

GERONTIMO

Magazine

Dicembre 2019 - N. 17

**MASSIMO
BOBBO**

**EMMA
PETITTI**

**GIANLUIGI
VASCONI**

**GIANLUCA
BRASINI**

**SILVER
SUCCI**

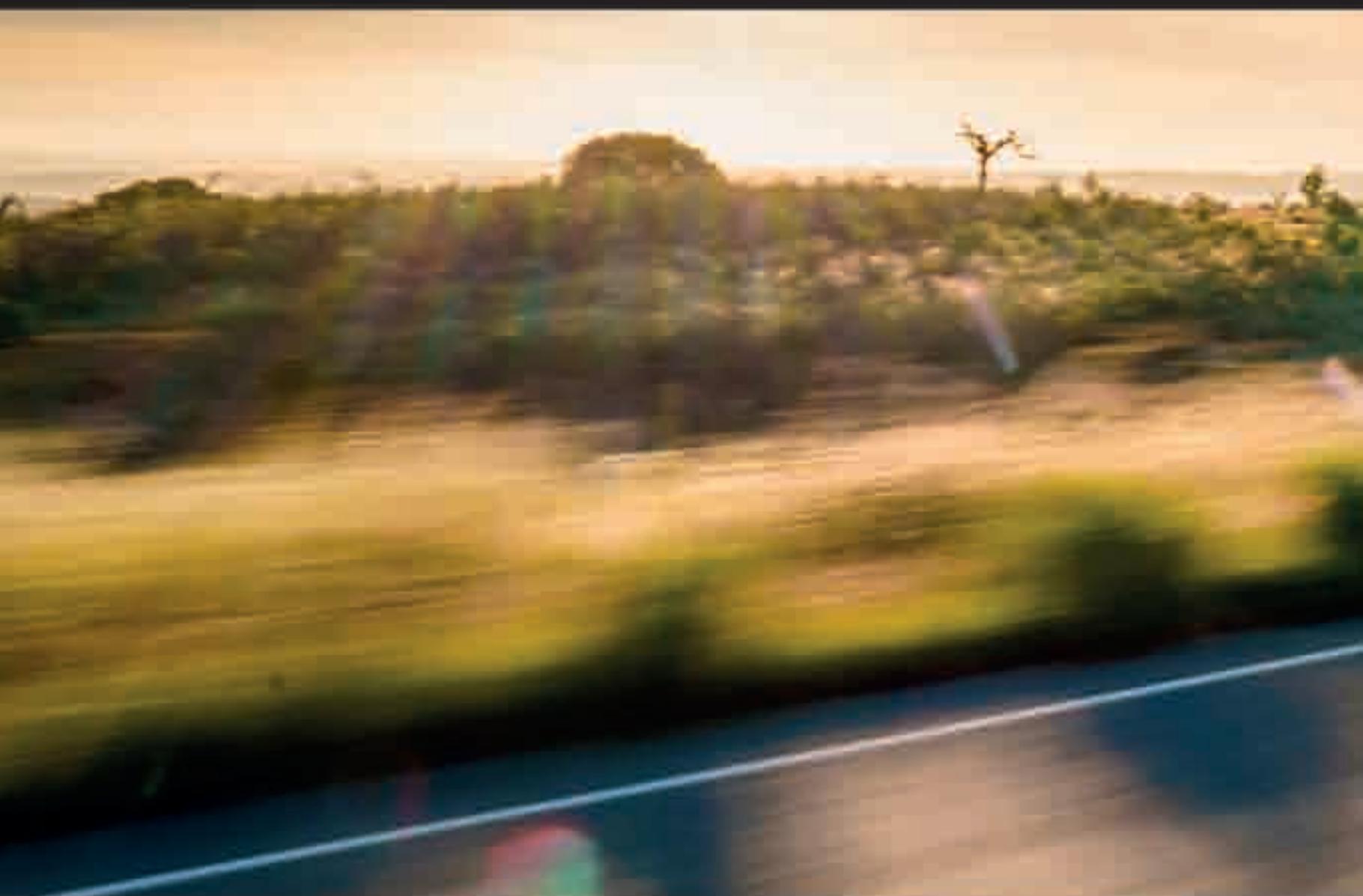
**NICOLA
MARCELLO**

Oltre ai segnali di fumo



JAGUAR I-PACE

GLI AMORI PIÙ GRANDI TI LASCIANO



Se hai sempre desiderato di metterti alla guida di una Jaguar I-PACE 100% elettrica, è finalmente arrivato il momento di sceglierla. E poi sceglierla. E poi sceglierla ancora. Grazie a Ricaricar, la nuova soluzione di mobilità, puoi avere l'auto dei tuoi sogni con un canone fisso vantaggioso, per tutto il tempo che vuoi e per tutti i chilometri che ti servono. Dovrai semplicemente acquistare la ricarica che fa per te e potrai muoverti in tutta libertà.

Scegli la formula Ricaricar, hai tutti i vantaggi di un canone estremamente vantaggioso e paghi solo per i chilometri che percorri.

VERNOCCHI

Via Circonvallazione Ovest 3, Rimini - 0541 740740

concierge.vernocchirn@jaguardealers.it

Strada della Romagna 155, Pesaro - 0721 27520

concierge.vernocchipu@jaguardealers.it

www.vernocchi.com

THE ART OF PERFORMANCE

Consumi WLTP ciclo combinato TEL 22,0 kWh/100km - TEH 24,8 kWh/100 km, Emissioni CO₂ 0 g/km

O LIBERO.



RICARICĀ



Sani per Sorridere



RIMINI
v.le Settembrini, 17/o (47923)
Telefono +39 0541 52025
Fax +39 0541 52308
Email segreteria@clanicamerli.it
info@clanicamerli.it

MORCIANO DI ROMAGNA
via Venezia, 2 (47833)
Telefono +39 0541 988255
Fax +39 0541 988255
Email segreteria@clanicamerli.it
info@clanicamerli.it





SOMMARIO

8 *Noi c'eravamo*

10 *Andrea Gnassi*

16 *Massimo Bobbo*

20 *Gianluca Brasini*

24 *Gianluigi Vasconi*

28 *Silver Succi*

38 *Pasticceria Vecchi*

40 *Emma Petitti*

42 *Studio Gattei*

44 *Betty Miranda*

46 *Fondazione Coccinella*

50 *Nicola Marcello*

56 *Gaetano Callà*

60 *Nuova Ricerca*

64 *Rimini com'era*

66 *Staccoli pasticceria*

70 *Luca Belloni*

72 *Appunti di Dicembre*

74 *Le perle di Daniela*

76 *Moda lei*

78 *Andrea Lupo Onlus*

82 *Regali a km 0*

84 *Presepi di Natale*

86 *Frate Cipresso*

88 *Mercatini di Natale*

92 *Oroscopo*



Ritratto di Ennio Zangheri

CONTRIBUTI

Stefano Baldazzi
Cristina Barnard
Marialuisa Lu Bertolini
Giorgio Brici
Clara Capacci
Davide Collini
Daniela Effe
Georgia Galanti
Nicoletta Mainardi
Daniela Muratori
Elio Pari
Vittorio Pietracci
Eusebio Pietrogiovanna
Roberta Sapio
Ennio Zangheri
Tommy Flores PH
Beatrice Imperato PH
Rimini Sparita PH
Giorgio Salvatori PH

Salvo accordi scritti la collaborazione a questa edizione è da considerarsi del tutto gratuita e non retribuita



ROC: I.P. 1100.744 - Testata registrata presso il Tribunale di Rimini, numero 3/2018

GERONIMOMAGAZINE
EDITRICE E PROPRIETÀ GERONIMO
NETWORK COMMUNICATION SRL

REDAZIONE, via Dario Campana, 65
tel. 0541.787698

Direttore Responsabile
Vittorio Pietracci
redazione@geronimo.news

Progetto grafico
Ennio Zangheri
zangheriennio@gmail.com

Stampa:



Direzione Commerciale
geronimo.redazione@gmail.com

Impaginazione
Linotipia Riminese
info@linotipia.net

Concessionaria esclusiva per la pubblicità GERONIMO NETWORK COMMUNICATION/GF COMMUNICATION - geronimo.redazione@gmail.com



Pubblicazione mensile in distribuzione gratuita presso attività commerciali della Provincia
Vietata la riproduzione anche parziale di testi e foto
Copyright 2019



Il giornale online della riviera
www.geronimo.news



10



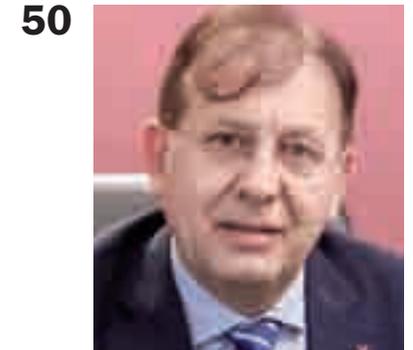
NICE TO MEET YOU



44



16



50

20



Quattordici anni e sembra ieri. Le Befane Shopping Centre hanno festeggiato in pompa magna un traguardo importante e per completare l'evento abbiamo voluto dedicare la copertina di questo numero natalizio al direttore Massimo Bobbo. Il clima della festa si addice anche a Geronimo ed illustri personaggi rendono ricco questo numero, l'ultimo di un anno che ha consolidato la presenza del nostro magazine grazie all'apprezzamento unanime che si è diffuso come le copie stampate. Geronimo, dunque, saluta un 2019 rilevate anche dal punto di vista della raccolta pubblicitaria mettendo insieme un pugno di ottimi scrittori che si divertono ancora nel realizzare qualcosa di unico nel panorama editoriale locale.



70

Non ci va di fare bilanci. Ci piace invece augurare le migliori cose per queste Festività alle nostre lettrici ed ai nostri lettori, oltreché agli inserzionisti pubblicitari e a tutti coloro che ci aiutano a fare grande questo giornale. In questo numero ce ne sono tanti, ai più alti livelli ed in ogni settore della vita sociale. Abbiamo in mente tante novità per l'anno che sta arrivando. Non vi anticipiamo nulla, le scoprirete di volta in volta, mese dopo mese sfogliando la nostra rivista che iniziando dalla copertina si differenzia da tutte le altre. I tratti del protagonista di turno sono delineati dal maestro Zangheri che ha creato, si può dire, un marchio di fabbrica. Con il Natale alle porte non è solo *Geronimo Magazine* a mostrarsi più bello. Vi ricordiamo che a disposizione di tutti, scaricando la app gratuita, avrete a portata di clic il nostro quotidiano online www.geronimo.news sostenuto ed amplificato dalla pagina facebook Geronimo News. Un pacchetto di proposte che potrebbe star bene anche sotto l'albero...

76



24



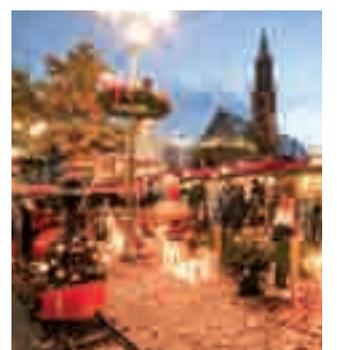
86

28



Permettetemi in questa occasione di ringraziare ed augurare buone feste a tutti i collaboratori, fotografi, sponsor, amiche ed amici che ci sono vicini. Non solo da parte mia ma anche della società editrice.

88



40



Buon Natale e Buon Anno a tutti dall'accampamento di Geronimo.

Il direttore

NOI C'ERAVAMO







2020: CENTO DI QUESTA RIMINI

Intervista al sindaco di Rimini sull'anno che verrà

Gnassi: “il salto nel futuro della città a partire da Fellini.”

“Nel 2020, la comunità riminese raccoglierà i frutti del radicale lavoro di riqualificazione urbana cominciato nel 2011. In questo senso, l'anno che verrà è di quelli importanti per la storia di questa città”.

Comincia così il 2020 di Andrea Gnassi, sindaco di Rimini, eletto per la prima volta nel 2011 e riconfermato primo cittadino nel 2016. Siamo dunque all'ultimo anno pieno della lunga stagione gnassiana. Una stagione segnata da grandi cambiamenti, da una skyline urbana decisamente mutata, dall'apertura di cantieri attesi da decenni che proprio nei prossimi mesi- secondo le previsioni- andranno a compimento. E anche da grandi dibattiti sulla figura e sull'impatto di un amministratore visionario per quanto dal carattere a volte spigoloso.

Sindaco Gnassi, facciamo un po' il punto su Rimini e sul punto esatto della sua traiettoria attuale.

“Comincio un po' da quello che ci attende nei prossimi mesi. A marzo sarà inaugurato il nuovo Museo di arte moderna e contemporanea nei palazzi del Podestà e dell'Arengo, realizzato insieme alla Comunità di San Patrignano. Più o meno nello stesso periodo verrà aperto l'ala a monte del castello malatestiano, completando l'intervento cominciato nel 2017 di valorizzazione e di 'liberazione' dallo smog e dalle lamiere dell'opera. In primavera via ai cantieri per la realizzazione del Museo internazionale Federico Fellini ed entrata in funzione della grande vasca in piazzale Kennedy con relativo belvedere sul mare, perno del Piano di salvaguardia di balneazione. Quello che mi interessa di più non è però lo snocciolare singolarmente questi interventi...”.

Cosa allora?

“Si definisce chiaramente nel 2020 il senso di una



direzione di marcia che abbiamo imboccato 8 anni fa. Allora, per chi se ne fosse dimenticato, la crisi economica nazionale e internazionale incrociò le difficoltà tutte locali di un modello di sviluppo che ha garantito ricchezza e benessere per decenni ma che già alla fine dello scorso decennio cominciava a mostrare criticità evidenti. Potevano tracccheggiare e decidere di cambiare direzione e passo, sfidando anche le convenienze spicciole. Scegliere la seconda via non è stato facile ma credo che oggi possiamo affermare che non sia stato un errore. Dal 2016, Rimini ha dati turistici in costante ascesa, tornando a superare la barriera psicologica del 30 per cento di presenze estere sul totale annuo. Tutto questo non è un caso: sono i risultati del restauro del teatro, della piazza sull'acqua e della valorizzazione del Ponte di Tiberio, il castello malatestiano, delle nuove piazze in centro, dei lavori sul sistema fognario, della

vitalità e del dinamismo sprigionato da nuovi e grandi eventi. Abbiamo voluto incrociare l'hardware al software perché una città deve svilupparsi armonicamente e non a compartimenti stagni. Nel 2020 questo disegno realizzato si mostrerà nella sua compiutezza”.

Proprio nei giorni scorsi è stata inaugurata un'altra grande opera, da vent'anni polemicamente al centro del dibattito riminese: il Metromare

“17 mila persone che sono salite sui mezzi nei primi due giorni di sperimentazione credo che dimostrino perfettamente la distanza che non raramente si crea tra dibattito politico e vita reale. Quello è un mezzo ecologico e collettivo del tutto abituale nelle capitali europee. Un mezzo integrato in un sistema multitasking di mobilità. Il Metromare, nei prossimi mesi, nei prossimi anni, dovrà crescere sino a diventare una parte strategica dell'intera mobilità costiera, da Cattolica e- in armonia con la linea ferroviaria- fino a Cattolica. Ogni anno la costa roma-

gnola gestisce flussi turistici che superano i 30 milioni di pernottamenti e i 15 milioni di escursionisti. Avere un mezzo leggero, integrato all'alta velocità ferroviaria, allo scalo aeroportuale, alla circolazione collettiva più interna, è l'elemento fondamentale di una buona accessibilità. Abbiamo riqualificato radicalmente le nostre città, e Rimini ne è un buon esempio. Adesso tocca garantire e potenziare il come arrivarci”.

Rimini si prepara come ogni anno al ‘Capodanno più lungo del mondo’.

“Quest’anno un’edizione speciale, totalmente incentrata su iniziative di chiara qualità internazionale. La grande mostra su Federico Fellini, dal 14 dicembre a Castlesismondo, è la preview dell’anno 2020, centenario della nascita del Maestro. Il canta urato italiano con Coez per il concerto in piazzale Fellini, la reunion della mitica musica e dei dj delle discoteche riminesi storiche, le decine di manifestazioni tra tradizione e spettacolo diffuse in città, compongono un palinsesto eccezionale, unico

ma solidamente ancorato al pensiero di fondo: la tradizione è modernità e bisogna tramandare, consegnando il testimone a chi verrà dopo. In un tempo di prevalenza dell’algoritmo sulle nostre vite, avere lo sguardo rivolto al futuro e realizzare teatri e piazze è un investimento e un presidio di civiltà che va oltre il tempo corrente”.

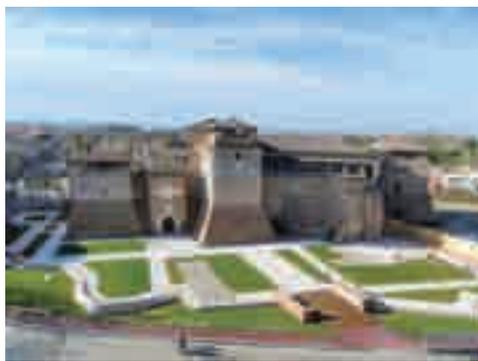
Ha già pensato cosa farà quando, nel 2021, scadrà il suo mandato di sindaco?

Ci penserò il giorno dopo il termine del mandato, non un minuto prima. Rimini non vuole avere distrazioni o secondi fini personali

Per il Natale e per l’anno nuovo quale augurio vuole inviare ai riminesi?

“Quello di essere orgogliosi della propria città. Di esserne fieri. Rimini è un luogo pieno di contraddizioni ma bello, vivo, soprattutto libero. E questo è un clima che crea la condizione per vivere bene. Buon Natale, felice anno nuovo.

E sempre viva Rimini, città libera!”.





VULCANGAS

UFFICI:

SOCIETA' ITALIANA GAS LIQUIDI S.p.a.
ITALIANA CARBURANTI S.r.l.
VULCANGAS PADANA S.r.l.
VULCANGAS UMBRA S.r.l.
SOCIETA' ITALIANA ENERGIE
RINNOVABILI S.r.l.



UNITA' OPERATIVE:
LIQUIGAS S.p.a.
BUTANGAS S.p.a.
LAMPOGAS EMILIANA S.r.l.





VULCANGAS
SOCIETÀ ITALIANA GAS LIQUIDI



CHRISTMAS EDITION

MISANO CIRCUIT TOUR

Alla scoperta del tempio mondiale del motorsport.



TICKETS: € 35,00 Circuit tour + Aperitivo
Numero minimo 20 persone
solo su prenotazione

Misano
MWC
World Circuit
Marco Simoncelli



THE
RIDERS'
LAND



BOSCH





BRIKO

**WE WISH YOU
A MERRY TOUR!!!**

INFO: visitmisanocircuit@misanocircuit.com misanocircuit.com





MASSIMO BOBBO

LE BEFANE: UN 'CENTRO' PER RIMINI

“Scopo del business è creare i clienti e mantenerli”

Peter Ferdinand Drucker
economista mondiale

E a giudicare dai numeri LE BEFANE SHOPPING CENTRE può annoverarsi tra i Centri Commerciali di successo. Uno dei primi dieci in Italia, che ha appena festeggiato il suo 14esimo compleanno superando abbondantemente i 115 milioni di visitatori, con grande soddisfazione del suo Direttore, Massimo Bobbo, di origini veneziane.

Mr. Bobbo come è cominciata questa avventura ?

È un'avventura che è iniziata quasi 30 anni fa con Espansione Commerciale, società di gestione che circa 8 anni fa è stata acquisita da CBRE, numero uno al mondo nell'ambito dei servizi immobiliari. Sono stato mandato qui nel 2005 ai tempi del cantiere per avviare la gestione di questa bella struttura. Allora da oltre 3 anni ero responsabile di un grande centro commerciale a Genova.

Come ha trovato Rimini?

“Sono riuscito ad integrarmi nel difficile tessuto sociale di Genova, dove non è semplice entrare, per cui qui, nella terra dell'accoglienza, è stato molto semplice. Inizialmente non ero propenso a trasferirmi a Rimini per le molte cose che mi legavano al capoluogo ligure; poi però mi sono innamorato di questa città, dei romagnoli e sono rimasto. Ho preso la residenza e ho anche comprato casa. La qualità della vita, il mare, la storia, le opportunità che offre mi hanno conquistato”.

1200 persone circa che ci lavorano, 130 negozi, una food court con oltre 13 attività, un cinema Multiplex con 12 sale, e un fornitissimo Conad Ipermercato. Una struttura impegnativa aperta 361 giorni all'anno,

“Sì, non ci possiamo distrarre in un settore che, le assicuro, non è tutto rose e fiori ma abbiamo molte preziose carte da giocare. Offriamo marchi internazionali che non aprono ovunque, come Apple store o Hollister del gruppo americano Abercrombie & Fitch, per citarne alcuni, e ad ogni cambio di insegna aumentiamo la qualità e la



varietà dell'offerta.

Una ampia food court che è diventata un'ancora per il centro, così come il rinnovatissimo ipermercato Conad, con molti corner serviti: quello della pasta fresca, dove una azdora sforna in continuazione i prodotti della tradizione romagnola, il sushi, la nuova pescheria, la macelleria di alta qualità, ecc. Non va dimenticata la nuova proprietà tedesca della galleria, Union Investment, che sta investendo nella nostra struttura per mantenerla aggiornata e ad alto livello.

La fotografia del campione di clientela?

“È al 55% femminile, ma trasversale per età, con un notevole flusso di ospiti stranieri per gran parte dell'anno. Abbigliamento ed

accessori fanno la parte del leone ma abbiamo creato un mix equilibrato di proposte nel segmento medio-alto. Il Centro, uno dei più grandi della Romagna, è diventato un punto di riferimento per la popolazione locale e non solo”.

Avete fatto buon pro anche al turismo.

“Godiamo molto del fattore Rimini. Il turismo qui aumenta i flussi, mentre generalmente nelle città le presenze calano durante i mesi estivi. Quando non si può andare in spiaggia, siamo vissuti come una destinazione interessante al pari di un'escursione. E noi abbiamo fatto in modo di intrattenere sia i turisti che i residenti in una piazza in più per la città, coperta e climatizzata. Il record assoluto di presenze lo abbiamo battuto una domenica molto piovosa di fine luglio 2019. Quel giorno ho fatto anche da parcheggiatore... verso sera siamo stati costretti a chiudere gli accessi e far girare il traffico all'esterno in attesa che una parte della clientela uscisse. Ricordo che anni fa quando ci fu una grossa nevicata, tutto a Rimini si era bloccato. Sobbarcandoci alti costi di pulizia della viabilità circostante e dei parcheggi, siamo riusciti ad aprire la quasi totalità dei negozi, oltre all'ipermercato, che ha garantito a tutti l'approvvigionamento dei generi di prima necessità. Non solo shopping, quindi, ma anche servizio.”

Che strategie mettete in piedi per attirare i turisti?

“Svariate: uno dei nostri principali strumenti di mar-

keting è rappresentato dalla carta fedeltà, denominata Be Fan Card; è gratuita e offre servizi ed opportunità anche di divertimento (come la partecipazione alla Be Asta e al Be Lucky); la gift card, una carta regalo prepagata, che facilita scelte e acquisti nei nostri punti vendita; il sito lebefane.it sempre aggiornato e l'interattività dei social network.

Nel periodo estivo mettiamo in campo un servizio graditissimo da turisti e albergatori: il bus navetta gratuito che, con 4 mezzi in linea tutto il giorno dai primi di giugno ai primi di settembre, raccoglie i nostri clienti da Cattolica a Igea Marina andata e ritorno. Questo servizio aiuta anche a ridurre il traffico automobilistico sulla strada. È risultato molto efficace nel darci visibilità il banner aereo sulle spiagge che abbiamo organizzato nei mesi caldi dai Lidi Ferraresi a Fano. Data la nostra posizione, molti vengono anche a piedi, direttamente dalla spiaggia tramite il sottopassaggio ciclo-pedonale sotto la SS 16, e arriveranno anche con il Metromare appena inaugurato. Quando poi (finalmente!) saranno realizzate le 2 rotonde sull'Adriatica, quella con l'incrocio con la SS 16 e la Strada Consolare sammarinese e quella con l'incrocio di via Montescudo, finiranno anche le code su uno snodo fondamentale”.

Ho letto che vi adoperate anche nel sociale.

“Cerchiamo di non dimenticarci l'importanza dell'etica, ospitando tutte le associazioni di volontariato del territorio provinciale, con piena disponibilità a iniziative sociali; collaboriamo a tanti progetti dell'Amministrazione Comunale e, per quanto possibile, cerchiamo di dare sempre una mano al territorio”. A questo proposito, proprio in questi giorni è in corso l'evento denominato Be Charity: le associazioni del territorio hanno presentato progetti da sviluppare sul territorio che saranno votati dai possessori di Be Fan Card. Al progetto primo classificato doneremo 10.000,00 euro per aiutarne la realizzazione; un secondo sarà scelto da una giuria di qualità e vincerà 3.000,00 euro.

Sembra che ve la caviate egregiamente anche nell'entertainment. Avete ricevuto molti riconoscimenti a riguardo.

“Negli ultimi due anni siamo arrivati primi come Best of Category nel segmento FOOTBALL ACTIVATION, un importante riconoscimento del CNCC, il

Consiglio Nazionale dei Centri Commerciali. Nel 2017 con il progetto scientifico-didattico DALLA TERRA ALLA LUNA pensato per le famiglie, le scuole e gli appassionati dell'argomento. Pensi che abbiamo portato qui anche un frammento di roccia lunare certificato dalla NASA proveniente dalle missioni Apollo, oltre a due telescopi professionali e degli astrofisici che spiegavano il tema. L'anno scorso invece c'è stato il progetto spettacolare SUPER HEROES SHOW ON TOUR con i personaggi più amati della Marvel e DC Comics, cosplayers, 800 bambini coinvolti nei laboratori creativi e 1000 partecipanti alla Scuola di Fumetto.

Siamo in gara anche quest'anno con due eventi: Be Fantasy, in cui fra le tante “mirabilie” c'era anche un drago fiammeggiante e Be Lucky, una doccia dove, invece dell'acqua, svolazzano foglietti fra cui alcuni vincenti gift card fino a 250 euro.

Tutti eventi che hanno suscitato grande interesse anche culturale negli adulti di ogni età. Il nostro vulcanico Direttore portò nel 2006 alle Befane i guerrieri cinesi dell'esercito in terracotta di Xi'an; copie “originali” perfette, autorizzate dal Ministero della Cultura cinese. Il Centro ha pure esposto una copia della Sacra Sindone, raccontata dal punto di vista oggettivo con tutte le confutazioni e spiegazioni del caso a cura di un sacerdote salesiano.

Qual è secondo lei il nemico da battere, la crisi generale o lo shopping digitale?

“In primis la crisi, che inevitabilmente impatta sui consumi anche se LE BEFANE sono generalmente in controtendenza con numeri in positivo. Riguardo al proliferare degli acquisti sul web, questo è un percorso inevitabile, anche se occorre far attenzione alla merce “tarocca” (mi riferisco a quanto letto recentemente sulla stampa). Se guardiamo all'estero, per esempio, gli americani già da più generazioni ordinano tutto on line e negli Stati Uniti molti shopping center in crisi si stanno riconvertendo ad altro.

Noi italiani invece siamo diversi: amiamo ancora provare le cose e scegliere dall'esposizione. Anche da noi molti marchi si sono comunque dotati di un sito e-commerce, pur “costringendo” il cliente al ritiro in negozio”.

Come si sta evolvendo secondo la sua esperienza il Centro Commerciale?



“Stanno crescendo intrattenimento e cibo. Le food court stanno diventando ancora più importanti. 30 anni fa il focus era sull’ipermercato, attorniato da piccole gallerie di negozi atte a creare movimento; oggi il volano della ristorazione è importantissimo e anche noi stiamo pensando di ristudiare l’area, al fine di aumentare l’offerta e quindi il tempo di permanenza dei nostri clienti.

Anche il cinema è un’ottima integrazione: allunga la permanenza nel Centro ed il Centro aiuta il suo flusso. Oggi i clienti restano dentro la struttura, vanno a fare la spesa, cenano e poi vanno al cinema. Tutti insieme con un ampio ventaglio di proposte creiamo appeal e fidelizziamo”.

Come è cambiato il comportamento del cliente nel tempo?

“È diventato più consapevole, più attento ed esigente. Non si incanta facilmente. Anche il visitatore straniero tende a cercare sempre il meglio. Assumendo un ruolo più attivo noi andiamo ad intercettare i suoi gusti ed i suoi bisogni (ci aiutano in questo le indagini di mercato che commissioniamo periodicamente).”

Come vi siete attrezzati?

