier)

Attualmente il C.P.F.P. Trucco, offre:

- Formazione per giovani nell'ambito del diritto/dovere fino a 18 anni
- Formazione per fasce deboli
- Formazione per diplomati
- Formazione per disoccupati over 18
- Formazione a catalogo per dipendenti di piccole e medie imprese
- Formazione a catalogo per apprendisti
- Formazione nell'ambito degli obblighi di legge (a pagamento)
- Formazione specifica secondo le esigenze specifiche delle imprese



Via Pastorino 32A - 16162 Genova - Bolzaneto - Tel. 010 7450010 - 7450219 - Fax 010 7450136
cpfptrucco@provincia.genova.it - www.provincia.genova.it

ISA
Istituto Statale d'Arte
CHIAVARI
Via G.B. Ghio n° 14 - 16043 Chiavari
tel 0185 307754 - fax 0185 322605
www.isachiavari.eu
info@isachiavari.eu

ISA
Istituto Statale d'Arte
CHIAVARI
Via G.B. Ghio n° 14 - 16043 Chiavari
tel 0185 307754 - fax 0185 322605
www.isachiavari.eu
info@isachiavari.eu

ARTE DEL TESSUTO



TEST CENTER ECDL

Via G.B. Ghio n° 14 - 16043 Chiavari
tel 0185 307754 - fax 0185 322605
info@isachiavari.eu

ISA
Istituto Statale d'Arte
CHIAVARI
Via G.B. Ghio n° 14 - 16043 Chiavari
tel 0185 307754 - fax 0185 322605
www.isachiavari.eu
info@isachiavari.eu

TEST CENTER ECDL

Michelangelo Catalogazione dei beni culturali
Gastano Meretti a Chiavari - Il Cimitero, Urbino



TEST CENTER ECDL

Via G.B. Ghio n° 14 - 16043 Chiavari
tel 0185 307754 - fax 0185 322605
info@isachiavari.eu

ISA
Istituto Statale d'Arte
CHIAVARI
Via G.B. Ghio n° 14 - 16043 Chiavari
tel 0185 307754 - fax 0185 322605
www.isachiavari.eu
info@isachiavari.eu

TEST CENTER ECDL

Design industriale Navale



nuovo corso liceale Michelangelo
in fase di approvazione per l'A.S. 2009/2010

TEST CENTER ECDL

Via G.B. Ghio n° 14 - 16043 Chiavari
tel 0185 307754 - fax 0185 322605
info@isachiavari.eu

ISA
Istituto Statale d'Arte
CHIAVARI
Via G.B. Ghio n° 14 - 16043 Chiavari
tel 0185 307754 - fax 0185 322605
www.isachiavari.eu
info@isachiavari.eu

TEST CENTER ECDL

Oreficeria



TEST CENTER ECDL

Via G.B. Ghio n° 14 - 16043 Chiavari
tel 0185 307754 - fax 0185 322605
info@isachiavari.eu

ISA
Istituto Statale d'Arte
CHIAVARI
Via G.B. Ghio n° 14 - 16043 Chiavari
tel 0185 307754 - fax 0185 322605
www.isachiavari.eu
info@isachiavari.eu

TEST CENTER ECDL

Architettura e Arredamento



TEST CENTER ECDL

Via G.B. Ghio n° 14 - 16043 Chiavari
tel 0185 307754 - fax 0185 322605
info@isachiavari.eu

ISA
Istituto Statale d'Arte
CHIAVARI
Via G.B. Ghio n° 14 - 16043 Chiavari
tel 0185 307754 - fax 0185 322605
www.isachiavari.eu
info@isachiavari.eu

TEST CENTER ECDL

Decorazione Pittorica



TEST CENTER ECDL

Via G.B. Ghio n° 14 - 16043 Chiavari
tel 0185 307754 - fax 0185 322605
info@isachiavari.eu



GRUPPO STORICO PEGLIESE

Il GRUPPO STORICO PEGLIESE, fondato il 20 Gennaio 1995, è una associazione culturale non a scopo di lucro che, rappresentando la nobiltà ed il popolo del periodo tra il 1450 ed il 1550 con costumi d'epoca, intende offrire uno spaccato del tempo con balli, drammatizzazioni, danze popolari, sfilate.

