



100



Oltre ai segnali di fumo

XLVI

OPERAII DEL VAPORE



L'**INDEPENDENTE** è uno strumento che permette l'estrazione del caffè espresso. Tutte le componenti tecnologiche necessarie al suo funzionamento sono incorporate nel macchinario stesso, senza la presenza di componenti sottobanco. La possibilità di modificare pressione, flusso e temperatura, permette al barista di personalizzare a piacimento l'estrazione, per un prodotto in tazza unico ed esclusivo.

GERONIMO

Magazine

Gennaio 2020 - N. 18

MASSIMILIANO
GIOMETTI

ANNA
MONTINI

ANGELA
BANDINI

GIANLUCA
GARULLI

TENUTA
SANTINI

MATTEO
SIGNANI



Oltre ai segnali di fumo

ESCI DAL BRANCO.



Paghi subito la metà: € 19.225*, e dopo due anni, senza rate né interessi, decidi se tenerla, cambiarla o restituirla.

THE ART OF PERFORMANCE

JAGUAR E-PACE 2.0D 150 CV FWD Manuale: consumo 3,4 l/100 km ed emissioni CO₂ 143 g/km secondo ciclo combinato NEDC derivato





Sani per Sorridere



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

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





SOMMARIO

10 *Noi c'eravamo*

12 *Fondazione Fellini*

16 *Massimiliano Giometti*

20 *Gianluca Garulli*

24 *Anna Montini*

26 *Orto dei frutti dimenticati*

30 *Angela Bandini*

32 *Marc Chagall*

34 *Matteo Signani*

36 *Mercato coperto*

38 *Diego Olivieri*

42 *Abocar*

44 *Platano Malatesta*

46 *Zner - Gennaio*

48 *Tenuta Santini*

52 *Corale San Marino*

54 *Francesco Checco Tonti*

58 *Samuel*

60 *Le miss di Tornatore*

62 *Il ponte di Tiberio*

64 *Qatar*

66 *Le perle di Daniela*

70 *Moda lei*

74 *Laboratorio Caracol*

78 *Oroscopo*



Ritratti 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 Sapiro
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: Centro Stampa
Digitalprint Rimini

Direzione Commerciale
geronimo.redazione@gmail.com

Impaginazione
Linotipia Riminese
info@linotipia.net

Concessionaria esclusiva per la pubblicità GERONIMO NETWORK 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



12



NICE TO MEET YOU

16



24



26



30



34



Si volta pagina come succede da sempre quando l'anno vecchio finisce e quello nuovo comincia. Non si fa in tempo a fermare le rotative e a distribuire il numero di dicembre che già Geronimo galoppa verso quello di gennaio che oggi avete in mano.

Due le copertine, una dedicata al Maestro Federico Fellini cui la città di Rimini non solo ha dedicato il Natale ma a cui prepara un Museo che non avrà eguali in Italia e nel mondo; l'altra è invece per un personaggio che il cinema ce lo mostra, ce lo fa vedere, ce lo fa conoscere: Massimiliano Giometti.

E se di Fellini tutti sanno tutto, di Giometti scoprirete una sorta di "re del cinema del centro Italia" con l'intera famiglia a fargli da corte nell'assisterlo consigliandolo, aiutandolo e sostenendolo. Giometti e la sua famiglia sono stati visionari nel credere in un impero di queste proporzioni e quando si parla di visionari, beh Fellini non è stato uno mica da niente...

A completare il primo numero del 2020 altri nomi noti come il dottor Gianluca Garulli, l'assessore comunale Anna Montini, il pugile campione del mondo Matteo Signani, il proprietario della Tenuta Santini di Coriano Sandro Santini e, volentieri segnaliamo, il debutto su Geronimo di Enrico Santini in veste di rurale e di articolista.

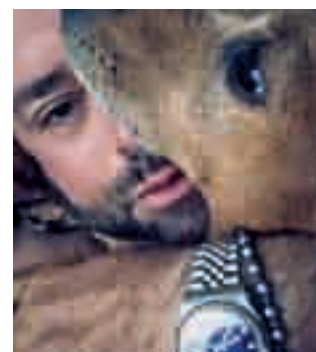
E allora ecco un primo numero dell'anno ricco, come sempre, di spunti ed approfondimenti, con tutti i nostri collaboratori sempre in pista e con il solito tratto di copertina del Maestro Zangheri che ormai ci contraddistingue.

L'occasione è buona per porgervi, seppur in leggero ritardo, i migliori auguri per il 2020 che ha fatto irruzione nelle nostre vite. Con la speranza che tutto vada meglio dell'anno che se n'è andato.

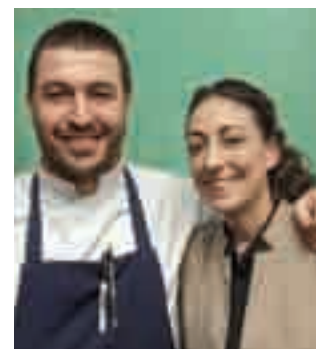
Augh!

Il direttore

38



42



48



54



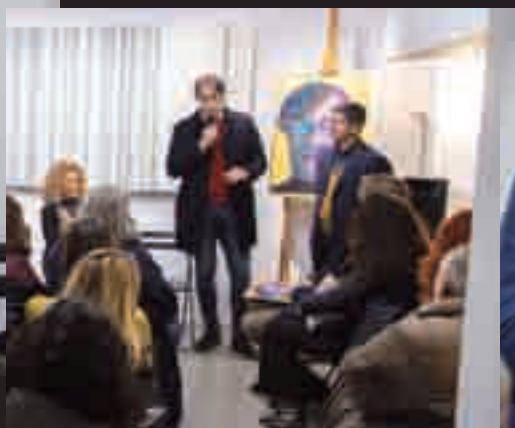
58



74



NOI C'ERAVAMO





NULLA SI SA TUTTO SI IMMAGINA



Federico Fellini ne *LA VOCE DELLA LUNA* cita il poeta portoghese Fernando Pessoa in un assunto che fa suo nella grande suggestione generata dai suoi capolavori.

Si è inaugurata a Rimini **FELLINI 100 GENIO IMMORTALE**.

Una mostra itinerante dal respiro internazionale che dalla sua città natale arriverà a Roma, Los Angeles, Mosca Berlino per poi tornare a casa e diventare Museo Permanente. Una rassegna tributo che apre le danze alle celebrazioni dei 100 anni dalla nascita del Maestro e che culminerà a fine 2020 con il Museo Internazionale Federico Fellini. Un viaggio onirico che con allestimenti in 14 sale ripercorre l'immaginario del regista attraverso i suoi disegni, del preziosissimo materiale inedito anche dall'archivio Associazione Tonino Guerra, una sezione speciale Fondo Nino Rota sulle musiche che hanno accompagnato i film, la primissima sceneggiatura di *AMARCORD* intitolata *Il Borgo*, la sceneggiatura di *8 1/2* di proprietà di Lina Wertmüller che in quel film gli fece da assistente regista, e poi abiti e

costumi di scena, immagini dei compagni dei suoi compagni di avventura e ancora brani di repertorio dell'Istituto Luce e Teche Rai.

Il logo Fellini 100 è firmato dal regista Paolo Virzi' e ispirato ad una foto del Maestro scattata da Tazio Secchiari sul set di *8 1/2*. Virzi' lo definisce il più grande di tutti i registi, una medicina vivente, un genio dal timbro speciale che ha saputo mostrarci quel gran carrozzone che è la vita, inscenando anche le cose più tristi e melanconiche con uno sguardo che trasformava tutto in un magico strambo gioco.

Buon compleanno e grazie Federico perché ci fai ancora e sempre sognare.

Grazie Sindaco per aver dato alla nostra città un meraviglioso nuovo vestito fatto di cultura e bellezza.

"Rimini è un pastrocchio confuso, pauroso, tenero, con questo grande respiro, questo vuoto aperto del mare"

Federico Fellini
20/01/1920 - 31/10/1993

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

non DIBEMUS, non VOLUMUS, non POSSUMUS!

Così rispose il Papa Pio XII alla richiesta di Napoleone di cedere i territori dello Stato Pontificio all'Imperatore. Ed io, immodestamente, non devo, non voglio, non posso rimanere indifferente alle lusinghe, alle minacce, alle richieste, ai pressanti appelli, alle affettuose sollecitazioni di Geronimo.

Entro nell'accampamento convinto più che mai di servire alla causa.

Di fare di questo magazine alla francese, il più bello, il più diffuso, il più seguito di Rimini e Contado.

Mi piace scrivere, meglio ancora scrivere bene.

Ma sono pigro, e ho tante storie da raccontare e fenomeni

da scoprire ma soprattutto non ho ancora capito cosa farò da grande.

Sicuramente non sarò banale.

C'è una parabola del Vangelo che mi piace più delle altre: quella dei talenti.

Ecco, andrò alla ricerca di coloro che li hanno spesi al meglio, o comunque ci provano.

Sarò un talent scout nel mio campo vasto e sterminato dell'agro alimentare.

Ho chiesto a Sabrina "Cinzia" Casadei di accompagnarmi e a voi di seguirci.

Rurali sempre!

Enrico Santini





PUOI VIVERE LA TUA PAUSA PRANZO IN DUE MODI: SOLITO PANINO AL BAR...
OPPURE UN MOMENTO PREZIOSO DA DEDICARE A TE STESSO.



ZEN LUNCH

LA PAUSA PRANZO PER FERMARSI,
IN UN MONDO CHE CORRE.

Nutri corpo e spirito, rigenera la mente,
scarica le tensioni ed i pensieri ricorrenti.

Tutti i giorni a pranzo, da Yume Ramen.

MASSIMILIANO GIOMETTI

IL CINEMA IMPRESSO NEL DNA

Il gruppo **GIOMETTI CINEMA** si pone tra i più grossi gestori di sale cinematografiche del centro Italia con una storia di famiglia da sempre legata alla magia della settima arte, alle emozioni che si vivono quando le luci si spengono e si entra in un'altra dimensione.

Allora Massimiliano, tutto ebbe inizio con nonno Gino nel dopoguerra.

“Lui è stato il capostipite visionario che ha dato tutto se stesso per inseguire un sogno. È partito nel dopoguerra inscenando spettacoli di burattini e poi ha iniziato a proiettare film nelle colonie estive, nelle feste di paese, sulle aie, con un lenzuolo ed un proiettore portatile da 16mm. A fine anni '60 passa a proiettare nelle prime arene all'aperto. Nel 1973 con grandi sacrifici riesce a realizzare il primo cinema al chiuso con la platea e la galleria, il Parioli a San Giovanni in Marignano che è divenuto l'Ariston 2, oggi chiuso. Purtroppo non riesce a vedere il seguito del suo film personale perché tragicamente muore d'infarto proprio dentro ad un cinema. È allora che entrano in gioco mio padre Gianni e suo fratello Salvatore che raccolgono il testimone e decidono di continuare acquisendo col tempo altre sale a Cattolica, Pesaro, Rimini, Ancona fino ad arrivare negli anni '80 a disporre di una ventina di cinema.

Nel '99 è stata di mio padre l'intuizione di progettare delle multisale con l'arrivo dei colossi americani come la Warner. In seguito con degli investimenti importanti come terza generazione Giometti siamo arrivati ad avere multisale in 5 regioni diverse. Io mi occupo della programmazione, andamento tecnico e marketing, mio fratello Gianluca segue l'amministrazione e mia sorella Silvia attualmente si occupa del Relais San Giovanni, il Resort di famiglia a San Giovanni in Marignano. Oggi gestiamo direttamente 6 multisale e dal prossimo giugno probabilmente, per la scadenza del contratto che ci lega a UGC, torneremo ad intervenire direttamente su altre 6 strutture nelle Marche”.

60 anni di storia della tua famiglia dietro e davanti allo schermo. Qual'è stato il carburante necessario per lanciarsi in un'impresa del genere?