“Le nostre hostess dell’infopoint, oltre ai totem interattivi e alle directories, sono multilingue. Da quest’anno abbiamo una marketing manager che segue specificatamente la comunicazione. Abbiamo fatto accordi coi tour operators della Federazione Russa e siamo presenti sulle mappe in distribuzione negli uffici turistici e alberghi. Siamo partner da tempo nelle manifestazioni importanti del territorio (la Notte Rosa, il Capodanno più lungo del mondo, l’Opera di Capodanno, il Circuito di Misano, lo Stadio del Nuoto di Riccione, ecc). Fin dalla apertura de

Le Befane siamo partner dell’ Istituto Oncologico Romagna ospitando nel periodo natalizio la lotteria della Befana “per vincere e aiutare”. Insomma diamo una mano perché riteniamo vitale far parte del tutto, essere integrati al territorio”.

Mentre continuiamo la nostra conversazione il Direttore ci porta a fare un giro per il Centro per mostrarci le decorazioni natalizie appena montate e la grande volta a cupole che rende la struttura molto ariosa e luminosa. Ad un tratto un dettaglio lo disturba e scusandosi con noi si attacca alla ricetrasmittente per segnalare ai manutentori di provvedere a sistemare qualcosa.

L’addetto stampa che ci accompagna si rivolge a noi sorridendo “È sempre così, Massimo è in costante movimento per controllare che tutto sia in ordine”, e Bobbo chiamato in causa aggiunge: “Non possiamo mai abbassare la guardia. A qualcuno possiamo apparire rigidi ma è necessario un certo rigore per far girare al meglio questo ingranaggio complesso”.

E dietro ai risultati più che soddisfacenti c’è molto lavoro e dedizione. Da ultimo chiedo a Massimo Bobbo come ricarica le batterie. Mi risponde che nel suo tempo libero ama fare sport; nuoto, bici e corsa prevalentemente. La sera quando può si cimenta con gli amici nel karaoke e si rasserena... strapazzando sax e pianoforte.

Una persona eclettica, energica e risoluta che si avvale di un gruppo di collaboratori come lui professionali ed instancabili, con la mission di trasformare il centro commerciale in un luogo da vivere ogni giorno a 360 gradi.



AUGURI
di
*Buone
Feste*



10[°]
ANNIVERSARIO

quartopiano

Suite Restaurant

Via Chiabrera 34C - Rimini
T. 0541 393238

Mar - Sab: dalle 19:30 alle 22:30
Dom: dalle 12:30 alle 14:30



quartopianoristorante.com



GIAN LUCA BRASINI

UN MANAGER PRESTATO ALLA POLITICA

Il neo eletto sindaco, Andrea Gnassi, vuole circondarsi di collaboratori con solide competenze negli specifici ambiti a cui dovranno dedicarsi. Cerca anche persone svincolate da etichette politiche, professionisti preparati. Siamo nel 2011, Andrea telefona a Gian Luca, i due sono legati da amicizia e reciproca stima. Brasini diventa assessore alle risorse umane, risorse finanziarie, patrimonio e politiche dello sport.

Sono anni difficili per la città, anche a causa di un contesto economico non favorevole e di un quadro normativo, per le amministrazioni comunali, assai complicato, soprattutto per una squadra completamente nuova.

La scelta della “giunta Gnassi” si rivelerà illuminata e garantirà all’amministrazione il favore della cittadinanza anche al di fuori della sua sfera di appartenenza politica.

Gian Luca Brasini, allora quarantenne, ha esperienza e attitudine.

Sportivo semiprofessionista, ha giocato a pallamano ai massimi livelli. A Rimini, fino al ‘90, con Tony Pasolini, Lino Saulle e Fulvio Verdolini, storici allenatori e promotori delle squadre riminesi che hanno militato per anni in serie A. Terzino dotato di fisicità evidente, punto fermo sia in campionato che in Nazionale, lascia Rimini per Bologna, altra società dove prevale lo spirito sportivo non professionistico, compatibile con i suoi impegni universitari.

Successivamente accetta la proposta del Prato, un salto di qualità che comporta anche l’aumento dei sacrifici. Con la società toscana ha vinto uno Scudetto e la Coppa Italia. Dal ’98 al 2000 ha giocato la Coppa dei Campioni. Tutto questo con nuovi compagni, la maggior parte stranieri, professionisti con cui gira i palasport di mezza Europa. Tra Campionato, Coppe e Nazionale, trovare il tempo per studiare è sempre più complicato, ma riesce



conseguire, dopo la laurea in economia e commercio all’Università di Bologna, anche un “master in management delle organizzazioni sportive”.

Brasini nel 2000, dopo le prime esperienze professionali a Bologna come Product Manager presso la Cifo, leader nazionale nel settore fertilizzanti per uso hobbistico, inizia a lavorare anche fuori dai palazzetti, nel management sportivo. Un mondo nuovo, ma ancora di vertice.

L’azienda si chiama “Fiorentina calcio” quella di Gabriel Batistuta allenata da Giovanni Trapattoni. Gian

Luca si occupa principalmente di merchandising. Esperienza breve perché purtroppo l’anno successivo la Viola ha un tracollo finanziario che la costringerà a ricominciare dalla C2.

Sempre in Toscana inizia a lavorare nel settore turistico per poi tornare in Emilia-Romagna in un Consorzio Alberghiero in qualità di responsabile commerciale

Negli anni si costruisce una solida esperienza finanziaria e commerciale che lo porteranno a diventare direttore responsabile di STAI, società che si occupa dello sviluppo e della vendita di servizi connessi principalmente al comparto del turismo d’affari e sportivo nella nostra regione, oltre che fondatore di Motor Site, club di prodotto che si occupa esclusivamente della promo-commercializzazione turistica dei principali luoghi ed eventi legati alla tradizione motoristica in Emilia Romagna.

Competenze che, unite a quelle maturate in ambito sportivo, diventeranno il bagaglio dell’uomo politico di oggi.

Chiedo cosa prova vedendo che a Rimini qualsiasi sport fatica a raggiungere vertici di eccellenza.

L’assessore ha una visione dello sport che prende sempre lo spunto dai valori che questa esperienza di vita e in particolare l’agonismo gli hanno insegnato.



Per quanto riguarda la nostra città, ha un'idea molto chiara.

«Fondamentalmente esistono tre ragioni per cui Rimini non ha mai avuto una storia consolidata e ad alti livelli nello sport professionistico. La prima risiede nel fatto che è per certi versi una città molto dinamica, ma anche assai “distratta” e che spesso guarda troppo al presente, se non addirittura alla “singola stagione”. Ciò cozza profondamente con il bisogno di pianificazione che risiede invece nello sport di alto livello. La seconda ragione è legata al tessuto economico e imprenditoriale locale, composto per lo più da piccole imprese molto polverizzate: le società sportive hanno bisogno di grandi aziende, di presidenti in grado di garantire solide basi economiche come fu, per Rimini, Vincenzo Bellavista. Infine, Rimini è, per la quotidiana esposizione mediatica e turistica, una città sempre sotto i riflettori e pertanto non vi è, come in tante altre città, questa ricerca di avere quel “palcoscenio” che lo sport professionistico a volte concede.

Di tutto questo il riminese è pienamente consapevole. Le nostre spiagge sono meta di milioni di turisti da oltre 50 anni, la storia e la cultura stanno emergendo, anno dopo anno, anche grazie all'attenzione e agli investimenti che il Comune gli dedica».

Dunque Brasini, quali sono in una città come questa gli obiettivi primari di un assessorato allo sport?

«A mio avviso, gli obiettivi prioritari, sono quelli di incrementare sempre di più la pratica sportiva dei nostri concittadini di tutte le età, attraverso anche la fruizione di impianti sportivi sempre più riqualificati».

Giusto, ma dato che stiamo parlando di sport, anche in questo lavoro sono i risultati che fanno la differenza. Brasini non ci gira intorno.

«Ogni anno il Sole 24 Ore presenta una ricerca dove si misura l'indice di sportività dei territori nella quale Rimini, per anni, è stata relegata agli ultimi posti nell'impiantistica sportiva.

Chiaro, abbiamo ancora dei gap su stadio e altri impianti primari, ma credo che il primato raggiunto nella categoria delle “strutture sportive”, rispecchi in pieno l'azione positiva degli investimenti programmati ed eseguiti in questi anni, sugli oltre 80 impianti sportivi comunali che comprendono palestre scolastiche, impianti di calcio, di quartiere ecc... Un importante lavoro fatto

sulla riqualificazione con un investimento di oltre 17 milioni di euro. Per noi è una grande soddisfazione vedere che lo sport riminese riesce ad essere un volano di aggregazione, di comunità e di benessere. I tanti progetti messi in campo per promuovere la pratica sportiva a tutte le età vanno proprio in questa direzione».

Chiedo all'assessore quale risultato gli ha dato maggior soddisfazione. Mi risponde che è il numero di praticanti in continuo aumento, sia dentro gli impianti che all'aperto, sulle ciclabili e nei parchi. Rimini inoltre è la città numero uno in Italia per l'indotto turistico correlato alle attività sportive.

Quali progetti ancora in cantiere spera di portare a buon fine prima del 2021, anno di scadenza del mandato di questa giunta?

«La realizzazione della nuova piscina comunale rimane, tra i vari progetti, certamente una priorità, anche per il fatto che il Consiglio Comunale ne ha approvato il progetto e stanziato le risorse.

Abbiamo intenzione di costruire un impianto dotato di tre vasche. La scelta dei 25 metri è legata alla volontà di offrire alla cittadinanza il maggior numero di accessi possibili con un'attenzione ai costi di gestione. Abbiamo deciso di non entrare in dannosi conflitti con Riccione e San Marino, ma non va dimenticato che, in campo agonistico, oltre la metà delle gare vengono svolte in vasca corta.

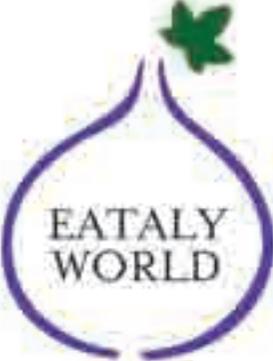
Altri progetti importanti saranno gli spazi sportivi nel contesto del Parco del Mare, in particolare la profonda trasformazione del cosiddetto “triangolone”, ovvero l'area compresa tra il porto e la rotonda. Vorremmo realizzare un'area con fortissima vocazione sportiva sia per i cittadini che per i turisti».

Ci può anticipare cosa farà a fine mandato?

«L'esperienza politica è stata ed è decisamente importante e anche gratificante. Lavoriamo in gruppo con spirito di squadra e questo credo sia stata, soprattutto nel primo mandato, deve era necessaria una “svolta”, il punto di forza di questa giunta. Credo di aver maturato un bagaglio di esperienza e di conoscenze impagabile che mi ha permesso di crescere come professionista e come uomo, ma ora la mia volontà è quella di tornare al 100% alla mia professione che non ho mai totalmente abbandonato in questi anni».



TUTTI I NATALI D'ITALIA A

FIC  EATALY
WORLD

Ogni giorno vieni a scoprire tour,
corsi ed eventi dedicati alle tradizioni
e alle ricette del Natale

CAPODANNO 2020

★ CENONE IN OLTRE 20 RISTORANTI

★ A SEGUIRE PISTE DA BALLO

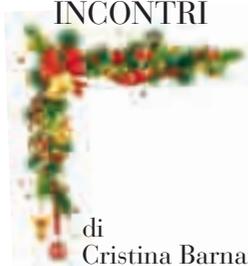
★ DIVERTIMENTI
PER GRANDI E BAMBINI

 CHE
FICO!

PRENOTA SU
www.eatalyworld.it

VIA P. CANALI 8, BOLOGNA
APERTO TUTTI I GIORNI





GIANLUIGI VASCONI

LA QUARTA GENERAZIONE DI UNA DINASTIA DI FRANTOIANI

Omero definiva l'olio Liquido d'Oro. Anche i Romani veneravano la pianta come sacra e dedicata alla dea Atena. Ha accompagnato nei secoli la storia come elemento nutraceutico e dal significato mistico. Anche sul territorio romagnolo la presenza della pianta dell'olivo ha origini molto antiche, addirittura risalenti alla prima età del ferro, l'alba degli Etruschi. L'olio, il sangiovese e la piadina sono gli ambasciatori della nostra terra. La provincia di Rimini conta oltre 375mila piante da varietà autoctone con una produzione pari al 70% dell'olio extra vergine prodotto in Emilia-Romagna.

Andare a trovare Gianluigi Vasconi, conosciuto come Gianni a Rimini e come Luigi a Coriano dove si trova il suo storico frantoio, nel mese clou della produzione è un'esperienza fuori dall'ordinario. Gli spazi esterni sono tutti occupati da enormi cestoni pieni di olive verdi e brunastre appena raccolte, l'aria è saturata di un odore unico ed inebriante che pervade tutti gli ambienti. C'è un viavai continuo di gente che viene a comprare l'olio appena fatto per tutto l'anno.

Allora Gianni, il tuo bisnonno Gaetano era un possidente terriero che possedeva il frantoio già nel 1860, tuo nonno, il cavalier Luigi ha continuato a fare l'olio, tuo padre Gaetano pure. Quest'ultimo un uomo dinamico che nel 1961 ha aperto anche la sede di Rimini che oggi contiene la parte amministrativa, commerciale e l'imbottigliamento. Tu potevi fare altro?

“Continuare la tradizione mi riempie d'orgoglio. E dopo di me spero ci sia mio figlio che oggi ha 25 anni ed un entusiasmo alterno. Ma se rivedo me a quell'età... Pensa che da ragazzo non sapevo neanche dove fosse 'e ghet ad Vascon' fino a che nel '78 a mio nonno viene un ictus e mio padre mi dice 'te' quest'anno vai a Coriano'.



Il bisnonno Gaetano



Il nonno Luigi



Il padre Gaetano (Nino)

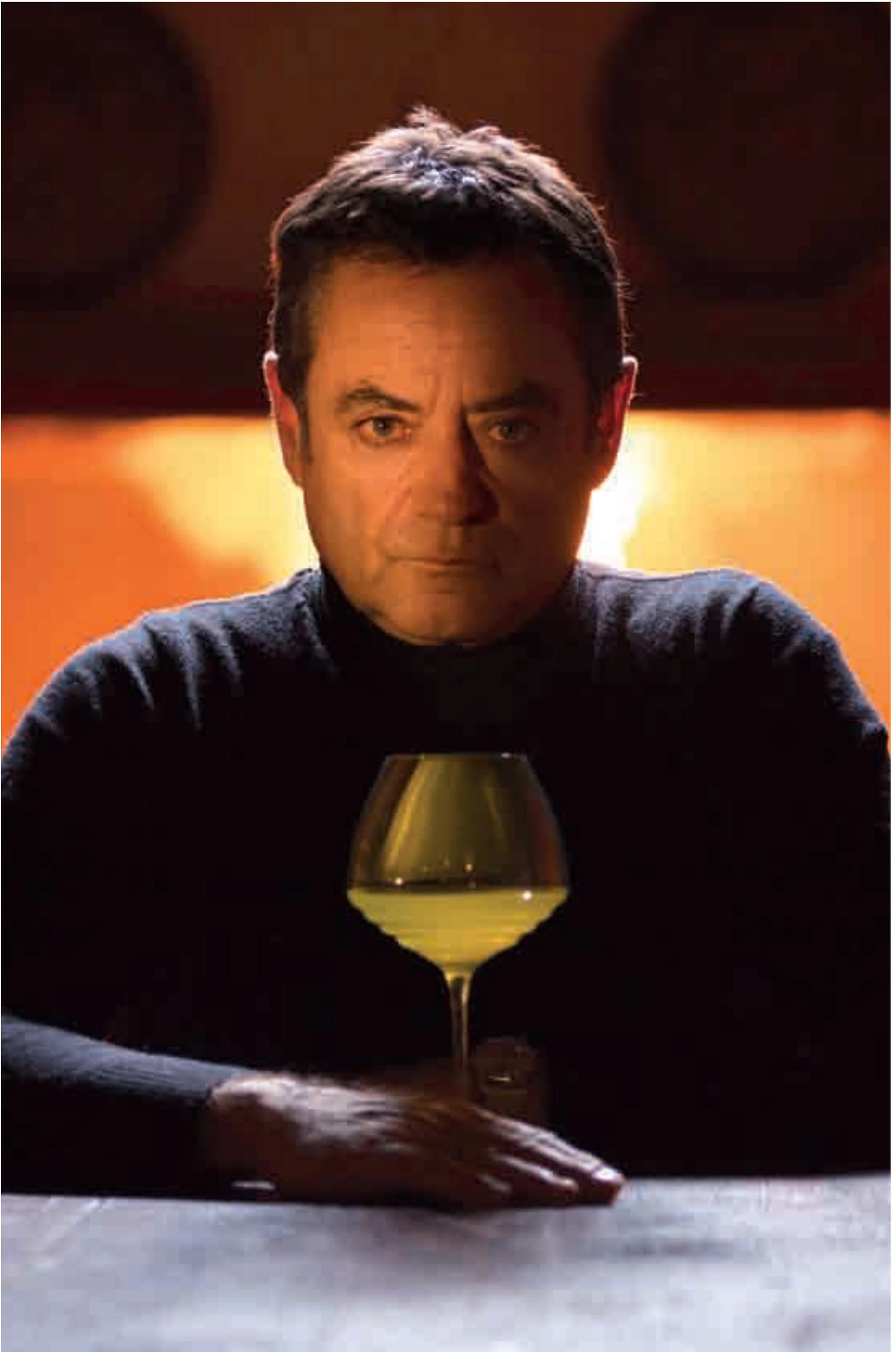
Oggi dico grazie a tutto il percorso che non mi ha impedito di divertirmi, di laurearmi in Giurisprudenza, di seguire le mie passioni sportive come fare il copilota nei rally automobilistici”.

Questa è un'attività ciclica. Per alcuni mesi non date il resto.

“Sì, da ottobre a dicembre ci blindiamo qui dentro per fare l'olio. Vedi quei ragazzi, sono tutti bagnini di salvataggio che dopo la stagione estiva al mare vengono a lavorare qui. E anche se i ritmi sono massacranti durante la campagna non sentiamo la stanchezza, abbiamo la forza di un toro e nessuno si ammala. È grazie ai polifenoli volatili che si sprigionano nell'ambiente. Pensa che c'era un amico di mio nonno, un medico riminese di fama che, andato in pensione, veniva qui tutti i pomeriggi a leggere un libro seduto su una sedia. Io gli chiedevo perché e lui mi rispondeva che non avevo idea di quanto facessero bene quei vapori e quei profumi. L'olio è un toccasana, l'unico alimento ad avere le stesse caratteristiche del latte materno. Basta dire che gli antichi Romani si attrezzavano per i loro lunghi viaggi con aglio, farina e olio. Nient'altro”.

Raccontaci delle fasi di produzione del vostro olio, rigorosamente una spremita di olio extra vergine.

“Dopo la raccolta c'è il versamento delle olive in un grande imbuto, il defogliatore, che soffia via le foglie residue. Poi noi non facciamo altro che separare olio, acqua e parte solida. Durante il processo l'estrazione del prezioso olio avviene per centrifuga o per spremitura a freddo. L'acqua di raccolta viene in parte sparsa sul terreno come ammendante e per il resto destinata al biodigestore che la trasforma in energia. La sansa derivante dalla frantumazione della parte solida



PH Tommy Flores

per noi è come la segatura per il falegname. La destiniamo al sansificio o al biodigestore. E le foglie vengono usate per il compostaggio. Nell'oleificio non si producono scarti, come per il maiale non si butta via niente”.

Ho letto che il 2017 è stato l'anno perfetto per l'olio. Come è andata quest'anno?

“Un anno molto scarso perché il fiore, che è a grappolo, la mignola, non ha allegato in molte zone dal momento che il processo di impollinazione è soggetto a varie interferenze e la raccolta è stata a macchia di leopardo, lì tanta, lì niente. È la natura che decide”.

Com'è l'olio romagnolo?

Buonissimo, forse non tutti sanno che il nostro tipico Correggiolo, l'oliva nobile del Centro Italia proveniente dalla famiglia del Frantoio, si cataloga tra le migliori varietà italiane e ha le caratteristiche di un olio fruttato medio, equilibrato nel gusto e delicatamente profumato, piccante amaro con sentori erbacei, di mandorla verde, di carciofo. Le cultivar italiane sono oltre 500, una ricchezza di varietà che non ha eguali nel mondo e noi in Romagna ma soprattutto nella provincia di Rimini abbiamo un tesoro da custodire con cura. Quel liquido dal colore verdognolo tendente all'oro che scende fluido durante la colata è oggetto del nostro amore sviscerato. Pensa che non passa giorno che non assaggi l'olio che produco. Una cultura ed un rito che ho trasmesso anche ai miei dipendenti perché ci tengo al loro parere che può aiutarmi nelle conferme quando ho qualche dubbio”.

A novembre a Coriano si celebra la Fiera dell'Olio, quest'anno la 33esima. Una grande festa per tutti.

“Un rituale antico. Ogni ghetto ha sempre avuto un frantoio. Fin dal Medio Evo fare l'olio ha rappresen-



Gianni con il figlio Andrea

tato la vita, era la festa della contrada, del paese alla quale partecipavano tutti, anche i bambini, le donne e gli anziani a seconda delle possibilità fisiche. Questa sagra vuole ricreare quei momenti magici della campagna come la mietitura del grano d'estate o la vendemmia”.

Tu sei presidente regionale dell'Associazione Frantoiani Oleari.

“Da almeno 20 anni sono presidente dell'Associazione Frantoiana che è una piccola associazione che fa capo alla CNA e che riunisce e tutela i 25 frantoi regionali per la maggior parte concentrati nella Provincia di Rimini. Pensa che una volta solo a Coriano c'erano 7

frantoi. Ci troviamo in una zona vocata a questa coltura con alberi vigorosi e plurisecolari”.

Fai anche parte dell'ONAOO, L'Organizzazione Nazionale Assaggiatori dell'olio di oliva praticamente un sommelier dell'olio. In cosa consiste?

“La degustazione avviene per valutare la qualità e le caratteristiche organolettiche dell'olio. Gli oli vengono messi in un bicchiere scuro tipo cognac senza gambo che si tiene con due mani per mantenere la temperatura. Dopo averlo inalato per sentire i profumi ed eventuali difetti, memorizzato e annotate le sensazioni, si procede con l'assaggio. L'olio va risucchiato due volte e steso sul palato per essere assaporato pienamente. Dopo resta una bocca pulitissima. Provare per credere”.

E mentre continuiamo a chiacchierare i ragazzi che stanno lavorando ci portano la merenda. Pane e olio. La semplicità fatta bontà.

Grazie Gianni, una mattinata istruttiva e corroborante. Dopo due ore passate nel tuo antro ci sentiamo già molto meglio e pieni di energie per un nuovo Geronimo.



GALVANINA®



CENT'ANNI
DI PURO GUSTO
ITALIANO!





SILVER SUCCI

IL SUPERCHIEF

DEL QUARTOPIANO SUITE RESTAURANT

Oggi i re del teleschermo con innumerevoli programmi di cucina sono gli chef in versione star, spesso opinionisti del nulla atteggiati a veri divi.

SILVER SUCCI resident chef del ristorante Quartopiano di Rimini ne ha sicuramente le physique du rôle ma per fortuna non corriamo il rischio di vedercelo portar via dal futile richiamo alla notorietà. Solidità mentale e riservatezza gli fanno tenere i piedi ben piantati a terra. Lo incontriamo nel suo regno di via Chiabrera, indirizzo irrinunciabile nel panorama gastronomico riminese. Ci viene incontro puntualissimo con il sorriso aperto ed entusiasta di un ragazzino nonostante i suoi 57 anni appena compiuti.

Silver, i nostri lettori vogliono sapere tutto di te.

“Non ho storie eclatanti da raccontare. Sono nato a Forlimpopoli paese natale di Pellegrino Artusi, lui figlio di un droghiere, io della bottegaia del paese. Sono cresciuto apprendendo i rudimenti della cucina di casa, gli aromi e i sapori unici della nostra terra. Dopo la terza media ho scelto la scuola alberghiera su pressione di mio babbo che per convincermi mi diceva ‘guarda che i cuochi guadagnano bene, girano il mondo e hanno tante donne’.

Non ho mai messo in pratica nessuno dei tre punti. A 18 anni ero già fidanzato con Mara che poi è divenuta mia moglie, il mondo non l’ho girato ma sono rimasto in zona tranne qualche parentesi breve, e ‘i sac ad suld’ che predicava mio babbo devo ancora guadagnarmeli. Per 5 anni partivo da casa alla mattina prestissimo in bicicletta sole o acqua e da pendolare prendevo il treno per andare a scuola a Rimini. Ma non mi sono assolutamente pentito di questa scelta. Ancora oggi a tutti i ragazzi che incontro per lavoro do il consiglio di prendere il diploma della scuola alberghiera come base formativa”.

Tanti sacrifici.

“Direi di sì. Ho iniziato a fare la stagione da maggio a settembre negli alberghi della Riviera a 14/15 anni. L’estate per me era lavoro mentre i miei amici pensavano

a divertirsi. Devo dire che la matrice familiare mi ha sempre trasmesso equilibrio, i miei venivano a trovarmi tutte le settimane dandomi grande sostegno. E tutt’oggi mio babbo purtroppo è venuto a mancare ma mia mamma che ha 80 anni e che vado a trovare a Forlimpopoli tutte le settimane ancora vuol sapere cosa dicono di me, cosa cucino, se la gente mangia bene.

Dopo il diploma ho fatto il militare nei paracadutisti a Pisa, da caporale istruttore preparavo le leve per il giuramento e anche da quell’esperienza ho tratto insegnamento. Ancora oggi mi sento con molti di loro”.

Il tuo buon carattere ti ha aiutato nelle relazioni?

“Forse è una mia capacità quella di rendere coesi i gruppi con i quali condivido i miei spazi. Instaurare buoni rapporti con chi lavora gomito a gomito con te è alla base di tutto. Se le persone stanno bene rendono il doppio”.

Silver, chi sono quelli che consideri i tuoi maestri?

“Un mio professore dell’alberghiero Aniello Di Lieto oggi chef dei ristoranti dell’Hotel Des Bains di Riccione che mi ha dato l’input iniziale, Vincenzo Cammerucci grande chef e grande amico a cui devo l’apprendimento delle tecniche e Gino Angelini ora patron

dell’Osteria, ristorante delle stars di Los Angeles, che mi ha trasmesso il piacere di fare questo lavoro”.

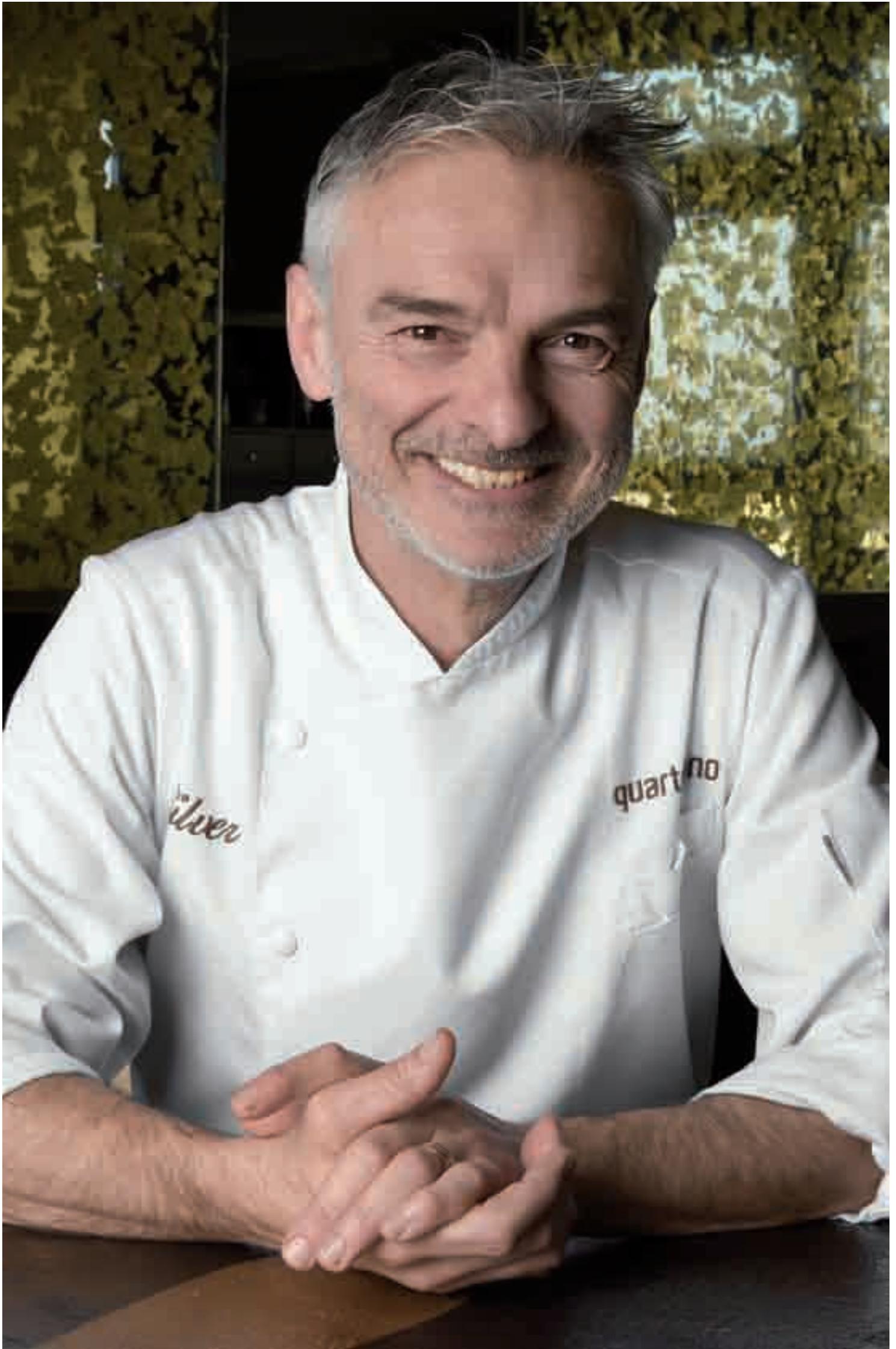
Tutti Marchesiani.

