



I Biogora durante l'esibizione al Festival delle Periferie dell'anno scorso. Nei quattro giorni di manifestazione gli spettatori sono stati 4.500

Festival delle Periferie, spot sulla nuova musica fra video e giocolieri

Sarà l'edizione del salto di qualità. Almeno è quello che promettono i vertici dell'associazione musicale e culturale Metrodora quando parlano del prossimo Festival delle Periferie, evento musicale che l'associazione organizza dal 2003 e che quest'anno avrà come media partner *Il Secolo XIX* e *Radio19*.

In tre edizioni il Festival, che si svolge a Villa Rossi, è diventato un punto di riferimento importante per gli artisti dell'underground genovese e per gli appassionati di musica alternativa. I dati forniti da Metrodora mostrano una crescita costante delle presenze, passate dal migliaio del 2003 alle 2500 del 2004 fino alle 4500 dell'anno scorso.

«Le prime due edizioni sono servite a far crescere la capacità organizzativa dello staff di Metrodora e a consolidare i contatti con le realtà musicali del territorio — spiega Fabrizio Gelli, di Metrodora — e i numeri dell'ultima edizione sono lusinghieri: oltre alle 4500 presenze nei quattro giorni del festival, possiamo citare le 12 ore di concerti, le 24 band e i 112 musicisti che si sono alternati sul palco, le 36 associazioni coinvolte nel progetto e i mille litri di birra bevuti».

E quest'anno? Il festival, che inizierà giovedì primo giugno e si concluderà domenica 4, punta alla sua consacrazione definitiva e al salto di qualità tanto organizzativo che musicale. Il tutto sen-

za fare pagare un centesimo di ingresso. Il punto di forza sarà la scelta dei gruppi che si esibiranno: ad aprire la manifestazione saranno i **Cut of Mica**, cioè gli ex Toxic Picnic, promettente formazione indie rock che si è sciolta pochi mesi fa. Rinati dalle proprie ceneri come l'araba fenice, i Cut of Mica stanno completando la registrazione del loro primo album che uscirà per la Green Fog, l'etichetta fondata dai Meganoidi.

«L'idea di quest'anno è di iniziare le serate con gruppi di punta — spiega Gelli — per scaldare il pubblico già alle prime battute. E poi fare del festival un evento "completo". Dalle 19 apriranno i bar e il ristorante, si potrà prendere un aperitivo assistendo a

spettacoli di vario tipo, giocolieri, mangiafuoco o altro e verranno diffuse "i trailer" musicali delle serate successive».

Tornando alla prima serata del Festival delle Periferie, dopo i Cut of Mica si esibiranno i **Blown Paper Bag**, gruppo genovese che sta girando l'Europa e il cui ultimo album, "Arm Your Cameras", ha ricevuto lusinghiere citazioni da riviste specializzate quali *Mucchio* e *Blow Up*. Quindi riflettori puntati su **Banshee, Adele** e **Visionnaire** vincitori, questi ultimi, delle selezioni regionali del concorso "Primo Maggio tutto l'anno". Le serate saranno poi animate dagli **Zero Plastica** che promettono sorprese per il dopo concerto.

Dopodiché gli organizzatori sperano che vada in porto in tempo utile l'accordo per l'utilizzo dei locali della ex scuola Anita Garibaldi da parte del consorzio di cui Metrodora fa parte e che potrebbero essere utilizzati per arricchire l'offerta artistica. «E poi ci saranno bar, proposte gastronomiche di cucina genovese, banchetti per le associazioni e gli artigiani — prosegue Fabrizio Gelli — un palco coperto, scenografie e luci di grande impatto».

L'ingresso alla kermesse dell'underground genovese, come detto sarà gratuito, bar e ristoranti apriranno alle 19 mentre i concerti inizieranno alle 21.

Augusto Boschi
augusto@boschi

Band underground genovesi in corsa per l'"Inferno"

Si chiama "Inferno" e verrà presentato ufficialmente domani, alle 18 alla Fnac, in via XX Settembre 46r. Si tratta dell'ultima idea di Genovatune.it, il portale internet che racconta la musica a Genova: un concorso "infernale" che mette in competizione le migliori band dell'underground genovese. «Inferno nasce con l'intento di creare un evento strettamente legato alla città, un concorso musicale rivolto a tutti i musicisti emergenti, soprattutto i più giovani, per dare loro spazio e la possibilità di esibirsi senza troppa fatica» scrive nella presentazione dell'evento Chiara Ragnini, cantautrice e "dea ex machina" di Genovatune e di Inferno.

L'appuntamento alla Fnac, al quale partecipano anche rappresentanti di Radio Rock FM, Logo Loco e Nadir Studio, partner di Genovatune nel progetto Inferno, sarà arricchito proprio da una sua performance musicale, nella quale sarà accompagnata alla chitarra da Gianni Sainato.

Tornando al concorso, ecco nel dettaglio le modalità per parteciparvi.

