

AGENDA GENOVA

La redazione ritrova in viale Brigata Bisagno, 2 interno 9, scala sinistra, 3° piano. Telefono 010/57.68.911. Fax 010/54.26.81. E-mail: cronaca.ge@ilgiornale.it
La segreteria è aperta dal lunedì al venerdì dalle 14.00 alle 18.30

Farmacie aperte sino a venerdì 14 gennaio 2011 in turno continuato (dalle 8.30 alle 20)

Genova Centro: Zerega, via XXV Aprile 2; De Negri, via Maragliano 12; Cavour, via piazza Cavour 42; Contardi, via Balbi 107; Castelletto, corso Firenze 10; Benvenuto, via Albaro 59. **N.B.** Nelle sotto elencate zone, dopo le 21.30, il rifornimento dei medicinali urgenti, redatti su ricetta medica, è a cura della Vigilanza Valbisagno tel. 010.3695200/01. S. Fruttuoso, Marassi: S. Agata, via Canevari 106A; **inoltre 8.30-13 e 15-19.30:** Piva, via Bertuccioni 3A; S. Siro, via Berghini 10. S. Martino, Borgoratti, Sturla, Quarto: S. Rocco, via Borgoratti 123; **inoltre, con orario 8.30-12.30 e 15.30-19.30:** Centrale, via Quarto 23/27. Quinto, Nervi: Nervi, via Casotti 20. Val Bisagno: S. Sebastiano, via Piacenza 161. Sampierdarena: Rolando, via G.B. Monti 23; Levrero, via Sampierdarena 187.

Aperte sino a venerdì 14 gennaio 2011 in turno continuato (dalle 8.30 alle 20.30)

Cornigliano: Centrale, via Gattorno 5. Val Polcevera: Garbarini, via Canepari 179; **inoltre con orario 8.30-12.30, 15.30-20** Centrale, via Pastorino 62; Jachetti, via Anfossi 102. Pegli, Prà, Voltri: Gamaleri, via Cordanieri 21; **inoltre con orario 8.30-12.30 e 15.30-21.30:** Marini, via Opisso 188.

Aperte sino a venerdì 14 gennaio 2011 in turno continuato (dalle 8.30 alle 21.30)

Sestri: Popolare, via Menotti 77A.

Notturno permanente (dalle ore 19.30 alle ore 8.30)

Gheresi, corso B. Aires 18 (tel. 010541661); Pescetto, via Balbi 185 (tel. 010261609); Europa, corso Europa 676 (tel. 010380239). (N.B.: le farmacie aperte in notturno espletano il servizio diurno nei seguenti orari: 8.30-12.30 e 15.30-19.30).

Guardia Medica

Per Genova, Bogliasco, Pieve Ligure, Mele, Arenzano e Cogoleto funziona i giorni feriali dalle ore 20 alle ore 8 e dalle ore 14 del sabato alle ore 7 del lunedì. Telefono 010/354.022. Per Campomorone, Ceranesi e Mignanego: funziona solamente dalle ore 14 del sabato alle ore 7 del lunedì. Telefono 010/782.292.

Emergenza Sanitaria

Per tutta la Valle Scrivia, funziona nei giorni feriali dalle ore 20 alle ore 8, il sabato dalle ore 14 alle ore 8, la domenica (e i festivi) dalle ore 8 alle ore 8. Telefono 010/932.689.

Servizio urgenze festive odontoiatriche

La domenica e i giorni festivi dalle 9 alle 18 sarà a disposizione un dentista iscritto all'Andi. Telefono 010/581.190.

Soccorso medico

Reperibilità medica 24 ore su 24 per tutto il Comune di Genova. Il costo della visita è a pagamento. Telefono 010/363.636