“Con orgoglio. Gualtiero Marchesi ha rappresentato la nuova partenza della cucina italiana e io ho avuto la fortuna di vivere negli anni ‘80 il salto dalla cucina tradizionale alla nouvelle”.

E dopo i 12 anni ai Tre Re di Brisighella con l’intermezzo a Senigallia da Mauro Uliassi grazie al tuo talento sei approdato al Quartopiano inizialmente da imprenditore con Giorgio Bigoni, direttore dei Tre Re.

“Sono stati intensi e formativi anche i pochi mesi passati da Uliassi che aveva già due stelle Michelin. Li ho appreso filosofia e tecniche del lavoro ad alto livello





e l'arte di gestire una brigata che in quel caso era di 20 persone. Quando si è trattato di decidere per il Quartopiano gli amici ce lo sconsigliavano perché non era su strada ma all'interno di un centro congressi e uffici. La sfida è stata grande e per 3 anni è andata molto bene. La gente accorreva sia per la novità che per il buon nome che ci portavamo dietro dai Tre Re. Dopodiché con una formula diversa proposta dal gruppo SGR siamo rimasti io e Fabrizio Timpanaro, il maître di sala e sommelier”.

E come è andata?

“Non dovendo più ragionare come chef imprenditore da 8 anni a questa parte lavoro con grande tranquillità concentrato sulle mie pertinenze. A me piace cucinare e nel mio habitat naturale vivo continui stimoli. La gente è soddisfatta, apprezza e ritorna, l'atmosfera è serena e la proprietà ci viene incontro per ogni esigenza. Con la grande ricerca portata avanti dal cerimoniere Fabrizio nello scoprire e testare i vini giusti, la cantina è passata da 250 a circa 600 etichette importanti con una scelta equilibrata del meglio del bere italiano e d'Oltralpe che non svena i nostri clienti”.

Quali sono le qualità che ti riconoscono come chef?

“Tecnicamente il proporre una cucina creativa dai gran ingredienti, molto leggera con grassi ridotti al minimo e con un occhio di riguardo alla tradizione povera della Romagna. Come persona la capacità di fare squadra. Non sono solo io il cuoco del Quartopiano. Il merito è anche della mia brigata, dell'energia positiva emanata dalla squadra. 7 persone con le quali grazie al rapporto di stima e simpatia reciproca, ci carichiamo a vicenda”.

Grande successo anche per il QP Lunch.

“Sì, ogni giorno a pranzo dal lunedì al venerdì proponiamo un menu a buffet per una clientela business e di uffici che vuole mangiare leggero, veloce e a prezzi accessibili senza perdere qualità.

Mentre il ristorante è aperto per il pranzo della domenica e la sera dal martedì al sabato con una carta che difende il km buono e si presenta sempre in evoluzione nel proporre pesce e carni sempre freschi e di alta qualità che cambiamo 4 volte all'anno. Ogni settimana abbiamo anche un menu degustazione diverso che privilegia i prodotti di stagione. I coperti sono circa 65 che aumentano quando in estate apriamo la grande terrazza”.

Quali sono le tue portate preferite?

“Io sono carnivoro per tradizione familiare. Mangerei un brasato, una guancia, dei cappelletti accompagnati da un buon vino corposo”.

A casa chi cucina?

“ Mia moglie. Mi piace godermi la famiglia ricaricando le pile e mangiamo cose semplicissime il meno pasticciate possibile. A casa mi libero il palato dai gusti più sofisticati che provo durante il lavoro e lascio fare a lei. Anzi colgo l'occasione per ringraziarla di avermi accompagnato nel mio percorso e di non

avermi mai fatto pesare il tempo che non ho dedicato a lei e a tutta la famiglia nei 35 anni di lavoro a pieno regime dentro le cucine”.

‘Non si mette in mostra e perciò risplende. Non si afferma e perciò si manifesta. Non si vanta e perciò gli viene dato merito. Non si gloria e perciò viene esaltato’
LAO TSE filosofo cinese



VENTIS

L'E-SHOPPING PARLA ITALIANO



Ventis.it è il portale di shopping online di proprietà di Iccrea Banca. Con Ventis puoi fare acquisti in totale sicurezza, scegliendo ogni giorno tra i grandi marchi internazionali e italiani.

Ogni giorno per te i migliori marchi a prezzi irrinunciabili!

ventis.it

MODA ENOGASTRONOMIA CASA CITY

eBCC
CREDITO COOPERATIVO

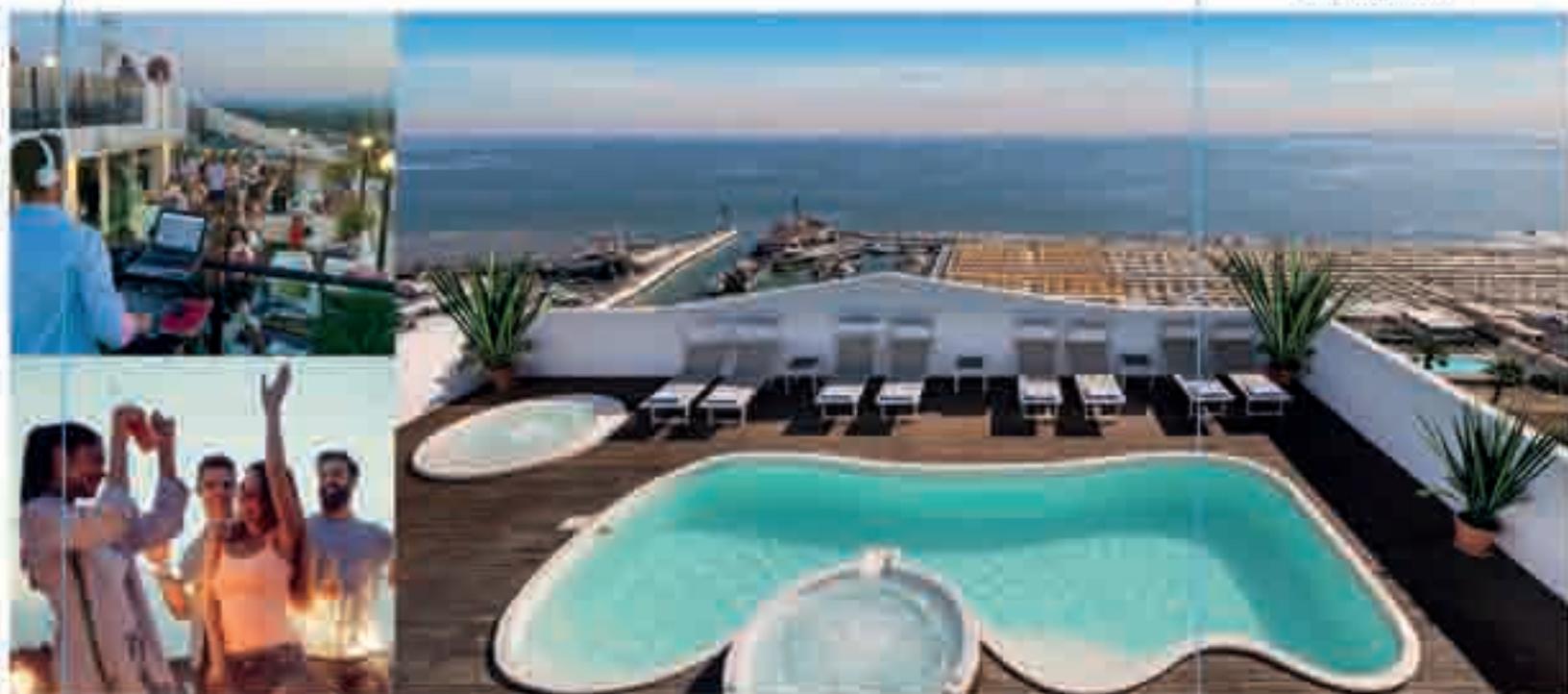


GRUPPO ATLANTIC

OSPITALITÀ, EVENTI, RISTORANTI

IL TUO PARTY IN TERRAZZA PANORAMICA

Per la tua prossima festa o evento, con la comodità della piscina e il relax e l'oceano di Riccione, la Terrazza del Nautico è la location perfetta per ogni tipo di evento. Offerta completa: DJ Set, bar, musica, festa di 24 ore e oltre. Ogni giovedì sera Summer Party con DJ Set e apericena, tutte le altre sere, la Terrazza è a tua disposizione. Offerta di programmazione festiva: la tua festa in piscina, pranzo esclusivo.





UNO DEI
ESSENTIAMENTI RICCIONE



www.atlanticspa.com | 0541 210031

ANTIC RICCIONE

STORAZIONE E BENESSERE

UNO DEI
ESSENTIAMENTI RICCIONE

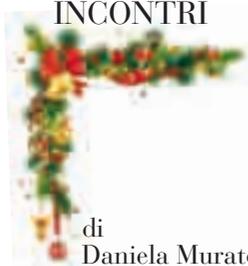
ATLANTIC SPA
WELLNESS & SPA MANAGEMENT, S.p.A.



www.atlanticspa.com | 0541 210031

@greenriccione
@atlanticspaonline

Via Lungomare della Libertà, 15 - Riccione, RN



di
Daniela Muratori

PERCHÉ IO, UN GIORNO, DA GRANDE, FARÒ IL POMPIERE

«Perché io, un giorno, da grande, farò il pompiere», è la frase che Grisù diceva alla fine di ogni episodio del celebre cartone animato degli anni '70, che aveva come protagonista l'ultimogenito di una grande stirpe di draghi «avvampatori», che sogna di diventare pompiere. L'opera preziosa dei Vigili del Fuoco ha sempre attirato i più piccoli, così come ha appassionato i più adulti con il cinema e i suoi effetti speciali, con film come *L'inferno di cristallo*, *Fire squad-incendio di fuoco*, *Squadra 49* – solo per ricordarne alcuni – dove i pompieri lottano contro la forza distruttiva del fuoco. Poco e tutto si sa dei pompieri, perlopiù dove si trova la caserma di Rimini



e quale numero comporre per segnalare un pericolo, ecco perché ho chiesto un incontro con il nuovo Comandante della caserma dei VV.F. di via Varisco: Dott. Ing. Gianfranco Tripi, il quale ci tiene a spiegarmi «che la realtà è un po' diversa dalle *fiction* americane, dove in genere si vede la classica *fire station* che è differente da quella italiana, perché la particolarità dell'Italia è di avere un corpo nazionale dei Vigili del Fuoco, strutturato in maniera analoga su tutto il territorio nazionale, che prevede un Comando Provinciale, con una serie di distaccamenti, che sono quelli che permettono di coprire il soccorso su tutto il territorio provinciale, con dei confini che sono solo amministrativi e non operativi. Infatti le risorse che si possono utilizzare non sono solo locali, ma sono in linea teorica quelle di tutto il territorio nazionale, per cui in caso di emergenze di tipo complesso che richiedano più risorse nell'immediato, come sta succedendo adesso con i fiumi in piena, dove c'è una situazione critica di massima all'erta, si mobiliteranno tutti i Comandi e le regioni più vicine, le quali invieranno uomini e mezzi con il vantaggio, dunque, che essendo corpo nazionale si ha la possibilità di mobilitare più risorse in un tempo ristretto».

A Rimini c'è solo il Comando di via Varisco o esistono altre sedi sul territorio?

«C'è un contingente di persone presso l'aeroporto Rimini-SanMarino, identico a quello della sede principale, si tratta di personale specificamente destinato a operare

all'interno dell'aeroporto. Un servizio dedicato. In più abbiamo un distaccamento a Cattolica e uno a Novafeltria, mentre d'estate da alcuni anni si attiva, con risorse dell'Agenzia Regionale per la Sicurezza Territoriale e la Protezione Civile, un distaccamento stagionale a Bellaria. In ognuna di queste sedi è presente una squadra nella composizione tipica di 5 persone: un caposquadra, 4 Vigili di cui uno è l'autista».

Come vengono richiesti gli interventi e qual è la risposta della squadra al tipo di intervento?

«Con il 115, numero col quale si richiede l'intervento dei Vigili del Fuoco. Valutata la richiesta, si

invia generalmente una squadra con il mezzo APS (Autopompaserbatoio) che di solito è quello che riesce a risolvere gran parte degli interventi. Se si alza il livello di difficoltà si inviano altre squadre e mezzi in supporto del tipo richiesto per lo specifico intervento, quali autobotti, autogru, autoscale o altri mezzi con attrezzature speciali. Per interventi ancora più complessi le ulteriori risorse possono essere richieste alla sala operativa della Direzione Regionale dei Vigili del Fuoco, con sede a Bologna, mentre se è l'emergenza è ancora più grave deve entrare in azione il centro operativo di Roma, che gestisce le risorse su tutto il territorio».

Ma per le vostre numerose attività vi avvalete anche di Vigili del Fuoco volontari?

«A livello nazionale i numeri sono importanti, circa 10.000. Abbiamo due tipologie di Vigili del Fuoco volontari. Quelli che sono di supporto ai Comandi e quelli che operano presso i distaccamenti volontari, che di fatto svolgono lo stesso ruolo di una squadra dei Vigili del Fuoco professionisti, salvo che negli interventi più complessi nei quali si rende necessario anche la presenza di questi ultimi. Con il compimento della maggiore età, si può fare domanda spontaneamente come Volontario dei Vigili del Fuoco presso i Comandi. Eseguita una visita medica, accertati i requisiti personali viene fatta l'iscrizione ai vigili volontari e a quel punto all'iscrizione segue un corso gratuito. Sono i vigili permanenti che gestiscono i volontari.»

Quali i casi in cui vi trovate più spesso ad intervenire insieme a questo tipo di personale?

«Nei casi di calamità, come ad esempio un sisma, si agisce inviando un grande numero di unità operative, mezzi di intervento ed anche apposite risorse logistiche con lo scopo di creare un'autonomia rispetto alle risorse locali e di fatto istituire un nuovo Comando capace di gestire l'emergenza. Autonomia significa: tende, impianti elettrici, mense, cucine, gruppo elettrogeno in modo tale che in caso di calamità si costituisce sul cratere di un'emergenza una sede operativa con le caratteristiche di un Comando, ma con strutture campali. I volontari della Protezione Civile che intervengono nelle calamità hanno il compito preciso di assistere la popolazione allestendo appositi campi base. Sempre di più si stanno sviluppando delle competenze operative per cui in caso di trombe d'aria, piogge eccessive che comportano allagamento di cantine e quant'altro ci dev'essere collaborazione, per cui alcuni degli interventi richiesti tramite il 115 quelli che presentano meno difficoltà operative e rischi limitati, vengono assegnati ai volontari di Protezione Civile mentre gli interventi più specifici con rischi maggiori vengono gestiti direttamente dai Vigili del Fuoco».

Le condizioni climatiche degli ultimi anni hanno interessato i Vigili del Fuoco non solo in attività relative al fuoco ma anche per altri interventi?

«Quando arrivano in tempi brevissimi un elevato numero di richieste di intervento, occorre passare da una modalità ordinaria a una modalità straordinaria. sia con il richiamo di personale libero dal servizio per integrare le squadre ordinarie, sia con il personale della Protezione Civile e questo consente di ottenere quei tempi di risposta contenuti che il cittadino si aspetta. Dispiegare queste risorse in breve tempo significa ridurre i tempi di attesa in maniera accettabile. Alluvioni, inondazioni, frane, o incendi di attività importanti sono interventi che impegnano parecchio e il Comando ha 4 sedi per cui occorre fare un buon lavoro di coordinamento. Qualsiasi intervento può comportare più conseguenze, dall'alluvione ci si può trovare ad affrontare anche l'incidente stradale per cui il personale dei Vigili del Fuoco deve sapere fare tutto. Ecco perché nel nostro Corpo si devono distinguere gli specialisti e le specializzazioni. Gli specialisti, che vengono generalmente impiegati solo in quello specifico settore, sono: elicotteristi, sommozza-



tori, personale delle telecomunicazioni, portuali. Tutti gli altri nel corso della loro carriera maturano delle specialità attraverso dei pacchetti formativi. Oltre alla formazione di base che consente di affrontare la generalità degli interventi (incendi, incidenti stradali, soccorso a persone, ecc.) nel corso della carriera le competenze si incrementano con ulteriori specialità. Per citarne qualcuna NBCR: Nucleare Biologico Chimico Radiologico,

TAS: Topografia Applicata al Soccorso (mappatura delle aree ad esempio per documentare le perlustrazioni nel caso di persona dispersa o per individuare le "zone rosse" nei centri abitati a seguito di sisma), poi abbiamo le specialità SAF: Soccorso Speleo Alpino Fluviale nel caso di fiumi, zone impervie, cavità, pozzi, gru, impalcature, Soccorso Aeroportuale, Soccoritori Acquatici, sono quelli che operano in ambiente acquatico di superficie. Per il personale autista le specializzazioni sono diverse poiché è prevista la capacità di guidare una tipologia di mezzi molto variegata, l'autista non guida solo una tipologia di camion, in quanto potrebbe trovar-

si a guidare il classico camion dei pompieri APS: Auto Pompa Serbatoio ma anche autoscale, autogru, mezzi anfibi, mezzi bimodali strada-ferrovia, gatti delle nevi. Inoltre passare alla guida di un automezzo a un altro significa tener conto di tutte le attrezzature che si porta dietro. Del resto si tratta di una grande cassetta degli attrezzi su ruote che consentono di avere quanto neces-

sario per la maggior parte di interventi: acqua, tubazioni, lance, autorespiratori, sistemi di illuminazione, scale, gruppi cesoie-divaricatori per liberare le persone incastrate a seguito incidenti stradali, cuscini di sollevamento per soccorrere persone a seguito di crolli di strutture e tanto altro ancora. A differenza di quello che succede all'estero, in campo italiano i Vigili del Fuoco si occupano anche della prevenzione incendi che riguarda in particolare le attività soggette ad elevato affollamento o che presentano difficoltà per l'esodo, quali cinema, teatri, case di cura, case di riposo, manifestazioni, oppure le attività in cui si detengono materiali e sostanze

pericolose. Tali attività hanno bisogno di una specifica autorizzazione ai fini antincendio con una procedura necessaria affinché quell'attività possa esercire. Quindi si interviene non solo quando il danno si è verificato ma anche preventivamente. Questa che potrebbe sembrare un'attività amministrativa in realtà ha una funzione molto importante: fare emergere l'inadempienza della rego-

la tecnica prima che questa possa manifestare eventuali conseguenze quali un incendio o altro tipo di pericolosità. Per quanto riguarda la sicurezza sul lavoro, come previsto dal Testo Unico D.Lgs. 81, eroghiamo anche corsi di formazione per gli Addetti Antincendio, dei quali a seguito di esame certifichiamo l' idoneità ».

So che siete presenti nelle scuole dove divulgate l' informativa necessaria e presentate dei veri e propri progetti?

«Ci sono delle campagne avviate già da anni come “Scuola sicura” per le scuole elementari, altre che riguardano studenti dell'ultimo anno delle scuole alberghiere, i quali frequentano di fatto un corso per addetti antincendio, progetti per la legalità con altri Enti dove noi curiamo la parte antincendio.

Inoltre, come riportato sul sito internet del Comando si svolgono attività presso tutte le scuole, dalle elementari alle superiori, con dei progetti che spiegano agli alunni qual è il compito dei Vigili del Fuoco, come prevenire gli incendi ed in generale gli infortuni e cosa fare in caso di emergenza, , modulando, a seconda dell'età, la formazione.

C'è molto entusiasmo da parte dei piccoli soprattutto per uno dei nostri progetti che li vede partecipi in prima persona, dove addirittura dopo una serie di esercitazioni devono spegnere un vero e proprio fuoco, si tratta del campo dimostrativo Pompieropoli che è organizzato dai Comandi Provinciali dei Vigili del Fuoco in collaborazione con l'Associazione Nazionale dei Vigili costituita prevalentemente da ex Vigili del Fuoco ».

Perché Protezione Civile e Vigili del Fuoco spesso si ritrovano a lavorare insieme, che ruolo ha la Protezione Civile?

«La Protezione Civile è un sistema. A livello locale ci sono delle agenzie regionali e comunali dove viene istituito un ufficio di Protezione Civile. Per legge il Corpo dei Vigili del Fuoco è la componente fondamentale



della Protezione Civile. Il Dipartimento della Protezione Civile è la struttura preposta al coordinamento delle politiche e delle attività in tema di protezione civile, facente capo alla Presidenza del Consiglio dei Ministri, con articolazioni a livello locale e di cui fanno parte: forze comunali, provinciali, regionali, Polizia, Carabinieri, Croce rossa, Esercito, 118, Vigili del Fuoco, volontariato per l'assistenza anche psicologica alla popolazione. Oggi far parte della Protezione Civile significa appartenere a un sistema che si deve preparare prima che succeda l'inevitabile e per que-

sto motivo occorre strutturare il soccorso. Con l'esercitazione “Romagna 2019”, simulazione di un sisma che si richiama a quello del 1483 che ebbe come epicentro Bertinoro, si sono messe alla prova il coordinamento tra le strutture operative e la messa in sicurezza dei beni culturali, in collaborazione con il MiBACT e IBACN, Carabinieri e Vigili del Fuoco, con un risultato di un buon coordinamento e collaborazione, e partecipazione dei cittadini».

Dopo questo interessante colloquio, anche se è scontato, mi rendo conto di quanto sia sempre più importante e vitale il ruolo dei Vigili del Fuoco, allorché il Comandante mi invita a visitare la caserma dove in alcuni punti è stato allestito un piccolo scorcio museale di quello che erano in passato i Vigili del Fuoco: quali erano le divise, gli strumenti i mezzi, e mi dice che a preparare questi quadri plastici sono quei Vigili del Fuoco in pensione, ancora attivi, volenterosi ma non più operativi e che non riescono a lasciare quella bella famiglia dove oltre che affrontare i rischi ci si ritrova a ridere, scherzare e condividere le gioie e i dolori della vita.

Lontano ormai, quasi un ricordo di chi chiamava il numero dei Vigili del Fuoco con la classica richiesta; “Aiuto, venite, presto il gatto è in cima all'albero, venite a salvarlo!”



Natale a Misano

LA PIAZZA DEL NATALE

Piazza della Repubblica

SABATO 7 DICEMBRE DALLE 14:30
Accensione luminaria, mercatino natalizio e spettacoli
• "La Regina dei Ghiacci" - Narrazione e Animazione
• "La Gaiobanda" - Musica itinerante

SABATO 14 DICEMBRE DALLE 14:30
Mecatino natalizio e spettacoli
• "Il Magico Bosco di Gan" - Narrazione e Animazione
• "Mägicherie" - Magia e clowneria
• "I Signori della Neve" - Parata animata su trampoli

SABATO 21 DICEMBRE DALLE 14:30
Mecatino natalizio e spettacoli
• "I nanetti furbetti" - Animazione itinerante
• "La Gaiobanda" - Musica itinerante
• "The Pisis on the road" - Circo contemporaneo e tessuti aerei e giocoleria

SABATO 28 DICEMBRE DALLE 11:00
Bagno in mare con Babbo Natale - Piazzale Roma

LUNEDÌ 6 GENNAIO DALLE 14:30
Festa della Befana: distribuzione di regali ai bambini di Misano, mercatino e spettacoli
• "Lemonuar in Magaria" - Fuoco e acrobatica aerea
• "Roaring Emily Band" - Marching band
• "Baracca dei Buffoni" - Animazioni itineranti su trampoli
Panettone, vin brulé e tè caldo offerti dall'associazione AVIS di Misano

PORTO VILLAGE CHRISTMAS

Località Portoverde

DOMENICA 1, 8, 15, 22 DICEMBRE 10:00-18:00
Mecatino natalizio, animazione, casa di Babbo Natale e Pony in piazza a cura del Comitato Commercianti Portoverde

PRESEPI ARTISTICI

DALL'1 DICEMBRE AL 20 GENNAIO
Presepe meccanico in via Bolto a cura di Ferdinando Righetti

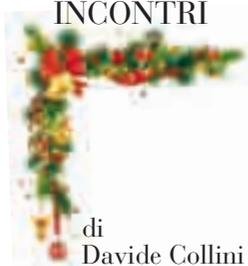
DAL 24 DICEMBRE AL 6 GENNAIO
Presepe meccanico a Scacciano (Locali ex scuola materna) a cura di Valter Meluzzi

DALL'8 DICEMBRE AL 6 GENNAIO
Esposizione di presepi artistici nelle vetrine dei negozi di via della Repubblica a cura di Anna, Carla e Ivana Tacchi

DALL'8 DICEMBRE AL 6 GENNAIO
Presepe in Piazza De' Chirico Località Belvedere

NATALE NELLE FRAZIONI

MISANO BRASILE	VILLAGGIO ARGENTINA	SCACCIANO	MISANO MONTE	MISANO CELLA	SANTAMONICA	BELVEDERE
DOMENICA 8 DICEMBRE Parco del Sole Accensione della lanterna	MERCOLEDÌ 4 DICEMBRE 19:00 - Sala Polivalente Esposizione del presepe del paese (19:30 - 19:45)	DAL 24 DICEMBRE 19:00-19:00 Locali ex scuola materna Presepe meccanico Mercoledì 28 dicembre Luminarie e sfilata	SABATO 7 DICEMBRE 20:30 Festone adipante Chiesa Piazza di Misano e scuola comunitaria di Misano	SABATO 7 DICEMBRE 18:00 Centro di Quartiere Esposizione presepe artistico	DOMENICA 8 DICEMBRE 10:00 - Piazza della Musica 21:30 Accensione della lanterna Esposizione presepe artistico	MARTEDÌ 24 DICEMBRE 21:30 Piazza de' Chirico Sfilata presepe artistico Esposizione presepe artistico
DA LUNEDÌ 9 DICEMBRE Parco del Sole Festone con sfilata luminarie, lanterna per Babbo Natale	MERCOLEDÌ 4 DICEMBRE Accensione Luminarie Natale a cura del comitato Piazza Natale	DOMENICA 18 DICEMBRE Centro di Quartiere Piazza degli Ufficiali	MARTEDÌ 14 DICEMBRE Cocktail per bambini dalla 18:00	SABATO 21 DICEMBRE Festone con sfilata luminarie e sfilata della frazione	MARTEDÌ 24 DICEMBRE 10:00-12:00 Concorso del presepe al centro della frazione	
DOMENICA 22 DICEMBRE 18:00-17:00 Festone del paese Festone Babbo Natale	DAL 7 DICEMBRE AL 5 GENNAIO - 21:00 Sala Polivalente Festone Natale Luminarie (21 dicembre, ore 11:00) sfilata con bambini	DOMENICA 22 DICEMBRE 14:30 Piazza Madonna Esposizione presepe dalla 18:00 a cura della Proloco	MARTEDÌ 24 DICEMBRE 15:00 Festone adipante Chiesa Comunitaria di Misano	MARTEDÌ 24 DICEMBRE 15:00 Centro di Quartiere Festone con Babbo Natale e compagnia con sfilata della frazione	16:00 Esposizione presepe artistico Esposizione presepe artistico	
MARTEDÌ 24 DICEMBRE 10:30-12:30 Concorso tra frazioni della frazione della frazione	LUNEDÌ 24 DICEMBRE DALLE 14:00 Sala Polivalente Esposizione presepe a cura del comitato Piazza Natale	DOMENICA 5 GENNAIO 21:00 Centro di Quartiere Esposizione presepe artistico		DAL 21 AL 29 DICEMBRE 21:00 Centro di Quartiere Festone natalizio	17:00 - Piazza della Musica Concorso tra frazioni Esposizione presepe artistico	
					21:30 Musica e processione della frazione della frazione Esposizione presepe artistico	



di
Davide Collini

Caffè Pasticceria VECCHI

PRELIBATEZZE RIMINESI FIN DAL 1845

Rimini, verso la metà del 1800, si sta progressivamente avvicinando ad una nuova fonte di economia, il turismo balneare, che vedrà nei conti Ruggero e Alessandro Baldini assieme a Claudio Tintori, gli artefici del primo stabilimento riminese della marina (si veda a questo merito l'articolo dello scrivente sul numero 7 di Geronimo Magazine dedicato al Kursaal di Rimini).