“Crederci sempre. All'inizio è stata una sperimentazione che però ci ha permesso di anticipare i tempi e dare sempre alla clientela un servizio elevato. Direi top specialmente per la tecnologia. Noi eravamo gestori e propieta-



Massimiliano, Silvia e Gianluca Giometti

ri delle nostre sale e il denaro che abbiamo incassato con il cinema lo abbiamo sempre reinvestito in questa attività. Non solo nella tecnologia di ultima generazione ma anche negli arredi, nelle poltrone, in tutti i servizi a completamento dell'offerta anche con una funzione sociale ed educativa alla quale teniamo molto. Stiamo lavorando al sistema di visione per audiolesi, all'avanzamento della realtà aumentata, offriamo film in lingua, posti rosa per le donne.

Il cinema nel tempo si è trasformato e noi ci siamo trasformati con esso.

Per farti degli esempi i nostri schermi argentati alle Befane di Rimini costano il doppio di quelli normali perché sono preparati per il 3D. Siamo stati tra i primi nel 2004 ad installare proiettori digitali quando ancora neanche chi li vendeva ne conosceva il funzionamento”.

La tecnologia ha i suoi pro e contro.

“Avanza veloce e non ne possiamo più fare a meno. L'avvento del digitale ha sicuramente facilitato l'uso dei contenuti alternativi. Quando c'era la pellicola per stampare un film ci voleva un milione delle vecchie lire e l'iter del montaggio delle pizze aveva tempi lunghissimi, ora con minori costi possiamo trasformare un video, un trailer in digitale cinematografico alla mattina e proiettarlo già la sera stessa. Anche nelle case oggi tutti possiedono apparecchi tecnologici con contenuti multimediali, Dolby Surround, Sky, piattaforme di ogni tipo. Pensa che io da bambino ho fatto per anni da cambio canale a mio nonno *'metti il primo canale, gira sul secondo...'* mi dovevo alzare di continuo. Quando è arrivato il telecomando ho fatto festa”.

Ma come rovescio della medaglia questo mondo è entrato a far parte del meccanismo elettronico del consumismo. Il proiettore a pellicola una volta durava 30 anni, oggi un digitale dopo 7/8 anni è già obsoleto”.

Quindi investimenti più grossi e più frequenti.

“Seppure un grosso sacrificio noi lo riteniamo necessario. La settimana scorsa abbiamo acquistato a Prato 14 proiettori laser RGB. Naturalmente non ce lo ha ordinato il dottore ma l'abbiamo fatto per dare sempre il massimo.

Il digitale è stata un'opportunità anche per aprire a contenuti che non sono solo filmici ma anche della grande arte, docufilm, ogni genere di musica. Possiamo proiettare in



diretta spettacoli, eventi dalla portata mondiale, concerti lirici, classici e moderni”.

Qual è il vantaggio di vederli al cinema?

“Intanto il prezzo molto più basso, non tutti possono andare a Londra o alla Scala di Milano. E poi tanto valore aggiunto che non potresti mai vivere in teatro. A livello di audio e video al cinema arrivi a cogliere tanti dettagli anche durante l’intervallo che non è un tempo morto, ma un live in diretta con interviste ai protagonisti, agli scenografi, ai direttori d’orchestra. E poi quello che io chiamo ‘la comunione di emozioni’. Quando mi chiedo perché questa gente viene al cinema per qualcosa che può vedere sul divano, la risposta è chiara: perché se guardi uno spettacolo a casa da solo non lo puoi condividere e questo fa la differenza. Ancora ci salva il fatto emozionale. La condivisione di gruppo di una suggestione emana ancora un’atmosfera unica ed appagante oltre a risultare aggregante dal punto di vista sociale. Penso che questo sia il fattore per il quale il cinema resiste e resisterà nel futuro anche sotto l’attacco delle piattaforme. In questa specie di guerra nella quale portare la gente al cinema è un’opera immane, noi mettiamo in campo le nostre armi che sono la comodità, il comfort, la tecnologia e gli extra contenuti in una attività pulita. Sai che nei nostri cinema la bevanda più bevuta è l’acqua? Anche i giovani, che sono tanti, non sentono il bisogno di bere alcolici. Si ubriacano tutti dei contenuti entrando in un mondo incantato che non ha bisogno di edulcorazioni”.

Come vi orientate nell’acquisto dei film da proporre al pubblico?

“Avendo molte sale cerchiamo di averli tutti. Poi per le configurazioni stesse delle sale proponiamo prodotti diversi.

Ad esempio il Multiplex delle Befane di Rimini ha una programmazione più commerciale anche se cerchiamo di allargare l’offerta ad ogni esigenza. Il Cinepalace a Riccione inizialmente soffriva un po’ le Befane per cui per differenziare il pubblico e non farlo emigrare verso Rimini abbiamo optato per una scelta diversa di contenuti con una programmazione diciamo più di nicchia che sta avendo grande successo anche divulgativo e di ingresso nel tessuto sociale del luogo”.

La modernizzazione del vecchio cinema d’essai.

“Attira quello che io chiamo il pubblico della liquirizia, più alto e selezionato. A Riccione il FILM EVENTO, una proposta dalla durata limitata con un valore esclusivo ed il CINEMA D’AUTORE con registi e protagonisti presenti nella serata, rappresentano quasi il 30% della programma-

zione ed il 60% del fatturato è concentrato sull’infrasettimanale. Tantissimo. E quel che più conta, abbiamo fidelizzato la clientela arricchendo anche queste serate con benefit tangibili come i buffet degustativi bio in collaborazione con Terra e Sole Rimini”.

Ti ha fatto piacere ricevere l’anno scorso a Riccione il premio Baleani?

“Un grande onore. Soprattutto perché si tratta di un premio dato dai miei colleghi commercianti che hanno riconosciuto il valore del fatto che cerchiamo di portare cultura sul territorio con eventi legati al cinema come CineDonna Riccione, una rassegna al femminile che ho ideato io 4 anni fa”.

Come vedi la declinazione del futuro del cinema?

“Mi immagino dei grandi contenitori adatti a mille cose che oggi vengono aperti al 50% delle potenzialità solo durante le proiezioni. Mentre invece per la tecnologia ed i servizi che sono in grado di offrire potranno essere utilizzati nel resto del tempo per scopi didattici in collaborazione con le scuole, presentazioni prodotti, conferenze, grazie agli schermi collegati al satellite non solo in ricezione ma anche in trasmissione. Negli Stati Uniti il progetto è già avviato. In Italia stiamo cominciando a proporre quello che chiamo **LA SALA ON DEMAND** nella quale non si vendono solo biglietti ma il tempo di utilizzo degli spazi. Spazio e tempo sono oggi le due variabili dal costo più significativo e nel campo business stiamo assistendo sempre più frequentemente a call conference senza dover costringere la gente a spostarsi nella sede del meeting. Perché non organizzarlo nei cinema sotto casa in collegamento con le aziende a costi molto più ridotti? Io sono convinto che il fenomeno prenderà piede e ci stiamo preparando.

Mio babbo dice sempre ‘Bisogna camminare davanti ai problemi, non vederli quando è tardi’. E questo facciamo”.

Tuo padre continua a dire la sua. È soddisfatto di come vi state muovendo?

“Lui ha sempre avuto grosse intuizioni e una passione smodata per questo lavoro. Ha fatto in modo che lo seguissero e anche se non ce lo dice, credo di sì”.

Un lavoro complicato e competitivo che non vi lascia un attimo di tregua. E voi siete appagati dei vostri risultati?

“In questo lavoro proprio per le ragioni che ti ho spiegato non ci si può mai sedere ma se lavori con passione sei gratificato da quello che raggiungi.

Te la dico come la direbbe mio padre ‘Come in una gara in bicicletta, chi sta davanti al gruppo fa molta più fatica ma da’ un gusto...’.



Giuseppina alla cassa



Giuseppina e Gino



FERRAMENTA
- GENERI ALIMENTARI -

OFFICINA DEL GUSTO

RISTORANTE con BARRY BOTTEGA
PIAZZA GANGANELLI, 19-20
SANTARCANGELO DI ROMAGNA (RN)
info@ristoranteferramenta.com
www.ristoranteferramenta.com

0541 626141

GIANLUCA GARULLI

Dalla sala operatoria alla politica,
Il dottor Garulli si candida

“LA SANITÀ IN QUESTA REGIONE È UN’ECCELLENZA, MA LA QUALITÀ DELLE CURE VA DIFESA”

“La sanità in Emilia-Romagna è un’eccellenza che non si può mettere in discussione, ritengo che in Europa non ci sia nessuno come noi. Ma la qualità delle cure va difesa. E’ questo che mi ha spinto alla candidatura, proprio per la professione che faccio”.

Gianluca Garulli non era presente fisicamente alla presentazione dei 4 candidati provinciali per Bonaccini presidente. Era impegnato a Modena in un congresso mondiale e ai presenti ha parlato per telefono. Voce forte e squillante, come sempre.

Garulli è nato a Bologna 57 anni fa. E’ sposato con Elisabetta e ha una figlia di 30 anni. Si è iscritto alla Facoltà di Medicina e Chirurgia dell’Università di Bologna dove si è laureato nel 1989 con pieni voti. Dirige il Reparto di Chirurgia Generale degli ospedali di Rimini, Santarcangelo e Novafeltria. In precedenza è stato direttore dirigente del Reparto di Chirurgia Generale presso l’Ospedale Ceccarini di Riccione.

Una candidatura, la sua, che ha sorpreso gli addetti ai lavori. Mai Garulli prima, infatti, era sceso nell’agone politico. La sanità, come noto, è uno dei cavalli di battaglia del governatore uscente Stefano Bonaccini. Scegliendo il primario riminese ha certamente colto nel segno.

Ma i nostri lettori, quelli più fedeli, ricorderanno certamente l’intervista che il dottor Garulli ci concesse nel primo numero di Geronimo Magazine (febbraio-marzo 2018), uscito quando ancora era a diffusione bimestrale. Vi riproponiamo alcuni brani.

Gli ospedali della nostra provincia e il bacino di utenza: un rapporto giusto o no?

La filosofia ed il concetto di Area Vasta stanno seguendo un modello europeo che è finalizzato all’ottimizzazione. Se prendiamo come Paese di raffronto l’Inghilterra, che ha delle similitudini con noi, notiamo che loro hanno la metà dei nostri presidi ospedalieri. In questo contesto noi dovremmo fare una riorganizzazione generale e non specifica perché abbattere ospedali non è possibile. Però è possibile ottimizzare la domanda abbattendo per esempio le liste d’attesa e quindi cercare di creare degli ospedali che erogano prestazioni che non siano doppiati di altri. Penso che sia questa la strada da percorrere.

Accorpamenti strutturali?

Quello che è costruito resta. Mi riferisco piuttosto ad



Il dottor Gianluca Garulli

una riorganizzazione che passa attraverso un governo clinico che vede coinvolti tanto gli amministrativi ma soprattutto i tecnici nel fare proposte e quindi indirizzare certi pazienti con certe tipologie in certi ospedali piuttosto che in altri. Tutto questo ha un duplice vantaggio: abbatte le liste d’attesa e migliora i risultati.

Sappiamo che la laparoscopia, di cui lei è uno dei più convinti professionisti, ben si addice alle patologie oncologiche...

L’intervento chirurgico con questa tecnica, anche se nell’applicazione concreta è identico a quello tradizionale, sottintende un minor trauma parietale e questo fa sì che il paziente subisca minore stress. Quindi recupero, convalescenza ed infezioni possono manifestarsi in proporzione minore. Oggi noi ai nostri pazienti dovremmo

proporre questo. Tra l'altro si tratta di una chirurgia che nel momento in cui viene applicata la vedono tutti perché è una chirurgia proiettata sui monitor e dal punto di vista formativo accelera il percorso dei giovani chirurghi perché riescono nel minor tempo a vedere più cose e quindi acquisire la tecnica molto più rapidamente.

Sui tempi prevale ancora un pizzico di diffidenza e qualcuno si rivolge alla sanità privata.

