

Il giro del mondo dei foulard di seta di Luciana Sommariva

Insieme alle borsine saranno una delle novità della mostra mercato "L'Erba Persa"

Dal Giappone a Santa Margherita Ligure nel segno dell'arte della floricoltura. Dopo il successo ottenuto nei giorni scorsi in occasione della 19ª edizione del "Japan Gran Prix - Orchid International Festival" di Tokyo, Luciana Sommariva è pronta a presentare la sua nuova preziosa collezione di foulard di seta e di eleganti borsine con orchidee dal titolo "Something to be proud...", "Qualcosa di cui essere fiera..." alla VII edizione Mostra mercato "L'Erba Persa", che si svolgerà nella prestigiosa cornice di Villa Durazzo dall'11 al 13 aprile. Un'occasione imperdibile per gli appassionati di arte e fiori, un'opportunità unica per ammirare le ultime creazioni dell'unica ambasciatrice della preziosa arte della floricoltura durante la manifestazione giapponese. «Sarà un'altra importante tappa per mettere in mostra il foulard di seta e le borsine realizzate dall'azienda "Seterie Cordani" di Zoagli con le orchidee di mie antiche stampe - spiega Luciana Sommariva - E' grazie alla loro professionalità che ho potuto realizzare questo progetto in appena cinque mesi. Dall'idea del foulard, scaturita a fine settembre, al volo a Tokyo ai primi di febbraio Per questo mi sento di condividere il successo ottenuto con loro».

Una scommessa vinta quella di Luciana Sommariva che con le sue creazioni ha conquistato,

durante il soggiorno giapponese, anche la splendida moglie dell'ambasciatore indiano. «Un motivo di orgoglio e di onore per la sottoscritta e per tutte le persone che hanno lavorato per il conseguimento di questo ambizioso progetto», aggiunge l'autrice dei foulard. LA MOSTRA - E dopo il successo nipponico le preziose creazioni di Luciana Sommariva potranno dunque essere ammirate anche dal pubblico ligure e italiano durante la Mostra Mercato "L'Erba Persa", manifestazione nata nel 2002 e dedicata alle piante e ai fiori. La mostra da tre anni ha raggiunto una connotazione più ampia aprendo le porte anche all'artigianato e alle attività tipiche del territorio ligure. La finalità dell'evento è quella di offrire un prodotto vario e di buona qualità al cittadino e ai turisti che visitano S. Margherita Ligure nel periodo Pasquale. La mostra infatti punta alla qualità e alla rarità, riunendo molti espositori selezionati di diverse regioni italiane. Molta cura è dedicata alla presentazione di un'ampia scelta di rose, bulbi, agrumi. Piante annuali, erbe aromatiche, flora mediterranea. Molto raffinati anche gli stand

dedicati agli arredi, alla cosmesi nonché la partecipazione della Camera di Commercio di Marsiglia con la profumatissima lavanda della Costa Azzurra. Da sottolineare anche la volontà di valorizzare il territorio ligure promuovendo anche artigiani liguri che esporranno la loro attività come la produzione del miele del Monte di Portofino, i laboratori artistici dell'Associazione Le Valli del Latte e la terrazza dell'Arte che vede quotati artisti liguri esporre le proprie opere a motivo floreale



Dal 2002 Villa Durazzo ospita la mostra mercato "L'Erba Persa"

Sommariva Luciana....



...orchidee per passione

I nuovi foulards di seta e borsine presentati a Tokyo...

a 'ERBA PERSA' Villa Durazzo S.ta Margherita Ligure 11-12-13 Aprile 2009

C.so xxv Aprile 1 • 16030 • S.Salvatore di Cogorno (Ge) • tel-fax: 0185.380113 web: www.gs-orchidee.com • mail: luciana@gs-orchidee.com

— SULLE COLLINE DI RAPALLO UN'OASI DI PACE E TRANQUILLITÀ —

Ristorante "Michelitto", quando la tradizione si mescola con la creatività È il luogo ideale dove organizzare banchetti, cene tra amici e ricorrenze speciali

Nella suggestiva cornice di San Massimo, sulle alture di Rapallo, a pochi chilometri dal casello autostradale, il ristorante "Michelitto" coniuga l'amore per la tradizione con l'eleganza e la raffinatezza di un arredamento e di un ambiente caldo e accogliente. Diviso in quattro salette e una veranda che si affaccia direttamente sugli uliveti, è il luogo ideale per trascorrere momenti di autentico relax e dove organizza-

re pranzi e banchetti nuziali ma anche cene tra amici, all'insegna dei sapori e dei profumi della cucina ligure. Rinnovato completamente nel 2007, rispettando i colori ed i canoni del ristorante fuoriporta, il "Michelitto" (Via San Massimo, 66 - Rapallo, telefono 0185 260009 - 348 3660424) è una valida alternativa ai soliti ristoranti da lungomare. La quiete che si respira e la cucina prevalentemente tipica, con alcune digressioni etniche, ne fanno un punto di riferimento a Rapallo e dintorni. Il fiore all'occhiello della cucina, che si basa rigorosamente sulla pasta fresca, sono i pansotti preparati a mano con ricette tramandate dalla famiglia Noziglia; inoltre ci sono baluardi della tipicità come ripieni, coniglio, stoccafisso, ravioli e fritto misto all'italiana.

Dal pane aromatizzato alla salvia, rosmarino e olive ai dolci preparati dalle mani dello chef si può capire come la cura della cucina del "Michelitto", completata da una trentina di etichette dei migliori vini italiani, sia un marchio di fabbrica per un ristorante che dal 1964 mescola tradizione e innovazione, eleganza e tipicità. Inoltre, ogni venerdì sera, "Michelitto" organizza serate a tema prevalentemente etniche, che rimangono però legate alla tradizione della cucina ligure. Si parte dalla serate spagnole per poi arrivare poi alle serate magrebine e greche. Tutte le serate verranno pubblicate sul sito www.michelitto.it e il costo medio si aggira intorno ai 25-35 euro. "Michelitto" è aperto solo da giovedì a sabato a cena + domenica e festivi sia a pranzo che a cena.



diviso in 4 salette e una veranda che si affaccia sugli uliveti è il luogo ideale per trascorrere momenti di autentico relax gustando sapori e profumi della cucina ligure. Contattateci per eventi, banchetti e riunioni.



come raggiungerci
da Genova uscendo al casello di Rapallo allo stop a destra quindi alla seconda a sin. seguendo per S.Massimo per 1,5 km
da Rapallo prendendo per S.Maria quindi per S.Massimo per 1,5 km

COLELLA EURONICS

Ha la sua sede nel cuore di SESTI LEVANTE. È sul mercato da oltre 50 anni e, nonostante la grande distribuzione imperante, riesce a soddisfare tutte le esigenze di una clientela sempre più attenta. Il titolare Marcello Campodonico si avvale della collaborazione di 2 veri professionisti del settore, Massimo Mosto e Alessandro Verducci.



OFFRIAMO: esperienza, serietà, professionalità, estrema attenzione anche nel post vendita. Curiamo particolarmente le liste nozze. Il meglio insomma nel mondo dell'elettrodomestico. Attivazioni Sky e Vodafone... Vieni a trovarci per noi non sarai solo un cliente.

COLELLA EURONICS - Viale Dante 53a - SESTRI LEVANTE - TEL: 0185.41045



Rapallo - Carasco - San Salvatore dei Fieschi
Tel. 0185.52367 - info@dbc.it

- pasta fresca
- pansotti
- trofie
- ravioli
- pesto
- salsa di noci
- coniglio
- fritti
- grigliate

Cucina tipica ligure

