

mâ inte personn-e e spesse vòtte a l'ea bonn-a a liberale. O Giardelli o l'â anche scrito, tra i tanti seu libbri interessanti, *Si comincia da una figlia - Mettere e venire al mondo nella tradizione ligure*, 'n âtro argomento ch'o va inte profundità di misteri da vitta.



**Mario Traversi, *Liguria spicciola e altro...*, Varazze, 2013, pagg. 100**

Questo scignôro o l'ê de Vaze e o l'ê do '33, donca o l'â òtant'anni, 'n etæ ch'a ghe permette de parlâ pe esperienza diretta de tanti fæti e de tante personn-e do pasòu da sò çità. O fa parte de l'asociaçòn *U Campanin Russu*, che l'ê comme dî *A Compagna* pe quelli de Vaze, e anche a lê comme a niâtri gh'ê cao che no vadde persa a memòia de tante cöse che magari pâ che no servan ciù, che seggian feua de mòdda, ma che fòscia peuan ancon dî quar-cösa a quarchedun.

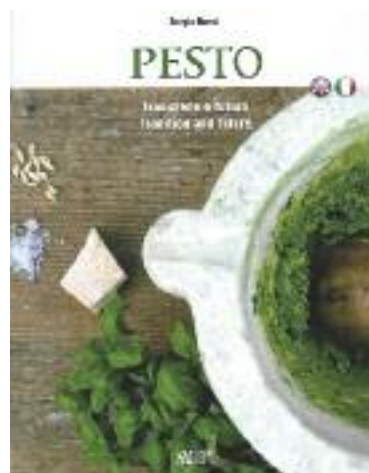
O libbro, co-a prefaçion do profesò Gallea, o l'ê fæto de tanti capitoletti curti, ògnidun 'na stöia contâ con tanta umanità: de vòtte o parla di amixi che no gh'en ciù, e aloa se sente a malinconia, ma de vòtte ghe sciörte o sorriso... Primm-a de questo, o l'â scrito 'na dozenn-a de atri libbri, anche de poexie in italian e in vâzin.



**Sergio Rossi, *Pesto - Tradizione e futuro*, Genova, Sagep, 2012, pagg. 96**

Questo libretto picin o fa parte de 'na serie do mæximo aotò, ch'o se definisce "cucinosofò" perché derê a-o mangiâ gh'ê anche da filosofia. Inti atri libretti o l'â parlòu da

torta pasqualinn-a, do pandoce, di canestrelli de Montebun; inte sto chi o parla do pesto, comensando da-a stöia e da-a tradiçion, pe arivâ a-e riçette de vei e d'ancheu, passando pe-a riçetta oficiâ do Campionato mondiale do Pesto into mortâ, che da-o 2007 o vedde inpegnæ gente de tutto o mondo a sciacâ baxeicò co-o pestello; defæti o libbro o l'ê scrito in italian e in ingleize. L'aotò o l'ê convinto che no devimo êse tanto schinfioxi se, anando in gio, o nòstro pesto o cangia 'n pö: l'ê senpre stæto cosci pe tutti i mangiæ, ògni pòpolo o se i adatta a-i sò gusti e a-e sò poscibilitæ. In ciù, gh'ê anche tante belle fotografie.



**Sergio Di Paolo con Francesca Traverso, Lorenzo Tosa, Terje Inderhaug, Stokke mon amour – guida al godimento dello stoccafisso e del baccalà, Via del Campo editore, Genova, 2011, pagg. 112**

Questo o l'ê un libbro ch'o va ben pe-i zeneixi ma fòscia ancon ciù ben pe-i foresti, perché intanto ch'o parla do stòcche o parla anche de Zena. Sciben ch'o l'ê picin, o contegne quattro parte: a primma a l'ê stòrica; a segunda a l'ê intitolâ *L'appetito vien camminando* perché a condue o letò in gio pe Zena, a çercâ i pòsti dove se peu ancon trovâ (e mangiâ) do bon stòcche e do bon bacalâ; inta tersa, *Testimonianze*, parla o Diddi do mercòu de ciassa Scio, l'Ivano che a San Martin o bagna o stòcche pe tutta Zena, o cheugo Belloni do ristorante Zeffirino, 'n esperto norvegeize; inta quarta gh'ê e riçette, quelle nòstre tradiçionali ma anche quelle de atre regioin d'Italia, perché o merlusso o-o mangian dapertutto, anche sò-u cheuxan diversamente e ghe dan di atri nommi.