Le iscrizioni iniziano da domani. Al concorso possono partecipare solo gruppi e solisti che risiedono a Genova o in Liguria e che non siano legati o vincolati contrattualmente



Chiara Ragnini presenta domani alla Fnac il concorso di Genovatune

a una casa discografica, a un editore o a un management. Per poter partecipare, ogni gruppo o artista solista dovrà far pervenire a Genovatune un cd audio con almeno tre brani inediti e originali (è contemplata al più una cover), indicando il nome della band, il titolo dei brani, la durata, e il recapito email

o telefonico del referente del gruppo. Al cd audio dovrà essere allegato, sia in formato cartaceo che su floppy disk una breve biografia del gruppo o dell'artista; i testi delle canzoni con le eventuali traduzioni; una scheda tecnica contenente Channel list e Stage plan; una foto del gruppo; indirizzo email; i dati

anagrafici e i recapiti telefonici di ogni componente del gruppo.

Tutto il materiale dovrà essere spedito non oltre il 31 luglio (fa fede il timbro postale) all'indirizzo: Genovatune's Inferno, via Felice Romani 8A/3, 16122 Genova.

A questo punto una giuria composta da addetti ai lavori sceglierà i gruppi che parteciperanno alla fase finale del concorso, prevista per settembre al Logo Loco in via Degola 4 a Sampierdarena. La sfida "infernale" durerà per 12 serate consecutive più una tredicesima, la finalissima, in cui una giuria popolare e una giuria di qualità, formata da esperti del settore musicale, proclameranno il vincitore del concorso. In premio, la registrazione di un singolo in qualità radiofonica al Nadir Studio e la sua trasmissione su Radio Rock FM. Non solo: i finalisti dell'ultima serata potranno presentare la propria proposta musicale al Forum Fnac, il prossimo gennaio, in un pomeriggio tutto dedicato a loro.

È possibile scaricare o leggere il testo completo del regolamento andando sul sito: www.genovatune.net/inferno/Regolamento.pdf.

Au. Bos.

Primavera in cucina con Nonno Cuoco

Parte il calendario di primavera della cucina di Nonno Cuoco a Cogoleto (Via Mazzini 0109189129). Il negozio di delikatesen con cucina sposta il giorno delle serate a tema da venerdì al mercoledì con un prolungamento in alcuni casi anche nella settimana. Si inizia oggi con "Stoccafisso e baccalà" preparati nel modo più originale possibile: salicce, polpette, spiedini, sformatini, ravioli.

Il 10 maggio la serata è "off limits" per chi è perennemente a dieta, infatti, i protagonisti sono "Dessert dolci e salati". Mercoledì 17 invece il tema sarà: "Cozze, in tutti i modi" da degustare in zuppetta, fritti, ripieni, alla marinara, nei sughi, gratinate, in frittatina e in "impepata". Dal 24 maggio al 3 giugno, "Asparagi, tutta la settimana". L'afrodisiaca verdura sarà di tutti i tipi: selvatica, verde, bianca, viola, da sola o con altri ortaggi e su prenotazione, per garantire la freschezza del prodotto. Regina della tavola, il 7 giugno, sarà invece l'acciuga considerata, a torto, il pesce dei "poveri" e che da alcuni anni si trova nelle ricette dei migliori chef del mondo. Dal 21 giugno al 1 luglio si può parlare di una vera rivoluzione: "La Frutta in cucina", che non è detto che debba chiudere una cena. Il ristorante di Luigi Miscoscia offre così tutti i colori e l'allegria della frutta per una degustazione insolita, in abbinamento ai prodotti tipici e originali commercializzati dal locale e presentati in piatti originali.

Per altri particolari golosi potete visitare il sito www.nonnocuoco.it oppure iscrivervi alla mailing list attraverso: info@nonnocuoco.it.

C. Lu.

Sette giorni golosi per sommelier e casalinghe

Ricette creative non solo a tavola. La settimana gastronomica propone un ricco menù d'appuntamenti, in cui la fantasia è decisamente protagonista. Così, tra una serata tra cucina e riti magici, esclusivamente dedicata agli sfortunati in amore e alle casalinghe frustrate, una degustazione di grandi vini "al buio" e un corso per "master food", ovvero esperti di carne, c'è l'imbarazzo della scelta.

Il primo appuntamento in ordine di tempo è per domani, al ristorante "Grixia" di via Malta (telefono 010/5959855), dove la Cavit (una delle griffe dell'enologia italiana) propone dalle 18.30 una degustazione cieca di vini tipici trentini e, a seguire, una cena guidata con una selezione dei migliori vini della cantina trentina. Il connubio tra sapori trentini e le migliori cucine italiane, si sviluppa in abbinamento ad un'attenta selezione di vini e spumanti. La "degustazione cieca" si chiama così, perché i partecipanti non sanno il nome del vino fino a quando il sommelier non lo svela. I partecipanti alla prima parte degusteranno vini tipici trentini con l'assaggio di tre tipi di Spumanti Metodo Classico, tre tipi di Müller Thurgau e tre tipi di Marzemino.