Anni di fermento e voglia di rinnovamento, quindi, che anticipano quello che avverrà ancor più in larga misura, nella seconda metà del 1800 e ai primi del novecento.

I giornali e le cronache del tempo ci raccontano che la prima bottega del caffè di cui si hanno notizie risale alla fine del 1700 ed è situata nella centrale Piazza della Fontana e che attorno al 1820 nel centro storico di Rimini svolgono attività ben sette caffetterie. La stragrande parte della popolazione riminese, che vive in quel periodo di un'economia agricola povera e spesso di stenti, frequenta perlopiù le numerose osterie a buon mercato mentre gli aristocratici e la nobiltà i circoli privati, i salotti e appunto, le nuove caffetterie, più consone al loro status sociale: in questi ambienti, spesso raffinati, si possono tessere rapporti e degustare chiaccherando una buona tazza di caffè, cordiali, pregiati liquorini, dolciumi, pasticci e fumanti cioccolate in tazza. Prezzo medio del caffè all'epoca: un bajocco e mezzo.

Tutto questo decreta la fortuna di questi luoghi d'incontro che tenderanno ad affermarsi sempre di più anche nella marina, con l'avvento il 30 luglio 1843, del primo "Stabilimento privilegiato dei Bagni di mare" dei sopracitati Conti Baldini e Claudio Tintori.



Forse sono queste considerazioni che spingono, nei primi anni del 1840, i fratelli Vecchi a stabilirsi a Rimini dal Piemonte e ad aprire, come ci racconta l'attuale proprietaria Michela Barbieri, nel 1845 in piazza Cavour

(allora Piazza della Fontana) Il "Caffè Pasticceria Confetteria Vecchi" detto anche all'epoca "il Caffè dei Signori".

Imprenditori entusiasti della loro iniziativa, investono tutto nella loro attività pubblicizzandola e fornendo alla clientela prodotti di prima scelta. I locali, arredati con gusto ed eleganza, l'ottima posizione centrale ne decretano il successo e la Caffetteria Vecchi diviene subito un simbolo del saper vivere, frequentatissima da tutti i riminesi abbienti del periodo.

Ai primi del novecento, non avendo eredi, i fratelli Vecchi decidono di prendere sotto la loro tutela un ragazzetto praticamente adottandolo, facendolo studiare e frequentare scuole di pasticceria.

Questo giovanissimo e capace talento, Ciro Brunori, diviene in breve tempo una vera e propria leggenda del settore: le paste che crea non hanno uguali, la fama si diffonde in ogni dove e la caffetteria si afferma espandendosi in dimensioni. Con la scomparsa dei fondatori erediterà locali e attività.

Michela ricorda con grande affetto e stima questa figura vissuta talmente a lungo da vedere novantasei primavere e ci racconta, non senza un po' di commozione, come avvenne il loro incontro nei decenni successivi.

Ciro Brunori, negli anni successivi al secondo dopoguerra e ormai in pensione, decide a malincuore di lasciare la gestione che passa alla signora Anna Maria Bettiol: donna in-

traprendente, conduce il Caffè Pasticceria fino agli inizi degli anni '80 del secolo scorso.

Nel frattempo la nostra Michela ha accumulato grande esperienza. Nel 1970 è solo una ragazzina quando inizia al Caffè Giovannini in Corso d'Augusto. Si fa subito notare per le sue capacità e il proprietario

(Giovannini) di lì a poco, le affida prima l'avvio del nuovo locale in via Serpieri e poi, negli anni successivi, del terzo vicino al nuovo Mercato Coperto (nel frattempo si sposa) che condurrà con il marito per sette anni.

Si arriva così al 1985.

La voglia di fare e di crescere porta Michela Barbieri, suo marito Oriano Paci assieme ai fratelli Massimo e Paolo Barbieri a prendere proprio in gestione il Caffè Pasticceria Vecchi in piazza Cavour subentrando alla signora Anna Maria Bettiol che lascia l'attività. Questo sarà un periodo di grandi soddisfazioni ricorda Michela, soprattutto perché vedrà il proprietario dei locali, il rinomato e anziano pasticcere Ciro Brunori, consigliare e tramandare quotidianamente tutta la sua esperienza ai nuovi gestori. Non solo. Quest'ultimo, riconoscendo nel nuovo staff i tanto desiderati eredi del suo lungo lavoro, lascerà loro una sorta di autentico e prezioso ricettario di tutte le sue prelibatezze sviluppate dai primi decenni del secolo scorso, un vero e proprio libro scritto di sua mano con pesi, dosi, misure accorgimenti per ottenere "pasticci" sopraffini, il meglio del meglio.

Michela con il marito Oriano e i fratelli Barbieri gestiranno il Caffè Vecchi in Piazza Cavour fino al 2003 quando, ormai deceduto Ciro Brunori, la proprietà mette in vendita i locali, Caffè e appartamento soprastante compreso.

"Volevamo quel locale, era ormai casa nostra, ed abbiamo fatto un'offerta importante (si parla di cifre a nove zeri delle vecchie lire...) ma, per vari motivi che non sto ad elencare, purtroppo non ci siamo riusciti. Con rammarico abbiamo dovuto lasciare ma avevamo già acquisito il nome. Ci siamo messi così a cercare un ambiente che avesse la canna fumaria indispensabile per la nostra attività. Impresa non facile, ma alla fine lo abbiamo trovato nella nostra attuale sede vicino al ponte di Tiberio".

Personalmente, come fedele frequentatore da anni, devo

dire che la scelta è stata ampiamente azzeccata: la posizione è splendida, il locale curato e la pasticceria degna di un nome così famoso e ricca di autentiche tradizioni dolciarie riminesi, cosa chiedere di più?...

"Questo lavoro è tutta la nostra vita e ci regala ogni giorno, enormi soddisfazioni che compensano in parte la grande fatica e l'impegno per portare avanti un discorso di alta qualità come avrebbe sicuramente voluto il rimpianto Ciro Brunori".

C'è da dire che Michela, Oriano, Massimo e Paolo, tutto l'intero staff del Bar Pasticceria Vecchi, hanno evoluto l'eredità avuta portandola a livelli di assoluta eccellenza (provare per credere) mettendoci talento ed una grande, enorme passione che, come sempre, fa la differenza in ogni attività degna di tale nome.

La loro pasticceria, ora come allora realizzata con prodotti genuini, di alta qualità e selezionati con cura, regala sapori dimenticati e attimi di pura, irrinunciabile gioia... una vera e propria festa per il palato.

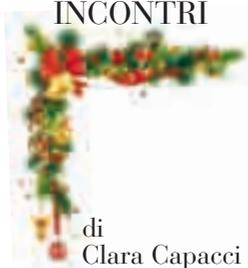
Concludendo questa bella chiaccherata sul Caffè Pasticceria Vecchi ringrazio e saluto Michela che così gentilmente mi ha raccontato parte della sua vita. Più tardi mi soffermo qualche attimo a rimirare dei vecchi vasetti di latta per la Mostarda Romagnola al cedro dei fratelli Vecchi creati agli inizi del novecento: portano litografata sopra un pezzo di storia, la storica piattaforma sul mare, una vera icona riminese, bellissimi.

Socchiudo gli occhi e mi sembra di ritornare ai quei primi anni del secolo scorso, in piazza Cavour, fra belle dame e signori in doppiopetto e cappello: dopotutto molte delle famose ricette sono ancora le stesse ed è solo grazie a Michela e a tutto il suo staff se possiamo fare un salto temporale e deliziarcene ancora.

Che dire... il Caffè Pasticceria Vecchi è qualcosa di più di un mito, è un vero pezzo di storia cittadina di cui andare fieri, un'autentica, golosa perla da salvaguardare e tramandare alle future generazioni: ora come allora, entrate e lasciatevi tentare, non ve ne pentirete sicuramente.

Da qualche parte, ne sono certo, i fratelli Vecchi e Ciro Brunori vi sorrideranno orgogliosamente compiaciuti.





EMMA PETITTI

Emma Petitti, assessora al bilancio, riordino istituzionale, risorse umane e pari opportunità della Regione Emilia-Romagna; già parlamentare del PD e segretaria provinciale del Partito Democratico.

49 anni, di cui circa 30 passati a dedicarsi al sociale e all'impegno politico.

Il viso è sorridente, il portamento rassicurante e l'atteggiamento dolce e affabile da cui traspaiono però fermezza e grinta. Sempre pronta ad ascoltare chiunque l'avvicini - nonostante il cellulare squilli continuamente - resta molto disponibile per rispondere a tutti. Impeccabile nella sua "divisa" pantalone nero e camicia bianca. Sobria ed essenziale, come direbbero gli inglesi, *no frills*. Un aspetto che definisce la sua personalità: semplice, diretta e responsabile.

Emma, da dove parte questa grande passione per la politica?

"Sin da ragazza ho respirato il profumo della politica. Mio padre era un militante nel PCI, non perdeva nessun incontro di sezione. Mi ha contagiata! In famiglia le discussioni politiche erano all'ordine del giorno, così dopo la laurea ho deciso di dedicarmi a tempo pieno a questo progetto di vita, che per me è il più bello del mondo, perchè mi pone a contatto con la gente, con le persone. Mi porta all'ascolto e soprattutto mi fa sentire utile alla società, in particolare quando riesco a trattare i grandi e piccoli problemi della quotidianità dei miei concittadini".

E oltre alla politica, cosa c'è?

"La mia famiglia, mia madre, mia sorella, le mie splendide nipotine e naturalmente il mio compagno Tonino che condivide la mia stessa passione. E poi ci sono gli amici, che sopportano le mie esternazioni politiche (dice scherzando). La famiglia e gli amici mi aiutano molto proprio per staccare da quella che è una professione totalizzante che sento come una grossa responsa-



bilità civile e che affronto ogni giorno con entusiasmo, sempre come fosse la prima volta".

Tu lavori in Regione che ha sede a Bologna. Quali sono le differenze tra gli Emiliani e i Romagnoli?

"Viaggio da Piacenza a Cattolica e francamente più che differenze noto grandi similitudini. Una popolazione generosa e lavoratrice, che non si piange addosso e che si impegna in ogni intrapresa. Sono tantissimi i settori in cui eccelliamo, dall'abbigliamento all'enogastronomia, senza dimenticare tutto il mondo legato ai motori e all'industria del turismo di cui siamo protagonisti assoluti. Queste energie che si miscelano in un'unica Regione fanno sì che nel corso degli anni siamo diventati - se-

condo le comparazioni degli istituti di ricerca - i numeri uno in svariati campi. Ovunque ci riconoscono la capacità di saper lavorare con grande entusiasmo e allegria. Una cosa di cui sono particolarmente fiera sono i dati riguardanti l'occupazione femminile, che in Emilia-Romagna superano del 10% la media nazionale".

Il tema delle donne, come risaputo, ti è particolarmente caro.

"Sì molto. E' una questione a cui sono stata molto sensibile sin da giovanissima, tanto da aver scelto nella mia tesi di laurea (Emma è laureata in filosofia) il rapporto tra 'Donne e Scienza'. Lavorare per lo sviluppo delle Pari opportunità significa impegnarsi per i diritti, per la crescita, per lo sviluppo e per il benessere di un territorio e di tutto il Paese. In Provincia di Rimini possiamo vantare delle associazioni, dei lavoratori e dei volontari particolarmente sensibili e attenti che portano avanti un lavoro quotidiano straordinario, dall'impegno alla valorizzazione delle donne nel mondo del lavoro, come la parità salariale e la conciliazione, per poi passare al contrasto alla violenza e alle discriminazioni di genere".



PH Giorgio Salvatori

Tra le tue deleghe anche il Bilancio, tra i più virtuosi d'Italia.

“Esatto. Anche nel bilancio 2020-2022 non toccheremo le tasse ai cittadini, ma renderemo strutturali le riduzioni fiscali e tariffarie per famiglie e imprese, facendo risparmiare ai cittadini oltre 80 milioni di euro l'anno. A questo si aggiungono più investimenti e misure per la coesione sociale e lo sviluppo del territorio, per una Regione forte, all'avanguardia e attenta a non lasciare indietro nessuno”.

La tua città preferita della Regione?

“La mia casa è e rimane Rimini, dove rientro tutte le sere e cerco di essere il più presente possibile. A volte questo continuo andirivieni, che si aggiunge ai tanti spostamenti che faccio in Regione, è impegnativo, ma il richiamo della mia terra è sempre molto forte. Faccio parte della categoria dei campanilisti (scherza). Rimini è Rimini”.

Cosa fai nel tempo libero?

“Mi piace molto leggere e andare al cinema, ma devo dire che non riesco a distinguere tra tempo libero e di lavoro. L'attività amministrativa è per me così coinvol-

gente che non saprei dire quando termina l'uno e comincia l'altro”.

Oggi va molto di moda l'etichetta radical chic, ti senti anche tu così?

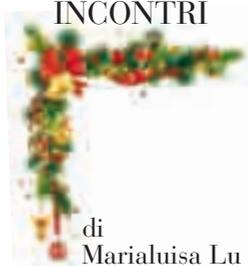
“Assolutamente no (ride). Non so nemmeno esattamente cosa si intenda con questa definizione”.

Ad esempio vacanze in luoghi esclusivi....

“Trascorro le vacanze nella mia città, d'estate vado in spiaggia a Rimini, e frequento molto anche il resto del territorio. Amo inoltre il nostro incantevole entroterra. L'offerta artistica e culturale qui è talmente ampia, che non mi annoio di certo. Mi accorgo che quando incontro qualcuno e dico che sono romagnola, raccolgo i complimenti per il nostro spiccato senso di ospitalità e la nostra accoglienza”.

Progetti per il futuro?

“In questi mesi sono molto impegnata in vista delle elezioni regionali del 26 gennaio nel sostenere il Presidente Bonaccini e presentare il nostro programma per l'Emilia-Romagna del domani. Al momento sono concentrata al massimo su questo (sorride)”.



di
Marialuisa Lu Bertolini

STUDIO GATTEI

Nello studio riminese dell'architetto Alessia Gattei, si respira l'aria di spazi creativi metropolitani di grande charme. Una casa che è anche zona lavoro che trasuda cultura, ricordi, ricerca e che mixa sapientemente elementi vintage di design a quelli contemporanei.

Nata a Rimini e laureata in architettura al Politecnico di Milano lavora principalmente nell'ambito della decorazione e distribuzione d'interni, del design e della creatività.

Di scuola prettamente milanese e quindi razionale per quanto concerne la funzionalità dell'abitare ma essenzialmente "mediterranea" per la capacità di far coesistere la personalità di chi vive il proprio spazio con la bellezza e l'armonia, ricopre la carica di vice presidente di Italia Nostra Rimini e si occupa attivamente di progetti di tutela del patrimonio storico architettonico e naturalistico del territorio.

Alessia Gattei è un'anima vivace con uno spiccato gusto per la ricerca. A Rimini dal duemila con il compagno Fausto Battistel (con il quale divide lo studio Gattei - Battistel) ha realizzato tanti progetti ma è soprattutto attiva in città come Milano e Napoli nella realizzazione di case, showroom, uffici, teatri, grandi strutture mentre sul territorio ricordiamo la cantina di San Patrignano, il Caffè delle Rose e molte abitazioni private.

Lo studio si occupa di progettazione d'interni architettura tradizionale e restauri: "I progetti da noi ideati sono seguiti fino alla realizzazione e studiati nei minimi dettagli. Prima nasce l'idea, spesso supportata da un'approfondita ricerca resa visibile da una serie di schizzi e infine realizzata nelle diverse fasi fino a ottenere un pro-

dotto finito" sottolinea Alessia.

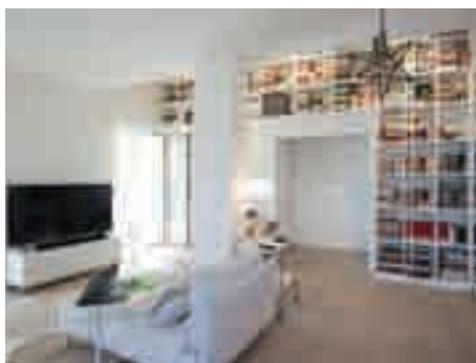
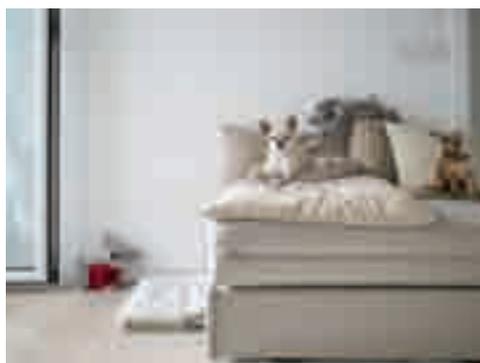
Ultimo lavoro, una casa a San Giuliano mare di settanta metri quadrati, trasformata completamente partendo da una richiesta della committenza e divenuta un'idea innovativa dello spazio. Questo progetto è una sintesi perfetta di come si possa realizzare un restyling con soluzioni creative e scenografiche che conferiscono alla casa un'anima ben definita.

Alessia ha curato l'involucro, cioè tutta la parte strutturale e stabile come la grande libreria che diventa parte integrante della casa, la scelta dei materiali e l'attento equilibrio degli spazi con soluzioni architettoniche e d'arredo strategiche e su misura (come la cucina e gli armadi) che hanno completamente trasformato uno spazio originariamente ordinario in un alloggio decisamente glamour. Il colore bianco è dominante.

Un non colore che diventa filo conduttore di ambienti luminosi, accoglienti e leggeri. In uno spazio piccolo, avere il giusto equilibrio di ogni zona è fondamentale. La grande libreria, elemento d'arredo che diventa contenitore ne è l'esempio. I piccoli spazi realizzati con materiali di prestigio (come in questo caso specifico) permettono magistralmente di utilizzare mobili facilmente sostituibili quando si sente la necessità di rinnovare.

In questa casa lo spazio è performante, essenziale e funzionale, con accorgimenti ad hoc che permettono di utilizzare al meglio ogni angolo. Alessia Gattei, abile "illusionista" ha trasformato un piccolo spazio in un'abitazione luminosa, moderna, di ampio respiro.

Un piccolo gioiello di modernità e di grande energia.



 BEAUTY
LUXURY®

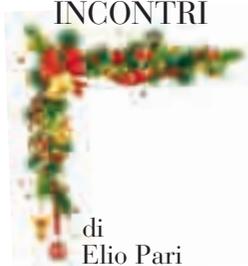


Auguri di Buone Feste!



Scopri la nostra gamma di MiniPiscine idromassaggio e saune

Contattaci: 0541 648566 - info@beauty-luxury.com - www.beauty-luxury.com
Beauty Luxury® Via Flaminia, 300 - 47924 Rimini (RN)



BETTY MIRANDA

“the voice”

Questa volta la storia che racconto la divido a metà, in due. Tra me che scrivo e la protagonista del racconto: abbiamo iniziato questo percorso insieme, lo abbiamo portato avanti spalla a spalla o fianco a fianco: siamo migrati verso altri lidi e palcoscenici in quegli stessi anni. Momenti stupendi per chi fa il nostro lavoro. Ci siamo persi di vista, poi incontrati di nuovo... infine e per fortuna, siamo tornati, “siamo ancora qua”... per dirla alla Vasco Rossi. Lei Miranda Gobetto in arte “Betty Miranda” chiamata semplicemente Betty... oggi come allora è una stupenda ragazza, con bei capelli ricci, che non ha mai perduto grazia e femminilità. Di musica sa praticamente tutto. Le sue playlist hanno l’eleganza smisurata di chi non sbaglia quasi mai un colpo, un pezzo. Ascoltare ogni sua proposta alla consolle è autentica magia.

Dai Betty inizia a raccontare... da quei pomeriggi passati a Radio Riviera.

Dai Betty inizia a raccontare... da quei pomeriggi passati a Radio Riviera.

“Premetto che solo un insieme di strane combinazioni mi ha portato a fare del lavoro nelle prime nascenti radio libere una professione. Tutto è cominciato con la passione per la musica, allora si chiamava *mettere i dischi* in una discoteca vicino casa, il *Number 1*, parliamo del 1975. Nell’inverno successivo, cercando lavoro, capiti in quella che stava per diventare la sede di Radio Riviera, in via Cairoli nel Palazzo Marvelli, luogo in cui te ed io ci siamo conosciuti. Ricordo che ti occupavi di sport, ogni tanto *riempivi i buchi* nelle varie fasce orarie facendo il dj. Io mi occupavo solo di musica e notizie. La voce andava bene, era sufficiente curare la dizione, avere fantasia, conoscenza musicale, personalità nell’esprimersi. Qualche tempo dopo sono stata convocata da Radio Rimini, quindi da Publiphono, azienda con la quale continuo a collaborare in estate anche ora. Poi il *giro* a radio Sabbia dove ho vissuto il periodo più divertente e costruttivo della mia carriera, lavorando con la persona che più di ogni altra mi ha plasmato: il compianto Mauro Varriale. A quei tempi, prima degli anni ‘80 era comunque tutto da fare e da inventare”.

Quindi arriva la svolta. Il giorno giusto, nel posto giusto, con le persone che ti notano...



“Vero. Niente giunge per caso. L’incontro con Renzo Arbore è magia. Renzo era presidente di giuria per un *contest* che poi ho vinto e che si svolgeva all’Altro Mondo Studios, prodotto da Rai 3. Era il 1982, la mia prima esperienza in televisione. In quello stesso periodo avevo conosciuto Claudio Cecchetto (quando si dice il caso!) che veniva in vacanza a Riccione. Claudio, quando mise in

rampa di lancio Radio DeJay, mi contattò, così mi ritrovai a trasmettere all’interno della sua emittente nella fascia mattutina. Da Rimini a Milano. Quando terminavo io alla dodicesima ora del giorno, passavo il microfono ad un simpatico ragazzone che si chiamava...Gerry Scotti”.

Via da Rimini la nostra Betty Miranda si posiziona definitivamente a Milano...Arriva il grande successo.

“Non è stato facile... Ma già che ero a Milano, dove da cosa nasceva cosa molto facilmente... (era la Milano da Bere negli anni ‘80), ho iniziato a propormi agli studi di registrazione, entrando così anche nel mondo della pubblicità. Allora gli emergenti partecipavano ad ogni kermesse, ad ogni competizione importante. Mi iscrissi ad un concorso per Rai Radio1 che vinsi dapprima in Lombardia, facendo il bis, ricordo in finale a Roma. Nel corso di una selezione in cui il pubblico votava da casa con le cartoline... non esistevano i social. Pur essendo arrivata prima, però non andai mai a lavorare a Roma, già non mi ero trovata benissimo a Milano quindi dopo 7 mesi tornai definitivamente a Rimini”.

E qui doveva finire tutto. Ma il successo quando arriva non abbandona facilmente le sue “prede”...

“Mi viene da ridere, ma se ci ripenso quello che spieghi nella domanda è una gran verità. Da Rimini, cominciai un’altra avventura. Dopo essere tornata a trasmettere a Riccione, sempre a Radio Sabbia, mi chiamò un bel giorno il presidente dell’Associazione Italiana DiscJockey e mi disse queste testuali parole: *Betty abbiamo creato un gruppo di DJ tutti famosissimi: faremo dischi, serate, spettacoli TV, a livello europeo...abbiamo scelto te come rappresentante femminile*. Era il periodo storico dell’ItalianDiscoDance. Le produzioni, gli artist uscivano dalle case discografiche



Made in Italy, venivano esportati, giravano l'Europa, a volta l'America, dove ottenevano successi stratosferici e rientravano dove erano nati, nel belpaese a livello di grandissima Hit. Lo stesso presidente mi diede un appuntamento per le riprese della trasmissione "Digei Musica" su Rai 3, dove incontrai gli altri componenti del team: in totale eravamo 10 DJ provenienti da importanti esperienze nazionali. Stava per nascere la "Band of Jocks".

Una donna in mezzo a 9 uomini, com'era, come stavi?

"Non mi sono mai posta il problema, mi sentivo come loro, non ho mai preteso di essere trattata diversamente perché donna. Eravamo tutti uguali, eravamo la Band of Jocks: rispetto massimo tra tutti noi. Insieme abbiamo inciso 3 dischi e abbiamo ottenuto 6 mesi di conduzione della trasmissione "Popcorn" su Canale 5, dove tu venivi e portavi The Creatures che hai contribuito a far crescere... dall'Altro Mondo Studios (parlando sempre di destino), oltrechè partecipare alle più importanti trasmissioni TV di allora. Nel frattempo ho inciso anche 3 dischi come solista; con il primo (Take me to the top) ho vinto il disco d'oro in Francia (la copertina del 45 giri disegnata dal maestro Ennio Zangheri): ho attraversato l'Europa con un tour di 40 date. Che fatica... ma che soddisfazioni! Nello stesso periodo si alternavano le serate come Disc Jockey in



tutta Italia, fino al 1988. Poi davvero mi sono fermata e ho lavorato in zona riviera adriatica: in locali top come Barcelona, Paradiso, Rock Island. Poi ho avuto tante occasioni a casa mia per presentare eventi, talent, convention e spettacoli. Nel '93 ho partecipato alla nascita di Radio San Marino, emittente di Stato della Repubblica; ad oggi i jingles di Radio San Marino Classic hanno ancora la mia voce".

Che differenza c'è tra la radio di allora e quella di oggi?

"Ai tempi del pionerismo c'era la possibilità di sperimentare. Avere una propria personalità era determinante, oggi i colleghi si assomigliano quasi tutti. Per carità... Bravi sì, bravissimi, ma in gran parte molto simili. Anche le trasmissioni si somigliano, è tutto formattato, standardizzato, fatto attraverso playlist commercializzate. Il fatto stesso di creare programmi a due/tre conduttori fa sì che le persone possano essere intercambiabili, quasi come se uno valesse l'altro... Non è così, secondo il mio punto di vista. In questo lavoro quando si tratta di "trasmettere" nel vero senso alle persone, agli ascoltatori: emozioni, musica, parole, sentimenti, esperienze, racconti di vita... tante cose.

Betty Miranda: cosa vuoi fare da grande?

"Mah, da bambina volevo essere una hostess, era il mio grande sogno nel cassetto. Ho viaggiato tanto quando ho smesso di fare i tour e cantare. Mi piace moltissimo essere cittadina del mondo (ho il brevetto di guida subacquea). Sono una persona che una volta scoperta la passione per la musica ne ha fatto un mestiere: ho fatto quello che mi piaceva e anche molto di più. Un privilegio nella vita di una persona. Oggi con la mia voce che continua ad essere il mio strumento di lavoro, voglio continuare a trasmettere emozioni e un pochino di cultura. Vorrei che i giovani che si avvicinano a questo lavoro potessero tornare a sognare, fare come abbiamo fatto noi, trovarci con qualche anno in più sulle spalle non con rimpianti, ma felici di aver potuto trasformare molti di quei sogni in pratiche realtà e soddisfazioni".





FONDAZIONE LA COCCINELLA

IN VOLO TRA RICCIONE E IL BRASILE

Maria Luzia Batista Dos Santos è una brasiliana di Mineiros, località nello stato del Goiás che dista cinquecento chilometri da Brasilia. Distanza minima per le dimensioni del Brasile, ma sufficiente per passare da una metropoli al nulla, almeno in termini di servizi e risorse economiche, da quelle parti.

Maria ha una laurea in psicologia che le è valsa un lavoro a Milano nel settore della ricerca di personale.

È arrivata in Italia con un sogno nel cassetto, ma non è il solito modo di dire. Il suo è proprio lì, stampato e già articolato nei dettagli. Vuole trovare i fondi per costruire una casa di accoglienza per bambini, ma sa bene che, se è complicato trovare i denari, lo è ancora di più pescare donatori disposti ad impegnarsi anche dopo aver contribuito alle spese. Però in Brasile, a differenza che in Italia, l'ipotesi di unire beneficenza a business, non è vista con diffidenza, al contrario, viene incoraggiata. Là dove manca tutto, qualsiasi impresa può solo portare benefici.

Oggi sono a Riccione per parlare con l'industriale Luciano Raimondi e con l'architetto Franco Rattini, di come la loro vita si è incrociata con quella di Maria Luzia.

«Un incontro favorito da amicizie comuni. La dottoressa Dos Santos ci ha subito chiarito che non cercava semplici filantropi, ma persone capaci di garantire continuità a quel progetto, anche dopo la costruzione. Un sostegno in grado di sopravvivere alle persone fondatrici. Per questo motivo ci ha prospettato un doppio investimento: la costruzione della casa di accoglienza e quella di un centro commerciale. La prima necessitava di denaro a fondo perduto, ma anche di professionalità e ore lavorative offerte in beneficenza. La seconda, una volta ultimata, era in grado di produrre guadagni.

Noi siamo professionisti, sicuramente in grado di contribuire a una campagna di solidarietà, ma viviamo del nostro lavoro e non potremmo abbandonarlo per fare solo beneficenza. L'idea di Maria ci permetteva di fare



entrambe le cose».

Allora avete pensato a una ONLUS.