La nobiltà è rappresentata dal **Casato Lomellini**. Secondo il Federici ed altri, i Lomellini discenderebbero da un Vassallo di Lomello, uno dei Consoli dei Placiti ed avrebbero la stessa origine dei Conti Palatini di Lomello, dei quali sarebbero una diramazione. Un ramo di questa famiglia si sarebbe trasferito in Liguria attorno al 1137.

Ogni figurante rappresenta un nobile di questo casato con attenta precisione storica dovuta ad accurate ed approfondite ricerche sull'argomento.

Il GRUPPO STORICO PEGLIESE ha inoltre una poetessa che scrive poesie in italiano ed in dialetto genovese centrate sulla rappresentazione del momento.

Per informazioni:

FRUMENTO Giuseppe – Presidente

Tel.: 010/698 23 68

e-mail: GRANO1944@libero.it

ENRICO TOURNIER

Chef internazionale e Docente enogastronomico

STOCCAFISSO DELLA CONSERVASTORIA

Antica ricetta ligure che si differenzia dallo Stoccafisso Accomodato, riproponendo un sapore da riscoprire.

(Dose per 6 persone)

Stoccafisso 600 coda

Patate bianche 400 Quarantine

Cipolla bianca 100

Aglio di Vessalico 1 spicchio

Olio ex 50 di Oneglia

Vino bianco 100 Pigato

Sale grosso marino, Pepe bianco

Pinoli di Pisa 10

Olive taggiasche in salamoia 40

Prezzemolo a foglia piccola

Latte 500, acqua qb.



Lasciare in ammollo lo stoccafisso nel latte e acqua da coprire per 8 ore. Scolarlo e asciugarlo.

In casseruola mettere: patate a quarti, cipolla a julienne, aglio tritato, olio e vino.

Adagiare lo stoccafisso con pelle sopra le patate e salare. Incoperciare e stufare a bassa temperatura fino a che le patate siano cotte. Togliere lo stoccafisso e pulirlo da pelle e lisce. Aggiungere alle patate pinoli, olive e mescolare da addensare una età del contenuto, da ottenere una salsa e patate composte. Regolare di sale e pepe. Impiattare con patate composte, tocchi di stoccafisso, salsa e spolverizzare con prezzemolo a punti di luce.

AGOSTINO CALCAGNO

Pittore

Autodidatta ha iniziato la sua attività artistica negli anni 70. Le sue prime opere sono improntate alla rappresentazione di una realtà tradizionale Cogoletese fondata sul realismo che fu un tema fondamentale che lo accompagnerà in tutta la sua crescita artistica. Solo a partire nei primi anni 80, terminata l'esperienza che lo portò alla completa acquisizione della tecnica e padronanza cromatica, iniziò, anche stimolato dal pittore Berrini, a partecipare alle maggiori manifestazioni nazionali ed internazionali conseguendo numerosi premi e riconoscimenti. Si intensificano proprio in quegli anni i contatti con i più importanti pittori e galleristi, ed espone con continuità in mostre collettive e personali che hanno rappresentato momenti di confronto e ricerca nella pittura.

Le sue capacità creative si sviluppano già da giovane, accostandosi all'arte in tutte le sue sfaccettature dall'acquarello alla serigrafia, all'acquaforte, alla scultura.

Vive ed impara la pittura stando vicino agli artisti Liguri ed in particolare frequentando gli artisti del Ponente Ligure.

Nell'ottobre 2009, ha rappresentato l'Italia a Monastir, nell'ambito del "Festival Internazionale delle Arti Plastiche".

