

cerchietto attorno alla palazzina San Lorenzo di via al Porto Antico 6, ha chiamato con sé i figli di Walter Ferrando, l'uomo della sanità in Regione di cui il governatore si fida di più, e Renzo Guccinelli, assessore alle attività produttive. Poi, ha alzato il telefono, ha chiamato i vertici della multinazionale a stelle e strisce ed ha organizzato immediatamente una visita. Detto, fatto.

Rispondendo alle nostre sollecitazioni, visto che gli avevo personalmente rimproverato di essere andato solo all'inaugurazione della sede genovese di Carestream - una delle tre in tutto il mondo, mica robetta - Burlando ha iniziato a studiarci, con la sua pignoleria da ingegnere, produzioni e bilanci dell'azienda. Non senza aver ricordato di come, da sindaco, avesse frequentato quelle palazzine quando ancora non c'era l'Expo e odoravano delle merci

CAPURRO RICEVIMENTI E ACQUARIO PROMUOVONO «EMOTIVATEVI!»

Quel sapore unico dei pesci «dimenticati»

La nuova proposta di catering basata sul consumo consapevole di specie tipiche del Mar Ligure

■ L'emozione del gusto con la consapevolezza e l'informazione. E ancora: l'itinerario che inizia dal palato e diventa viaggio visivo, musicale, olfattivo, educativo del buon vivere. A proporre tutto questo insieme - sarebbe più giusto dire: a metterlo in tavola, non solo metaforicamente - è l'azienda genovese «Capurro Ricevimenti», un'esperienza di oltre cent'anni nel campo del catering, pronta a promuovere ora «Emotivatevi!», una nuova linea - spiega agli amministratori Paolo Capurro e Pippo Traverso - per un consumo alimentare consapevole. L'iniziativa, «Per un'alimentazione responsabile», è già avviata, ma è stata «cucinata» ufficialmente ieri dai promotori, ed a Stefano Angelini, dell'Acquario Genova, e Renata Gentile, dell'Associazione Lupus in Fabula. «L'obiettivo -

sottolinea innanzi tutto Capurro - è la realizzazione di un progetto basato sui prodotti e sulle tradizioni liguri, a cominciare dal pescato del nostro mare».

Le proposte spaziano dal totano al polpo, dalla sarda al sugarello, dalla leccia stellata alla ricciola, dalla palamita al pesce spatola, dal potassolo al pescesciabola, mentre lo sviluppo del concetto è affidato ai «menù consapevoli», i «Menù Blu» e i «Menù Green», in cui l'attenzione alla sana alimentazione, al consumo responsabile e al rispetto ambientale diventano gli ingredienti fondamentali. «Sono menù - insiste Traverso - composti da sapori autentici e biologici, alimenti stagionali e di provenienza vicina, con spiccata attenzione alle numerose eccellenze espresse dalla Liguria. Tra queste, in particolare, i pro-

dotti della Val di Vara, che è un distretto biologico di rilievo della regione».

La linea «Emotivatevi!», studiata in collaborazione con l'Acquario di Genova in linea con l'impegno di Costa Edutainment sul tema del consumo ittico consapevole, viene proposta innanzi tutto a enti e aziende, anche corredata da pannelli e schede informative, ma è prevista una prossima estensione anche ai ricevimenti di privati. Una parte significativa del progetto, infine, riguarda le scuole elementari, dove «Lupus in fabula» opererà anche «per contribuire a correggere - conclude Renata Gentile - le errate abitudini alimentari diffuse tra bambini e adolescenti», ma condivide, se non ispirate addirittura dai genitori.

APPUNTAMENTI

Musica. Alle 21, a Casella, nell'Antica Trattoria della Posta, si esibisce il gruppo di musica tradizionale ligure «Liguriani». Ingresso gratuito.

Spettacolo. Alle 17, alla Biblioteca Berio, rappresentazione di «Voci celesti: un concerto, un dialogo, un'accusa».

Animazione. Alle 11, al Gran Caffè Rapallo, presentazione di «Christmas in villa», iniziativa commerciale e di animazione territoriale che verrà realizzata a dicembre da Regione, Camera di commercio, Comuni di Rapallo e di Zoagli.

FeR

Mostra. Alle 18, nella Galleria d'arte genovese Il Basilio, piazza della Maddalena, inaugurazione della mostra «La