«Sì, nel 2009 abbiamo fondato la Coccinella, cento soci, tra professionisti e imprenditori, a cui si è aggiunto il Comune di Riccione. Mentre Maria, rientrata in Brasile, si occupava di ottenere terreni e permessi, noi abbiamo raccolto 300.000 euro che ci hanno consentito di iniziare e terminare la costruzione del grezzo».

Beh, se il lavoro in muratura è terminato, siete quasi alla fine!

«Al contrario, siamo giusto all'inizio. Il progetto è concepito per ospitare ottanta bambini abbandonati, ma la struttura dovrà funzionare con adeguate attrezzature mediche ed educative, avrà laboratori e scuola, oltre ad una vasta area esterna predisposta al gioco e allo sport. Tutto questo, oltre al personale medico, insegnante e di supporto che ci dovrà lavorare, è ancora tutto da ultimare e da finanziare».

Ottimo, complimenti! Ma il centro commerciale?

«Quello è già in funzione. Al suo interno c'è anche un cinema. Ha portato posti di lavoro e benessere alla popolazione residente. È un polo di aggregazione importante per famiglie che non avevano nulla e che per vedere un negozio dovevano viaggiare per cinquecento chilometri. Grazie a questa attività, noi possiamo alternarci tra Italia e Brasile continuando nel nostro lavoro. Una quota dei proventi di quel business vanno continuativamente alla ONLUS, proprio come Maria aveva voluto.

La rete di volontari brasiliani è parte integrante della fondazione e contribuisce concretamente alla parte fattuale del lavoro. Noi li supportiamo con le nostre competenze, siamo sempre al loro fianco, li seguiamo e li aiutiamo, ma naturalmente la ONLUS è alla continua ricerca di fondi per terminare e garantire la funzionalità della struttura».

A chi si deve rivolgere chi vuole ulteriori informazioni?

Per chi abbia voglia di darci un aiuto, o conoscerci meglio, questi sono i riferimenti per le donazioni:

<https://www.fondazione-coccinella.com/eventi>





Viale Ortigara, 45D - 47921 Rimini (RN) - Ph. ☎ 39 348 4819146 - lapetitelangoustine@gmail.com



MEMPHIS

Wedding 2020

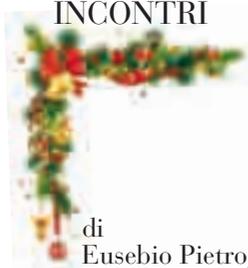
VUOI PROVARE
il tuo **ABITO DA SPOSO?**



Prenota un appuntamento allo 0541 53063
oppure consulta l'agenda online su
www.memphis-rimini.it







di
Eusebio Pietrogiovanna

NICOLA MARCELLO

A 56 anni Nicola Marcello spicca il balzo verso le elezioni Regionali del 26 gennaio. Una decisione presa dopo tanti anni di militanza in Consiglio di Quartiere a Rimini, in Consiglio Comunale, in Consiglio Provinciale ed in Forza Italia dove attualmente ricopre la carica di Vice-Commissario Regionale con delega per la Romagna.

Tutto cominciò...

Sono nato in un borgo di un Comune di 7mila abitanti della provincia di Chieti, ho frequentato il liceo classico, pur appartenendo ad una storica famiglia di imprenditori agricoli dediti alla zootecnia ed alla olivicoltura, con la voglia e la passione di dedicarmi alla Medicina.

Al termine degli studi liceali ho conseguito la laurea con lode presso la Facoltà di Medicina e Chirurgia di Chieti. Ho vinto il concorso nella Scuola di Specializzazione in Chirurgia Generale dello stesso Ateneo. Giornalmente e gratuitamente ho preso parte alle attività di Reparto, di sala operatoria e di diagnostica vascolare”.

Poi è iniziata la carriera militare...

“Dovendo assolvere agli obblighi di leva, ho partecipato al Concorso per allievi Ufficiali di Complemento per l’Aeronautica Militare e risultando vincitore, al termine del Corso Applicativo presso la Scuola di Firenze, ho scelto come destinazione la Base Aerea del 5° Stormo di Rimini dividendomi per 4 anni tra scuola di Specializzazione e ruolo di Ufficiale Medico.

Risultando vincitore del Concorso per sei Ufficiali Medici in servizio Permanente effettivo nel 1993 ho chiesto di essere assegnato nuovamente presso la stessa Base Aeronautica di Rimini e dal 1994 ho preso residenza a Rimini dove sono nati i miei figli: nel 1998 il primogenito, Alex, oggi studente in Medicina e Chirurgia a Bologna e nel 2004 Nicolò, liceale. Dal 1999 al 2002 ho frequentato la Scuola di Specializzazione in Medicina del Lavoro presso la Facoltà di Medicina e Chirurgia di Ancona”.

Tanti riconoscimenti per lei, vero?

“Durante gli anni di servizio in qualità di Ufficiale Medico, mi sono stati tributati ben 15 Elogi e 4 Encomi per le innumerevoli attività svolte anche fuori dai confini nazionali (Albania, Kosovo), ho svolto vari

incarichi da Capo Infermeria di Corpo, Capo Sezione Medicina del Volo, Capo Sezione Medicina del Lavoro, Membro di Commissione presso Ospedale Militare.

Sono autore di 15 pubblicazioni riguardanti l’endocrinochirurgia, l’aerofisiologia e i disturbi da stress lavoro correlato. Le quattro principali esperienze in ambito militare: il conseguimento dell’abilitazione quale Equipaggio Fisso di Volo su velivoli HH3F nel 1991, l’operazione di rientro del primo ferito della guerra in Bosnia presso lo scalo di Rimini nel gennaio 1996, un convegno sulla Bioteca organizzato con il Cardinale Tonini nel 2003, la stipula di una Convenzione tra Sanità Militare Nazionale e Regione Emilia Romagna nell’ambito della formazione del personale, sviluppo ed accrescimento delle capacità operative e sinergie nel campo del bioterrorismo. Di tale progetto, primo in Italia ad essere realizzato, sono stato il delegato e relatore per il Ministero Difesa”.

Fuori dall’Italia anche tante esperienze...

Ne cito due fatte nel periodo di Natale in Kosovo a supporto del contingente Italiano e delle popolazioni locali dilaniate dalla guerra, dai conflitti etnico-religiosi e dalla povertà. Ricordo con grande soddisfazione la guarigione da una brutta ustione di un bambino lattante dopo due mesi di trattamenti ininterrotti.

E poi, il più triste, la morte di tre colleghi militari a seguito di due distinti incidenti di volo”.

Scopriamo qualcos’altro di lei, al di fuori dell’attività politica dove per la lunga militanza ormai la conoscono tutti

“Cattolico praticante, frequento una scuola di comunità a cadenza quindicinale.

Due le mie passioni principali: il ballo liscio (non praticato) ed il calcio giovanile. La pratica di qualunque sport la ritengo “il sale” per la crescita di ogni bambino-adolescente. Come ribadito anche in un recente incontro della CDO Romagna, a cui appartengo da due anni, credo che essere impegnato nello sport aumenta il livello di socializzazione di ogni adolescente, lo prepara alle sfide in ambito scolastico, lavorativo, professionale e della vita in genere.

Dal 2007 ho seguito quasi sempre i miei figli nei vari tornei e campionati provinciali e nazionali. Entrambi hanno indossato la maglia delle giovanili del Rimini e del Santarcangelo. Uno anche del Bellaria”.



Ma è vero che ha fatto anche il medico accompagnatore di Società di Calcio ?

“In 5/6 occasioni, essendo iscritto nei ruoli tecnici della FIGC, in emergenza sono stato chiamato a titolo gratuito, dai direttori sportivi, a sedere sulle panchine di Berretti e prima squadra di Rimini e Bellaria”.

Il richiamo della politica è stato come quello delle sirene per Ulisse?

“Proprio la passione, il cuore e l’umiltà che metto nelle cose che faccio credo che mi abbiano portato ad essere il più votato nei Quartieri a Rimini nel 2001 e 2006 ed alle elezioni comunali del 2011 e 2016. Nonostante l’esclusione inaspettata dalle candidature alle politiche del 2018, (tanti delusi si defilarono) sono stato il responsabile della campagna elettorale di Forza Italia in Romagna e nella provincia di Rimini in particolare.

Ritengo di aver dato almeno un piccolissimo contributo alle elezioni dei Senatori Barboni e Bernini ed Onorevole Bignami. In questi giorni sto incontrando tantissime persone e credo che dei frutti si vedranno. Sto condividendo con tanta gente delle linee di programma mie che certamente saranno incluse in quelle di Forza Italia e della coalizione di centro-destra con la bravissima Lucia Borgonzoni Presidente”.

Quali priorità ha scelto?

“Per il nostro territorio i punti cardine sono tanti, ne cito al momento solo i primi dieci.

Cominciamo dalla **riduzione dell’addizionale Irpef regionale**; poi **autonomia regionale** nell’ambito dei 15-17 punti consentiti; **la sicurezza del territorio** attraverso incremento delle dotazioni organiche della polizia municipale, maggiori fondi ai comuni per l’installazione di telecamere e video-sorveglianza, una Cittadella della sicurezza a Rimini.

A tal proposito credo che, viste le numerose ed irrisolvibili problematiche di via Ugo Bassi, considerate le carenze logistiche (parcheggi, spazi etc) di Piazzale Bornaccini, la soluzione della “Caserma Giulio Cesare” sia la più adeguata. Ottime le nuove caserme dei carabinieri di Bellaria Igea Marina e Riccione; **Emergenza ambientale**: lotta al dissesto idrogeologico e prevenzione dei danni alle spiagge; **Viabilità e servizi**: necessaria e vitale la statale 258 Marecchiese bis che sbocchi in un terzo casello autostradale al servizio anche della Fiera.

Potenziamento dell’Aeroporto. Sviluppo di maggiori servizi per la Fiera; **Sanità e servizi alla persona**: tutela dei piccoli presidi ospedalieri (Novafeltria, Santarcangelo, Cattolica, Morciano), evitare la “fuga dei primari” dai Reparti, ripianamento ed incremento delle dotazioni organiche di medici, tecnici ed infermieri, reintroduzione della compartecipazione sanitaria, taglio alle liste di attesa anche attraverso la “certificata”

convenzione di piccole strutture private, creazione di “veri” nuclei di Cure Primarie con valorizzazione e tutela dei Medici di Medicina Generale.

Facoltà di Medicina e Chirurgia a Rimini o comunque adiacente al promesso Policlinico della Romagna, gratuità dei parcheggi dell’ospedale nelle prime 4 ore.

Turismo e spiagge: Riqualficazione dei lungomare da Bellaria Igea Marina a Cattolica, tutela dell’arenile, stabilizzazione e definizione dei decreti attuativi regionali per la regolarizzazione in modo omogeneo delle concessioni demaniali (Bolkestein). Vivere il mare 12 mesi all’anno giorno e notte.

Abbattimento dei costi di concessione edilizia per la riqualficazione alberghiera, incentivi per le strutture che privilegiano gli spazi comuni e per il Wellness ed il benessere della persona. Cambi di destinazione d’uso per tante strutture ricettive ormai desuete e prive di servizi; **Scuola, politiche giovanili e sociali**: creazione in ogni comune di concerto con la Regione di uno sportello per accedere con competenza e specificità ai fondi europei (FSE) nel campo della scuola, degli asili nido e delle infrastrutture sociali.

Con tali fondi finanziare la lotta all’abbandono scolastico, promuovere la mobilità degli studenti e soprattutto a fornire nidi gratis fino 3 anni per le famiglie a basso reddito; **Lavoro, impresa, commercio**: Aprire per ogni capoluogo di provincia uno sportello per il Fondo Europeo di adeguamento alla globalizzazione (FEG).

Esso consente di sostenere i lavoratori in esubero, rimodulare le loro competenze, favorire una formazione professionale adeguata, reinserire i dipendenti in nuovi cicli produttivi.

Abolizione di qualunque tassa regionale per nuove aziende fino tre anni. Detassazione degli oneri comunali per le piccole attività commerciali. Stop a nuovi centri commerciali quali quello progettato a Misano; **Sport e tempo libero**: Creazione di una cittadella dello sport per ogni capoluogo di provincia in cui trovino collocazione anche gli sport minori.

Bonus regionali per palestre e piscine ai cittadini al di sotto dei 18 anni e per quelli al di sopra dei 65; **Agricoltura**: lotta al dissesto idrogeologico, maggiori fondi regionali a tutela della lotta fito-parassitaria (emergenza cimice asiatica), tutela dei consorzi per prodotti specifici del luogo, contenimento dell’invasione di prodotti da altri Stati; **Famiglia**: Tutela della genitorialità, nido gratuito fino ad un anno per tutti, contributi per le scuole private che praticano il tempo pieno. Sussidiarietà”

A termine puntualizzo che mi batterò affinché la Regione dia contributi specifici per tutti i Comuni che sostengono gli Organi di Partecipazione Territoriale (i Quartieri) e se eletto avrò una sede fisica in cui incontrare tutte le persone del territorio almeno una volta alla settimana.



RAGGINI
H O M E

*I dettagli che scaldano
l'atmosfera del tuo Natale*

TENDE PER INTERNI • TENDE TECNICHE • CARTE DA PARATI • COMPLEMENTI D'ARREDO IN E OUT
BIANCHERIA PER LA CASA • TAPPETI • TRAPUNTE • LETTI • MATEHASSI

Via Ausa, 98 Cerasolo di Coriano (RN) • Tel. 0541.759416 • info@raggini.com • www.raggini.com • facebook.com/tende.rimini

ristrutturare**subitocasa.it**
arredare**subitocasa.it**



Filippo Pederiva
STUDIO TECNICO
DI PROGETTAZIONE



PROGETTAZIONE CHIAVI IN MANO



Filippo Pederiva
STUDIO TECNICO DI PROGETTAZIONE

VUOI RISTRUTTURARE
MA TI SPAVENTANO I COSTI,
LA GESTIONE DEI LAVORI E
I TEMPI DI CONSEGNA?

Con il team di ristrutturare subito casa.it potrai definire il progetto, il budget di spesa, i tempi di consegna, vedere in anticipo la realizzazione della tua ristrutturazione con moderne tecniche di render fino a definire un contratto anche chiavi in mano. Al resto pensiamo noi! I nostri servizi spaziano dalla progettazione, al chiavi in mano, fino allo studio degli arredamenti interni.



UN TEAM DI PROFESSIONISTI
A TUA DISPOSIZIONE!

CESENATICO
Show room
Via Baldini, 15

CESENA
47522 - Via Bel Bacio, 910

CESENATICO
47042 - Via del Porto, 5

T +39 335.5212117
studioped deriva@libero.it

*Il tuo sogno, il nostro progetto,
la tua casa... Meravigliosa.*

APPARTAMENTO A CSENATICO
CONSEGNA MAGGIO 2019

CASE HISTORY



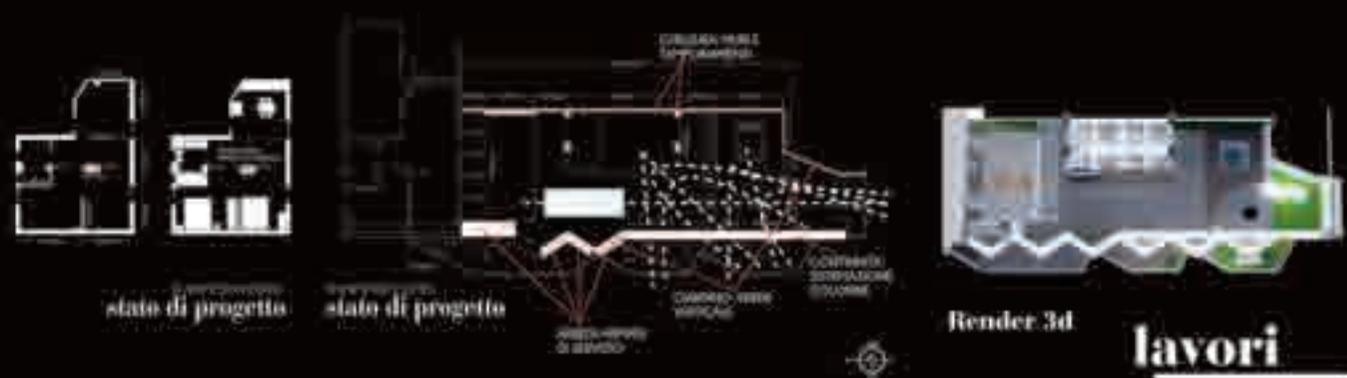
RISTRUTTURAZIONE CON PROGETTAZIONE CHIAVI IN MANO

In questo Progetto chiavi in mano, il team si è occupato dell'intera superficie di questo appartamento vista mare, composto da un terrazzo di 250 mq e da un piccolo appartamento, che abbiamo reso un open space di moderna realizzazione.

Ci siamo occupati in tutte le fasi di progettazione, di rendere l'immobile funzionale, accogliente e fruibile ma anche innovativo e chic. Abbiamo gestito interamente la ristrutturazione, dalla definizione del progetto, passando attraverso la messa in gara dei fornitori qualificati, la direzione lavori, fino alla progettazione e scelta di arredi e complementi curando il più piccolo dettaglio.

La scelta del cliente per la progettazione chiavi in mano gli ha assicurato il rispetto del budget prefissato in fase contrattuale, la certezza del risultato finale, che aveva valutato tramite i nostri render, e i tempi di consegna.

Questi sono solo alcuni dei vantaggi che il servizio al nostro cliente, saranno e soddisfatto.



rilievo fotografico interni



rilievo fotografico esterni

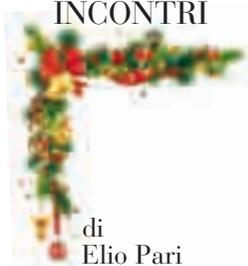


prima

CONTATTACI PER UN
SOPRALLUOGO GRATUITO

SEGUICI SU FB!





di
Elio Pari

GAETANO CALLÀ

Le scarpe e i piedi di Gaetano Callà hanno percorso tanta strada... eppure non sembra davvero a guardarlo così.

Il racconto e l'uomo arrivano da lontano, partono dalla fine degli anni '50.

"I miei genitori - racconta Callà - decisero di salire dalla Calabria la mia regione natia. Io ero poco più di un bambino, ovviamente li ho seguiti. Babbo aveva un fratello che faceva il militare a Rimini, quindi pensarono assieme a mamma di portare anche la mia famiglia in riva all'Adriatico. Da qui è iniziato tutto. Scuole, infanzia, zona via Covignano... sono cresciuto da riminese. Ho vissuto all'interno dello splendido boom economico di allora. Ho lavorato partendo da sottozero, frequentando "la scuola di vita" che si faceva a quei tempi. In estate cameriere, durante l'inverno studente, fino al diploma (58 su 60). Si cominciava a lavorare a 12 anni e non a 18 come oggi... Si conosceva da vicino e molto bene, nel profondo, la parola sacrificio"

Non dovevi diventare un bancario?

"Vero. Ho fatto tre anni come dipendente alla Cassa di Risparmio di Rimini, ma poi ho compreso che l'impiegato bancario non faceva al caso mio. Mi sono licenziato quasi subito dal cosiddetto lavoro sicuro e son tornato a fare quello che mi piaceva, lavorare nel segmento della ristorazione".

Ma con quali risorse economiche?

"Eravamo nel pieno boom del turismo internazionale. Se un soggetto aveva voglia di emergere c'erano le possibilità di farlo. Ti affascinava il periodo storico, tutto quello che lo stesso momento poteva offrire a chi voleva mettersi in gioco. Così con i soldi del licenziamento dalla Banca, piccoli guadagni e risparmi, nel settembre del 1979 proprio a fine stagione, acquistai quello che oggi è il "Terra e Maris" il mio attuale ristorante. Allora si chiamava "Sputnik", lo ribattezzai "Pierrot", come la maschera. Sono rimasto all'interno del locale fino al 1991, poi ho iniziato una specie di "seconda carriera".

In questi anni, dal 1980 in poi, nasce anche un nuovo Gaetano Callà.

"Faccio un breve riassunto a proposito della strada intrapresa. Il mestiere di gestore di locale pubblico, nel mio caso la ristorazione, andava maggiormente professionalizzato. C'era troppa improvvisazione, ieri come oggi. Ho studiato in prima persona vari percorsi formativi: in particolare ho centrato il *focus* su cucina e sala. Quindi intravedevo che una delle armi vincenti sarebbe stata ottenere la possibilità di fornire il maggior nume-

ro di risposte e informazioni, adeguate e professionali al cliente, sia per quanto riguarda il beverage e altro. La conoscenza su tutto e tutti sono armi vincenti. Cucina, sala, bar, il pacchetto andava "istruito" e professionalizzato ad hoc. Sulla mia pelle ho creato il percorso, sono quindi entrato in Confcommercio a Rimini, ho messo a disposizione di altri colleghi queste "eccellenze", per cercare di raggiungere il maggior numero di utenti (colleghi): obiettivo dare a tutti la possibilità di crescere".

In Confcommercio poi Gaetano Callà si afferma in maniera definitiva. Oggi pure a livello nazionale.

"E' andata così. Ma ho puntato non sul Gaetano solista, ma sull'uomo capace di fare un gioco di squadra. Quindi parlo al plurale non a caso. Abbiamo instaurato sempre con le amministrazioni comunali uno splendido rapporto. Dal 1986 al 2000 sono stati 14 anni di studi, conoscenza, sviluppo e ricerca nel campo della ristorazione, portati in *tour* per le fiere internazionali del turismo in mezza Europa e... non solo. Le navi della "Viking Line", una delle tante riminescenze, ci hanno ospitato a bordo e noi come portabandiera di Rimini e dell'Emilia Romagna: abbiamo fatto conoscere le eccellenze enogastronomiche della regione nel mondo. E' stato bellissimo. Con il grande Gino Angelini, altro esempio, abbiamo collaborato per organizzare a Parigi il "Gran Gala di Rimini Cinema", con i grandi artisti (Giulietta Masina in testa), ed è stato un successo. Questo tutto sotto l'egida di Intur-Fipe che fa capo a Confcommercio. Intur-Fipe nata da una idea di Ennio Sanese che coagulava anche il mondo della notte.

Ma come sei riuscito a mettere insieme tutti questi "pezzi di vita" nel corso di 40 anni di storia?

"Io oggi ho 69 anni, sono sposato dal 1975 con Anna Maria, ho 2 figli maschi e 3 nipoti. Non è stato facile, ho dovuto sacrificare parecchio nell'ambito personale, ma nel mio caso ha giocato un ruolo fondamentale e positivo la famiglia. Mi hanno sempre dato sostegno in ogni scelta. Attualmente un mio figlio lavora con la propria moglie al ristorante, si chiama Fabio, ha studiato tanto poi è tornato a casa... Così ho fatto. Non mi sono mai sentito solo".

Quanto vale la professionalità all'interno del mondo della ristorazione? Un pianeta che è diventato "tutto molto uguale?"

"Se non hai linfa vitale, voglia di ricerca, proporre sempre alternative al solito *tran tran*, ti appiattisci. Questo il cliente lo percepisce, quindi tu perdi *appeal*... La gente sente che non hai più niente di nuovo da dare e da



dire. Si avverte quando vai loro vicino e hai lo sguardo non interessato. Ci vuole tanta voglia di creare spazi di nuova ricerca, emozionare chi si siede a tavola nella giusta misura... essere, diciamo così, un tantino diversi. Sapere distinguersi è fondamentale. Sempre.”

Ma è vero che Gaetano Callà ha pure creato il primo ristorante con i piedi sulla sabbia a Rimini?

“Si chiamava “Caffè del Mare”, tra le piazze Tripoli e Pascoli, da quel posto è passato tutto il sistema mediatico nazionale ed estero. Il ristorante durante la giornata era un classico “modello da spiaggia”. Il posto alla sera si riempiva di bella gente dalle 20 in poi, mentre tutti gli altri chiudevano i battenti e andavano a dormire, io aprivo sulla spiaggia il mio locale. Si cenava a lume di candela. Con i piedi sulla sabbia si poteva anche ballare, ovviamente mangiare bene ed divertirsi... Correva l’anno 1992... Poi ho creato sempre in quel decennio: “Blow Up”, “Fantasia”, “Osteria del Mare”, “Pepy Caffè”, un villaggio turistico a Gatteo. Poi esausto... mi son fermato. Sono tornato al “Terra e Maris”, la mia culla operativa preferita... dove il “cassetto continuava a cantare tutte le sere” per fortuna... nonostante 20 ore lavorative di continuo sacrificio e sudore nei mesi estivi. Ma ho sempre creduto che se ti applichi con continuità e passione poi i

risultati arrivano”.

Ultima parte del viaggio. L’esplosione a livello nazionale di Callà prima come presidente della Fipe di Rimini, quindi VicePresidente della locale Confcommercio: infine a Roma nel consiglio direttivo nazionale di Fipe, 50 e più. Un bel successo!

“Decisamente sì. Il percorso è stato lungo, irto di ostacoli ma alla fine come dice Venditti... siamo arrivati a Roma. In mezzo a tutti questi racconti ho alcune cose molto care, bei ricordi che mi porto stretti nel cuore. Ho ricevuto due mandati da vice e due in veste di presidente del Consorzio Strada dei Vini e Saperi di Rimini. Questi anni sono serviti per realizzare principalmente un’opera di risanamento per il consorzio, che non viaggiava economicamente in acque tranquille. E’ stata l’ennesima esperienza moralmente appagante. Oggi sono ancora all’interno del Cda per organizzare eventi con altri colleghi. Ma il compito primario si è esaurito positivamente e, scusate se mi ripeto, lo ricordo con grande affetto”.

Cosa vuol fare da grande Gaetano Callà?

“Nel cassetto ho tanti progetti che sto per tirare fuori piano piano, uno alla volta. Non dico altro... Ma la storia continua... Finché c’è vita ci sarà pure gran voglia di fare!



Airminimum

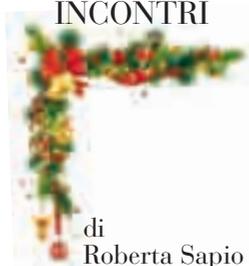
LA PORTA DELLA RIVIERA



Aeroporto Internazionale
Federico Fellini

Aeroporto Internazionale di Rimini e San Marino "Federico Fellini"
Via Flaminia 409 - 47924 Rimini Miramare (RN) ITALIA
tel +39 0541 379800 - email info@riminlairport.com - fax +39 0541 379862

 **RYANAIR**



di
Roberta Sapio

NUOVA RICERCA

Aggiornamenti importanti dalla Divisione di PMA della Nuova Ricerca di Rimini

Geronimo torna a parlare con lo staff medico e di laboratorio di questa eccellenza nazionale della nostra città per conoscere più approfonditamente gli sviluppi di un ambito in continua evoluzione scientifica e applicativa.

A marzo del 2019 è stata condotta presso la Clinica Nuova Ricerca una campagna di “preservazione della fertilità”. In concomitanza con la Festa della Donna, le donne in età fertile con età inferiore ai 32 anni, hanno potuto eseguire gratuitamente un prelievo per il dosaggio dell’ormone antimulleriano (AMH) ed una successiva consulenza sempre gratuita, con il ginecologo responsabile del centro. Tutto ciò è stato fatto per accrescere nella popolazione femminile in età fertile la conoscenza e la consapevolezza in merito a quella che viene definita “riserva ovarica”. Questa campagna ha riscosso grande successo e in alcuni casi ha portato ad effettuare trattamenti allo scopo di preservare le fertilità tramite crioconservazione di ovociti.

Chiediamo alla **Dottoressa Alessandra Tiezzi** di che cosa si tratta.

“Social freezing (crioconservazione degli ovociti a scopo precauzionale) può essere definita come una “terapia dell’infertilità futura”. Si tratta dell’applicazione delle tradizionali tecniche di crioconservazione dei gameti femminili (ovociti), ormai affermate e sicure, per acce-

dere successivamente alle procedure di procreazione assistita nel caso in cui non si riesca a concepire spontaneamente. La crioconservazione ovocitaria è adatta anche alle donne che, per motivi personali, vogliono preservare la fertilità e ricercare una gravidanza più avanti nel tempo. Inoltre si propone di preservare la fertilità alle donne che devono sottoporsi a chemioterapia per un tumore o a radioterapia della pelvi, o a cure e interventi demolitivi sugli annessi che incideranno irreversibilmente sulla capacità riproduttiva. Infine è adatta anche in caso di familiarità con la menopausa precoce.

Dottoressa Silvia De Stefani, responsabile di laboratorio PMA SENIOR Clinical Embryologist, fornisce il suo contributo al tema trattato.

“Per quanto riguarda la riserva ovarica, quello che può essere offerto alle pazienti è la crioconservazione degli ovociti in azoto liquido (-196°C) attraverso una tecnica chiamata vitrificazione. Si tratta di una tecnica molto all’avanguardia che viene utilizzata ormai in tutti i centri di fecondazione assistita e non è più dichiarata “tecnica sperimentale” ed quindi è una tecnica standardizzata che ci consente di avere in media il 70-80% di sopravvivenza sugli ovociti che vengono crioconservati.