Questa regione fa dell'abbattimento delle liste d'attesa uno dei capisaldi fondamentali e più importanti. Ecco quindi che una riorganizzazione unita ad una Chirurgia efficace ed efficiente garantisce l'abbattimento dei tempi. Distinguiamo due aspetti del problema: la chirurgia oncologica per legge regionale non può aspettare più di trenta giorni che vengono impiegati tutti per ottimizzare le risorse del paziente al fine di abbassare il più possibile il rischio di complicanze; la non oncologica può avere delle liste di attesa, ma anche questa va ottimizzata. Consiglio di rivolgersi ad equipe che in maniera trasparente



Il dottor Garulli in... borghese

possano manifestare l'entità della casistica e non ultimo il rischio di complicanze nell'ottica di avere un'informazione trasparente. Anche perché oggi qualunque cittadino può andare sul sito del Ministero della Salute, guardare la patologia e vedere gli ospedali che hanno più volume e più esperienza e poi andare in quella sede da un chirurgo che saprà essere rassicurante e dare al paziente tutte le informazioni per iniziare il percorso operatorio. Oggi pensare di fare una scelta è giusto, ma bisogna farla attraverso canali riconosciuti. Il passaparola non è più quella

cosa che scientificamente possiamo ritenere valida. Ci sono degli organismi, che sono le società scientifiche e il Ministero della Salute che si fanno garanti di quel reparto e di quella chirurgia. Utilizziamole queste informazioni.

Tornando ad oggi il dott. Garulli ha scelto di metterci la faccia anche in politica. E uno come lui, da qualunque parte lo si voglia vedere, costituisce sempre e comunque un'eccellenza.



Il dottor Garulli con il suo staff

CATERING
BANQUETING
atlantic

ATLANTIC CATERING & BANQUETING RICCIONE

Completiamo i tuoi eventi con il nostro servizio completo di catering, dalla tua cena a 3 o 4 piatti fino a 20 piatti di eleganza, presentati da uno staff di top service. Aperitivo, buffet, cene e party.



@caterfegriccione

www.atlanticbanqueting.com | 0541 892485 | Via Milano, 12 - Riccione

GRUPPO ATLANTIC

OSPITALITÀ, EVENTI, RISTORANTI

IL TUO PARTY IN TERRAZZA PANORAMICA

Per la tua prossima serata d'estate, 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 esclusiva: DJ Set, apericena, festa di compleanno o di nozze. Ogni giovedì sera Summer Party con DJ Set e apericena, tutte le altre sere, la Terrazza è a tua disposizione. Offerta di programmazione personalizzata su richiesta. Prenota la tua serata esclusiva.



www.nauticohotel.it | 0542 402227 | Piazzale del Porto, 3 - Riccione

@nauticoriccione



NUOVE IDEE
ELEGANZA E QUALITÀ



www.atlanticriccione.it - 0541.510011

ANTIC RICCIONE

STORAZIONE E BENESSERE

NUOVE IDEE
ELEGANZA E QUALITÀ

ATLANTIC SPA
WELLNESS & SPA MANAGEMENT



www.atlanticriccione.it - 0541.510011

@greenriccione
atlanticriccione

Via Lungomare (Unità Libertà) 15 - Riccione (RN)

ANNA MONTINI

*Una mente quantitativa prestata
ai grandi obiettivi ambientali*

Transizione energetica, economia circolare, rigenerazione urbana e transizione alimentare (last but not least)

Anna Montini, riminese, ha sempre vissuto a Rimini, tranne il periodo universitario bolognese e alcuni anni successivi alla laurea trascorsi a Bologna per lavoro. E' laureata in Scienze Statistiche ed economiche e ha conseguito un Dottorato in Economia e Politica agraria e. Ricercatrice confermata, insegna Economia dell'ambiente all'Università da molti anni e da circa tre anni e mezzo ha assunto l'incarico di Assessore all'Ambiente del Comune di Rimini.



“L’incarico di Assessore mi ha dato finora grande soddisfazione. E’ arrivato quasi per caso, dal momento che mi ero attivata con una lista civica per sostenere le zone più periferiche della città. In seguito, dopo le votazioni di giugno 2016, appena rientrata da una vacanza in Grecia con la famiglia, mi è arrivata la telefonata del Sindaco Gnassi che mi proponeva l’Assessorato. Non ho chiuso la porta a questa proposta inaspettata ed ho accettato di buon grado”.

Ci sono quattro temi fondamentali, in linea con le tendenze europee in materia ambientale, che l’assessorato di Anna Montini cerca di perseguire, calate in una realtà specifica come quella riminese. Abbiamo cercato, nel breve spazio di una intervista, di esplodere ognuna delle quattro tendenze, con esempi di attività che sono in progress, compiute o in fieri. Questo Assessorato, come tutti quelli della attuale Giunta, sta vivendo un periodo di attività intensa e continuativa, con l’attenzione all’ambiente che è diventata così drammaticamente attuale negli ultimi Anni, ma con un occhio sempre ben aperto sulla realtà riminese.

Quali sono i progetti più importanti che la nostra amministrazione sta portando avanti? Le guidelines sono diverse e tutte molto importanti. Da cosa cominciare? “Da subito ho avviato una attività di ripiantumazione degli alberi soprattutto dove ci sono stati abbattimenti senza successive ripiantumazioni. Oggi si parla molto degli alberi per la loro polifunzionalità ambientale. Sono capaci di migliorare la qualità dell’aria, di dare decoro e amenità in ambito urbano e di raffrescare i nostri viali durante le giornate di calura estiva. La città non deve essere solo antropizzata ma deve essere permeata di natura. Un esempio, nella

zona a mare, abbiamo ripiantumato in Viale Principe Amedeo, viale Dandolo, Via Gioia e andremo avanti in tutta la città, ad esempio, con Via Streponi, via Valturio, Via Veneto, via Brava, via Sinistra del Porto, via Duca degli Abruzzi solo per indicarne alcune. Oltre a ciò l’idea è quella di piantumare alberi ex novo negli ambiti periurbani, ai confini tra la città più densamente urbanizzata e la parte più rurale in modo tale da creare dei piccoli boschi. Stiamo anche lavorando alla redazione del Piano del verde per la città che prevede le attività già citate ma anche uno studio approfondito per capire il valore ambientale delle prin-

cipali specie arboree nel nostro contesto.

Anthea, la nostra in house per quanto riguarda molte attività finalizzate alla manutenzione del patrimonio del Comune, sta portando avanti un progetto finanziato dall’Unione Europea denominato Life Urban Green che ha lo scopo di determinare gli apporti ecosistemici degli alberi misurando ad esempio la capacità di produzione di ossigeno, di assorbimento di CO₂, di assorbimento di polveri sottili, e di mitigazione climatica e di ombreggiamento. Ci sono altri aspetti interessanti che approfondiremo in seguito, per esempio il tema del verde spontaneo e del verde a ridotti costi di manutenzione e poco idroesigente che si sta introducendo in alcune aree della città.

Un secondo ambito di primaria importanza è quello dei Rifiuti, un tema veramente fondamentale e scottante per tutto il mondo occidentale.

“Per quanto riguarda la raccolta dei rifiuti urbani, stiamo preparando la città alla tariffazione puntuale, in base alla quale la tariffa pagata dagli utenti dipenderà dai rifiuti conferiti. Insieme al Gestore del servizio di raccolta dei rifiuti in città stiamo implementando un app che permetterà, a breve, al singolo utente di aprire i cassonetti con il telefonino. Sul tema dei rifiuti, in generale, stiamo seguendo le indicazioni che ci vengono dall’Europa, dalle direttive europee, ma anche del buon senso, ovvero la riduzione dei rifiuti (waste prevention) ed una buona raccolta differenziata, sia in termini quantitativi sia qualitativi. Abbiamo eliminato completamente le stoviglie di plastica monouso nelle mense scolastiche, per evitare la pratica di buttare tutto nel sacco nero alla fine del pasto con auspicio che ciò possa

dare una diversa educazione ai nostri giovanissimi cittadini. La sobrietà e il riuso sono alcuni dei temi fondamentali che dobbiamo reinsegnare a questa società per ridurre i rifiuti ed evitare lo spreco. Nel caso delle mense scolastiche, si tratta di circa 4 milioni di oggetti di plastica monouso in meno all'anno, un bicchiere, due piatti, due o tre posate per pasto x 3600 studenti x i giorni scolastici. Anche il progetto a cui stiamo lavorando insieme a partner esterni per l'installazione degli erogatori d'acqua, nelle scuole medie e annesses palestre, va nella direzione della riduzione dei rifiuti. Nell'ambito di questo stesso progetto verranno, in parallelo, regalate le borracce a tutti gli studenti delle scuole coinvolte". Per le scuole e per le nuove generazioni stiamo lavorando anche ad altri progetti, tra i quali una sperimentazione dell'uso del cosiddetto doggy bag in alcune scuole materne. Geronimo avrà modo di approfondirlo in seguito nel corso dell'anno.

Sui rifiuti in generale è molto importante formare le nuove generazioni nonché informare e responsabilizzare molto tutta la popolazione sui vantaggi per l'ambiente associati al recupero dei materiali dai rifiuti raccolti in maniera differenziata a fini di creazione di materie prime seconde utili per la produzione di nuovi prodotti nell'ottica di una virtuosa economia circolare. Un altro esempio significativo per la riduzione dell'impiego degli oggetti monouso è stato il divieto di utilizzo di bicchieri e cannucce di plastica monouso in spiaggia che, per il 2020, probabilmente si affiancherà a un'azione di stimolo verso gli operatori per la ricarica delle borracce d'acqua direttamente nei bar, anche con un pagamento adeguato, per evitare il più possibile l'uso delle bottiglie di plastica.

"Per quanto riguarda gli operatori del mare li stiamo supportando da tempo nell'attività di riporto a terra dei rifiuti accidentalmente pescati in mare. Da settembre 2016 ci sono in porto due cassonetti per il libero conferimento dei rifiuti accidentalmente pescati. Dai contrastare il problema dei rifiuti in mare, stiamo valutando sistemi di trattenimento dei rifiuti nei fiumi, nello specifico per il Marecchia, insieme ad alcuni partner esterni".

A proposito della transizione energetica, il Comune sta facendo un lavoro encomiabile sugli edifici pubblici, con particolare attenzione a quelli scolastici che sono stati in generale molto efficientati dal punto di vista energetico. "Alcuni hanno raggiunto la classificazione NZEB, per esempio La Gabbianella, per giunta in fase di ristrutturazione. Sono in corso dei progetti che riguardano anche la residenza comunale e altre strutture".

C'è un altro tema cardine sul quale l'assessorato si sta muovendo, ed è quello della qualità dell'aria: "Oltre al verde urbano, sono in corso attività rivolte alla sensibilizzazione e al miglioramento della qualità dell'aria, unitamente all'Assessorato alla mobilità di Roberta Frisoni, per la diversificazione dei mezzi di trasporto in ambito urbano e l'ampliamento dei servizi di trasporto pub-

blico locale: ad esempio estensione della rete ciclabile e il Metromare (attualmente i mezzi provvisori sono a metano e ibridi ma presto arriveranno quelli interamente elettrici) che ha tra i meriti il fatto di saper attrarre un pubblico che di solito non utilizza i mezzi di trasporto collettivi. Io stessa lo utilizzo e quando arrivo in centro mi sento decisamente un'altra, senza il pensiero del parcheggio. A tre settimane dalla sua inaugurazione sta avendo molti risultati positivi. Rimanendo in tema di qualità dell'aria, un punto dolente è la questione dei sistemi di riscaldamento.

Molti pensano che la questione dell'aria dipenda unicamente dai mezzi di trasporto in città, in realtà dipende anche molto dai sistemi di riscaldamento. La concentrazione di PM10 assume valore più elevati anche per i sistemi di riscaldamento a legna o pellets, molto utilizzati da noi in città, come dimostra anche inequivocabilmente un accurato studio dell'ISPRA (Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca ambientale) i cui risultati sono stati ripresi dal Sole 24 Ore nello scorso novembre.

Concludiamo questa carrellata ambientale con un tema che sicuramente interessa tutti i Riminesi: il Parco del Mare: "Rappresenta un po' l'essenza della guideline citata prima, la "rigenerazione urbana". Dentro questo concetto ci stanno molte cose, ma soprattutto c'è il fatto che oltre ad aumentare le dotazioni di verde, dobbiamo anche togliere gli asfalti e rendere gli ambiti urbani più drenanti creando dove è possibile spazi più fruibili e vivibili per i cittadini in cui si intersecano mobilità ciclo-pedonale e verde urbano. Rispetto al lungomare carrabile con una fila di tamerici, noi avremo ciclo-pedonalità con spazi verdi maggiori e una fruibilità più ampia di questi spazi finalizzata ad un maggior benessere: fitness guardando il mare e un'infrastruttura che mitiga gli effetti dei cambiamenti climatici. Cosa significa?