Venerdì, alle 20, va in scena una serata gastronomica decisamente originale al ristorante "Il Matto" di vico Casana (telefono 010/2466667),

con invito dedicato a due categorie particolari di clienti: chi cerca l'anima gemella e le casalinghe (o i casalinghi, naturalmente) con problemi di autostima. I primi, dopo aver cenato, potranno contare su una seduta di magia del tutto gratuita, con sortilegi e formule magiche capaci di allontanare la sfortuna amorosa. Per le casalinghe frustrate, il meglio sarà durante la cena: un cameriere provvederà a servire in tavola in maniera estremamente ossequiosa, dispensando complimenti e persino massaggi su richiesta.

Di tenore diverso l'ultima proposta di Slow Food, che ha appena aperto il corso di "master of food" dedicato alla carne, con lezione inaugurale lunedì 8 presso il ristorante "Pioma" (per iscrizioni telefono 010/5533046, 338/2391490). "Master of food" è un progetto didattico articolato in circa venti materie eno-gastronomiche. Le lezioni dedicate alla carne prevedono incontri sul suo consumo nella storia, elementi di nutrizione, tagli e preparazioni gastronomiche, nozioni sull'allevamento e la macelleria. Partiranno, invece, venerdì 12 maggio gli appuntamenti al **Bistrotto** di Bogliasco (telefono 010/3472506), con una serata giapponese: sushi e birra asahi.

Edoardo Meoli
edomeoli@tin.it

ORE piccole

fax 010-5306773

album@ilsecoloxix.it

Swing, stagione al via

Inizio di stagione per lo Swing (ex I Marlin), sulla passeggiata Garibaldi a Nervi. Durante la giornata attività balneari, massaggi, yoga e pilates. Questa sera jazz e blues dal vivo. Info: 338/8307004.

Il Falcone in concerto

Questa sera alle 21 a Casa Paganini, in piazza Santa Maria di Passione, per la stagione dei Concerti di Primavera appuntamento con un recital dell'ensemble Falcone (foto sotto), uno dei complessi di musica barocca più seguiti di Genova. In programma musiche di Mozart eseguite con strumenti originali dell'epoca.



Festival della Resistenza

Ecco i vincitori del festival Pop della Resistenza che ha avuto luogo domenica scorsa al Teatro della Tosse: il primo premio è andato a Flynk Chicken per il loro cabaret musicale su *In the Mood*, di Glenn Miller. Secondo premio all'ensemble vocale Giovani Emozioni (*Il suonatore Jones*). Terzi a pari merito Andre aTeresa Ferrari e la Compagnia del Capotto.

Dove si balla latino

Questa sera dalle 20, al **Changò** in via Ceccardi 24, (010/540203) karaoke latino e balli dominicani. Il locale è anche pub fino alle 3.30 del mattino. Ingresso gratuito. Serata latina a ritmo di salsa e merengue all'**Estoril** in Corso Italia 7d (010/3623754) con dj Julian e i Bianco Nero Latino.

Pianobar al Seven Days

Questa sera alSeven Days di Quarto, in via Schiaffino 32 (010/3777073), karaoke e pianobar con Davide Icardi.

Dj Faktor al Time

Oggi a partire dalle 18 e fino alle 21, al Time Café in piazza Fontane Marose 11 r. (010/564175) "happy hour" tre per due e buffet libero. Electro minimal dj sets a cura di dj Faktor.

Dalla notte all'alba

Satsera al Night Club Astoria di Albaro, in via Quarnaro 7 (010/3621373), musica con dj Sasha, animatrici in sala e cucina aperta fino alle 5. Consumazione singola: 10 euro. Spumante 80 euro a bottiglia. Champagne 150 euro a bottiglia.

Happy pizza al Planet

Questa sera al Planet di via Trento 79r (010/3624574) cena "happy pizza" con promozione due pizze al prezzo di una.

Assoli di birra dai sax

Satsera allo Zio Jack di Nervi in via Donato Somma 13 (010/3726074) dalle 21.30 "happy beer" con sconti sulle birre spinate dai sax originali fissati al bancone. La cucina è aperta fino alle due di notte.

Birra e freccette al pub

Oggi al James Joyce Pub di via Giovanni Torti 216r (328/0563892) menù irlandese a 20 euro. Il locale è sede del "Dart Club" di Bogliasco, una delle due postazioni regionali della FIGF (Federazione Italiana Gioco Freccette).

Aperitivo acrobatico

Oggi al Bun Bar in via Palestro 13 (010/810329) aperitivo con spettacolo di "bar flair" a cura del barman acrobatico Erik Avellino (nella foto sotto).



Domani musica live

Musica live domani sera con i "Boh" al **Bailamme** di via Ronchi 66. Pianobar con Roberto Caminito allo **Zio Jack** di Genova Nervi, in via Donato Somma 13. Electro set con Dj Factor, dalle 18 alle 21 di domani al **Time Café** di Piazza Fontane Marose.

Latino americano al Mep

Al discoteca **Mep** di Sestri Levante (Via Latiro 21, 0185/458459) domani sera ritmi e balli latini a cura dello staff di Contatto Latino Aics di Genova. Dalle ore 21.30 lezioni di street mambo e salsa portoricana.