Quindi gli ovociti vengono praticamente bloccati in azoto liquido nei loro processi biologici e quando andranno poi scongelati, magari anni dopo, saranno sempre ovociti “giovani”. La preservazione della fertilità può es-





sere ovviamente proposta anche nell'uomo. Infatti è in progetto una seconda campagna, mirata alla preservazione della fertilità nell'uomo.

Un'altra importante novità riguarda la fecondazione eterologa. Chiediamo alla **Dottorssa Tiezzi** qual'è il target che ricorre a questo trattamento.

“Le coppie che si rivolgono al nostro centro per l'eterologa sono tendenzialmente coppie di età avanzata. Riguardo all'eterologa femminile, trattiamo coppie nelle quali la donna ha fino a 49 anni e 364 giorni, quindi fino al compimento dei 50 anni. Si tratta di donne che hanno fatto precedenti trattamenti di fecondazione omologa senza successo oppure donne che hanno fatto interventi a carico delle ovaie per cui non hanno più una riserva ovarica per fare una stimolazione omologa.

Per quanto riguarda l'eterologa maschile, si tratta di

coppie nelle quali ci sono problematiche importanti del liquido seminale o che sono azoospermici e quindi non hanno spermatozoi utili per la fecondazione. Ad oggi abbiamo trattato con questo tipo di tecnica 25-30 coppie, soprattutto con eterologa femminile e quindi ricorrendo alla ovidonazione”.

Anche **Silvia De Stefani** interviene sulla parte più specificatamente di analisi di laboratorio: “Per quanto riguarda l'eterologa posso aggiungere che negli ultimi mesi abbiamo avviato una collaborazione con il centro spagnolo IMER di Valencia, che ci consente di fare trattamenti di ovidonazione, a differenza di molti altri centri in Italia, con ovociti donati a fresco e con il trasporto di embrioni criopreservati, sfruttando quindi il più elevato tasso di sopravvivenza degli embrioni allo scongelamento”.



Bellaria Igea Marina

il Natale che vuoi

8 Dicembre 2019 . 6 Gennaio 2020

**PRESEPE DI GHIACCIO
SNOW GLOBE GIGANTE
MEET & GREET CON YOUTUBERS
ANIMAZIONI ITINERANTI
REALTÀ VIRTUALE
PRESEPE DI SABBIA
MOSTRA "ARTE DEL CUORE"
INGRESSO LIBERO**

Bellaria Igea Marina

il Capodanno che vuoi

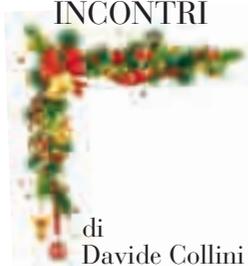
31 Dicembre 2019

**CAPODANNO DEI BAMBINI
CON BING E DINSIEME**

**GIORGIO VANNI
MOKA CLUB
SERGIO CASABIANCA
e LE GOCCE
MAGIC QUEEN
FLOTTA DI VEGA
SUPERTELE CARTOON**

**DJ DI M20
DJ ROBOT
DJ SET TRUCK FOOD**

INGRESSO LIBERO



di
Davide Collini

RIMINI

22 dicembre 1964...

COME ERAVAMO?

Giorni addietro mi sono ritrovato ad osservare alcune splendide foto del bravo Davide Minghini, noto fotografo riminese scomparso da tempo che tanti anni addietro ho avuto la fortuna di conoscere personalmente: ritraggono il centro storico riminese proprio in quelle giornate di concitata attesa che precedono le festività natalizie. Era il 22 dicembre del 1964, cinquantacinque anni fa, e andare a ritroso con il pensiero a quei periodi lontani è stato un attimo: come si vivevano quei momenti di festa allora, cosa succedeva a Rimini, nel mondo e... come eravamo? La curiosità di indagare nei ricordi ha preso il sopravvento ed eccomi qua buttare giù due righe.

E non è solo una questione di memoria. Forse sarà che la maggior parte di noi (qualcuno però si salva...) è perennemente presa dallo squillare dei telefonini che annunciano sui vari social quante centinaia di nuovi "amici" abbiamo o quanti like abbiamo totalizzato, come se quella fosse la vita vera, quella che conta... ma nel 1964 tutta questa follia non c'era, ed era davvero tutta un'altra cosa.

Allora, i veri social erano quando ci ritrovava tutti a casa nei preparativi delle feste: le nonne a fare i cappelletti, le mamme a mettere su il brodo di cappone, i padri con i figli a preparare l'albero di Natale e il presepe. Rimini 55 anni fa era ancora una sorta di paesone felliniano dove tutti conoscevano tutti, sospeso quasi per magia, fra la calda tradizione invernale e il brulicare dei bagnanti estivi... Non provate un certo senso di nostalgia?

A volte sembra proprio di parlare di un altro mondo, tanto sembra lontano nei nostri modi di essere e fare eppure... veniamo da quelle realtà semplici e genuine, vere.



Rimini di notte. Luminarie natalizie per il corso d'Augusto, 22 dicembre 1964

Un periodo febbrile di attesa e preparativi, ora come allora, di ultime corse nei negozi per prendere doni semplici ma fatti col cuore, un pensiero per tutti.

Allora ero solo un bambino, ma ricordo perfettamente le auto sul corso d'Augusto, il traffico caotico, il brulicare di gente nei negozi e nella Fiat 600 di mio padre, io con mia sorella seduti sul sedile posteriore con gli occhi incollati ai finestrini ad osservare quello scintillare di luci in ogni dove.

Anno particolare, quel lontano 1964, che viene ricordato da molti

riminesi come "l'Anno del fortunale", la tempesta furiosa che spazza nel tardo pomeriggio dell'8 giugno la riviera causando in un poche ore danni ingentissimi a cose e persone. Ma è anche l'anno di importanti opere riminesi con l'inaugurazione del nuovo Mercato Ittico all'ingrosso in via Sinistra del Porto, della Policlinica Villa Maria e con la quinta Fiera Alberghiera che trova spazio in Piazzale Castelfidardo ospitando oltre 100 espositori.

E poi i tanti fatti a livello nazionale e internazionale.

Se a San Remo una giovanissima Gigliola Cinquetti con "Non ho l'età" vince il Festival e per tutti diventa la fidanzata d'Italia ben altre nubi offuscano l'orizzonte: la prima bomba atomica cinese intimorisce il mondo e l'inizio dell'escalation nella guerra in Vietnam coinvolge sempre più l'America che per ben dieci anni lotterà senza alcun risultato con perdite di vite umane spaventose.

Scompare dalla scena Palmiro Togliatti, segretario del Partito Comunista, colpito da un malore mentre si trova in Crimea per una vacanza.

Le crisi politiche interne, le ripetute discussioni e i vari accesi confronti portano il Presidente della Repubblica Segni a dare le dimissioni: lascerà il suo incarico il 6 dicembre per le precarie condizioni di salute. Gli suc-

cede il 28 dicembre Giuseppe Saragat. Proietta poi tutti nel futuro l'impresa dei tre astronauti russi che orbitano attorno alla terra e rientrano dopo ventiquattro ore di volo e sedici orbite. In America Lyndon Johnson vince le elezioni presidenziali, In Russia Nikita Kruscev viene esonerato, gli succede Leonide Breznev.

Ma a parte la politica e lo spazio, i riminesi come se la passano?...Come tutti gli italiani.

All'apice dei desideri ci sono la Fiat 600 e il televisore per chi ancora non li possiede. L'utilitaria della Fiat

(la fabbrica torinese ne sforna 1000 al giorno) domina le strade con quasi due milioni di veicoli venduti ed è il veicolo agognato per andare in vacanza al mare, specialmente sulla nostra costa romagnola dove in una pensioncina si possono pagare anche meno di 1000 lire al giorno per dormire, pasti, ombrellone e sdraio gratis. La Versilia è per i ricchi, ma non se ne sente assolutamente la mancanza. Per riferimento, uno stipendio di un operaio è fra le 80/90.000 lire e basta per pagare la vacanza in Romagna di una famiglia di tre persone per un mese. Il 1964 è anche l'anno dell'inaugurazione in diretta televisiva da parte del Presidente del Consiglio onorevole Aldo Moro dell' **A1 Milano-Napoli**, più nota come *Autostrada del Sole* che, dopo 8 anni dall'inizio dei lavori e 272 miliardi di lire spesi, diviene l'arteria di comunicazione privilegiata per le vacanze degli italiani percorsa da fiumi di festanti Fiat 600 stracariche di famigliole durante le ferie estive.

E poi come non ricordare Ferrero che produce il primo vasetto della mitica Nutella, la nascita della SIP che installa ovunque le cabine telefoniche, il diffondersi dei jukebox nei bar, il film di Walt Disney "Mary Poppins" interpretato da una magica e volante Julie Andrews, le prime puntate della funerea e grottesca Famiglia Addams, con i suoi mitici personaggi e l'inconfondibile sigla con fischi e schiocchi di dita? E' un'Italia divisa fra il vecchio, la tradizione ed il nuovo che avanza, che si culla nei sogni e nelle speranze del boom economico.

Tornando alla Rimini di allora, le cronache del periodo narrano che i regali più in voga per il Natale 1964 sono di carattere perlopiù utilitario: l'oggetto casalingo, il piccolo elettrodomestico che fa tanto novità, e nella moda l'abito fatto in serie ma con un buon taglio. Chi può opta per il capo fine, di moda, ma non sono in tanti. I bambini, che fanno letteralmente la fila per farsi fotografare con Babbo Natale preferiscono i giocattoli mec-

canici (trenini elettrici, automobiline che sfrecciano su piccole piste e anche le riproduzioni giocattolo di armi, non propriamente educative) le bambine le bambole con i corredini, i ragazzi libri con variopinte copertine e gli immancabili dischi di maggior successo. Tradizione quindi e al regalo non si rinuncia, anche se la congiuntura di quell'anno si fa sentire nelle tasche dei riminesi. Le sale cinematografiche di allora (Eliseo, Fulgor, Italia, Metropol, Modernissimo, Novelli, Supercinema) propongono pellicole italiane ed estere (in programmazione nel periodo natalizio "Onorata società" e "Amore facile" con il duo comico Franchi e Ingrassia, "L'amaro sapore del potere" con Henry Fonda, "Taras Bulba il cosacco" con Vladimir Meda e Francois Poron, "Pippo, Pluto e Paperino - Gli allegri Masnadieri" di Walt Disney, "Il grande lupo chiama" con Cary Grant, "I magnifici Brutos nel West" con gli esilaranti Brutos, il famoso "Topkapi" con Peter Ustinov, "L'oltraggio" con Paul Newman e l'attesissimo "Matrimonio all'italiana" con Marcello Mastroianni e Sofia Loren, quest'ultimo in visione al cinema Metropol). Frequentati come sempre i locali da ballo come il Dancing



Embassy Club, La Locanda del lupo e il mitico, già da allora Paradiso Night Club che propone anche rinfreschi per matrimoni. Al Novelli spettacoli teatrali di riviste. Il bravo pittore santarcangiolese Giulio Turci espone nella Sala delle Colonne i suoi quadri con le spiagge e i suoi ombrelli dai lunghi manici sottili che spuntano dalla sabbia come esili canne.

Questa, e tanto altro che è impossibile elencare in queste pagine, era la nostra Rimini di allora, così ben immortalata dallo scatto magico dell'onnipresente Minghini.

Lasciando alle spalle i tanti ricordi di cinquantacinque anni fa e... la penna finalmente a riposare, il personale augurio che desidero inviare è quello di non smarrire mai le nostre origini, chi siamo e da dove veniamo: la storia di ognuno di noi e di chi ci ha preceduto è unica, irripetibile, è la nostra identità in cui ci riconosciamo e che dobbiamo salvaguardare, custodire con cura, non disperdere e tramandare. Come spesso amo dire, non c'è futuro senza memoria.

Buone Feste a tutti.

(Foto Davide Minghini - Archivio Fotografico Biblioteca Gambalunga Rimini).



A Cattolica lo STACCOLI DEI PRIMATI

PAOLO STACCOLI RACCONTA L'IMPEGNO CHE STA DIETRO UN PASTICCINO

Da quelle parti a Cattolica non esistevano grandi tradizioni di pasticceria. Paolo Staccoli, maestro contemporaneo dell'arte dolce le ha create mantenendo la solidità delle basi ma sorprendendo con gli accostamenti ed il tocco personale nel lavorare le materie prime.

L'avveniristico STACCOLI CAFFÈ nella centrale piazza del Municipio è nato nel 2002 come qualcosa che non c'era, non solo sulla Riviera Romagnola.

Immortalato a suo tempo su tutte le riviste di architettura d'interni e design come modernissimo locale polivalente, oggi dopo 17 anni, sembra appena aperto.

Allora Paolo, facile dire che sei nato con le mani in pasta!

"Più precisamente nella farina. I miei nonni e bisnonni erano mugnai da generazioni, nel 1952 mio padre Lorenzo e mia zia Giulia aprono la prima pasticceria in Viale Carducci e nel 1956 nasce la nostra storica pizza al taglio, rigorosamente Margherita, mantenuta tutt'oggi nelle nostre proposte.

Fin da piccolo stavo in bottega sullo sgabello a rompere le uova, la domenica toccava a me portare le torte ai clienti con la mia bicicletta, poi a 14 anni è arrivato l'Ape con il quale d'estate consegnavo le paste ai bar".

Quando ti sei sentito pronto per spiccare il salto?

"Ho sempre avuto una grande passione per il cioccolato e già nel '78 avevo attrezzato un piccolo laboratorio nel garage dove facevo il cioccolato fondente quando tutti mangiavano solo quello al latte. Nell'82 ho deciso di prendere in mano l'azienda di famiglia che necessitava di un cambio di passo. Fortunatamente ho capito subito che dovevo proseguire la tradizione e continuare a produrre gli stessi tipi di paste e le torte classiche. E così abbiamo sempre mantenuto la nostra identità, anche quando, con il boom dei preparati della grande industria degli anni '80, sembrava che tutti potessero fare il nostro mestiere".

Oggi invece assistiamo ad un grande ritorno del prodotto artigianale di qualità.

"Per assurdo oggi per noi è più semplice perché abbiamo sempre operato così e continuato a seminare il concetto dell'alimento genuino seppur lavorato sul piano estetico. Anche lo

zabaglione lo facciamo ancora sbattendo le uova fresche".

Lo Staccoli Caffè con la sua impostazione stanziale che privilegia la degustazione slow è un punto di riferimento importante anche per chi viene da fuori regione. Qual'è la formula del vostro successo?

"In una cittadina piccola come la nostra, un luogo di ritrovo con diverse declinazioni d'uso dalla colazione al pranzo,

alla merenda all'aperitivo, al dopo disco, ha premiato l'aver puntato su una squadra giovane e motivata, su un approccio non troppo impostato, prezzi giusti e focus sull'accoglienza che fin da subito ha portato moltissima gente. Siamo arrivati a contenere fino a 5mila persone nei fine settimana. Non dimentichiamoci lo storico locale adiacente alla chiesa di San Pio, rinnovato nel 2016, gestito da mia sorella Patrizia, che rimane famoso



per i bomboloni e la pizza al taglio. Un posto come il nostro arreca vantaggio a tutte le attività della zona, al turismo, ai negozi, alla vita della città. Nella prospettiva di visione moderna del successo, se lavori tu lavorano tutti. Se noi spegniamo le luci, tutti un po' muoriamo".

Parliamo del tuo superpotere di creare cose buonissime. Hai accompagnato ogni passaggio del tuo lavoro con un simbolo, con la creazione di una specialità.

"Molti dolci hanno cristallizzato momenti precisi. Per l'apertura della cioccoenoteca nel 2006 ho inventato l'AMARCORD, un semifreddo cremoso alle amarene. Sentivamo la necessità di completare il locale e prendendo il negozio a fianco abbiamo aperto la prima cioccoenoteca in Italia. Abbiamo dedicato questo angolo tranquillo dove appagare il gusto ma anche lo sguardo, alla nostra clientela. Qui abbiamo spazio e tempo da dedicare alla scelta di torte per ogni occasione e di cadeaux ricercati e curati nel packaging che spediamo in tutt'Italia.

La pralineria in 60 gusti è rigorosamente tutta artigianale e anche i cioccolatini, i tartufi, i dragées sono tutti fatti a mano.

Qui abbiamo portato i nostri dolci tipici come il MIA-CETTO, un dolce natalizio di antica memoria che nel 2006 a Madrid ha vinto il primo premio come dolce da viaggio, gli SCOGLI DI CATTOLICA, la torta da credenza LA SANGIOVESE, diventata un nostro cult e nata nel 2002 da una mia idea per festeggiare l'incredibile anno che ha regalato lo Staccoli Caffè alla mia famiglia nel 50esimo anniversario di

attività. Da qualche anno abbiamo iniziato a proporre con risultati eccezionali la vasocottura per LA SANGIOVESE, IL BABÀ AL RUM AGRICOLO e altri dolci della tradizione rivisitati e creati con le migliori tecniche contemporanee “.

Tutti questi premi, il prestigioso riconoscimento del Gambero Rosso con 3 chicchi e 3 tazzine fino alla Menzione Speciale. Paolo, come si arriva a posizionarsi tra i migliori bar d'Italia?

“Lavoro, lavoro, lavoro e guardare sempre avanti. Essere premiati è sempre un'emozione, lo stimolo a continuare. La motivazione della Menzione Speciale del Gambero Rosso l'anno scorso a Roma ‘per i prodotti, la ricerca e l'innovazione nella tradizione’ ci ha veramente onorati.

Stare sempre sul pezzo è dura, la gestione di locali complessi come i nostri comporta la gestione di tantissime persone con competenze diverse e sforzi continui su ogni aspetto”.

Non vi siete fatti mancare un altro successo, il vostro BRUNCH. Come siete organizzati per questa proposta?

“Dietro c'è tanto impegno per far sì che il menù per il pranzo non sia mai scontato. Deve porsi leggero, fatto bene, incontrare il prezzo, l'occhio e naturalmente il gusto.

In cucina abbiamo uno chef e due ragazzi in supporto, io fungo da assaggiatore ufficiale e mia moglie è la mente. Con l'aiuto di una brava nutrizionista, la dott.ssa Viviana Acclavio, abbiamo messo a punto un piatto unico equilibrato e healthy che ci sta dando molte soddisfazioni”.

Sembra tutto funzionare per il meglio. Ci sarà una nota dolente.

“Sicuramente le problematiche legate alla burocrazia, ai registri da compilare tutti i giorni, ai costi dei professionisti che devi pagare per la gestione del sistema. Tutto questo rallenta il lavoro e non ci lascia spazio ed energie per fare ricerca o semplicemente rilassarsi.

Oggi noi artigiani per complessità gestionali veniamo equiparati alla grande industria e stiamo buttando via tempo prezioso che prima usavamo meglio”

Con questo più che giustificato rammarico, sei ancora convinto che ci sia sempre un'idea di ricerca da perseguire?

“Assolutamente sì. E questa nonostante le difficoltà è anche la parte di divertimento sennò dopo tanti anni senza nuovi stimoli si cade nella routine. Bada che sono 48 anni che faccio questo lavoro”.

Una domanda la faccio anche a tua moglie. Dove avete tratto l'insegnamento più grande?

Mi rispondono all'unisono “Dalla gavetta e dall'esempio, valori fondamentali trasmessi dalla famiglia che costruisce sempre le fondamenta, solide o barcollanti, della tua vita. Noi siamo cresciuti in questo lavoro partendo dallo scalino più basso. Anche Patrizia da piccolissima faceva la barista nel bar dei suoi a Rivabella. Abbiamo la stessa mentalità, la stessa attitudine al sacrificio e questo ci ha permesso di lavorare fianco a fianco condividendo fatica ma anche gratificazioni.

Con lo stesso concetto abbiamo cresciuto i nostri 3 figli che hanno iniziato da ragazzini col lavare le tazze al banco. Poi le due femmine dopo l'università hanno preso altre strade all'estero e siamo orgogliosi del loro percorso. Abbiamo anche un nipotino di 2 anni a Londra. Il maschio Davide ha scelto di lavorare con noi. È un venditore nato e affianca mia moglie alla cioccovineria”.

Sembrare instancabili. Ma cosa vorreste fare da grandi?

“Noi veramente vorremmo fare i nonni ma ancora non ci riusciamo. Ci tocca lavorare un altro po”.

E continuare a sfornare capolavori squisiti come gli imperdibili panettoni a lievitazione interminabile, ora che arrivano le feste, secondo la ricetta segreta di Paolo Staccoli fatta di tempo, pazienza e ingredienti top.

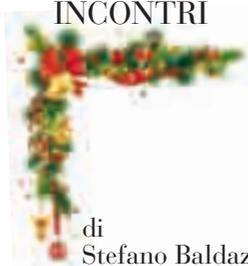







ZAMAGNI
galleria d'arte e cornici Rimini

Via Dante Alighieri, 29/31, 47921 Rimini - 0541 141 4404



di
Stefano Baldazzi

LUCA BELLONI

DAL VINILE ALLA CHIAVETTA USB

Cinquantasei anni, riminese, disk jockey da oltre quarant'anni. Per Luca Belloni la musica è come l'aria che respira. Il padre Piero era il batterista dei King's Stars, una delle band che ebbe maggior successo nella Rimini degli anni sessanta. La storia professionale di Luca con la musica inizia prestissimo. Siamo negli anni '70, i negozi di settore, in città, erano la Dimar e Torsani, nel primo il riferimento era Mike Clark, mitico DJ del Paradiso. Il babbo di Luca collaborava con Minnie Torsani. Siamo nel periodo in cui, oltre ai giradischi, imperversano le mangiacassette che permettevano di ascoltare musica ovunque. A fianco dei nastri ufficiali circolavano quelli fatti in casa. Compilations registrate su richiesta, dove ognuno poteva chiedere di inserire i brani preferiti. In auto non potevano mancare cassette di vario genere, dai ballabili fino a quelli per momenti romantici, in auto appunto. Per averli si ricorreva a qualche amico che possedeva invidiabili collezioni di long playing, oppure a negozi compiacenti. Luca iniziò così. Accompagnava il padre dalla Torsani e registrava cassette per gli amici. A quattordici anni, al bar Jolly di Miramare, decolla la sua carriera da DJ.

Parliamo di due giradischi, piatti affiancati dove si appoggiava con una mano, delicatamente, la puntina sul vinile, mentre con l'altra si sollevava quella dal disco dove il brano stava finendo. Fare il DJ era considerato un secondo lavoro.

«Quando il padre della fidanzata di turno mi chiedeva di cosa mi occupavo, alla risposta faccio il DJ, seguiva l'immancabile, intendevo come lavoro... Eppure non era certo una attività nella quale ti potevi improvvisare, alla base c'era un investimento non indifferente. Si lavorava con dischi propri, se escludiamo pochi locali di prestigio come il Paradiso o L'Altro Mondo. Questo significava averne comperati una grande quantità, prima di potersi proporre ai locali e, naturalmente, continuare a farlo per essere aggiornati. Insomma



prima di poter guadagnare si doveva spendere molto. Il lavoro, fatto con un borsone pieno di dischi, necessitava di preparazione e competenza. Un background che oggi non esiste più».

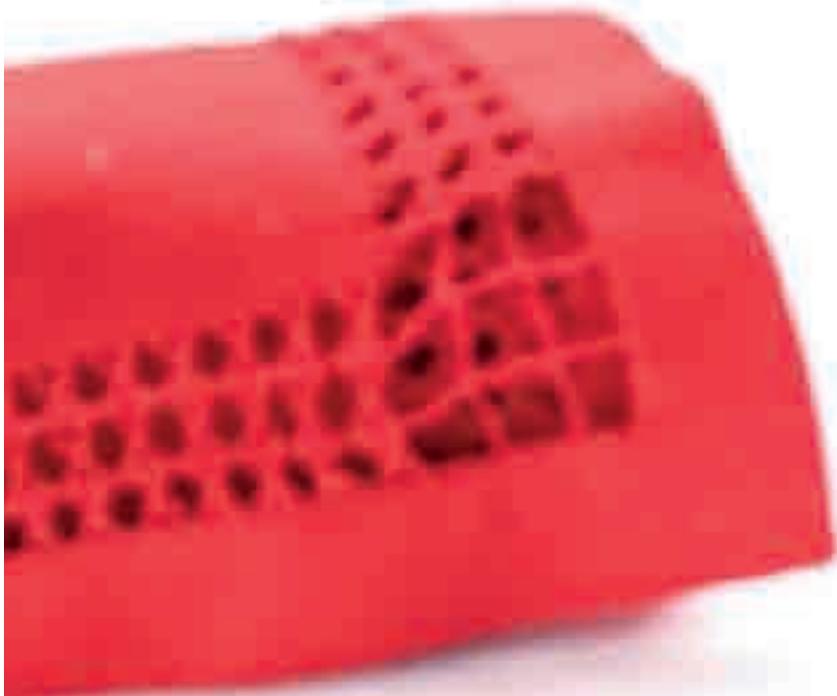
Luca ha lavorato al Cellophone, all'EKU, all'Altro Mondo Studio's, ma anche in Svizzera, Austria ed Egitto. I suoi colleghi erano Riky Santarelli, Lappi, Felix e naturalmente Mike. Un'attività che regalava grandi soddisfazioni, almeno fino agli anni '90, quando le discoteche ebbero un

tracollo, soppiantate da ristoranti o bar, strutture che prendevano prepotentemente piede, dove orari e modalità di fruizione della musica erano differenti. «Una delle cause di questo cambio di abitudini va ricercata anche nel sistema turismo romagnolo, che per alcuni versi non ha saputo rinnovarsi velocemente. Ibiza è diventata una concorrente di Rimini, non solo perché i voli low cost permettono di arrivarci spendendo meno che fare Bari Rimini in auto, ma anche perché le strutture alberghiere, più moderne, permettono ai turisti, quando vogliono riposarsi, di poter contare su camere insonorizzate che molte delle vecchie pensioni di Rimini non sono in grado di offrire. Questo ha comportato una perdita di clientela della fascia 30/50 anni, quelli che hanno soldi da spendere e voglia di ballare.

I ragazzini oggi privilegiano altri tipi di aggregazione, il ballo non è tra i preferiti, almeno non quello in discoteca. Vanno a concerti o raduni estemporanei, internet è il loro mondo musicale. Noi possiamo lavorare con gli over quaranta nei locali con cena annessa, spesso sostituiti da DJ che non hanno la nostra cultura musicale. Oggi gli Youtubers hanno cancellato l'apprendistato e gli basta una chiavetta USB per proporsi come DJ».

Luca comunque non molla. Gli anni duemila sembrano aver riportato la voglia di ballare. In riviera i chiringuito stanno proliferando, locali sulla spiaggia capaci di aggregare generazioni diverse unendoli nel ballo.

«Un lavoro diverso, ma almeno a mezzanotte si va a casa».



Buone
Feste



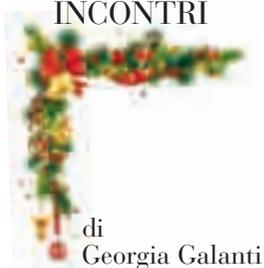
QP *lunch*

dai Qualità alla tua pausa Pranzo

Via Chiabrera 34C - Rimini | T. 0541 393238

info@qplunch.com | www.qplunch.com

da lun-a ven ore 12:30-14:30 |   



APPUNTI DI DICEMBRE

Dicembre, il mese più festoso dell'anno ci invita a trascorrere un po' di tempo fuori da soli o in compagnia. Vi proponiamo di visitare la mostra di Durer nella splendida cornice di Gradara, uno spettacolo teatrale dove alla fine si mangia un fantastico risotto al tastasal al Mulino di Amleto, un giro per Cattolica nell'accogliente salotto Marconi e alla mostra di Loreprod al Palazzo del Turismo, una festa nel bosco limitrofo alla città di Rimini di Case Mori con Le Giuggiole, e un laboratorio per una domenica mattina diversa per bambini e famiglie al Museo della Regina. Buon divertimento!

1

Oltre quattrocento opere e 50 artisti per raccontare la grande arte del Rinascimento tedesco. Durer e gli incisori tedeschi del '500. Gradara, Palazzo Rubini Vesin, fino al 16 Febbraio 2020 a cura di Luca Baroni.

2

Teatro e cena con risotto. Filò, viaggio di uno zanni all'inferno. Ispirato al poema di Andrea Zanzotto, con Silvio Castiglioni, fisarmonica Beppe Chirico, ai fornelli Paolo e Paola Castiglioni. Al Mulino di Amleto, 21 dicembre 2019. www.mulinodiamletoteatro.com

3

SALOTTO MARCONI, un luogo della relazione e del buon gusto per uno shopping originale, a Cattolica in via Marconi e via Risorgimento. A cura di Giulia Garbi agente immobiliare e Elisabetta Bartolucci architetto di Geb Openspace. Dal 6 dicembre al 6 gennaio.