Per ridurre il rischio di ingressione marina, soprattutto a sud del porto canale, alzeremo di 80 – 100 cm rispetto al piano di calpestio attuale con anche l'effetto di un miglior panorama sul mare. Sicuramente per l'estate 2021 saranno pronti i tratti 1 e 8 (da piazzale Fellini a Piazza Kennedy e lungomare Spadazzi rispettivamente) del parco del mare sud ma per l'estate del 2021 sarà anche pronta tutta la riqualificazione dei lungomari da Rivabella a Torre Pedrera, Parco del Mare nord".

Si potrebbe continuare a parlare di temi e progetti interessanti per l'uomo e per l'ambiente. Basti pensare al tema alimentare. Non tutti sanno che la seconda causa mondiale di produzione di gas serra è l'agricoltura con un incidenza particolarmente significativa degli allevamenti. Su questo

tema, ancora poco trattato, c'è moltissimo da fare. Avremo modo di parlarne in seguito. Ancora molte cose dovrà fare questo Assessorato che si muove in uno degli ambiti più strategici che in questi anni riguarda sempre più non solo la qualità delle nostre vite, ma la stessa sopravvivenza del nostro pianeta. Buon lavoro Anna!



L'ORTO DEI FRUTTI DIMENTICATI

TONINO GUERRA 100 ANNI PORTATI BENE

Superato l'arco delle favole mi accolgono i sorrisi dei bambini. Profumano di piante selvatiche e frutti masticati da occhi curiosi. Giocano a nascondino tra un giuggiolo e una pianta di uva spina. Più in alto, anche la luce sta scimmiettando lo stesso rimpiattino in questo dicembre ancora tiepido, dove nuvole grigie coi capelli bianchi, contendono la scena a un sole pallido, capace di scherzare tra le foglie.

È quello che immagino, seduto al riparo di un sorbo, nell'orto che Tonino definiva un museo dei sapori. La voce di Gianni mi accompagna nel viaggio dentro alla memoria, quando assieme al suo amico, artista polimorfo, ha trasformato la Valmarecchia in un museo a cielo

aperto. Gianfranco Giannini è quel 'Gianni! L'ottimismo è il profumo della vita!' che molti ricorderanno convinti che fosse solo la battuta di una reclame, invece è il compagno che convince Tonino, rientrato da Roma, a trasferirsi a Pennabili. Gianni era un parrucchiere con la passione per il bello, e l'antico, segni caratteristici del suo Montefeltro, Tonino cercava suggestioni sulla solitudine e la vita semplice dei Montefeltrani.

Entravano in case diroccate, raggiungibili percorrendo sentieri abbandonati, Gianni frugava tra le macerie e gli oggetti dimenticati, Tonino riusciva a connettersi all'anima di chi aveva vissuto di quelle povere cose. Insieme hanno seminato, tra le pietre e i mandorli della



Federico Fellini, Tonino Guerra e Gianni Giannini

Valmarecchia, tappeti di mosaico, alberi d'acqua, orti dei frutti dimenticati e musei con un quadro solo. Hanno costruito quelli che Guerra chiamava i luoghi dell'anima e contaminato la cultura locale accogliendo artisti provenienti da ogni parte del mondo. Nell'arco di trent'anni hanno creato giardini di pietra e rilanciato il nome del Montefeltro fino in Tibet. La piazzetta di Pennabilli è stata attraversata due volte dal Dalai Lama.

Il matrimonio di Tonino con **Lora Kreindlina ha segnato il suo ingresso nella cultura Russa**. I 120 film che ha realizzato, sono in gran parte tratti dalle sue novelle, dove spesso riversava tutto l'amore per la terra della moglie, da lui considerata una seconda patria. Si definiva russo per parte di moglie. Un legame talmente potente da **ha incoraggiare centinaia di giovani artisti, che provenivano dalle lande più remote dell'ex Unione Sovietica, a visitare il Montefeltro per chiedere consigli al maestro**.

La voce di Gianni ha bisogno di riposare un po', anche se è molto più giovane dell'amico, gli ottant'anni li ha già ampiamente superati. Ma dentro a quest'orto, è sufficiente alzare lo sguardo per ritrovare gli occhi dell'artista. Farfalle e foglie sono presenti in tante sue opere, suggestioni essenziali di un quadro o tra le righe di una poesia. Per Tonino Guerra le farfalle furono il simbolo della libertà e della felicità ritrovate dopo la terribile esperienza della prigionia in Germania. Il motivo l'ha confidato lui stesso: "non sono mai stato così tanto felice come quando, una volta libero, ho guardato di nuovo una farfalla senza avere voglia di mangiarla".

Gianni osserva gli alberi e riprende il racconto appeso al filo della memoria. Mi spiega perché un altro elemento importante nell'arte di Guerra furono le foglie: "quando cadono, l'anno ormai volge al termine e le foglie che muoiono a terra hanno il suono dello scorrere del tempo".

La medesima delicatezza la ritroviamo fatalmente nelle sue poesie in dialetto. Una lingua aspra, il romagnolo, che pur affondando radici nel latino volgare, semplifica i singoli lemmi



Pennabilli: Lora, moglie di Tonino Guerra, e Gianfranco Giannini

qua che porta a spasso il cielo".

Continuo ad ascoltare Gianni ed esplorare l'orto. Un nespolo, un melograno e il biricoccolo, Antognoni, i fratelli Taviani e Fellini.

Tantissime le sue collaborazioni coi mostri sacri del cinema per creare capolavori: con Michelangelo Antonioni «*L'avventura*», «*L'eclisse*», «*La notte*», «*Deserto Rosso*», «*Blow-up*», «*Zabriskie Point*», «*Al di là delle nuvole*», quest'ultimo anche con Wim Wenders), ma anche con Andrej Tarkovskij, Francesco Rosi, Luchino Visconti, Theo Angelopoulos, i fratelli Taviani, Marco Bellocchio, Vittorio De Sica, Jose Maria Sánchez, Elio Petri, Giuseppe De Santis, Mario Monicelli e Federico Fellini (con cui ha firmato «*Amarcord*», «*E la nave va*» e «*Ginger e Fred*»).

Gianni nella sua ricerca del bello ha voluto per Pennabilli il prestigioso museo dell'antiquariato. Tonino ha sollecitato l'amico affinché aprisse nel '95 "Il Bosco dei regali" negozio che uscendo dall'orto dopo aver percorso la via "Dei pensieri incompiuti", segna uno degli ingressi della piazza. Lì ci potete trovare oggetti e opere del poeta, oltre a complementi d'arredo e preziosi pizzi ricamati a mano dalla mamma di Clelia, figlia di Gianni, che oggi gestisce il magico negozio.

Quest'anno Tonino Guerra e Federico Fellini compiono cent'anni, non è difficile immaginarli su quel cielo, trasportato dal fiume, scherzare su donne dalle forme giunoniche, ragionare su una nuova sceneggiatura e probabilmente buttare qualche secchiata di pioggia sull'orto dei frutti dimenticati.



Andrea Guerra e Alessandro Haber nell'orto dei frutti dimenticati

RANGE ROVER VELAR

IL FUTURO COME NESSUNO LO AVEVA MAI DISEGNATO.



Range Rover Velar, disegnata per scrivere un nuovo capitolo dello stile Range Rover, è già un'icona. Un'auto che unisce eleganza ed essenzialità, con linee minimaliste ed avanzate tecnologie di bordo.

Oggi Range Rover Velar può essere tua da € 550 al mese IVA inclusa* con Land Rover Leasing, anche per privati.

VERNOCCHI

Via Circonvallazione Ovest 3, Rimini - 0541 740 740

conciierge.vernocchi@landroverdealers.it

Strada della Romagna 155, Pesaro - 0721 27520

conciierge.vernocchi@landroverdealers.it

conciierge.vernocchipu@landroverdealers.it

www.vernocchi.com

*Con Land Rover Leasing, per persone giuridiche e private, con o senza partita IVA. Esempio: Range Rover Velar 2.0D14 180 CV, opzione di finitura, € 59.900,00 IVA inclusa, escl. IPT). Autoparco: € 16.510,00 più spese di istruttoria € 427,00 e bolli contestuali € 14,00; Durata: 36 mesi; 35 canoni mensili da € 550,00 (perché spese di incasso); Interesse: € 4.232,18. Valore di riscatto: € 22.965,00; TAN: fissi 3,75%; TAEG: 4,45%; Spese incasso € 4,27/trasmissione spese IVA trattate come € 5,44/mese; Importo totale del leasing: € 42.940,00 (importo totale dovuto: € 47.370,09). Percorrenza: 15.000 km, costo super chilometrico: € 0,25. Tutti gli importi sono comprensivi di IVA. Offerta della Banca soggetta ad approvazione valida fino al 31/12/2019. Messaggio pubblicitario con finalità promozionali. Documentazione precontrattuale e assicurativa presso la Concessionaria Land Rover. Consumi da 5,8 a 5,9 l/100 km ed emissioni CO₂ da 152 a 157 g/km, riferiti a Range Rover Velar 2.0D 14 180 CV. Consumi gamma Range Rover Velar da 5,8 a 11,8 l/100 km ed emissioni CO₂ da 152 a 279 g/km. Dati secondo ciclo combinato NEDC derivato.



ABOVE & BEYOND



RANGE ROVER VELAR

Anticipo € 16.510

€ 550 mensili

Valore di riscatto € 27.965

TAN 3,95% TAEG 4,65%

Modello IVA inclusa

ANGELA BANDINI

COM'È PROFONDO IL MARE

Angela Bandini ed io eravamo giovani promesse della squadra di ginnastica artistica Romeo Neri di Rimini. Entrambe avevamo iniziato la nostra attività agonistica da molto piccole e anziché giocare con i nostri coetanei trascorrevamo molte ore della nostra infanzia e prima adolescenza in palestra. Il nostro istruttore era impietoso, ci faceva correre, saltare, piegare in due con gli addominali, ci richiamava se parlavamo fra noi, tagliava corto se saltavano i calli alle mani, se cascavamo dalla trave alta, se ci lamentavamo. A lui non importava il nostro stato emotivo, ciò che contava era il risultato. Ma a volte contenere i sentimenti, soprattutto se si è sensibili e troppo piccoli, era difficile, per cui quando lui tirava di più la corda correvamo nello spogliatoio per piangere un po'.

Angela, ad esempio, ricordo che aveva i capelli cortissimi, glieli tagliava il barbiere di suo padre con la macchinetta perché facendo attività sportiva, secondo lui, erano più comodi. Non era certo molto femminile e nonostante alle gare prendesse il massimo dei voti sovente non le venivano riconosciuti i meriti, così più che demoralizzata correva nello spogliatoio furiosa, e c'erano dei momenti in cui buttava tutto per terra, era infuriata all'ennesima potenza, piangeva e urlava per l'ingiustizia subita.

A causa di questi episodi, negli anni ho capito che la considerazione che aveva il nostro istruttore di noi atlete dipendeva da una serie di fattori: ognuna poteva essere una futura campionessa per cui nei primi anni c'era da parte sua una totale cura, fino a quando in squadra non arrivava una nuova promessa. Insomma, si può dire che le sue preferenze erano soggettive. Ma a noi piaceva la ginnastica artistica, la palestra era la nostra seconda casa, dove ap-



pena entravi c'era quell'odore di pece con cui affondavamo a turno le punte delle scarpette per il salto al volteggio. Anche per Angela la ginnastica era una vera passione, e quando tornava a casa riprovava tutti gli esercizi del corpo libero. Finché un giorno capita che l'istruttore, dopo quattro ore di allenamento, le chiede di fare sulla trave alta ancora un flic flac, e Angela risponde che è stanca ma lui insiste: "Dai Angela, ancora l'ultimo e poi andiamo a casa". Lei cade e si rompe un braccio. Dopo pochi giorni il nostro istruttore le fa capire che quella rottura avrebbe compromesso in futuro le gare, non potendo più stendere come

prima il braccio. Perciò era ovvio che con la ginnastica doveva chiudere, finiva lì la sua carriera.

