

Parliamo di Pegli

## Lo chiamavamo "il depuratore"



Ricordo quando, da piccolo, appena uscito da scuola, andavo con i miei compagni al "depuratore". Con questo nome noi intendevamo i giardini all'inizio di Pegli, quei giardinetti rossi per intenderci, che per anni sono stati il luogo di ritrovo di tanti scolari; si andava lì per giocare, al pallone, oppure a nascondino, usando gli alberi come nascondigli e le panchine come

base per "fare la conta". Caratteristico di quei giardini era l'odore non molto gradevole che spesso fuoriusciva proprio dal depuratore che stava al di sotto; quell'odore, per quanto fastidioso, era ormai diventato un qualcosa che caratterizzava i nostri pomeriggi. Quanti litigi, amori e amicizie sono nati tra quelle piastrelle rosse che componevano il nostro "parco giochi". Gli

anni passano, i giardini invecchiano e per necessità di lavori all'impianto di depurazione, si procede alla demolizione dei giardini Catellani, così si chiamava quell'area. Nonostante ostacoli e difficoltà, i lavori sono giunti al termine e noi pegliesi possiamo così goderci questo nuovo spazio: quei famosi giardinetti della nostra infanzia si sono oggi trasformati in una straordinaria arena, chiamata per l'esattezza Arena degli Artisti.

Il progetto per quest'area è stato infatti quello di realizzare uno spazio adibito a possibili manifestazioni culturali, sportive e spettacoli: dove erano presenti le storiche panchine verdi ora vediamo importanti gradinate che riescono a contenere addirittura trecento persone.

Quest'opera contiene in sé un importante valore culturale: oltre alle targhe dei grandi personaggi che hanno onorato Pegli, fissate lungo le pareti di una gradinata, vanno osservati otto pannelli in ceramica incavati su vari corpi in cemento armato, contenenti stemmi dei Comuni che hanno avuto importanti legami con la nostra cittadina.

Le piante di pitosforo che prima caratterizzavano il vecchio giardino, sono state sostituite da collezioni botaniche presenti in Villa Pallavicini, contribuendo anch'esse a dare maggiore prestigio a quest'opera. Il sogno sarebbe che l'area rimanesse perfetta come è ora, dopo pochi giorni dall'inaugurazione, e che non subisse "malttrattamenti" da coloro che, magari per colmare la noia di una serata, si divertono a imbrattare con scritte e quant'altro zone pubbliche come questa.

Lorenzo Cazzuli

**Frambati** arredamenti  
progettazione d'interni

Frambati Remo arredamento srl

Via G. Giovanetti, 56 r.

16149 Genova Sampierdarena

tel. 010 6451873 - frambati.arredamenti@libero.it

*Da tre generazioni il meglio per qualità,  
assortimento, assistenza e prezzi giusti*

Occhio al prodotto

## Carciofi che passione!

Il nome scientifico di questo straordinario vegetale è "cynara scolymus", e quindi tutti possono capire da dove deriva il famosissimo marchio di un digestivo ampiamente reclamizzato. Forse pochi sanno che il nome "carciofo" deriva dall'arabo, precisamente da "al-karshuf". Da qui la ragione per cui, come direbbe l'illustre amico Franco Bampi, il suo nome in genovese è



"articiocca". Descriverne le straordinarie qualità e proprietà richiederebbe ben altro che alcune righe, per cui mi limiterò all'essenziale. Tra le componenti efficaci e preziose vi è la "cinarina", ossia un derivato dell'acido caffeinico che sembra avere effetti assai benefici sul fegato, ed in particolare sulla cistifellea, stimolando la secrezione biliare e l'eliminazione del colesterolo. Viene dunque favorita la produzione di colesterolo HDL (quello "buono") rispetto a quello "cattivo" (LDL), nonché l'azione antiossidante ed epatoprotettiva. Da tempo immemorabile la medicina naturale considera il carciofo un toccasana per problemi intestinali oltre che epatici. È però in cucina che il carciofo incontra la sua apoteosi. In Liguria la regina incontrastata dei piatti a base di carciofo è la *torta pasqualina*, ma innumerevoli sono gli usi, data l'estrema adattabilità del vegetale a moltissime ricette. Si va da un semplice sugo fatto con base di soffritto e carciofi tritati a frittiture strepitose ottenibili specie in piena stagione col prodotto fresco ed affettato sottile; da contorni ottenuti con patate, carciofi e pochi pinoli sino a delicatissimi "stufati" con carne a bocconcini a cui si uniscono cuori di carciofo e magari alcune olive nere, tanto per gradire. Grande diffusione ha raggiunto, in questi ultimi anni, il patè di carciofi venduti in vasetto e reperibile in qualsiasi supermercato. Per chi non vuole privarsi di queste delizie anche fuori stagione, esiste buona disponibilità di carciofi surgelati reperibili già affettati in buste e solitamente poco dissimili dal fresco. In definitiva il carciofo rappresenta una di quelle armi che i cuochi apprezzano maggiormente per sviluppare la loro fantasia e fare un figurone, all'occorrenza. Una parola circa le varietà: le più famose sono lo *spinoso sardo* (da noi assume anche il nome di *spinoso d'Albenga*), il *romanesco*, il *violetto di Toscana*, il *precoce di Chioggia*, il *violetto di Provenza*, il *violetto di Niscemi*. Lo *spinoso sardo* resta una delle varietà più apprezzate anche se la sua coltivazione ha subito riduzioni. I nostri lettori sono certamente buoni consumatori di carciofi, ma raccomandando comunque di acquistarne, anzi, visto che siamo in stagione, vado a comprarne qualcuno dato che mi è venuta una fame...

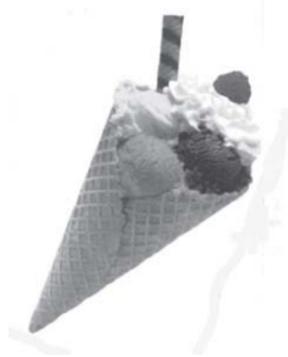
Pietro Pero

**Fabbrica  
PASTICCERIA**



*Quaglia*

**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*