4

Aria di festa e atmosfera magica: artisti e artigiani di ogni genere al Castello degli Agolanti. Lo Smanèt Hand-made market 14/15 Dicembre. Riccione

5

Una mostra da non perdere: esposizione delle opere di LOREPROD e installazione sonora di Gianmaria Gamberini. Palazzo del Turismo, Cattolica, fino al 7 gennaio.

6

Villaggio Natale, Sabato 14 dicembre festa con vin brulé che consentirà di stare in compagnia e finanziare i progetti delle Giuggiole. Dalle 15 alle 18, presso l'agriturismo Case Mori, Rimini

7

Mattinata di laboratori, per bambini dai 4 anni e famiglie, dalle ore 10 Museo della Regina, Cattolica, ingresso libero prenotazione obbligatoria tel 0541 966577



1



2



3



4



5



6



7



xmas

PER UN NATALE SPECIALE E UN MAGICO ANNO NUOVO

CONFEZIONAMENTO REGALI

Dal 6 dicembre

A cura dei volontari della Croce Rossa Italiana a fronte di un'offerta libera

INCONTRA BABBO NATALE E FAI UNA FOTO CON LUI

Domenica 8, dal 13 al 15 e dal 20 al 26 dicembre (25 chiuso) dalle 15 alle 20 (24 dicembre dalle 10 alle 13 e dalle 15 alle 19)

CONCERTO DI NATALE

Sabato 22 dicembre dalle ore 17

Un tenore e una soprano eseguiranno i brani più classici della tradizione natalizia

LOTTERIA DELLO IOR PER VINCERE E AIUTARE

Dal 2 dicembre

Acquista i biglietti e sostieni con noi l'Istituto Oncologico Romagnolo

ESTRAZIONE FINALE E FESTA DELLA BEFANA IOR

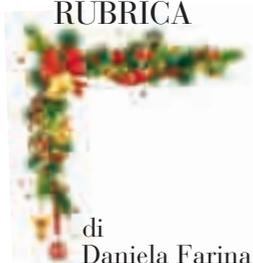
Lunedì 6 gennaio

ORARI PERIODO NATALIZIO

DATA	NEGOZI	IPERMERCATO	FOOD COURT
domenica 8 dicembre	09-21	09-21	dalle 09
domenica 22 e lunedì 23 dic	09-22	09-22	dalle 09
martedì 24 dicembre	09-20	09-20	dalle 09
mercoledì 25 dicembre	Chiuso	Chiuso	Chiuso*
giovedì 26 dicembre	12-21	12-21	dalle 12
martedì 31 dicembre	09-18	09-18	dalle 09
mercoledì 1 gennaio 2020	Chiuso	Chiuso	Chiuso*
lunedì 6 gennaio 2020	09-21	09-21	dalle 09

*Admiral Club e biglietteria Multiplex APERTI dalle ore 12
Apertura biglietteria: 26 dicembre e 1-gennaio 2020 ore 10.
Orari cinema su www.gioielleriaonline.it/cinema

SHOPPING CENTRE
Le befane
 BE COOL BE YOU



LE PERLE DI DANIELA EFFE



Daniela Farina, riminese, con una laurea in giurisprudenza lavora in una società di servizi occupandosi di gare e appalti.

Circa due anni fa, complice l'acquisizione dello status di single, scopre di avere delle cose da dire e allora lo fa su una pagina che porta il suo nome, anzi solo Daniela Effe in cui ci racconta il suo quotidiano, gli scambi con la figlia Piccola Love di undici anni e ci regala racconti al limite della veridicità, complice una strana famiglia ma soprattutto una strana visione della vita.



IL MISUNDESTANDING

Piccola Love è molto impaurita in una specifica materia di scuola, pare che l'insegnante abbia dato una materia da studiare per una determinata data ma che poi, prima della scadenza prevista, sia arrivata al mattino e abbia esordito con "oggi interrogo". Al primo impavido che ha osato comunicare che non fosse quella la data prefissata, abbia fornito una bella nota (tiè), li fresca fresca sul diario.

Non sono solita tacciare le insegnanti di incompetenza, i bambini potrebbero avere capito male o semplicemente l'insegnante non si era segnata la data corretta, fatto sta che ho spiegato a Piccola Love che nel caso, è bene che si prepari lo stesso giorno in cui le vengono date le pagine da studiare per evitare spiacevoli sorprese. Chiaramente, lei al solo nome dell'insegnante, in questa nuova realtà della scuola medie, trema ad ogni passo. Siamo ancora ben lontani dalle classi incontenibili e dalle botte sulla cattedra dei professori, quindi lungi da me il voler cambiare

il rispetto/timore riverenziale verso i docenti, soprattutto iniziale.

Ricordo che alle superiori (non ricordo se in prima o in seconda) ero con qualche compagna a fare colazione dinnanzi alla scuola. Erano gli anni della stupidità in cui si dicevano frasi sconnesse solo per farsi grandi. Mentre pronunciavo una di queste, entrava nel bar una mia professoressa la quale udiva le mie parole. Alla frase di una compagna che pronunciava un mero "Oddio, oggi non mi riprendo"... io rispondevo con un "ci vorrebbe un bel vodkino".

Quelle cazzate così, gratis.

L'insegnante mi riprese subito con un bel "Complimenti proprio, gran bella generazione!".

Sta di fatto che la professoressa aveva indubbiamente compreso la parola "vodkino" con una prestazione di carattere sessuale.

Io, bamboccia cresciuta in una famiglia bigotta e di chiesa non ebbi minimamente il coraggio di spiegare che avesse mal compreso. Ero troppo basita e in stato di vergogna assoluta per proferire parola. L'esito fu che gli anni a seguire non furono semplici, spesso torchiata a dismisura concludevo spesso l'anno con un 5 tirato che dovevo trasformare in un 6 stracchiato a fine anno: una fatica immane. Ma io, donna di principio, tenni duro.

Questo mi ha insegnato che una brutta impressione non paga mai e che è sempre meglio non mettersi di traverso in cattiva luce con i professori. Sogno ancora spesso di notte un fantomatico incontro con la professoressa in cui le dico: "prof, lei ha preso una grandissima cantonata ma io la perdono", questo perché pure la mia moralità fu lautamente offesa.

Comunque, per dire che Piccola Love è terrorizzata e, benché io tenti di sedare la cosa (il misunderstanding con la sua professoressa) godo dell'appoggio di suo padre che suggella il tutto con un "Io vado lì e faccio il diavolo a 4!".

Perché il supporto è importante.

(...)

Il problema non è quanto aspetti, ma chi aspetti.

DIMENTICARE UN AMORE

Chiedi a me quanto tempo ci vuole per dimenticare un amore? E non lo so quanto ci vuole. Dipende.

Dipende da quanto ti importasse.

Sta tutto là.

Più ti importava e più ci vuole.

TROPPO QUALCOSA

Siamo state tutte “troppo qualcosa”.

Troppo invadenti, troppo gelose, troppo addosso, troppo sensibili, troppe illusioni, troppi cazzi e mazzi, troppo dai. Sei troppo. Meno, meno. E insieme ai troppo che ci ha affibbiato lui ci sono i troppo che ci affibbiano noi: troppo distratta, troppo assillante (e mica che gliela dovevo chiedere una chiamata eh?), troppe pretese, troppo presente, troppo alta, troppo bassa, troppo giovane, troppo vecchia, troppi figli pure. Troppo dai. Meno, meno. Sei troppo.

Poi ci sono i “poco”. Poco attenta, poco rispettosa delle sue esigenze, poco disponibile, poca leggerezza, troppo poco dai. Poi ci sono i tuoi poco: poco accomodante, poco incisiva, poco rispettosa, poco tranquilla, persino poco equilibrata: una pazza insomma, a piede libero.

E mentre sei attenta a leccare le tue ferite e ad analizzare dapprima tutti i suoi troppo e i troppo poco che si aggiungono ai tuoi, penserei un attimo che la vita è troppo una e che forse questo è troppo poco per noi.

#mannaggia



L'AMORE A VENEZIA

Venezia, dicono sia la città dell'amore. Io che non credo a niente, sono lì che combatto con una macchinetta automatica per prendere i biglietti del vaporetto. C'è un ragazzo alto, con un giacchettone che attende appoggiato ad un muretto. Tiene una serie di carte nelle mani, sembrano progetti, piantine. Indossa una bella berrettina beige.

Dice: “Hai sbagliato, quelli sono biglietti per l'autobus. Sali senza, puoi farli sul vaporetto, ma non te li rimborseranno quelli sbagliati. Scendi al Ponte di Rialto, poi puoi andare a Piazza San Marco a piedi. Ti do una dritta, a Campo Goldoni c'è un palazzo alto

quattro piani, entra e sali fino all'ultimo piano. Ci sarà un'usciera, chiedigli di entrare sul terrazzo. Vedrai uno scorcio della città bellissimo. Se vuoi ti accompagno io, devo lasciare delle carte a casa, e abito proprio lì”.

Scendiamo, tagliamo per quella piazza. Ci accompagna. Prende Piccola Love e le

sussurra piano: “Sai che Venezia ha 420 isole e 140 piazze, ma non si chiamano ‘piazze’, solo piazza San Marco si chiama così, le altre si chiamano ‘campi’”.

Nel frattempo si è tolto il berrettone, è brizzolato e ha degli occhi azzurri che sono molto tendenti al grigio.

Continua: “Sai Venezia non è pericolosa, non ci sono macchine, non c'è delinquenza. Tre dei miei figli girano da soli, prendono il traghetto, vanno a scuola. Un altro sta ad Amsterdam e un altro a Londra”.

Ci accompagna all'angolo del palazzo con la terrazza.

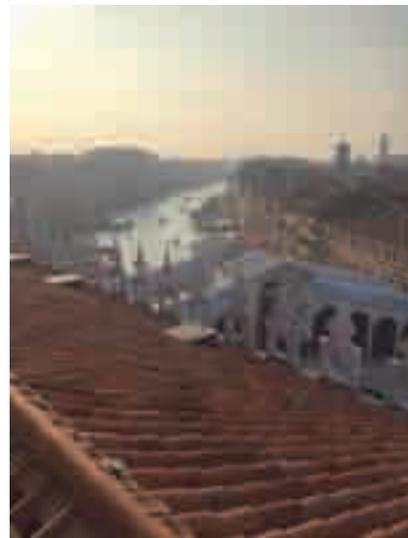
“Ciao, buon giro.”

“Ciao, mi dispiace averti portato via tempo. Ho visto le carte. Che lavoro fai?”

Sorride. “Sono architetto”.

Sparisce dietro l'angolo.

L'amore a Venezia.



PERDERSI

Forse possiamo perderci.

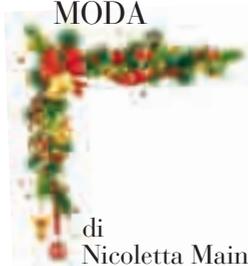
Forse dobbiamo perderci.

Forse siamo insani di mente anche solo ad accettare il rischio di perderci.

Ma in qualcosa bisogna pur perderci.



MODA



di
Nicoletta Mainardi



BIANCO NATALE



Bianco Natale non è solo un'espressione natalizia ...
ma quest'anno rappresenta una vera e propria tendenza di stile!

Bianco, latte, avorio... Caldo, avvolgente, armonioso...
riassumendo in un'unica parola... Chic!!

Questo è la nostra proposta di outfit per il Natale 2019.

Sia quotidiano che "habillé", sia in montagna che in città, il
TOTAL WHITE ci coinvolge e conquista tutti in una espressione di sofisticata eleganza.



*Chanel white Christmas

Al Grand Palais di Parigi ha sfilato la collezione Chanel
autunno-inverno 2019/2020, disegnata da Karl Lagerfeld, che guidò l'azienda francese dal 1982 fino alla morte,
avvenuta il 19 febbraio scorso.

All'interno del Grand Palais è stato ricostruito un meraviglioso villaggio alpino, con chalet a grandezza naturale e
camini fumanti, il pubblico seduto su panche di legno, circondato da un enorme paesaggio ricoperto di neve.

In questa magica atmosfera la sfilata si sviluppa prediligendo il total white, il calore del bianco avvolge cappe, tail-
leur, pantaloni, abiti e candidi piumini.

In passerella alcune delle modelle preferite da Lagerfeld, come Cara Delevingne e perfino Penélope Cruz, mentre
come ospiti le top model storiche di Chanel, Claudia Schiffer e Monica Bellucci.



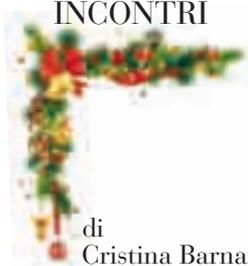
Dal corso universitario “Graphic Design for Fashion” a cura del docente dott. Leandro Palanghi, presso il corso di laurea triennale in Culture e Pratiche della Moda (Università di Bologna - Campus di Rimini). Un percorso che permette di prendere confidenza con la struttura tipica dell’immagine dei marchi di moda articolandosi in attività laboratoriali (seminari e lavori di gruppo) dove lo studente può mettere in pratica e verificare le competenze acquisite.

Le luci si accendono, la legna del camino inizia lentamente a bruciare e il profumo dei mandarini si diffonde per la casa: è Natale. Quel magico periodo dell’anno dove tutto sembra sospeso, dove nulla sembra davvero reale e una patina di speranza ricopre ogni sogno futuro. Quel periodo in cui tornare bambini è lecito, rimanere in casa in pigiama è poesia e non è mai troppo tardi per l’ultima fetta di pandoro. A Natale gli amici si rincontrano, le famiglie si riuniscono attorno alla tavola e tutte le preoccupazioni per un attimo si annullano. Non importa dove tu sia e quale treno o aereo riuscirai a prendere, perché sarai a casa per Natale. Come la neve che scende, a Natale tutto si colora di bianco. Il colore della morbidezza, un classico che non annoia mai. Un colore capace di rendere una donna sicura e raffinata, senza perdere mai quell’alone di dolcezza. Ed eccola, la Donna Inverno. Una donna che non rinuncia alle coccole in uno chalet in montagna, al comfort di un caldo maglione in lana ma neanche all’eleganza di un candido corduroy avvolgente. Una donna pronta a godersi la gioia del Natale, abbracciando i propri cari e raccontando favole ai più piccoli, ma anche attenta ai particolari da non lasciare nulla al caso: un basco che si abbina al suo nuovo maglione foliage, qualche parola ricamata che la fa sorridere e il suo nuovo trucco per le vacanze, che illumina e irradia il bianco niveo che la circonda.

Buon Bianco Natale

Davide Licastro - Elena Secchi - Clara Vicentini - Silvia Carraro - Azzurra Candelari - Rossella Fiorani - Chiara Gianfico





di
Cristina Barnard

ANDREA LUPO ONLUS

**GLI ANGELI DEL NOSTRO TEMPO
SONO COLORO CHE SI INTERESSANO
AGLI ALTRI PRIMA DI SE' STESSI**

Era il 2016 quando il medico Andrea Lupo moriva a soli 48 anni stroncato da un cancro. Vissuto in Venezuela e Caracas dove aveva prestato servizio medico, dall'anno 2000 lavorava all'Ospedale di Rimini nel Servizio di Terapia Intensiva. Era il punto di riferimento di tutti i rianimatori per la sua indiscutibile qualità professionale ma la parte umana, sua prerogativa, lo portava molto vicino alla gente che lo chiamava semplicemente Andrea. Chiediamo al dr. Vittorio Corso, medico specializzato in Chirurgia Generale di parlarci di questa associazione, la ANDREA LUPO ONLUS, iscritta a VolontaRimini, della quale è presidente.

Ci racconta che Andrea era un suo amico e collega e che quando è venuto a mancare lui ed altri medici si sono chiesti cosa fare per tener vivo il suo ricordo, onorare il suo esempio e soprattutto continuare la sua opera. L'Associazione nasce nel marzo 2017 con l'obiettivo di umanizzare il più possibile le cure mediche e in questi due anni ha lavorato molto per migliorare l'approccio medico alle terapie.

L'umanizzazione della cura è la nuova frontiera della medicina che considera l'ascolto psicologico e relazione del medico verso il paziente una componente fondamentale. Ponendo i malati al centro, curando il corpo senza dimenticare di motivare la loro mente instillando fiducia, fa sì che questi rispondano meglio alle terapie.

Il progetto iniziale dal quale sono partiti e' stata l'apertura nel 2018 all'Ospedale Infermi di Rimini di un ambulatorio Follow Up Post Dimissione dal reparto di Terapia Intensiva per ottimizzare il recupero completo dei pazienti e per migliorare la loro qualità di vita.

Il dr Corso ci parla di un libro scritto dal direttore della Divisione Anestesia e Terapia Intensiva dell'Istituto Europeo Oncologico di Milano Marco Venturino che è diventato una importante guida per gli operatori sanitari, COSA SOGNA-NO I PESCI ROSSI. Si perché il malato nel limbo ovattato della Terapia Intensiva è paragonabile ad un pesce rosso nella boule che vede il micromondo esterno solo dalla prospettiva della sua boccia di vetro e questo fa riflettere su una realtà che in quel momento è vita sospesa. Quando i pazienti lungo degenti escono da lì sono distrutti e non hanno la forza di fare le cose, ne' punti di riferimento, hanno paura ad uscire per reinserirsi nel contesto sociale. Necessitano dunque di forte sostegno psicologico oltre che organico.

L'Associazione ha anche donato alla Terapia Intensiva piccoli aiuti dal grande significato come delle mascherine per dormire, delle cuffie per ascoltare la musica e dei tablet perché i pazienti intubati possano comunicare anche solo per dire



che hanno sete. Un prossimo step che ci illustra il dr. Corso " *potrebbe essere quello della Pet Therapy, far entrare animali da compagnia in rianimazione ma qui l'iter burocratico potrebbe essere più complicato. Le iniziative delle quali ci occupiamo sono tante nella nostra città e nel mondo.*

Abbiamo fornito strumentazione medica da ambulanza,

ad un religioso, padre Moreno, che in Bangladesh raccoglie e cura i bambini poverissimi delle baraccopoli. Un prossimo progetto al quale teniamo molto è quello di creare un ponte per far sì che medici di Rimini possano andare periodicamente ad operare per quello che sono le loro professionalità in ospedali di paesi sottosviluppati. Stiamo cercando di attuarlo creando eventi per raccogliere fondi.

Il prossimo 10 gennaio abbiamo pianificato un evento in una sala del Museo della Città dove l'equipe della Terapia Intensiva e altri autorevoli medici dell'Ospedale incontreranno la gente, spiegheranno cosa significa umanizzare le cure, si parlerà del fine vita e di tanti altri temi ai quali il pubblico potrà intervenire e fare domande. In quell'occasione assegneremo una borsa di studio del valore di 5mila euro al miglior progetto italiano sull'umanizzazione delle cure. Ne sono arrivati tantissimi da tutt'Italia e li stiamo valutando".

Prima di lasciarci mi parla di piccoli interventi visivi di gradevolezza che vorrebbero attuare nel nostro ospedale, che, per fortuna nostra, come luogo di cura già rappresenta un ottimo esempio di buona sanità italiana. " *Vorremmo rendere più vivi, allegri e familiari per esempio i corridoi appendendo una serie di fotografie della città realizzate da artisti locali. Si potrebbe organizzare una mostra, un concorso e poi premiare le fotografie più belle. Vogliamo far sapere queste cose alla gente, vogliamo che entrino in Associazione con idee e disponibilità tanti altri volontari".*

È un fiume in piena di ottimismo ed energia del fare questo bravo medico che insieme ad altri, le anestesiste d.ssa Antonella Potalivo e d.ssa Francesca Facondini e altri volontari quali Teresa Milano, Brunella Mongioj, Roberta Coccia, Paolo Baldisserra, Marco Mango lavorano senza sosta ad un progetto serio, serissimo che nasce dall'esempio di uomo eccezionale per il territorio e che riguarda la nostra salute.

C'è un passaggio nel libro di Marco Venturino che ci fa meditare sulle vere gioie e sui veri valori della nostra esistenza e dovrebbe farci venire voglia di aiutare gli altri:

' O meglio, non ti sei accorto di vivere perché disponevi, credevi di disporre di un credito illimitato. E per la prima volta pensi, con una lucidità spaventosa, che il credito è finito. Resta solo la paura, una paura totale, soffocante, disperante'.



II LABORATORIO ANALISI OGGI

Il Laboratorio analisi di Nuova Ricerca è dotato di una tecnologia che parla la stessa lingua dei laboratori della ASL Romagna. È regolato da 2 principi fondamentali:

1) GARANZIE MASSIME

i campioni non viaggiano, prelievi e sviluppo degli stessi sono eseguiti nella medesima sede, spesso sullo stesso piano.

2) INTERESE DEL PAZIENTE

laboratorio no stop senza prenotazione, con referti in tempi brevissimi e acquisibili online. Prelievi a domicilio.

PREROGATIVE - PUNTI DI FORZA

- Tempestività e fruibilità del servizio.
- Precisione - esami effettuati e sviluppati in loco.
- Refertazione urgenze e ordinarie entro poche ore.

PRENOTA ONLINE!

Il centro Polispecialistico Nuova Ricerca è in grado di offrire numerosi servizi per la tua salute, per approfondirli visita il sito: <https://www.nuovaricerca.com>

Orari

Rimini

LUN/ VEN 7:15 - 21
SABATO 7:15 - 14

Villa Verucchio

LUN/ VEN 7:30 - 10 / 14 - 19
SABATO 7:30 - 12

Sede di Rimini

Via Settembrini, 17/H
47923 Rimini - (Rn)
Tel +39 0541/319411
Fax +39 0541/319494
info@nuovaricerca.com

Sede di Villa Verucchio

Piazza Europa, 36
47826 Villa Verucchio
Tel +39 0541/319400
Fax +39 0541/319401
villaverucchio@nuovaricerca.com

costa
parchi edutainment


OLTREMARE
FAMILY EXPERIENCE PARK

italia
in miniatura
Il Parco Tematico
RIMINI


ACQUARIO
DI CATTOLICA



Un mare di auguri

DALL' 8 DICEMBRE AL 6 GENNAIO
OGNI BAMBINO CHE PORTA
UNA PALLINA DI NATALE **ENTRA GRATIS***

*fino a 140 cm di altezza, accompagnato da due adulti paganti tariffa intera

www.oltremare.org
INFOLINE 0541.4271

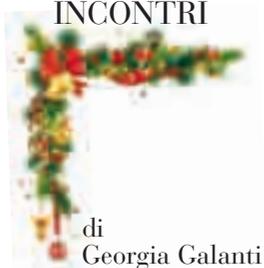
www.italiainminiatura.com
INFOLINE 0541.736736

AQUAFAN



www.acquariodicattolica.it
INFOLINE 0541.8371

www.aquafan.it
INFOLINE 0541.4271



REGALI A KM 0

ARTIGIANATO LOCALE 100 PER CENTO

Natale, tempo di regali. Noi di Geronimo abbiamo scelto prodotti speciali perché realizzati nel Riminese da artigiani e artisti che lavorano con sapienza, passione e amore. Artigiani creativi come Akam, genio della creatività, che realizza cappelli, Gabriel Cappellini, che con maestria lavora legni di mogano, ulivo, quercia, olmo e acacia, Cinzia Gessi, che tesse al telaio capi artigianali. E ancora i ragazzi di Cà Santino che producono delizie imperdibili, Officina natura, con i loro saponi e detersivi ecologici, e Liquoreria Albimonte, con vini spezzati alla salvia e al mirto e liquori realizzati da Luigi Gennari. Perché quando compri da un artigiano stai comprando centinaia di ore di impegno ed esperimenti, mesi di frustrazione e pura gioia; non stai comprando un oggetto, ma una passione, un momento di vita di una persona. Merry Christmas!

1

Liquori e vini spezzati di altissima qualità, intrugli e rimedi del mondo antico realizzati da Luigi Gennari nel suo laboratorio di Saludecio.FB: Liquorista Albione.

2

Per le giornate più fredde, ma anche solo per essere chic e elegante, sempre. Cappello modello Fedora, in feltro di lana rosso, Akam Art. info@akamart.it

3

Portamonete in cotone ecologico, realizzato con telai manuali da Cinzia Gessi, A filo doppio, a Rimini presso Mier, a Pesaro da Puntoundici.

4

Olio extra vergine di oliva e altri prodotti tipici del territorio speciali (ad Alto Valore Aggiunto). Direttamente da Cà Santino, realizzato dai ragazzi. info@casantino.it

5

Da materie prime biologiche, plastic-free,shampo solido per tutti. Bellezza e cura del corpo a base vegetale. Officina natura 0541 790715

6

Quando il tagliere diventa un'opera d'arte. Da tenere in bella vista e usare come oggetto quotidiano. Realizzato in acacia da Gabriele Cappellini info 329 0799338



3



COMPRO e VENDO ORO & ARGENTO

DAI NUOVO VALORE

al tuo Oro e Argento



NUOVA APERTURA

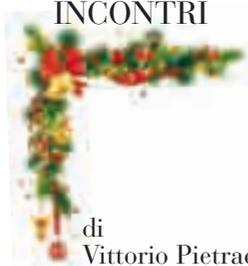
RICCIONE

Via Emilia, 81

RIMINI

Via Flaminia Conca, 9/A
Via Marecchiese, 157
Tel. +39.329.7467581

info@pianetaoro.it
PianetaOroRimini
www.pianetaoro.it



di
Vittorio Pietracci

I PRESEPI NEI TINI

MERAVIGLIA DI GENIO E CREATIVITÀ A BELLARIA IGEA MARINA

Quando si parla di tini il pensiero va subito a quei grandi recipienti principalmente usati per la fermentazione o la conservazione del vino, originariamente costruiti in pietra, argilla e legno ma che oggi vengono realizzati in acciaio, cemento o plastica.

Ma i tini di cui ci occupiamo oggi, oltre ad essere rigorosamente di legno, si distinguono enormemente da quanto appena scritto: perché dentro non c'è vino, ma presepi. Natività di tutti i tipi che da decenni nel periodo natalizio fanno bella mostra di sé a Bellaria Igea Marina raccogliendo i frutti della passione di semplici cittadini, scolaresche, gruppi e parrocchie.

I presepi nei tini varcano anche il solco delle tradizioni. Definirle opere d'arte sembrerà eccessivo al cospetto del significato vero e proprio della parola, ma nessuno può mettere in dubbio le capacità di questi creatori, piccoli o grandi che siano.

Le Natività realizzate ogni anno a Natale attraggono migliaia di visitatori nel corso del periodo prestabilito per la loro esposizione nelle vie cittadine. E anche quest'anno sarà così.

Il concorso

La realizzazione dei presepi sarà prevista tra il 14 e il 24 novembre. Il luogo in cui ogni tino verrà posizionato sarà determinato tramite estrazione e anche quest'anno un'apposita commissione valuterà le opere scegliendo le tre migliori: in palio 500 euro per il miglior presepe, 300 euro per il secondo classificato e 100 euro per il terzo.

La tradizione

Si tramanda da anni ed anni, decenni a dir la verità. E, tra i primi, sono stati i pescatori della zona a creare le Natività nelle loro barche portate per l'occasione in pieno centro. Succede ancora oggi anche se con minore



intensità. Non c'erano le botti all'inizio, ma ognuno si dava da fare utilizzando soprattutto gli arnesi della pesca a cominciare dalle reti. Con il passare del tempo le creazioni si sono perfezionate e sono spuntati fuori i tini. Dalle mani esperti degli uomini di mare si è passati a quelle dei più giovani, degli studenti

nelle scuole, dei ragazzi nelle parrocchie, di bambini guidati da genitori e nonni. E da quest'anno una grande novità: undici tini, undici pittori bellariesi che si sono uniti a questo progetto dedicato all'arte e alla solidarietà. Nello spiazzo antistante Piazza Don Minzoni si potranno ammirare i quadri a tema natalizio creati dagli artisti e posizionati all'interno di vecchie botti. Il ricavato della vendita dei quadri andrà devoluto a Croce Blu per acquistare defibrillatori da collocare nelle scuole di Bellaria Igea Marina.

La passione

È vero, esiste un concorso che mette in palio denaro per i migliori. Ma non è questo il fine dell'iniziativa, Tutt'altro. A spingere giovani e meno giovani nella realizzazione dei presepi c'è prima di tutto una passione che si tramanda di padre in figlio da generazioni a generazioni. La sistemazione della Natività nei tini diventa un'opera attenta e scrupolosa in cui si cerca di non lasciare nulla da parte perché la gente deve fermarsi a guardare, a fotografare, ad apprezzare e a vivere il clima della festa. Riuscire a contenere in uno spazio così ristretto il simbolo delle festività si trasforma in un delizioso coacervo di stili e di realizzazioni al quale spesso e volentieri fanno da mix l'esperienza dei più grandi e la vivacità dei più piccini.

Il significato

A Bellaria Igea Marina tutto ciò significa distinguersi. Lo sanno bene gli organizzatori che cercano ogni anno

di trovare l'ispirazione di proporre e di condividere proposte nuove e singolari. In questa città dove mille idee pullulano ad ogni iniziativa di festa non bastano il presepe di sabbia, le luminarie, gli alberi di Natale, le luci ed i colori. Con i tini contenitori di presepi ci si distingue senz'altro da una concorrenza forte ma comunque sempre positiva.