Alcuni anni dopo, più o meno diciottenni, dopo un po' di tempo che c'eravamo perse, una sera la incontrai al Paradiso, una delle discoteche più alla moda di quegli anni, e che Angela frequentava spesso, oltre a quelle disseminate per la Riviera, perché le piaceva molto ballare, e lì mi disse che stava per partire per Tokio e che faceva immersioni con Jacques Mayol. Non sapevo nulla del mondo subacqueo e nemmeno potevo immaginare che cosa facesse di preciso Angela con Mayol.

Ed ecco che alcuni mesi fa casualmente ci siamo ritrovate e le ho proposto un'intervista, o magari ritrovarci come due vecchie amiche che si raccontano le vicissitudini della loro vita. Così nell'incontro Angela mi ricorda che nel mentre aveva girato un'intervista per

Italia 1 e impostare la mia più o meno con le parole con cui ha raccontato la sua storia nella trasmissione di Studio Aperto...

«Ho cominciato a nuotare con i delfini a 15 anni al Delfinario della mia città, Rimini, ci fu un'intesa immediata fra me e quelle meravigliose creature.



Jacques Mayol, Angela Bandini e Enzo Maiorca

Grazie ai delfini conobbi Jacques Mayol, campione del mondo di apnea profonda dell'epoca. Con lui ci fu un'intesa da subito. Vedendomi nuotare con i delfini mi volle nel suo Team che realizzava documentari in tutto il mondo. Viaggiammo insieme navigando per tutti gli Oceani, esplorammo tutti i posti più remoti del mondo: dall'Indonesia alle isole Malucche, in Giappone, in Perù fino ad arrivare alle Galapagos. Fu proprio Jacques Mayol a trasmettermi la passione per l'apnea ma io andai oltre, grazie a un personaggio a me caro e straordinario di nome Leo Amici e la sua gente "I Ragazzi del Lago", che mi aiutarono a livello economico e logistico a realizzare un Record sconfessando tutte le tecniche medico scientifiche e anche le metodiche di discesa. Nuotando con i delfini avevo studiato il loro modo di prendere aria, di

mozione indescrivibile, ero riuscita in un'impresa che al mondo ancora nessuno era riuscito a compiere. Ancora oggi sono felice di quello che ho fatto. E' stata una conferma alle mie possibilità, ho dimostrato al mondo intero cosa significa il potere della mente e la forza di volontà peraltro in un corpo esile come il mio. Quella mattina di 30 anni fa mentre scendevo pensavo di rimanere dolce senza contrarre i muscoli e nello stesso tempo pensavo ai miei amici delfini che facevano il tifo per me.»

Angela Bandini con il suo Record ha infranto ogni regola e metodo e quel giorno del 3 ottobre del 1989 all'Isola d'Elba ha superato il pregiudizio più ostico da abbattere, e cioè, che le profondità del mare sono sempre state appannaggio esclusivo degli uomini. Il suo è l'ultimo Record conferito ufficialmente dal Comitato Scien-



14/09/1985 - Isola d'Elba (LI). Con Jacques Mayol, pochi istanti prima del tuffo che valse a Angela Bandini il record mondiale.



scendere velocemente sott'acqua e di danzare sul fondo del mare, così non feci altro che imitarli. Osservando attentamente le pescatrici Hama del Giappone, gli ex cannibali delle isole Molucche e i pescatori di spugne della Grecia rimasi affascinata e attratta dalla loro naturalezza. Fu poi Leo Amici a dirmi che non avevano i timpani perforati ma che accadeva tutto in maniera naturale, fisiologica. E così feci anch'io: scesi sott'acqua senza compensare.

Quella mattina arrivai coperta bene, avevo una giacca a vento per mantenere integro il calore del mio corpo. Calore che avrei dissipato sott'acqua. Poi mi concentrai, chiusi gli occhi per placare l'emozione. Senza iperventilazione, senza maschera, con delle lenti a contatto e un semplice stringinaso iniziai a scendere rapidamente. Raggiunsi i 111 metri e non 107 come fu omologato, il cavo si era sensibilmente allungato di qualche metro. Comunque sia mi trattenni sul fondale mezzo minuto, stavo bene ma fu anomalo trattenersi così a lungo. Poi iniziai la risalita come da regolamento con l'ausilio di un pallone ad aria e dopo una breve sosta a pochi metri dalla superficie uscii dall'acqua felice come non mai. Un'e-

tifico della CMAS (Confederazione Mondiale Attività Subacquea) e dal FSPI.

Prima di incontrare Angela, tanto per non essere troppo sprovveduta, ho letto un po' di cose sull'apnea e le biografie degli apneisti più famosi come Jacques Costeau, Enzo Maiorca e Jacques Mayol ed è un universo affascinante e per molti sconosciuto ma devo dire che ascoltandola mi sono persa. La sua è stata una vita intensa e avventurosa, a tratti mi sembrava di essere in un romanzo avventuroso, a volte sentimentale, con sfumature psicologiche, ma poi ho sempre sentito nei suoi racconti quella purezza che è insita in lei, quell'umanità che l'ha distinta sempre, anche in quei momenti in cui era pervasa dalla furia, dalla rabbia, come quando correva nello spogliatoio della palestra della Romeo Neri e urlava con tutta se stessa contro un'ingiustizia subita o percepita come tale.

Ora è una donna forte, con una grande voglia di vivere, ma mai troppo lontana dal suo elemento naturale. Ogni giorno, estate e inverno, sabato o domenica, per 365 giorni all'anno, lei, Angela Bandini, tutti i pomeriggi si immerge nell'acqua e non fa il bagno ma scende nel profondo del mare.



Leo Amici

MARC CHAGALL

Sogno d'amore

È questo il titolo della rassegna sul grande artista bielorusso in programma a Palazzo Albergati a Bologna. Una mostra importante che consiglio a tutti di visitare, per me un appuntamento imperdibile in quanto estasiato ammiratore della sua arte.

L'ho "conosciuto" tanti anni fa al Vittoriano a Roma e tutto quello che sapevo sulle sue opere è diventato esplosione nel poter quasi toccare. Pur così lontano dal mio spirito pop è sempre stato vicino ai miei sentimenti, non influenzando direttamente il mio lavoro ma ispiran-

do la ricerca verso l'arte fatta con il cuore e non con la testa, dove l'amore ha ruolo primario.

Ed è proprio l'Amore uno dei temi centrali delle opere d'arte di Marc Chagall. E più precisamente l'amore della sua vita: Bella Rosenfeld moglie e compagna di vita, nonché fonte d'ispirazione del suo Marc. È lei la donna in volo, l'amante in blu, la protagonista dei tanti capolavori dipinti. Ed è proprio a questa opera che è sintesi del più nobile dei sentimenti che voglio dedicare i versi che Bella ha dedicato al suo amato artista.

*"Non muoverti, resta dove sei.
Non riesco a stare ferma.
Ti sei gettato sulla tela che vibra sotto la tua mano.
Intingi i pennelli.
Il rosso, il blu, il bianco, il nero schizzano.
Mi trascini nei fiotti di colore.
Di colpo mi stacchi da terra, mentre tu prendi lo slancio
con un piede, come se ti sentissi troppo stretto in questa
piccola stanza.
Ti innalzi, ti stiri, voli fino al soffitto.
La tua testa si rovescia all'indietro e fai girare la mia.
Mi sfiori l'orecchio e mormori..."*

scrive Bella Rosenfeld nelle sue memorie.



*La passeggiata (1917-1918) Olio su tela, 170×163,2 cm.
State Russian Museum, San Pietroburgo.*

"La passeggiata" è uno dei dipinti più romantici del Novecento, capace di dare corpo e forma all'amore, sentimento difficile da descrivere senza ricorrere in stereotipati cliché. Chagall lo racconta con una sconvolgente semplicità. La coppia è rappresentata al termine di un picnic.

A terra una tovaglia e una bottiglia di vino mezza vuota (o mezza piena) e al centro della scena c'è l'artista, ben piantato a terra che tiene per mano Bella mentre volteggia felice nell'aria, eterea e leggera.

È un periodo felice nella vita di Chagall, si ritrae infatti con un largo sorriso sul volto e un docile uccellino in mano, segno dell'armonia che lega lui e la sua amata alla natura e al mondo che li circonda.



quartopiano

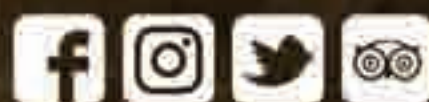
Suite Restaurant

Via Chiabrera 34C - Rimini

T. 0541 393238

Mar - Sab: dalle 19:30 alle 22:30

Dom: dalle 12:30 alle 14:30



quartopianoristorante.com



MATTEO SIGNANI

il "GIAGUARO"

campione europeo a 40 anni

"HO ANCORA UN SOGNO, PRENDERE IL TITOLO MONDIALE"

Non è nato a Philadelphia, ma semplicemente a Savignano sul Rubicone, in provincia di Forlì, regione Emilia Romagna. Cittadina cara a Giulio Cesare, dove si mangia giorno e notte piada e prosciutto e si beve del buon Sangiovese. Luoghi dove ti danno quasi sempre, sin da piccolo, un soprannome... al "nostro" è toccato "Giaguaro".

Matteo versione 2020, è un ragazzo tutto muscoli e simpatia di poco più di 40 anni; assomiglia al campione del film, quel Rocky Balboa interpretato molte volte da Stallone per i valori positivi che rappresenta. Forza d'animo, sacrifici. Tanti, troppi molteplici sacrifici. Quindi non arrendersi mai.

Wikipedia del campione di cui raccontiamo conserva storicamente queste importanti notizie: Matteo Signani ha iniziato la boxe all'età di 14 anni in un club a Santarcangelo di Romagna. Il suo primo maestro è stato il compianto Vasco De Paoli. Il suo più grande successo come pugile dilettante: la medaglia d'argento dei pesi medi ai Campionati Italiani del 2003. Ha vinto pure nel suo primo match tra i professionisti, esattamente il 1° aprile 2007. Dopo cinque vittorie, due sconfitte e un pareggio, ha ottenuto il titolo di campione italiano nell'ottobre 2008, ma ha perso "contro i giudici" per decisione della maggioranza contro Gaetano Nespro. Nella rivincita con Nespro, piazza a segno il titolo, siamo nel gennaio 2010 attraverso Technical Knockout (TKO), ottavo round. Signani ha difeso la cintura contro Lorenzo Cosseddu e Giovanni de Carolis e in due rivincite distinte: opposto a Nespro e a Cosseddu. Ha perso il titolo cedendo una prima volta a Simone Rottolo nel marzo 2012, ma lo ha rivinto a luglio 2013 contro Stefano Loriga.

Il 2 maggio 2014 ha partecipato al campionato vacante dell'Unione Europea (EBU) contro István Szili e ha pareggiato. Signani ha poi vinto il titolo il 6 dicembre 2014 contro Ahmed Rifaie ai punti (unanimità). Nel successivo combattimento l'8 agosto 2015, ha messo ko Rafael Pintos, (ottavo round) nella battaglia per il titolo WBA Intercontinental di TKO. Il 3 dicembre 2016, ha partecipato per la prima volta al Campionato Europeo EBU, ma ha perso per decisione condivisa contro Emanuele Blandamura. Matteo ha combattuto il 12 agosto 2018, portando



in Romagna il titolo IBF -Latino con TKO, al nono round, contro Riccardo Lecca.

L'11 ottobre 2019, ha boxato di nuovo per il titolo di Campionato Europeo EBU, vincendo nuovamente, questa volta per decisione condivisa contro Gevorg Khatchikian.

Da dove iniziamo caro Matteo, dopo tutte queste statistiche e numeri ufficiali?

"Partiamo dall'inizio. Sin da bambino ero irrequieto, troppo irrequieto, sempre con la voglia di fare sport e a pugni. Oggi sarei definito un "bullo" nel linguaggio

moderno. Attaccavo briga con tutti. Devo ammettere che mi piaceva tanto fare a botte, essere il più forte del quartiere, a volte mi ritrovavo indisponente pure io. Un brutto carattere insomma".

Poi cosa è successo?

"Ho capito un giorno che altre strade potevano essere seguite per convogliare tutta quella energia, rabbia, forza che avevo dentro. Desideravo trasformare quella energia non proprio positiva in qualcosa che non facesse male a me e agli altri. Su consiglio dei miei famigliari, di amici e di persone che mi volevano bene ho deciso: faccio la boxe!"