Iscritto all'Ordine Nazionale Esperti e Periti D'Arte nella sezione artisti dal 2001.

Attualmente vive a Cogoletto dove opera presso lo studio di Via Rati 60.

Le sue opere sono principalmente olio su tela ed acqueforti.



"Mare di Tunisia", olio su tela,
cm 50x100, Monastir 2009



"Omaggio a G-P- Belloni Maestro di Cucina"
olio su tela, cm 40x50, 2009

Il 2009 è l'anno della “Prescinsêua”

Il 2009 è stato, e sarà ancora per qualche mese, l'“Anno della Prescinsêua”, lo storico formaggio che per sapore e consistenza accompagna da secoli i migliori piatti della tradizione culinaria ligure.

Al fine di salvaguardare la tipicità di questo prodotto, Il Centro Latte Rapallo - l'azienda leader in Liguria nel settore lattiero-caseario - distribuisce da oltre vent'anni “la Prescinsêua Tigullio”, occupandosi di promuoverne la conoscenza e diffusione sul territorio attraverso numerose e proficue attività volte a valorizzare un prodotto così importante per la tradizione gastronomica ligure.

La Prescinsêua, infatti, non è solo la classica quagliata genovese, bensì costituisce nell'immaginario dei liguri il formaggio usato per cucinare alcuni tra i piatti più prelibati della cucina locale, come la torta Pasqualina e la focaccia al formaggio.

Per tale ragione, durante il 2009 il Centro Latte Rapallo ha promosso alcuni **incontri gastronomici**, pensati nell'ambito dell'iniziativa “Terre di Saperi”, in vari ristoranti della Provincia di Genova in cui sono stati proposti menu a base di Prescinsêua. Si è pensato, inoltre di realizzare anche un DVD dedicato proprio agli itinerari gastronomici nelle terre di Portofino.

Centro Latte Rapallo ha diffuso anche un piccolo ricettario, sempre dedicato alla Prescinsêua, intitolato “Le Ricette della Cuoca Sapiente”, dedicato ai molteplici impieghi e alle peculiarità di questa quagliata.

Contestualmente la “Prescinsêua Tigullio” è stata la regina di una serata, “**Gran Galà Prescinsêua**” lo scorso febbraio presso il ristorante “il gambero” di Rapallo dove, insieme a Slow Food Condotta di Genova, l'azienda ha realizzato un menù dall'antipasto al dolce a base di prescinsêua e una degustazione del prodotto, molto apprezzata dal pubblico e dalla stampa presente.

Infine, un'altra iniziativa particolarmente riuscita è stata quella che ha visto la nascita di una collaborazione con il celebre gruppo musicale ligure dei **Buio Pesto**, il quale ha realizzato, in esclusiva per il Centro Latte Rapallo, una **canzone in dialetto genovese dal titolo “Prescinsêua”** dedicata proprio allo storico formaggio; l'“Inno della Prescinsêua” è scaricabile gratuitamente dal sito www.lattetigullio.it e dal sito www.buiopesto.it



prescinsêua
 **latte tigullio**
Centro Latte Rapallo

www.lattetigullio.it

Mangia come parli. Prova la Prescinsêua.

*La tradizionale quagliata genovese
ricca di fermenti lattici vivi.*



É buona, fresca e saporita.
É un consiglio della Cuoca Sapiente.

 **latte
tigullio®**
Centro Latte Rapallo



Erga  edizioni

Università Popolare Sestrese

Genova e Tunisia in un abbraccio

Genova, 13 e 14 novembre 2009



Venerdì 13 novembre 2009 - ore 15.30 - Convegno:

Genova e Tunisia a confronto- Sala Borlandi di Palazzo Ducale - Genova

Sabato 14 novembre 2009- ore 15.30 - Presentazione gemellaggio tra scuole tunisine e della provincia di Genova

Pegli, Carloforte e Tabarca in un abbraccio storico – Museo Navale di Pegli - Genova