LUNEDÌ PROSSIMO

Pesto protagonista nel mondo

La tipica salsa ligure servita in duemila locali dei cinque continenti

Ferruccio Repetti

■ Basilico di Liguria, aglio di Vessalico, olio extravergine d'oliva della Riviera, parmigiano e pecorino in parti uguali, pinoli italiani (preferibilmente di Pisa), sale quanto basta: il pesto comincia (e conquista tutti) da qui, dagli ingredienti primari di primissima qualità. «Ed è così, da questa amalgama sovrappunta - ricorda Germano Ghedina, presidente della Coldiretti - che il pesto genovese è diventato la seconda salsa più conosciuta e utilizzata al mondo nella gastronomia di pregio». Per celebrare in maniera adeguata il pesto e promuovere, contemporaneamente, la terra che lo esprime e i suoi prodotti più generosi, il Gruppo Cuochi Italiani - 1.200 "ambasciatori" della cucina italiana a livello internazionale, tra cui Gino Razzano, attivo a Monte Carlo, e Marco De Filippo della Trattoria Lombarda «da Peppino» - ha organizzato per lunedì il «Pesto Day», in occasione della Giornata Internazionale delle Cucine Italiane. «Più di duemila ristoranti italiani sparsi nei cinque continenti - spiega Aldo Palaoro - prepareranno piatti al pesto con ingredienti Dop liguri». Particolarmente soddisfatti gli assessori all'Agricoltura e al Turismo della Regione, Giovanni Barbagallo e Angelo Berlangieri, nel presentare l'impegno e il contributo dell'ente a sostegno delle eccellenze agro-alimentari del territorio che hanno spinto al patrocinio dell'«International Day of Italian Cuisines». «Il Pesto Day - sottolinea Barbagallo - sarà per la Liguria e per i nostri produttori un'importante vetrina per far conoscere, distinguendolo dalle false imitazioni, il vero pesto genovese, con i suoi sette magnifici ingredienti». «Vogliamo unire il nome della Liguria ai nostri prodotti tipici d'eccellenza, come appunto il pesto - commenta dal canto suo Berlangieri - Una strategia fondamentale per lo sviluppo del turismo attraverso le specialità culinarie del basilico Dop e dell'extravergine della Riviera ligure». Tutto questo, dopo che l'associazione «Palatiffini» guidata da Roberto Panizza e Sergio Di Paolo ha fatto da eccellente «apripista» lanciando il Campionato mondiale del pesto (la finale della prossima edizione è fissata a Genova per il 24 marzo 2012). Lunedì, anche Costa Crociere, tradizionale «ambasciatrice» della cucina italiana nel mondo, servirà a bordo delle 14 navi della flotta specialità liguri a base di pesto: dal Mediterraneo a Dubai, dai Caraibi a Singapore, dal Brasile al Mar Rosso e all'Oceano Indiano, sarà un assaggio mondiale della pregiata ricetta genovese. Alla «Ola» globale parteciperà, pertanto, anche la compagnia croceristica di bandiera italiana, leader in Europa, che a Genova è nata e ha la sua sede.



LA BASE

Basilico, pestello e mortaio: il pesto comincia da qui

L'ALMANACCO

IL SOLE

Sorge alle 7.59
Tramonta alle 17.08

LA LUNA

Sorge alle 12.16
Tramonta alle 2.40

IL SANTO

Oggi si festeggia:
S. Dazio

IL TEMPO

Oggi Inizio di giornata soleggiata ma con nuvolosità marittima in progressivo ispessimento dalla sera a partire dalla Riviera sino a cieli molto nuvolosi. Venti in rinforzo da SO. Mari poco mossi o localmente mossi al largo.

SCALA ISOTERME -10 -8 -2 0 4 8 12 16 20 24 30°C



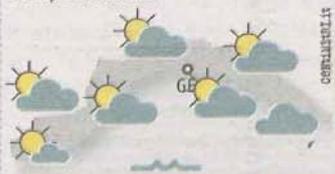
TEMPERATURA DI IERI

MIN +7 MAX +14

TEMPERATURA PREVISTA OGGI

MIN +9 MAX +13

Domani Nubi in lento diradamento sul comparto centro orientale, con deboli pioviggini mattutine sulla Riviera di ponente. Schiarite sempre più ampie altrove. Venti moderati da SO, mari poco mossi. DOMENICA: bello pur con foschie.



TEMPERATURA PREVISTA

MIN +11 MAX +12

LE TEMPERATURE IN LIGURIA

Domani	°C	Min	Max
La Spezia	+11	+12	
Savona	+9	+13	
Ventimiglia	+11	+13	

30f/30f PREVISIONI WEEKEND?

Il metro di qualità - Chiama 899 121 348
* costo 1,9 euro al minuto - costo 0,56 per chiamata