Da qui inizia l'avventura del "Giaguaro"...

"E' stato un cammino lungo, irto di sacrifici e difficoltà... rinunce. Oggi la parola "sacrificio" non viene presa sul serio dai ragazzi. Io sto chiuso in palestra tre quarti di giornata, il resto lo passo in Capitaneria di Porto a Rimini a svolgere con soddisfazione il mio lavoro, quello che mi permette di vivere. Vedo giovani che arrivano in allenamento vogliosi di fare la boxe, tutti kittati. Dopo due o tre volte che frequentano, improvvisamente spariscono, smettono. Le botte quando sali sul ring fanno male e non tutti, anzi quasi nessuno le sopporta. Quindi si rinuncia. Io sono diventato campione europeo la seconda volta quasi a 40 anni... pensate alle volte che mi hanno fatto davvero male, alle delusioni, avrei magari dovuto rinunciare. Se nello sport, come nella vita vuoi arrivare primo, la strada è... quasi sempre in salita".

Manca il cosiddetto "occhio della tigre" lo sguardo del pugile di un tempo, nelle giovani leve.

"Quella è storia passata. Sono davvero in pochi in questo millennio ad avere la ferocia giusta nello sport individuale. Quando sali lì sopra, sul ring, non hai la squadra

alla quale puoi chiedere aiuto se ti arriva una difficoltà improvvisa alle spalle. Sul quadrato al massimo puoi avere un buon maestro, che dall'angolo ti indica una tattica, la mossa per evitare un colpo, schivare. Una spugna zuppa di acqua tra una ripresa e l'altra e i sali quando fai fatica a capire dove sei... Nell'uno contro uno, tutte le decisioni spettano al singolo individuo. Nel bene o nel male vince il pugile. Quindi anche lo sforzo mentale, la concentrazione, non possono mai e poi mai abbassare la guardia. Così il fisico, deve essere sempre al massimo: il mix giusto chiama la parola VITTORIA. Per fare questo occorre sacrificare magari parte della propria giovinezza: non fare tardi la sera, essere quasi sempre a dieta per il peso, dormire le giuste ore, evitare qualsiasi tipo di stravizio per anni e anni. Anche per questi motivi la boxe sta morendo. Nell'epoca dove tutti evitano di stancarsi, nel vivere la quotidianità a livello social, ho visto sino ad ora pochi giovani fare un percorso come quello descritto. Anzi... vedo l'esatto contrario”.

Ma quando rivedremo ad un mondiale oltreoceano di pugilato un italiano?

“Difficile poterlo dire con sicurezza. Al momento non ci sono grandi speranze e grandi nomi all'orizzonte che rifulgono di luce propria. Noi italiani per anni con la scuderia Totip (Umberto Branchini & Co), partendo dal maestro Tazzi, sino ad arrivare al maestro Ghelfi abbiamo avuto tra Milano, Roma e infine Rimini una vera e propria fucina di campioni forti in Italia, poi in Europa, infine nel mondo (dal 1950 alla fine degli anni '80). Poi come dicevo, la società è cambiata. Non sono più nati campioni come Mattioli, Benvenuti, Damiani, i fratelli Stecca, cito solo alcuni nomi a caso tra i più noti”.

Sono cambiati anche i guadagni, le borse...

“Certamente! Un tempo un pugile che arrivava dalla strada al mondiale... diventava un riccone. Era famoso nel campo dello sport, della pubblicità, girava film, sit comedy. Oggi con la crisi e la mancanza di campioni, specialmente a livello mediatico, tutto è precipitato verso il basso. Si guadagna poco e si deve sudare tanto per arrivare in alto. La televisione da tempo segue meno la “noble art”. Prima ogni sabato sera una rete nazionale trasmetteva a *random* in diretta un match. Attualmente tra una visione di un combattimento vero e il successivo passano mesi. Peccato che anche questo sport abbia risentito in maniera così massiccia della crisi. Ma noi continuiamo in palestra a lavorare alla nostra mission: fare sport, fare a pugni”.



La serata del titolo

Visto che il “dato è stato tratto” e Matteo Signani ha valicato il campionato europeo due volte, perché il “Giaguaro” non richiede una chance mondiale?

“Sarebbe una bella cosa, un sogno. Io campione del mondo... magari a 41 anni. Ma prima devo compiere ancora una difesa di questa corona europea. Se vinco... magari forse troverei la porta aperta per tentare la gloria. Gli italiani che si battono nella boxe all'interno del circuito mondiale piacciono sempre. Hanno sempre un certo appeal. Mi ripeto: per me resta un sogno... Ma prima o poi non è detto che i sogni non si possano avverare”.

Nel mese di dicembre sei pure diventato per il Panathlon International Rimini lo sportivo per eccellenza dell'anno... Altra bella soddisfazione.

“Vero momento gratificante per me: traguardo bello e importante. Il presidente del Panathlon, l'avvocato Gianluca Riguzzi, mi ha invitato alla serata in mio onore di Martedì 17 dicembre a Rimini a ritirare il premio. Proprio lo stesso giorno in cui il Ministero mi ha conferito un encomio al merito sportivo. Sono state 24 ore di splendide soddisfazioni. Poi al gran gala era presente pure il mio comandante della Capitaneria. Per me uomo semplice, è stato un grande onore vedere il mio primo ufficiale in comando, alla serata di un cosiddetto “sottoposto”, mente ricevevo quel premio. Il Panathlon è una istituzione ricca di valori sportivi e umani. Li erano racchiusi davvero tutti. Bellissimo che abbiano pensato a me... del resto nello sport, come nella vita, faccio solo il mio dovere ogni giorno. Perché questo è il mio attuale modo di vivere e di esistere”.

Matteo Signani, ovvero una “favola vincente” da raccontare alle nuove leve...

“Ai giovani voglio solo dire con modestia che la vita può sempre cambiare in meglio. Basta volerlo. Personalmente sono riuscito a fare un cambiamento radicale nel modo di essere e di esistere. Questo ha creato la bella favola del “giaguaro” e di un “nuovo” Matteo. Oltretutto un campione nello sport, mi sento una brava persona tutti i giorni e questo è quello che per me conta di più. Poi attraverso la forza e la parola “sacrificio”, che non smetterò mai di ripetere, si può arrivare ovunque, si tagliano traguardi impensabili”.

Giaguaro ti aspettiamo sul tetto del mondo molto presto!

“Ci spero davvero. Io ce la metterò tutta. Spero che lassù in alto, se mai arriverò, non mi giri troppo la testa...”



Gianluca Riguzzi premia Matteo Signani durante la serata Panathlon

il MERCATO COPERTO

freschissimo da 50 anni

Anche se devo solo ritirare il pesce che ha ordinato mia moglie, preferisco entrare dalla porta che immette nella zona frutta e verdura. Colori e profumi che favoriscono il buon umore, raccontano storie a chilometro zero, tra offerte del giorno scritte sui cartelli o ripetuti a voce alta da chi sta dietro ai banconi. Un incontro quotidiano tra clienti fedeli e commercianti sorridenti, un consiglio, uno sconto, due chiacchiere con chi, come me, viene tutti i giorni alla mia stessa ora. Le voci si mescolano al verde dell'insalata, al rosso dei pomodori o ai colori meno accesi dei frutti invernali. Borse stipate, carrelli trainati, mariti accodati.

Il mercato coperto nasce nel 1969 sulla stessa piazzola dove fino ad allora si trovavano le bancarelle di frutta e verdura. Accorpa anche la vendita del pesce e di tutti i negozi alimentari che popolavano la storica pescheria di piazza Cavour e della piazzetta Gregorio da Rimini. Ottanta postazioni, tra cui l'Euromarket, oggi Conad.

Graziano Tamburini è il direttore del Consorzio Operatori Mercato Centrale Coperto. È stato uno dei fondatori di Euromarket.

Spiega che la forza del mercato sta nella continuità. Ventisette attività sono vecchie di cinquant'anni, diciotto tra i trenta e i quaranta, altre sedici da venti a trent'anni. L'Euromarket serve a completare la spesa, offre generi vari, così da consentire a chi sceglie il mercato coperto, di comperare tutto ciò che gli serve in un unico posto, senza rinunciare alla qualità del freschissimo tipica del mercato.

Ci racconta che nel '98 venne rifatta la pescheria. Nel medesimo anno si costituì il Consorzio che, nel 2001, si farà carico della gestione dell'intera struttura. Gli chiediamo perché la pescheria è rialzata rispetto all'altra zona.

«Sotto ci sono: il magazzino e le celle frigo che ogni operatore deve avere per legge. Il consorzio si fa carico della manutenzione e dell'intera gestione. Siamo riusciti a mettere d'accordo tutti perché, diversamente, sotto ci sarebbero ottanta compressori e un dispendio di energia impensabile».

Gli operatori hanno una concessione comunale valida fino al 2030. I pochi posti rimasti liberi non sono stati rimpiazzati perché ci sono ipotesi per spostare la struttura in un altro sito compatibile con la continua ristrutturazione della città. Tamburini e i suoi colleghi rappresentano la storia commerciale del mercato alimentare di Rimini, l'orgoglio di resistere allo strapotere dei poli commerciali che avanzano, contrapponendo a centinaia di insegne, montagnole di pesche, cesti di ciliege, cavoli in fiore e peperoni gialli, tutto con il profumo della terra ancora vivo. Quell'odore che sentiamo prima nella pancia che nel naso.

Usciamo dal suo ufficio che sta proprio sopra alle postazioni per fare un salto in pescheria. Devo ritirare la spesa. Il mercato del pesce di Rimini non è lo stesso di tanti altri in giro per il mondo dove si acquistano tranci di giganti provenienti dagli oceani. Qua si passeggia tra canocchie che saltano, sardoncini, triglie e sogliole dell'Adriatico. Il pesce grosso può essere un rombo o un branzino, poi c'è il banco dei cannelli, delle cozze e dei lumachini, delle vongole e delle telline. Pesce dolce, saporito, carni tenere e ancora colori, profumi di casa nostra, operatori sorridenti che ti riconoscono, che sanno cosa vuoi acquistare e, se non hai tempo a casa, ti puliscono quello che hai comprato così è già pronto per essere cucinato.





II LABORATORIO ANALISI OGGI

Il Laboratorio analisi di Nuova Ricerca è dotato di una tecnologia che parla la stessa lingua del 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

di
Eusebio Pietrogiovanna

DIEGO OLIVIERI

*Promuovere la gioia coniugandole passioni.
Ed è subito JaZzFeeling*

“Mi appassionano le relazioni umane, la natura e gli animali, lo sport, l’arte, il cibo. E amo il jazz”. C’è scritto così sulla pagina facebook di Diego Olivieri, 52 anni, di Cattolica. Ma sotto il suo nome, in quella stessa pagina, fra parentesi ecco apparire “JaZzFeeling” che è il progetto su cui questo straordinario personaggio di Cattolica si impegna da tempo. Da quanto?

“Per me è un progetto nato da sempre, fin da piccolo. Amo la musica. Suono il piano e canto ma non mi voglio definire musicista, nel rispetto di chi ha studiato tanto questa meravigliosa materia che è un grande patrimonio per il mondo intero”.

Ma allora JaZzFeeling cos’è?

“JaZzFeeling è un ponte di emozioni che oltrepassa l’orizzonte e avvicina le persone. Questo è il motto coniato pochi anni or sono per JaZzFeeling, il cui significato che ha radici lontane, ed è oggi più che mai presente nel mio stile di vita.

Ci racconti come è iniziato questo percorso?

