

Savona magazine

SERVIZI A CURA DI STEFANO FRANCHI

Il Ponente "incubatore" di menti sforna chef, ingegneri e podisti

I tratti comuni di storie apparentemente lontane come quelle di Gagino e Losi, esperti di sicurezza, di Revel, cuoco d'oro e degli atleti in corsa verso New York

LALIGURIA, terra fertile e generosa, è una incubatrice di menti brillanti e ferventi apprezzate tanto all'interno dei confini italiani quanto nei territori d'oltralpe. Non esiste un'attività, pratica ed innovativa, dove non si sia distinto con merito un professionista nativo nella regione che ha, fra i tanti, dato i natali a Cristoforo Colombo. Se, nell'ambito della sicurezza ambientale e per il monitoraggio dei fenomeni di dissesto idrogeologico, Stefano Gagino ed Andrea Losi, tecnici della NowLanding di Villanova d'Albenga, sono stati selezionati per collaborare con l'Accademia Kronos per supervisionare il territorio italiano impiegando, per lo scopo, droni sia ad ala rotante che ad ala fissa, nel campo dell'attività teatrale nazionale la brillante attrice albenganese Stefania Fratepietro ha ricevuto, in questi giorni, l'ennesimo riconoscimento agli Oscar italiani del Musical, premio per "Miglior Spettacolo Off" per "Ti amo, sei perfetto, ora cambia". In attesa di ricevere un riscontro positivo alla Maratona di New York da parte di un

gruppo di atleti del ponente savonese, da circa un anno una decina di persone di età compresa fra i 25 ed i 70 anni si stanno preparando ad affrontare una delle sfide atletiche più proibitive al mondo, nei giorni scorsi sono stati assegnati importanti riconoscimenti, in ambiti decisamente differenti, a professionisti appartenenti al territorio: alla ventiquattresima edizione del concorso gastronomico nazionale "Chicco d'Oro", lo Chef alassino Roberto Revel ha conquistato il secondo posto assoluto. "Sapevo che il grado tecnico della ricetta presentata era importante ed aveva per questo un buon potenziale, tuttavia il risultato è stato al di sopra delle aspettative - racconta appagato lo

Chef di Alassio - Essere uno dei quindici selezionati a partecipare alla fase finale del concorso, fra centinaia di iscritti, era già motivo di orgoglio; essere premiato dall'associazione Cuochi Scaligeri Veronesi e da esponenti della Federazione Italiana Cuochi è motivo di soddisfazione. Il secondo posto l'ho ottenuto presentando un risotto con semi sfere di Taleggio, spuma di Amarone e castagne. Si prepara il risotto usando il Vialone Nano, si tostano i chicchi per circa 3 minuti nel burro nel quale si è fatto stufare uno scalogno intero. Sfumare con la salsa di soia e il vino bianco e aggiungere brodo di carne fino a cottura. Mantecare quindi con altro burro, mascarpone, grana e pepe ed aggiungere le semi sfere di Taleggio (sciogliere assieme la panna fresca ed il formaggio, quindi immettere il composto in piccoli stampini adeguati alla necessità e far raffreddare), la spuma di Amarone e la granella di castagne, saltate con olio, scalogno e rosmarino. Il risultato ottenuto è una commistione di profumi ed aromi autunnali."



Lo Chef Roberto Revel con il piatto premiato

SUL PALCOSCENICO

L'attrice Fratepietro premiata agli Oscar italiani del Musical



DECOLLA L'AEROPORTO DEI DRONI

L'azienda che ha scelto di mettere le basi al "Panero" di Villanova d'Albenga
SERVIZIO >> 26

GLI IMPAVIDI IN CORSA VERSO NEW YORK

Chi sono i trenta savonesi della Asd Riviera Run che si sono preparati per la grande maratona
SERVIZIO >> 27



L'ALBENGANESE ALL'OSCAR DEI MUSICAL

La storia di Stefania Fratepietro, albenganese premiata nell'edizione 2015 del concorso italiano
SERVIZIO >> 28



Ente Decorazione Floreale per Amatori - Savona / Pietra Ligure

DECORAZIONE FLOREALE a SAVONA e PIETRA LIGURE

Inizio 3 e 5 Novembre 2015

L'EDFA Savona / Pietra Ligure (Ente Decorazione Floreale per Amatori) organizza i seguenti Corsi (15 lezioni in 14 appuntamenti dal Novembre 2015 al Maggio 2016):

- 1° Corso pomeridiano a Savona, Martedì ore 15/17, 1ª lezione 3 Novembre
- 1° Corso serale a Pietra Ligure, Giovedì ore 20:30/22:30, 1ª lezione 5 Novembre

Euro 375 (comprensivi di IVA e libro di testo) da saldarsi in due rate (Euro 200 all'atto dell'iscrizione ed Euro 175 entro la fine di Gennaio).

Sede: 17100 Savona, corso Tardy e Benech 3/8

Sede Staccata: Pietra Ligure

Tel. 019616721 333979765

annaecarlaellebori@alice.it

www.decorazioneflorealesavona.com

TEMA DELLA 1ª LEZIONE: CENTROTAVOLA ROTONDO

L'EDFA di Savona / Pietra Ligure - organo esecutivo dell'IIDFA di Sanremo - è una Scuola fondata da Carla Barbaglia nel 1992 ed ha introdotto all'Arte Floreale centinaia di persone nelle due Città. Oltre ai Corsi annuali si organizzano workshop, partecipazione a Concorsi, Mostre, gite per manifestazioni floreali, spettacoli con dimostratori italiani e stranieri, conferenze, proiezioni, feste, dandone notizia sul bollettino a colori che esce da sei a otto volte l'anno.



Composizione e foto di Carla Barbaglia