

Passato e futuro di San Pier d'Arena nella sua "cattedrale di pietra"

Il fascino del disordine. Realtà Utopia e Progetto a San Pier d'Arena



belli palazzi e giardini", e l'attuale multicolore città del terziario, attraverso la fase della "Manchester d'Italia", di cui si rintracciano ancora molti elementi nella realtà; un percorso che trae spunto dalle tante questioni in discussione in questo momento, che riguardano problematiche non solo strettamente urbanistiche ma che sfociano anche nell'ambito sociale e della vivibilità.

La manifestazione, organizzata dal Consiglio di Circostrizione Centro Ovest con la sponsorizzazione di Coopsette, prevede l'intervento di molti esperti che, sempre tenendo presente il passato, ipotizzeranno il futuro di San Pier d'Arena attraverso nuove proposte e progetti.

Sara Gadducci

A partire dal 3 marzo i Magazzini del Sale di via Sampierdarena ospiteranno un importante evento culturale, articolato in vari momenti, centrato sulle trasformazioni che stanno interessando questo territorio in qualità di ponte tra Genova e il Ponente, nell'ottica di un più vasto cambiamento cittadino.

Molto significativa anche la scelta della sede, un edificio antico che esternamente sta crollando a pezzi ma che, all'interno, conserva un grande fascino e, con le sue pareti di pietra, esercita una forte suggestione che lo rende un contenitore ideale per eventi culturali di ogni tipo, speriamo anche in futuro. In questo spazio è stata allestita una mostra che si configura come un percorso multimediale tra il passato di San Pier d'Arena, "loco di delizie con

Il Programma

3 - 16 marzo dalle 16.00 alle 20.00 (chiuso il lunedì)

Il Fascino del disordine - Realtà Utopia e Progetto a San Pier d'Arena

Nell'ambito della mostra saranno presentate le analisi e i progetti realizzati dagli studenti del Corso di Architettura degli Interni della Facoltà di Architettura di Genova.

10 marzo ore 20.00

Verranno eseguite dal vivo dall'autore - Rocktone Rebel - le musiche che fanno da sottofondo al video della mostra;

16 marzo ore 17.00

San Pier d'Arena e le nuove progettualità per la città
Tavola rotonda a cui partecipano il presidente dell'Autorità Portuale Giovanni Novi, l'assessore Luca Borzani, il prof. Enrico Bona, l'ing. Gianfranco Pometto delle Ferrovie dello Stato, l'arch. Fabio Casiroli dell'Agenzia per il waterfront e il territorio e il dott. Enrico Da Molo della Società per Cornigliano. L'incontro si propone di promuovere un confronto critico tra le diverse soluzioni prospettate riguardo alle grandi trasformazioni strutturali che stanno interessando questo territorio.

A proposito di...vino

La verità nei proverbi?

"In vino veritas" recita il proverbio. Confrontando le statistiche si può affermare che la produzione di vino si è negli ultimi anni notevolmente incrementata in tutto il mondo, con prevalenza nelle zone temperate di cui l'Europa detiene il primato. Italia e Francia sono i due paesi capolista. Con la DOC (Denominazione di Origine Controllata) e la DOP (Denominazione di Origine Protetta e Garantita) i paesi europei produttori hanno acquisito vette di rinomanza internazionale.

L'origine del vino si perde nella notte dei tempi, proviene dal Medio Oriente e con la civiltà occidentale ne condivide la storia.

Sembra assodato che i Greci introdussero la vite in Italia. I poeti greci declamarono i loro vini, che secondo Omero era nettare degli Dei, Roma ne seguì l'esempio. Virgilio affermò che "le vigne amano le aperte colline" e di spazi collinari è ricca l'Europa.

I Romani seppero ottenere l'invecchiamento non già in anfore di terracotta come facevano i Greci ma in barili simili agli attuali. I Romani poi introdussero i vigneti in Gallia, a seguito delle loro conquiste, nel II secolo in Borgogna, nel III nella valle della Loira e nel IV nella regione della champagne della Mosella e del Reno. Alla caduta dell'Impero Romano, nel Medioevo, i monaci furono gli intraprendenti cultori della vigna, la Chiesa del resto identificava nel vino il sangue del Cristo, anche se con esso un'idea di paganesimo non venne mai meno. Bacco aveva sostituito presso i Romani il Dionisio greco e le feste attorno a questo prodotto della terra non erano mai venute meno.

Nel tempo, quando il sughero fece la sua comparsa, un monaco benedettino Dom Perignon nella seconda metà del settecento s'avvide che il vino imbottigliato subito dopo la prima e tumultuosa fermentazione tornava a fermentare una seconda volta ma nel chiuso ermetico di una bottiglia, il problema era come tenercelo. Fino ad allora le bottiglie si chiudevano con tappi di legno avvolti nella stoppa. Nel giardino dell'Abbazia di Hautviller tra gli alberi ve ne era uno di sughero e da questo Dom Perignon provò e riprovò e giunse al cosiddetto "metode champenois" che oggi distingue lo champagne o tutti i vini fermentati in bottiglia che hanno la dicitura "metodo classico" se non sono prodotti nella regione tipica della Francia. Ed allora, borsellino permettendo, solleviamo il calice od il bicchiere in segno di augurio, ma che sia buono e soprattutto sincero e di sincerità ce n'è proprio bisogno di questi tempi!

Giovanni Maria Bellati

Fabbrica
PASTICCERIA



GELATERIA



Un mare di gelato,
cassate e semifreddi
confezionati
artigianalmente,
Vi aspettiamo!

VIA CANTORE, 113 R. - GE-SAMPIERDARENA

TELEFONO 010.645.15.87

Domenica e festivi: aperto tutto il giorno