



Anno rotariano 2023-2024

Presidente Gabriella Pottocar

Notiziario n. 2681 – 28 Novembre 2023

PROSSIMI APPUNTAMENTI

Martedì 5 Dicembre – Hotel Bristol, ore 12.45

- Relatore: Prof. **Alfonso Bellini**, geologo, iscritto all'Albo Professionale dell'Ordine Regionale dei Geologi della Liguria : **"Salvate il soldato Albero"**
- Presentazione nuova Socia, Avv. *Francesca Zadnik*
- Il **Rotaract Club Genova** sarà presente alla conviviale per proporre ai soci l'acquisto di panettoni/pandori di Natale: l'offerta sarà usata a supporto dei loro service.

Prenotazioni in segreteria

Martedì 12 Dicembre – Hotel Bristol, ore 19.45 - Serata degli Auguri di Natale

- Sarà presente l'**Arcivescovo di Genova, Mons. Marco Tasca**
- Al termine della serata, lotteria di Natale i cui proventi saranno a favore dei service del Club

Prenotazioni in segreteria

Le conviviali del Club saranno sospese nelle date 19,26 Dicembre e 2 Gennaio 2024 e riprenderanno **Martedì 9 Gennaio 2024**



Auguri di Buon Compleanno ai Soci ed agli "Amici del Club":
Alfredo MEDINA (29/11)

Martedì 28 Novembre 2023

Relatore Paolo Lingua



Presiede la Presidente Gabriella Pottocar

Ospiti del Club:

il relatore, dott. Paolo Lingua

Soci presenti:

Alvigini, Bagnasco, Birga, Camera Giancarlo, Camera Guglielmo, Caratozzolo, D'Alauro, Da Passano, Dufour, Lavarello A, Lavatelli, Lertora, Mangiarotti, Mascardi, Merlo, Montaldo, Palmese, Pastorini A, Piccolo, Poletti Levra, Pottocar, Raggio, Savino.

Ospiti di soci:

Le consorti: Marta Caratozzolo, Letizia Lavarello, Maria Pia Mangiarotti, Annamaria Palmese, Gianna Pastorini, Maria Poletti Levra.

Altri ospiti:

Giovanni Costa, ospite di Gianna Robello

Visitatori rotariani:

Grazia Tagliafierro, Past Presidente RC Genova Nord

Paolo Brunamonti Binello, Past Presidente RC Genova Nord Ovest

Riccardo Ghio, Past Presidente RC Genova Nord Ovest

Compensazioni:

Betti – 27/11/2023 – RC Genova Sud Ovest

Soci effettivi del Club: 125

Presenti alla riunione odierna: Soci Effettivi 23 (di cui 3 dispensati); 1 compensazione
PERCENTUALE DI PRESENZA (incluse compensazioni): 22 %

La Presidente **Gabriella Pottocar** apre la riunione conviviale serale presso il ristorante La Pineta, una sede diversa, proposta e condivisa con il relatore Paolo Lingua per "affinità" con il tema della sua relazione.



Dopo il tocco di campana ed i saluti a tutti i convenuti, la Presidente tiene ad informare i soci che si è appena concluso, con grande partecipazione di tutti i Rotary del Distretto, il service *Piccoli Amici*: il progetto ha coinvolto le strutture pediatriche del Distretto dove i piccoli degenti hanno ricevuto la visita dei soci del Distretto che hanno portato giocattoli e libri generosamente messi a disposizione da tanti rotariani, in particolare da Loredana Drocco del R.C. Alba, Presidente della ditta "Mondo" (giocattoli) e dal nostro Past Presidente e attuale Assistente del Governatore Pino Boero (libri).

Al termine della cena, la Presidente introduce il relatore, **Paolo Lingua**:

Paolo Lingua giornalista professionista ha lavorato al Secolo XIX dal 1968 al 1972; a La Stampa dal 1972 al 2004 prima come corrispondente da Genova poi come capo della redazione: direttore di Telenord dal 2005 al 2022.

Ha collaborato alla Rai, a Primocanale e all'edizione della Liguria della "Repubblica".

Ha pubblicato con editori locali e nazionali una trentina di libri occupandosi di diversi filoni: narrativa, storia e storica della gastronomia.

Nel 1976 ha vinto la Palma d'Oro al Festival dell'Umore di Bordighera.

A 34 anni è entrato all'Accademia Italiana della Cucina ricoprendo incarichi nazionali e regionali.

A 40 anni è entrato nel Rotary, club Nord Ovest di cui oltre ad altri incarichi è stato presidente.

La cucina ligure: le isole di eccellenza e la civiltà dell'emporio

Paolo Lingua ci fa fare un viaggio nella storia della cucina territoriale genovese e ligure.

La presentazione del suo libro *Cucina dei Genovesi*, fatta dal curatore Marco Guarnaschelli Gotti, ripercorre esattamente quanto raccontato dal relatore:

....”Il nome di una città evoca normalmente un territorio, oltre che una popolazione, un rapporto economico, sociale e anche gastronomico con quello che una volta si chiamava “contado”: così è per Torino, per Milano, per Napoli, perfino per Venezia. Fatto è che Genova consiste praticamente di costruzioni di abitanti, non c’è contado e il territorio viene, se tecnicamente territorio genovese può definirsi parte della Liguria, molto avanti nei secoli. Così i Genovesi, in quanto importatori di cose e di idee, in quanto monopolisti di alcuni elementi, in quanto gestori di una particolare economia gastronomica legata a traffici e mercati lontani, sono i primi ingredienti della propria cucina, per così dire; una cucina che quasi nulla deve a una situazione naturale e quasi tutto a chi la pensa e la vive. Oggi si parla molto di storiografia braudeliana, che si basa sull’analisi dei dati sempre creduti minori della realtà quotidiana, dalla microeconomia familiare alla farmacopea, dai libri di spesa per la cucina ai registri parrocchiali, per far quadrare i conti della “grande storia”, quella militare e diplomatica: questo libro di Paolo Lingua ne è un notevole esempio perché la storia di Genova vi è raccontata attraverso l’evoluzione della cucina in modo esauriente e anche affascinante. Le stive delle galee di Andrea Doria, se così mi è consentito esprimermi, i fondaci e i commerci che ne pagavano le spese, insomma, sono almeno altrettanto avventurosi che le batterie di cannoni, gli arrembaggi e le vittorie di mare. Tutto quello che i Genovesi hanno messo in tavola nei secoli, con l’eccezione di un poco di erbe e di olio prodotto dalle scoscese vallette tra le case ai margini della città, viene da lontano e porta con sé il profumo di altri mondi: così è della pasta, del baccalà, della dolceria, perfino del pesto. VIII la cucina dei genovesi Genova, in cucina come in altri campi, sfida l’ovvio: è una città di mare che pesca pochissimo, non si sforza di crearsi un territorio ma di accumulare denaro per comprare, in Crimea o in Portogallo, quello che serve, mette in tavola grandi vini di regioni lontane e tratta i faticosi prodotti delle proprie “terrazze” come divertenti curiosità enologiche”....



Intervengono al termine la Presidente stessa e la consocio Fabiola Mascardi.
La riunione termina, dopo il consueto omaggio al relatore, alle ore 22.45



-.--.-.-