Frequentando Umbria Jazz, tanti altri festival e appuntamenti musicali, ho avuto la fortuna di conoscere molti grandi musicisti. Tra questi il grande pianista Michel Petrucciani (una leggenda del jazz, ndr), al cui particolare lirismo jazzistico mi appassionai moltissimo. Assieme a un caro amico, lo chiamai per esibirmi, scegliendo uno dei luoghi maggiormente vocati ai concerti “unplugged”, nonché tra i più prestigiosi d’Europa: l’Auditorium Pedrotti di Pesaro. E lo feci alloggiare in Romagna, poiché amava la vita notturna e anche un po’ la sregolatezza, fuori dal palco, anche se ora devo dire che Pesaro è cresciuta molto anche nell’ambito dell’intrattenimento. Con lui doveva nascere qualcosa di importante, ma purtroppo morì circa un mese dopo. Soffriva di osteogenesi imperfetta, le sue ossa erano fragilissime, alla fine dei concerti talvolta riportava fratture alle dita, ma in realtà gli fu fatale un raffreddore, che gli generò complicanze respiratorie e cardiache. Ora è sepolto a Père-Lachaise, Parigi, meritatamente a fianco di Chopin, in buona compagnia di Jim Morrison, Gioachino Rossini, Bizet, Maria Callas, Modigliani, Proust, Camus, Balzac, Yves Montand, che mi sovengono al momento spaziando non solo nella musica, ma anche nell’arte e nella letteratura. Quando oggi ascolto la sua musica, quando la propongo agli altri, vedo che la gioia prende forma. Mi è successo proprio qualche giorno fa nella cantina di un amico appena restaurata, vicinissimo al Conca, ove ci si arriva anche in bici dal bellissimo percorso nella natura, lungo il fiume. Ecco che le passioni si incontrano.. naturalmente.. ma non divaghiamo... anche se è difficile tirare



dritto agli incroci passionali, ovvero la natura, la bici, il vino. Talvolta ci si perde, ritrovandosi”.

Quindi?

“Dunque... ho sempre seguito la metamorfosi del jazz a livello internazionale e ho pensato che organizzare qualcosa che potesse diffondere maggiormente questo stile musicale, un genere di nicchia, ma al tempo stesso inclusivo. Proponendo concerti che vadano incontro alla gente, a chi non è avvezzo al genere, puntando sempre sulla qualità della musica e sull’accoglienza. Perché anche a un concerto si può essere accolti”.

E come hai iniziato con JaZzFeeling?

“Proprio pensando a questo. Ho iniziato con una prima rassegna a Cattolica nello storico pub di un amico, al porto. Bisognava fare concerti comprensibili, la cosiddetta musica facile e riconoscibile puntando sulla semplicità, ma sempre sull’alto grado di qualità artistica”.

E dopo questa esperienza?

“Dopo ho pensato di coniugare le mie passioni: musica, natura, territorio, cibo, arte. Scegliendo le sale degli hotel per avere realtà protette, senza disturbo, in cui potere unire Jazz, accoglienza, specialità gastronomiche. A ciò ho affiancato eventi in mezzo alla natura in luoghi che hanno un particolare significato, che offrono il senso del progetto. Ne è un esempio palese l’evento dell’estate scorsa a Fiorenzuola, realizzato in partnership con RivieraBanca, il Parco San Bartolo e Staccoli. In quell’occasione un evento gratuito svoltosi in un giardino bellissimo, dal quale si vede il borgo, il verde, il mare. In quest’occasione ho organizzato il gruppo “JaZzFeeling Walkers”, arrivato a piedi, ma c’erano anche i “JaZzFeeling Bikers” i “riders”, chi è arrivato in barca, chi addirittura col deltaplano. E tutti ci siamo uniti in questo luogo per ascoltare il concerto jazz, intervallato dalle poesie dialettali di poeti di Santarcangelo, Pesaro, dalla lettura di giovani talentuosi e amici. Con le dolcezze portate da chi di materia se ne intende! Una meraviglia. Vedere persone con passioni diverse convergere in un luogo bellissimo, senza confine tra Romagna e Marche. Meglio di così? A ciò alterno esperienze in strutture ricettive di eccellenza, me ne sovviene una a Gabicce con vista a picco sul mare, nel parco del San Bartolo innanzi alla leggendaria città sommerso di Valbruna, e poi una serata in uno stupendo giardino di Misano all’interno del Parco del Conca, ma anche un’altra in un complesso stupendo di Cattolica, con una sala meeting che abbiamo trasformato con luci e candele, sfruttando l’eccellente acustica per serate che, con la preziosa collaborazione di Audi Reggini, hanno lasciato

il segno nel percorso di JaZzFeeling.

Insomma non la sagra della salsiccia?

“Beh, le sagre mi piacciono molto, ma c’è un momento per tutto. E occorre saper scegliere e gustare i momenti per ciò che sono, questo pensandolo anche a monte, quando le cose si propongono”.

Dunque, in sintesi la formula magica?

Musica di eccellente livello, comprensibile da tutti, brani noti, cose che le persone possono riconoscere. Contesti belli e accoglienti se parliamo di strutture ricettive. Atmosfera jazz club, che spostiamo da una struttura all’altra. Cibo di qualità. Luoghi suggestivi se ci troviamo in mezzo alla natura. E sempre coinvolgimento. I partecipanti non sono lì a fare numero, ma a creare anch’essi un valore aggiunto in una qualità generale condivisa.

Tutto da solo...

“Non proprio. Luigi, un amico speciale che ho nominato presidente onorario di JaZzFeeling e col quale da tempo ho un’amicizia altrettanto speciale, rende il tutto straordinario. La sua vita è cambiata in meglio (e anche la mia), ed è molto bello quello che ancora oggi una persona come lui riesce a darti, senza retaggi, con l’animo di un bambino e la saggezza che un uomo adulto trae dalla sua grande sensibilità.

A te cosa appassiona di già del tutto?

Sinceramente, mi appassiona molto la condivisione del bello e della gioia. Il bello è relativo a gusti personali, la gioia è... gioia. In tutto ciò, conoscere persone, approfondire l’amicizia con altre chiaramente anche in occasioni diverse da JaZzFeeling, sapere che altre ancora si sono conosciute durante un evento e hanno stretto amicizia, mi dà una sensazione bellissima.

Cos’è successo più recentemente?

La data già recente è stato l’approdo a Rimini, in una struttura davvero eccellente, ancora assieme a Riviera Banca.

Novità in vista?

Sto preparando una crociera sul Danubio. Ancora è in elaborazione mentale. Talvolta quando sembra di dover fare in fretta, “urgo temporeggiare”. Ma vorrei intanto replicare su Rimini e mi piacerebbe tanto programmare un’annualità, “Senza confine tra Romagna e Marche”, uno slogan che è anche una verità, per me che amo questo territorio. Mi piacerebbe tanto organizzare un festival e valorizzare i luoghi. Che sia in una città o in un territorio. Le idee non mancano. Per ci vogliono investitori.

A Cattolica, dove vivo, ho provato a coinvolgere l’Amministrazione, ma è normale che ognuno abbia le sue sensibilità e mi rimetto a ciò. Allora, se dopo anni che organizzo eventi ancora non c’è stato modo di fare un festival (che mi vedrebbe coinvolto non solo passionatamente), o magari delle bellissime albe musicali, a Natale ho pensato di realizzare un evento per fare beneficenza ai bambini nati prematuramente. “Cattolica Sings Christmas”, assieme a cantanti cattolichini con brani noti e sonorità jazz, assieme all’Assessorato alla Cultura che ha sposato l’idea.

Ciò che mi aiuta nella riuscita degli eventi è che metto in campo le esperienze nella comunicazione, intendo nell’aspetto della promozione, organizzazione e diffusione, relazioni pubbliche e con i media. Non potrei permettermi al momento di pagare qualcuno per farlo. E forse pecco di immodestia se dico che se anche ci fosse qualcuno al mio posto, sarei pretenzioso. La comunicazione è una cosa importante. E’ inutile fare belle cose, se non lo sa nessuno e se si cerca sempre e solo di “vendere”.

Sarebbe bello curare anche eventi per le aziende con impronta JaZzFeeling, magari anche durante gli speciali periodi fieristici. Gli auspici sono tanti. E soprattutto la passione.

E allora avanti a tutto JazzFeeling...

Certo, ormai anche il mio cane Pixel ama il jazz. E io amo lui. Sentendo la musica spesso inizia a ululare, devo dire già con la lirica che con il jazz. Non avevo in progetto di avere un cane. Ma sarebbe finito al canile e così ho cambiato qualcosa della mia vita e sono molto felice di averlo fatto. E’ straordinaria la nostra intesa.

Nella vita si cambia, tu cosa ne pensi?

Certo, è una cosa molto bella e avvincente. I cambiamenti, gli adattamenti, l’accettazione, rimanendo in ascolto di se stessi e del circostante, sono aspetti della vita che ci formano. Il percorso da cui siamo passati, assieme alle nostre radici e al nostro carattere, ci rende ciò che siamo. L’importante è essere quel che si è. Il saper essere, poi, è altra cosa ancora.

Sul tema dell’amore?

Innanzitutto non chiamerei amore quello che, anche se insieme a una forte passione tra due persone, vede forma di violenza fisica e psicologica. “Lo faccio perché l’amo” è una scusa che non regge. Detto ciò penso che chi crede nel matrimonio faccia bene. Ma faccia bene anche chi, in un rapporto di grande rispetto, di intesa, di stimolo e aiuto reciproco se entrambi, preferisce non sposarsi. Ciò che conta è avere desideri auspici condivisi. Invece capita spesso che una delle due parti soffra un po’ le scelte dell’altra.

Tornando alla musica, cosa è per te?

La musica è un preziosissimo linguaggio universale e aiuta anche formare l’intelligenza di una persona.

Relativamente al jazz, basti dire che l’UNESCO afferma che il jazz è un linguaggio corale universale, che si esprime in forma libera ed è uno strumento di cooperazione tra i popoli perché favorisce l’interculturalità, promuove il rispetto della diversità e delle diverse tradizioni. In questo ci vedo tanto di ciò che penso anche io. Per me il jazz è davvero “un ponte”, riferendomi al nostro motto prima citato. Emozione senza fine, evocazione, prospettiva. Beh, ho già detto tanto. E se la musica si unisce alle altre passioni. Allora la vita va ancora meglio. Un concetto “SlowSparkling”, ma di questo parleremo un’altra volta.

Dunque per te ciò che fai per passione si unisce anche alle tue competenze lavorative?

Certo che sì. Ed è in divenire proprio qualcosa di nuovo e appassionante. Dirlo dopo i 50 anni non è cosa da poco. Non riferendomi a cosa ho fatto nella vita (poco o molto che sia), ma proprio guardando innanzi. Ovviamente con ottimismo, altrimenti è finita!

E col tuo cane, all’aumentare degli impegni, come farai?

Io sono già molto impegnato. Impegnato a vivere, intendo. Può sembrare una frase strana e vaga, ma non lo è. Un amico mi ha detto: “Tu sei malato del tuo cane e del territorio”. Ecco. Gli ho risposto come fece Troisi a Nuaret nel film Il Postino: “Io voglio stare malato”.

Dunque, avanti tutta, no?

“Certo. Sempre. Diego, Luigi, Pixel avanti insieme. Perché tutto passa dalla forza e dalla capacità delle menti anche se indispensabili restano gli aiuti economici. Se tutte le caselle andranno al suo posto presto ne vedrete delle belle. Promesso”.

Da ultimo, cosa pensi del tempo che fugge?

La malinconia ha ispirato molti artisti e cantanti. Il futuro può stimolare e spaventare. Mi sovengono gli orologi molli di Dalì.. e ci sarebbe tanto da dire. Allora concludo ispirandomi a una bella canzone di Fossati, dicendo che c’è un tempo per seminare e uno che hai voglia ad aspettare. Io dico che c’è un tempo sognato, che dovevamo sognare.

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



memphis rimini



memphisrimini

Via Mentana, 34 - Rimini, Centro Storico



ABOCAR

DUE CUCINE

Due corpi, due anime: Camilla e Mariano

Camilla Corbelli è nata a Rimini, nel cuore del Borgo San Giuliano, in sostanza dentro la trattoria *Il Lurido*, storico ristorante di pesce della città. Cuoca per eredità da tre generazioni, sin da piccola educata a lavorare con la massima qualità dei prodotti, lascia Rimini a diciannove anni in cerca di nuove esperienze che le permettano di ampliare le sue conoscenze.

Valencia, Senigallia, Arles, Parigi, Però e Argentina sono alcune delle destinazioni che arricchiscono la sua esperienza culturale e professionale. Nel 2013 torna a casa per aprire *Abocar Due Cucine* con Mariano Guardianelli, argentino di Cordoba di origini italiane, che aveva imparato ad apprezzare la cucina attraverso le sue nonne, tra *tajarine* e *asado*. A vent'anni frequenta una scuola di cucina, e s'impadronisce dei primi strumenti per affrontare il mestiere. Dall'Argentina si dirige verso l'America per una piccola esperienza, e lì scatta una scintilla che lo porta in diversi luoghi.