Le testimonianze

“Ricordiamo quando eravamo molto molto più giovani – raccontano dalla Borgata Vecchia nonni e padri quasi all'unisono – ci portavano a vedere le tradizioni del Natale e a quei tempi era la marineria nella sua semplicità l'anima della festa. Oggi è bello attraversare sia Bellaria che Igea e fermarsi a guardare quanta maestria viene mostrata nel creare il presepe più originale. Certo, sono cambiati i materiali ma oggi come ieri non si lascia nulla al caso”.

Il clima della festa

Sarebbe facile il Natale è uguale dappertutto. Il clima che si respira è bello da Nord a Sud. Ma ogni singola città ha qualcosa di suo che privilegia e che cura, che promuove ed armonizza, che distingue ed esalta. Senza nulla togliere ad un cartellone natalizio che vivrà di momenti esaltanti un po' ovunque (pensate al presepe di ghiaccio unico in Europa), i presepi nei tini restano qualcosa di unico. Spesso ci si ferma a guardarli perché diventano spunto di riflessione oltreché di curiosità. Tanti gli interrogativi che salgono alla mente: ma come avranno fatto a sistemare tutte quelle luci in modo così armonioso? E quelle statuine scolpite nel legno o ritagliate nella plastica quanto tempo hanno portato via agli autori? Non vorremmo essere nei panni della giuria che dovrà decretare anche quest'anno i primi migliori tre. Perché saranno tutti uno più bello dell'altro.



Le immagini

Quelli che vi proponiamo in questo servizio sono solo alcuni dei capolavori che nel corso del tempo hanno fatto di Bellaria Igea Marina una delle mete più visitate durante le feste natalizie.

Abbiamo scelto le migliori in qualità pur avendo apprezzato ricordi d'epoca in bianco e nero danneggiati ed ingialliti dal tempo che sarebbe stato bello pubblicare se solo avessimo avuto la certezza che quello che avremmo proposto ai nostri lettori sarebbe stato sufficientemente vedibile.

Ed invece vi assicuriamo che non sarebbe stato così. Le foto cartacee sgranano, sono piccole e – ripetiamo – logorate dal tempo. Riprodurle le avrebbe rese poco apprezzabili, fidatevi.

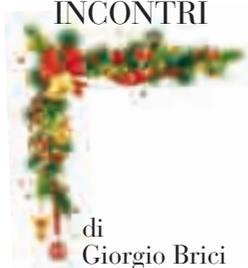
In conclusione...

Crediamo che un'iniziativa del genere, così consolidata nel tempo, debba avere un risalto maggiore di quanto non sia già scontato. E in questi giorni che molti sono all'opera per realizzare la Natività più originale, più bella, più curiosa e più adatta alla location che la ospita i tini sono già pronti per ospitare l'evento nel migliore dei modi. Siamo già in clima natalizio e le novità qui a Bellaria Igea Marina sono davvero tante perché questa è una città che sa sempre distinguersi.

Ed i promotori di questa meravigliosa proposta natalizia incarnano alla perfezione il significato di quanto vi abbiamo appena scritto. Ai giovani, ma anche ai loro genitori e ai loro nonni, il plauso perché crediamo oggi più che mai, in una società che sta perdendo di vista i valori più veri, che sia di gran lunga più bello realizzare un presepe e dedicare ad esso del tempo piuttosto che rifugiarsi a testa china tra le app di un cellulare che curva la schiena e offusca le idee.

A buon intenditore...





di
Giorgio Brici

La storia di FRATE CIPRESSO

Testimonianza della presenza di San Francesco in Valmarecchia

Per il Cristianesimo il cipresso con la palma il cedro e l'olivo sono stati i 4 legni con i quali fu costruita la croce di Gesù. Da sempre il cipresso è considerato un simbolo di rinascita e rinnovamento, di immortalità ed emblema della vita dopo la morte.

In questo periodo di festa cristiana vogliamo proporvi una leggenda straordinaria che riguarda il Santo dei Santi.

Molte testimonianze oggettive segnano il passaggio di San Francesco nei nostri territori ed in particolare in Valmarecchia dove il Santo si fermò per qualche tempo.

Seguendo le tracce di Francesco sappiamo che nel suo cammino costeggiando il fiume Marecchia, il Santo si fermò a riposare nella notte ai piedi della rupe di San Leo nella selva di Santegna dove un Fuoco Sacro si alzò nel cielo per indicargli la strada verso Mons Feretrius, appunto San Leo. Si gridò al miracolo ed in breve in quel luogo nel 1244 fu edificato un piccolo convento con un bellissimo chiostro dedicato alla Madonna che prese il nome di Sant'Igne cioè Fuoco Sacro. All'interno della chiesa oggi è conservato un pezzo del tronco d'olmo sotto al quale il frate predicò.

Dentro a San Leo si dissetò ad una fonte dove oggi è stato costruito un pozzo la cui acqua è ritenuta medicamentosa.

Altri racconti parlano di Francesco che, fatta una sosta per riposare e pregare, fu disturbato dal canto dei tanti uccelli. Lui si rivolse a loro che come per incanto si zittirono immediatamente. Nel 1213 avendo intenzione di raggiungere il Montefeltro, percorse la strada che costeggiava il fiume Marecchia partendo da Rimini. Allora le strade erano disagiati e per Francesco che si spostava sempre a piedi, il percorso era lungo ed impervio. All'epoca il convento di Santa Croce era un dormitorio per viandanti e Francesco accompagnato da frate Leone vi si fermò per riposare.

Si narra che provò a dare fuoco ad un ramo di cipresso per scaldarsi ma questo non si accese. Allora Francesco disse 'Se non vuoi ardere allora cresci'.

E piantò il ramo nel chiostro che oggi dopo 800 anni ancora vive con una longevità a dir poco singolare. I botanici ritengono che la vita massima di un cipresso vada dai 400 ai 600 anni ma questo esemplare ormai definito sacro dopo 7 secoli, prima che in tempi recenti cadesse la cima, raggiungeva i 32 metri ed ha un tronco dalla circonferenza di 7 metri. Un monumento vegetale fuori dal comune che ha resistito nel tempo a calamità naturali, tempeste, ad un atto incendiario nel 1798 da parte delle truppe napoleoniche e ad altri tentativi per abbatterlo.

Il luogo era pervaso da tanta spiritualità che il romitorio



fu trasformato in convento con accanto una chiesa dedicata alla Santa Croce, meta oggi di un pellegrinaggio continuo da parte di persone religiose o semplici visitatori ammirati dalla storia e dall'imponenza di quell'albero straordinario.

La chiesa del convento, il più antico edificio francescano della Romagna, ha un portale del '300 ed un interno neoclassico. Si può ammirare all'interno una splendida Crocifissione affrescata nella prima metà del '300 da

un artista della scuola riminese.

Questo convento, isolato e immerso nel verde, sorge su di un'altura ai piedi di un castagneto ed oltre alla sua bellezza offre una meravigliosa vista su gran parte del Marecchia e sulle colline circostanti. Un ambiente che infonde assoluta serenità.

Nel 2013 è stato inaugurato il CAMMINO DI SAN FRANCESCO da Rimini alla Verna, un percorso di 112 km che si snoda in un paesaggio da fiaba all'interno del nostro bellissimo territorio.

Quest'anno proviamo a compiere un cammino spirituale nei luoghi sacri del nostro territorio osservando la Natura e che in questo periodo è in pausa come noi e cerchiamo di ritrovare e riscoprire il vero significato di queste feste nella meditazione e nel silenzio.

Ne abbiamo veramente bisogno.



Riccione

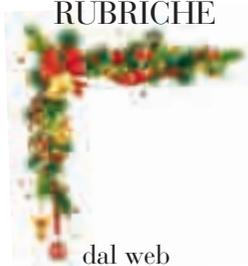
Sono delle manine
di cui che girano,
vagano qua e vagano anche là...
Vagano, vagano, vagano!

Federico Fellini
Amarcord

NATALE
CAPODANNO
2019-2020

COMUNE DI
RICCIONE





MERCATINI DI NATALE

SUGGERIMENTI EVERGREEN

Natale non è “solo” il 25 dicembre, è un percorso che inizia in occasione dell’Avvento e che vede spesso il sacro intrecciato in abile alchimia con il profano. Soprattutto ai Mercatini di Natale, originari del nord Europa ma approdati da tempo anche da noi: costellano la penisola e vantano alcuni evergreen come quelli dell’Alto Adige, del Trentino e del Friuli-Venezia Giulia, seguiti a ruota da numerosi altri del centro e del sud Italia. Ai mercatini di Natale l’emozione si

mette in viaggio e trionfa nella ricerca di idee-regalo: dai prodotti dell’artigianato locale alle specialità enogastronomiche regionali passando per le decorazioni natalizie, i giocattoli in legno, i complementi d’arredo e i capi di abbigliamento originali. Uno scenario intrigante e d’atmosfera, quella dei Mercatini di Natale, cui fa eco una serie di eventi indetti dalle autorità turistiche locali. Fino all’Epifania, che spegne per un anno i riflettori su Natale e dintorni.

Bolzano - Piazza Walther



Bolzano: così tipicamente tirolese per i visitatori italiani e al contempo così mediterranea per coloro che giungono dal nord. Un polo culturale, Bolzano, con un centro storico che scandisce battiti medievali e con un “salotto cittadino”, piazza Walther, dove campeggia silenziosa la statua dell’omonimo, grande cantore medievale Walther von der Vogelweide.

Tutt’intorno si anima il Christkindlmarkt, il famosissimo Mercatino di Natale con circa ottanta espositori in legno che attirano come una calamita una moltitudine di persone.

I tetti in loden delle casette si susseguono una dopo l’altra anche per tutte le strette e tipiche vie del centro storico, conferendo al capoluogo altoatesino un’atmosfera fiabesca. Il Mercatino di Natale di Bolzano rappresentano l’occasione giusta per un viaggio nel passato, a quando non contava l’apparenza perché si puntava alla sostanza, al tempo in cui gli addobbi dell’abete consistevano, magari, in piccole mele rosse e in semplici stelline di paglia o di fieno essiccato.

I bambini di oggi si stupiscono di fronte a questa “essenzialità” mentre gli adulti ammutoliscono, spesso, per la mancanza della “semplicità”. Ecco quindi che Bolzano esaudisce i desideri di ogni età con un percorso itinerante tra l’artigianato e i doni più tecnologici a cui fa eco una

serie di appuntamenti indetti e organizzati dall’Azienda di Soggiorno e Turismo di Bolzano

Il Mercatino di Natale di Bolzano, infatti, rappresenta “l’occasione giusta” per scoprire il capoluogo altoatesino e il suo epicentro medievale che si snoda in un reticolo di stradine, portici, cornici rinascimentali, insegne in ferro battuto e facciate affrescate.

Da vedere sono la chiesa dei Domenicani - facente parte di un convento del 1272 -, piazza Erbe con il suo mercato quotidiano che la trasforma in un crogiuolo di profumi e sapori e infine la via Portici, in cui si fronteggiano i portici italiani - sul lato sinistro - e quelli tedeschi, sul lato destro. Pregevoli i musei, capitanati da quello archeologico con la sua star, Ötzi, il pastore di cinquemila anni rinvenuto fra i ghiacciai posti tra la Val Senales e l’Austria.

Una città, Bolzano, che offre moltissimo ai suoi visitatori, anche sotto il profilo enogastronomico e con prelibatezze di matrice “nordica” irrinunciabili.

Fra queste, il trionfo della norcineria capitanata dallo Speck, mentre nei primi piatti campeggiano i canederli e gli Schlutzkrapfen, una sorta di ravioli con ricotta e spinaci che precedono selvaggina, stinco di maiale al forno e bolliti di carne serviti con crauti, contorni agrodolci, mirtilli rossi o gelatina di ribes.

Dalle 15 varietà di mela si ottiene l'Apfelsaft, un "nettare" dall'acidità variabile a seconda della qualità di mela utilizzata, mentre dalla vite provengono i superbi vini rossi Santa Maddalena, Lago di Caldaro e

Lagrein o, fra i bianchi, il Gewürztraminer, il Müller Thurgau e il Silvaner. Per concludere in dolcezza, si assaggino lo Strudel o le torte striate da "nuvole" di panna e frutti di bosco.

Merano - Passeggiata Lungo Passirio e Piazza Rena



Altera, affascinante ed elegante, Merano, che come una nobile dama accoglie i viaggiatori nel suo centro cittadino, offrendo loro una sessantina di stand ricolmi di proposte per il Natale. Idee fantasiose, alcune legate alla tradizione, altre nuove e insolite, tutte accomunate da un unico denominatore: la cultura altoatesina nella "preparazione" al Natale. Solcata dallo scorrere del Passirio, la città intriga per i suoi contrasti: nella sua area, infatti, coesistono paesaggi alpini e vegetazione mediterranea, stili di vita prettamente "urban chic" e, nelle immediate vicinanze della città, antiche abitudini rurali.

Ricca di suggestioni asburgiche, Merano è stata meta del turismo nobiliare europeo, in particolare durante le Belle Epoque: eredità del passato sono il castello degli

Asburgo e il giardino botanico del castel Trauttmansdorf, più noto come castello di Sissi, nel quale la principessa aveva la sua residenza. Altra gemma cittadina è la Kurhaus, icona Jugendstil, dai caratteristici motivi floreali con vetrate colorate e ferro battuto.

Anche in questa edizione è presente il Villaggio Natalizio Storico allestito in piazza Rena che ospita la rievocazione dell'Avvento di una volta. E oltre alle specialità gastronomiche è presente la casetta di Goldy, mascotte dei Mercatini, che propone ai bimbi di partecipare a divertenti laboratori per realizzare diverse decorazioni e cucinare biscotti e invita ad assistere agli spettacoli. Il programma prevede numerosi appuntamenti musicali con bande e cori.

Bressanone - Piazza del Duomo



In una delle conche offerte dalla valle dell'Isarco, là dove il fiume confluisce con la Rienza, ecco Bressanone, antica città vescovile. Al giorno d'oggi è considerata una delle più importanti città d'arte dell'Alto Adige e fra i suoi tesori vi sono anche quelli artigianali del suo Mercatino di Natale: una sarabanda di luci, prodotti e balocchi in un'atmosfera incantata per la gioia di bimbi e di chi bambino, anagraficamente, non lo è più.

Sono circa 37 gli espositori presenti nella piazza del Duomo di Bressanone che propongono artigianato artistico, decorazioni natalizie, articoli da regalo e delizie culinarie. I visitatori possono trovare anche laboratori dove poter imparare antichi mestieri come la lavorazione del feltro o la creazione di corone d'Avvento.

Il Mercatino di Natale di Bressanone è caratterizzato dall'essere un Green Event e l'offerta enogastronomica sarà di cibi e bevande stagionali, regionali e con ingre-

dienti biologici. L'organizzazione prevede una gestione dei rifiuti ben organizzata e una gestione dell'energia rivolta al risparmio e sarà incentivata la mobilità sostenibile. Molti elementi decorativi vengono realizzati da scuole e laboratori.

L'offerta degli stand del Mercatino di Natale è principalmente composta da articoli di artigianato artistico altoatesino, sia tradizionale che moderno.

Durante il Mercatino di Natale è previsto un ricco programma di manifestazioni collaterali con gruppi musicali, cori, suonatori di organetto e visite guidate al Duomo.

Evento da non perdere è lo show multimediale di luci e musica «Il Natalie Light Musical Show» realizzato dai curatori del sogno di Soliman che si svolge nel cortile del Palazzo Vescovile di Bressanone.

Trento - Piazza Fiera e Piazza Cesare Battisti



Dal 23 novembre 2019 al 6 gennaio 2020 in Piazza Fiera e in Piazza Cesare Battisti torna la magia del Mercatino di Natale di Trento con la 26° edizione della manifestazione all'insegna dell'artigianato, della tradizione e della sostenibilità ambientale.

Le oltre 90 casette di legno con artigianato locale e tipicità gastronomiche, il grande Albero di Natale in Piazza Duomo, le attrazioni per le famiglie in Piazza Santa Maria Maggiore, le luminarie e tanti eventi in programma trasformano Trento nella «Città del Natale».

MERCATINO DI NATALE

Negli stand vi si trova di tutto, dagli addobbi per il presepe ai tipici oggetti di artigianato alpino passando per articoli-regalo: guanti, sciarpe, pantofole, scaldamani, cappelli in lana cotta, oggetti in legno e prodotti per il benessere come cuscini con cirmolo e noccioli di ciliegie deliziosamente profumati.

Gli espositori sono stati selezionati mettendo al primo posto il lavoro home made e l'artigianato locale, assicurando così un'elevata qualità dei prodotti.

Ampio spazio è dedicato alle specialità gastronomiche. È presente un'intera sezione dedicata ai sapori e alla degustazione di numerose specialità della tradizione: canederli, speck, polenta, formaggi, tortel di patate e Brezel farciti. Non mancano i tipici dolci trentini, come strudel, torta sbrisolona, zelten e le bevande con birre artigianali trentine, tisane, cioccolate calde e il classico vin brulé.

LA PIAZZA DEI BAMBINI

In Piazza Santa Maria Maggiore è presente la Casa Di Babbo Natale con la slitta magica e la presenza di vari folletti che intrattengono i giovanissimi visitatori. Nelle vicinanze viene allestita una struttura nella quale vengono organizzati laboratori didattici e ricreativi e

nelle vicinanze sarà presenta una piccola fattoria con i pony.

Infine è disponibile il Trenino di Natale che accompagna i visitatori, grandi e piccini, lungo un percorso che attraversa le vie del centro storico e che raggiunge gli angoli più nascosti e suggestivi della città.

MERCATINO GREEN

La manifestazione è molto attenta alle tematiche ambientali sostenendo le proposte "green". L'energia elettrica utilizzata per il Mercatino di Natale di Trento è prodotta da fonti rinnovabili e fornita da Dolomiti Energia S.p.A. che produce energia dalle centrali idroelettriche delle Dolomiti.

E per sottolineare la sensibilità verso l'ambiente e la sostenibilità viene realizzata un'attenta raccolta differenziata e viene incentivato l'utilizzo di stoviglie lavabili o compostabili.

E si parla anche di mobilità sostenibile in quanto Trento è comodamente raggiungibile in treno e la stazione ferroviaria dista dal centro storico 5 minuti a piedi.

In occasione del Natale sono previsti anche suggestivi treni storici riservati ai visitatori del Mercatino, con locomotore elettrico d'epoca e carrozze degli anni '50 e '60.

TRENTO, "CITTÀ DEL NATALE" E NON SOLO

E oltre al Mercatino, Trento, Città del Natale, si presenta illuminata e addobbata per coinvolgere i visitatori in un'atmosfera unica e il programma prevede anche numerosi appuntamenti musicali.

La visita ai Mercatini di Natale può essere l'occasione giusta per conoscere Trento, elegante città incastonata nel cuore delle Alpi



Illuminare la tua casa ci viene naturale

PASSA AL MERCATO LIBERO

100%
energia
verde

*Tu risparmi
e l'ambiente
ci guadagna*

Luce SGR, la tua scelta responsabile

L'energia elettrica fornita da SGR Servizi è prodotta esclusivamente da impianti alimentati da fonti rinnovabili e quindi generata solo da acqua, vento e sole.

800 900 147
gratuito anche da cellulare



sgrservizi.it



SGR

L'energia verde è certificata da titoli internazionali di "Garanzia di Origine" (GO). SGR Servizi ha l'obbligo di approvvigionarsi di titoli GO in misura pari all'energia elettrica consumata e di annullarli tramite il portale del GSE. Maggiori informazioni sul sito www.gse.it



L'OROSCOPO

di Marco "Pucci" Cappelli (Acquario)

NELL'ANNO CHE FINISCE COSA BOLLE NEL PENTOLONE DELLO ZODIACO?



Con la porticina che si chiude e il portone che si apre va in scena il riscatto. Da adesso in avanti puntate sulla vostra riconosciuta onestà per far vedere quanto valete. Avanti tutta.

Vi formicolano le mani? È nuova energia in circolo. Tenete però a bada la testardaggine. Continuare a fare le cose allo stesso modo è inutile. Un nuovo inizio è quello che ci vuole.



Basta coi film mentali. Sta arrivando il tempo del fare ma attenzione a partire col piede sbagliato. E anche in amore sentirete le farfalle nello stomaco solo se saprete farle volare.

Aumenta la fiducia e tutto diventa più facile. Lavoro, amore, impegni vari. Non perdetevi nei sogni ma cercate di darvi una mossa, le stelle vi daranno l'assist.



Riguardate bene nel vostro cuore se non ci sono stati degli scivolamenti anche se voi solitamente non tornate indietro neanche per prendere la rincorsa. Fuggite dalle scelte sbagliate come se vi inseguissero gli indiani.

Tirate fuori gli artigli e imparate a fidarvi degli altri che sono imperfetti come voi. Per riavere ciò che vi è stato tolto c'è un po' da pedalare. In salita.



'Sto brutto vizio di dispensare sempre consigli vi resterà attaccato per altri 365 giorni. Ma udite udite arriverete alla canna del gas, perderete le staffe e chi s'e' visto s'e' visto. Alla faccia del vostro proverbiale savoir faire.

Aime' diventerete ancora più pungenti e ossessivi. È il caso di riflettere sul fatto che rompere le scatole al prossimo non paga mai. Corre l'anno della gentilezza.



Il vostro mantra sarà quagliare ed impegnarvi a fondo. Il consiglio degli astri è di pestare qualche cacca ogni tanto. In fondo porta fortuna.

Abbandonate la rigidità che vi rende alquanto difficili da gestire e sopportare. Per il 2020 vi conviene premere reset e ripartire con nuove costruzioni. Dalle fondamenta. Prima o poi farete la cazzata giusta.



Nessuno vi toglie la palma dei più altruisti dello zodiaco seppure un tantino imprevedibili e discontinui. Praticate la solidarietà che tanto vi si confà.

Stop a tutti i progetti spesso campati in aria. Fate valere le vostre idee migliori e pensate positivo. Perché siete vivi. Perché siete vivi.





FERRAMENTA
- GENERI ALIMENTARI -

OFFICINA DEL GUSTO

RISTORANTE con BÀR e BÓTTIGA
PIAZZA GANGANELLI, 17-20
SANTARCANGELO DI ROMAGNA (RN)
info@ristoranteferramenta.com
www.ristoranteferramenta.com

0541 626141

NUOVA RANGE ROVER EVOQUE

PROVA LA DIFFERENZA FRA AVERE ED ESSERE.



Nuova Range Rover Evoque unisce un design distintivo, interni eleganti e tecnologie di bordo all'avanguardia, che ti aiutano in ogni momento della tua vita e del tuo lavoro. Una Land Rover unica per stile e capacità che oggi può essere tua grazie al Noleggio a lungo termine di Land Rover con una serie di servizi inclusi che vanno dalle spese per l'assicurazione alla manutenzione ordinaria e straordinaria, fino agli pneumatici invernali. Tutto quello che desideri per viaggiare sereno e pensare solo al tuo lavoro.

Nuova Range Rover Evoque 2.0 D150 AWD auto può essere tua a € 549 al mese per 48 mesi e 20.000 km per anno.

VERNOCCHI

Via Circonvallazione Ovest 3, Rimini - 0541 740 740

conciERGE.vernocchi@landroverdealers.it

Strada della Romagna 155, Pesaro - 0721 27520

conciERGE.vernocchipu@landroverdealers.it

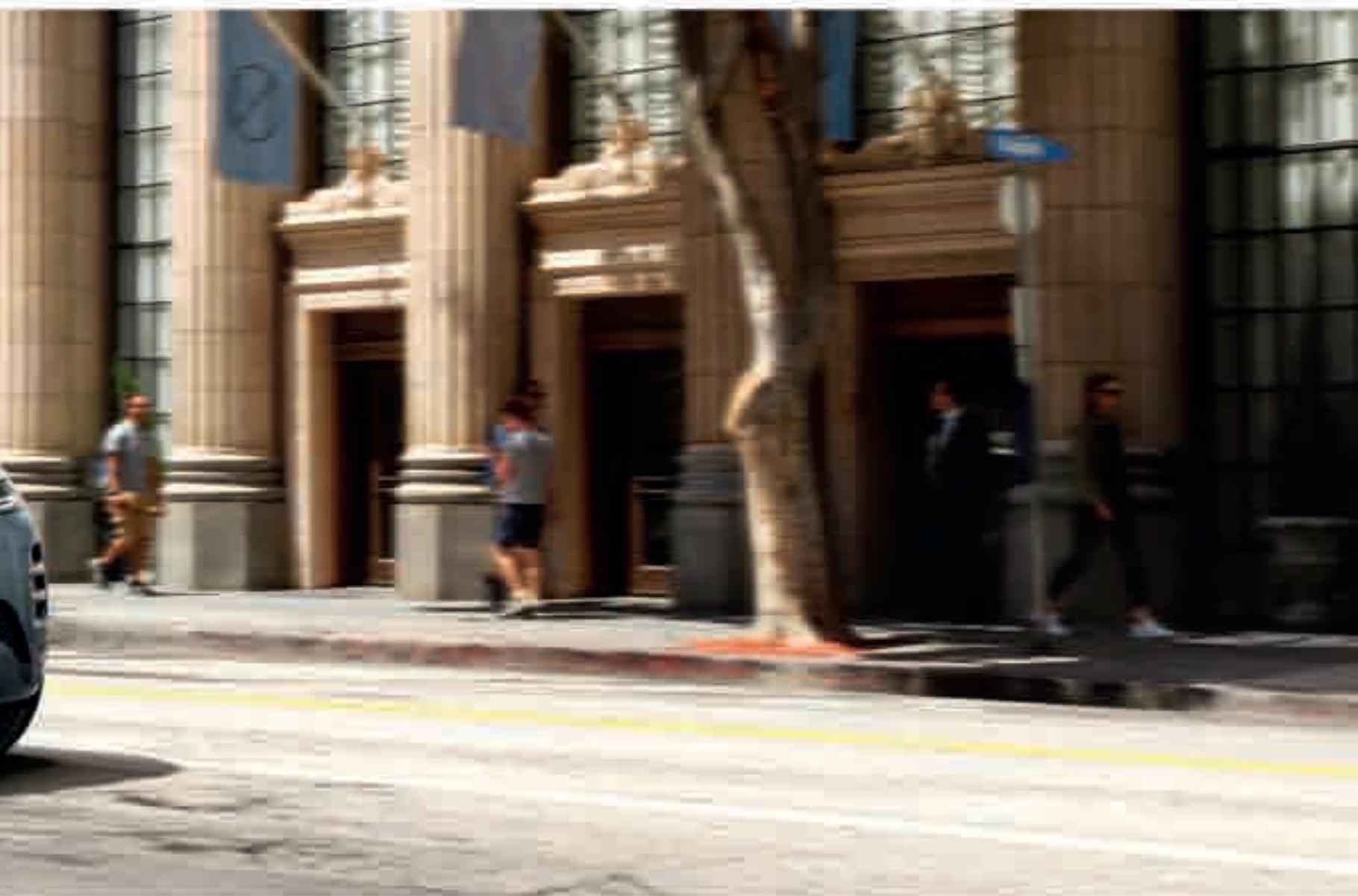
www.vernocchi.com

Quantità (noleggio) riferita a RANGE ROVER EVOQUE 2.0 D150 AWD auto 5 porte (Eco 5) con cambio automatico a 8 marce integrale. Canone mensile € 549 (compreso di attività di € 4.500). L'offerta include: 48 mesi, 20.000 km. Servizi inclusi: manutenzione ordinaria, polizia RC Auto con passiva e casco del cliente per sinistro proprio o concorrente pari a € 250 ad evento; in caso di furto o furto a terzi del veicolo pari a € 100.000 (compreso al momento dell'evento), assicurazione di responsabilità per danni (con questo servizio gli utenti pari a € 500 per evento), assicurazione incendio e straordinaria presso la rete ufficiale Land Rover, assistenza stradale 24h e assistenza di proprietà (ricambi ed oli) e servizi di emergenza definiti dalle condizioni generali che il cliente deve sottoscrivere in caso di noleggio/leasing veicolo. Esempio basato sulla provincia di Rimini. L'offerta non è vincolante e soggetta ad approvazione e messa ai requisiti assicurativi di attività del sublocatario, nonché alle condizioni di affitto. Tutti gli importi sono IVA inclusa. Le informazioni contenute in questa pagina sono puramente indicative e non possono costituire in nessun caso un impegno contrattuale.

Consumo 5,4 l/100 km ed emissioni CO₂ 142 g/km, secondo ciclo combinato NEDC, derivato.



ABOVE & BEYOND



Buone Feste

CAFFE PASCUCCI



È NATALE

NEI LOCALI A MARCHIO PASCUCCI

WWW.PASCUCCISTORE.COM

WWW.PASCUCCI.IT