Valencia, Girona, Alba, Cesenatico, Arles e Parigi sono alcune delle tappe che gli permettono di vedere la cucina con altri occhi fino a creare con Camilla il progetto *Abocar*. "Abocar in spagnolo significa avvicinare", racconta Camilla, "e questo è il nostro intento: aiutare i nostri ospiti ad accostarsi a una cucina giovane e creativa. Il nostro menu cambia ogni mese perché vuole esaltare i prodotti che in quel momento sono all'apice della loro qualità e freschezza. Pro-

prio la centralità del prodotto ci porta a una selezione molto attenta dei fornitori, che devono condividere la stessa nostra filosofia. La ricerca della massima qualità del prodotto si affianca a una grande attenzione per le tecniche di lavorazione apprese nel nostro percorso formativo.

Il tutto sempre accompagnato da una grande passione per il nostro lavoro".

Una cucina d'autore, prodotti del territorio, abbinati a ingredienti sudamericani. Un esempio di aperitivo è composto dal Mate, in versione cialda croccante con formaggio di capra fresco e marmellata di pompelmo rosa. E chips di tapioca, abbinate a una maionese di scalogno romagnolo e salsa di soia. Una parte romagnola e un tocco latino. "La cucina è sempre in prova", continua Camilla, "arriva un'idea, si parte, si sbaglia, si riprova, siamo sempre in fase di studio e alla ricerca di ingredienti, abbinamenti, cotture.

Prima è come un gioco e poi si arriva al gran finale. Siamo partiti con una cucina *diversa* per Rimini, all'inizio era un po' difficile lavorare con le persone del territorio, molto legate alle loro tradizioni, poi piano piano si sono lasciate andare e hanno compreso, e ora siamo molto contenti. Durante questi sei anni abbiamo coltivato i nostri clienti, e ora i clienti si affidano."

Menu degustazione di pesce o carne, o alla carta e, da





due anni, dopo la stella Michelin assegnata nel 2018, il menu a sorpresa, un vero viaggio tra i sapori, dove Mariano e Camilla possono esprimersi al massimo, osare, fare accostamenti inconsueti. Un invito all'esperienza attraverso i sensi con piatti golosi ma bilanciati, di sostanza, mai fatui. C'è pensiero e bellezza.

Una ricetta per i nostri lettori: zuppa di latte di cocco con pepe nero e cavolfiore. Ingredienti: cavolfiore, latte di cocco (non dolce), pepe nero. Far arrostiti il cavolfiore, coprire e lasciare riposare, poi con un mixer frullare e aggiungere latte di cocco tiepido, e in ultimo un tocco di pepe nero.



PLATANO MALATESTA

UN MONUMENTO CHE RESPIRA

Noi ragazzini, se non avevamo un pallone giocavamo a nascondino. Ricordo un amico che invece di cercare un rifugio introvabile, un pomeriggio si fermò immobile a fianco del compagno a cui toccava di stare “sotto”. Quando quello finì la conta e si girò, iniziando a guardarsi attorno alla ricerca di possibili nascondigli, non fece caso all’amico fermo accanto a lui e si allontanò. All’altro bastò fare un passo, appoggiare la mano all’albero e urlare “tana libera tutti!”.

Nel ‘44 non si poteva dire “tana” per fermare le bombe che distruggevano la città, eppure, mentre il Teatro Galli diventava macerie e i civili cercavano riparo nei rifugi, in mezzo al terrore e al sangue, tributo infame del popolo al potere, lui, immobile, si salvò.

Eppure aveva già cinquant’anni, età esagerata per giocare a nascondino e immagino anche già troppo grande per passare inosservato.

Si chiama *‘Platanus x acerifolia’*, annoverato come **“Platano dei Malatesta”**, è tra i 24 alberi censiti, nel 2010, nel patrimonio arboreo di pregio del Comune di Rimini, dal corpo delle guardie ecologiche volontarie della provincia di Rimini.

Oggi la pianta di oltre 22 metri di altezza, è esteticamente interessante per la sua possente struttura e la sua larga chioma, che arriva a circa 30 metri con un diametro del tronco di 1,5 metri. Un albero con una età stimata intorno ai 130 anni che ben si accosta agli importanti edifici storici che la circondano e che risale ad una



progettazione della piazza Malatesta del 1880, dove era previsto un giardino con doppi filari di alberature.

Un albero che, oltre alla guerra, ha resistito negli anni ad altri potenziali rischi, tra cui, nella seconda metà degli anni 90, quello che ancora ricordano molti: l’ipotesi di abbattimento per fare posto a un progetto di ristrutturazione del Teatro Galli, poi accantonato. In quell’epoca, intorno a questo tema si sviluppò una grande attenzione da parte dei cittadini che raccolsero delle firme per proteggere quel patrimonio naturalistico.

Oggi si pensa di riconoscere il platano di piazza Malatesta, angolo via Polletti, come albero monumentale storico. La classificazione nazionale, in cui

rientrano solo le piante di particolare valore paesaggistico, naturalistico, monumentale, storico e culturale, non comprende fin ad oggi nessun albero del territorio del Comune di Rimini.

Lo conosciamo tutti e lui conosce noi, sicuramente ci dedica più attenzione di quanta noi ne riserviamo a lui che negli anni gli abbiamo parcheggiato accanto, gli abbiamo addossato bancarelle e appoggiato biciclette.

È diventato sempre più imponente, anzi monumentale, noi spesso non lo notiamo, come se giocassimo ancora a nascondino, guardiamo oltre a quel gigante che regala ossigeno e ombra senza chiedere nulla in cambio.

Se è vero che la bellezza ci salverà, è bene che noi facciamo più attenzione a quella che ci circonda.

VIENI A SCOPRIRE LA NUOVA CORSA



Marcar srl
Via Flaminia, 341
47924 Rimini

T. 0541 374312



*U iè dal zurnedi sun sol cu m'inchenta
alora um ciapa la sfregla e a vag zò ma la paleda
Um pies camnè so e zò te mez a chi vec chi pesca
Sora chi scaranin i per imbalsamed
I se – per senza gnint – sal meni tal bascozi
aventi e indrè sa che vent giaz cum taia la faza.
E mer l'è ancora scur – agited
e sbat sora mi scoi e fa un scaramaz cu m'invurness.
I oc i taca a lacrimè – e nes e gozla
am sugh i murghent si guent, tent un s'incorz nissun.*

*L'è com a di ma l'inverni - dat na mosa
tod de caz
Me se capot e i calzun long an gni pos ste
Ho da met i pid tla sabia
i se a capes cus cum sfroglà tla penza
e quand ca guerd e mer um per da es du n 'enta perta*

ZNER GENNAIO

Ci sono delle giornate con un sole che m'incanta
allora mi prende la fregola e vado sulla palata.
Mi piace camminare su e giù tra quei vecchi che pescano
Seduti sugli sgabelli sembrano imbalsamati
Così - senza un motivo - con le mani in tasca
avanti e indietro con quel vento ghiaccio che mi taglia la faccia
Il mare è ancora scuro - agitato
sbatte sopra gli scogli e fa un rumore che mi rintrona.
Gli occhi iniziano a lacrimare - il naso gocciola
mi asciugo il muco coi guanti, tanto non se ne accorge nessuno.

E' come dire all'inverno - datti una mossa
levati dal cazzo
Io col cappotto e i calzoncini lunghi non ci posso stare.
Devo mettere i piedi nella sabbia
così capisco cosa mi gira nella pancia
e quando guardo il mare mi sembra di essere da un'altra parte.

TUTTI I BENEFICI DEL MARE ANCHE D' INVERNO



Riminiterme

www.riminiterme.com



CENTRO
TERMALE



CENTRO
BENESSERE



MEDICINA
& SALUTE



RIABILITAZIONE
& FISIOTERAPIA



AQUAGYM
& FITNESS



SPIAGGIA
& RELAX



VILLAGGIO
TERMALE

RIMINITERME S.P.A. STABILIMENTO TALASSOTERAPICO

VIALE PRINCIPE DI PIEMONTE 56, 47924 MIRAMARE DI RIMINI (RN) • TEL. 0541 424011 • FAX 0541 424080 • info@riminiterme.com • www.riminiterme.com



TENUTA SANTINI

TENUTA SANTINI UNA STORIA DI VINO

VOGLIO POTER DORMIRE IN BARRIQUE

Con questa provocazione che poi tanto provocatoria non è dato che si tratta dell'ultima tendenza dell'ecoturismo enogastronomico europeo si presenta Sandro Santini della storica cantina di Coriano, soggetto spigoloso ma appassionato al suo mestiere, esegeta sostenitore della ricca filiera agroalimentare del territorio.

Allora Sandro, in un momento storico nel quale l'agricoltura è tornata ad essere un elemento qualificante che però necessita di innovazione ed organizzazione territoriale, qual'è il tuo pensiero?

“Il vino ha bisogno di essere raccontato, di una sua narrazione che parli di una storia vera con personaggi veri, nostrani. Il boom dei nostri alberghi al mare viene dall'importanza della famiglia, i nonni, le cambiali, la voglia di lavorare, il culo che ti facevi. Il collante è sempre stata la dimensione clanica dove condividere valori, cultura, dialetto. Tutti a remare nella stessa direzione al netto dei dissidi che sono normali quando il confronto diventa discussione costruttiva.

In questa attività ci metti la faccia, la tua storia. Cosa che per noi Santini è stata facile perché la storia c'è e l'abbiamo ripetuta nel vino, nei suoi nomi aiutati dalla fortuna di stare qui con le tante opportunità di un turismo di ogni genere. Oggi viviamo un legame stretto con la Riviera che porta in collina un turismo internazionale alternativo alla spiaggia che va alla scoperta delle bellezze paesaggistiche collezionando esperienze multisensoriali”.

Ti riferisci al cicloturismo?

“Per darti qualche dato il turismo della bici negli ultimi 5 anni è cresciuto in Italia del 45%, oggi vale nel nostro paese 12 mld di euro e l'Emilia-Romagna risulta tra le mete più gettonate. Plauso alla grande idea di aprire dei Bike Hotel soprattutto a Riccione, che permettono di raddoppiare la stagione con turisti grandi fruitori dello SLOW TRAVEL e dalla capacità di spesa più alta. La buona liason con gli albergatori è data dal fatto che loro hanno necessità di queste basi in collina come punto di riferimento dove far approdare i turisti viaggiatori e la nostra dimensione enogastronomica diventa una grande attrattiva, l'opportunità di sviluppare business come turismo rurale che



valorizza le risorse locali”.

Nel processo di trasformazione da agricoltori ad imprenditori state diventando un contenitore molto più variegato.

“Si sta instaurando una nuova relazione con il turista che scopre il territorio circostante. Il viaggiare per cantine si è ritagliato una sua nicchia di mercato che sostiene storie fatte di tradizioni, cultura ed antichi mestieri”.

Sicuramente gli aspetti identitari di un luogo rappresentano il suo patrimonio.

“In un momento storico in cui l'agricoltura è tornata ad essere un elemento qualificante, ha bisogno di innovazione, organizzazione. Ed ecco che diventano di fondamentale importanza gli investimenti ed il rinnovo della struttura dell'insediamento cioè il Piano Regolatore che, a mio avviso, deve coinvolgerci e adeguarsi alle nuove esigenze mantenendo i valori intangibili che rendono unico il territorio: le sue colline, lo stile di vita a contatto con la natura, il cibo genuino, i ritmi lenti, tutta la catena di significati che qualificano la sua cornice culturale”.

Voi come insiders vi sentite poco ascoltati?

“Ritengo che vada fatto qualcosa di più, che ci venga chiesto cosa ci serve. Sentiamo tante dichiarazioni di intenti sicuramente in buona fede ma che rimangono tali. Coriano ha perso il suo antico smalto ma il territorio lo mantiene e lo amplifica. Dal punto di vista agricolo resta il Comune più importante della provincia. Attorno a questo volano si muove un mondo”.

È vero che Coriano è stata definita da esperti la Montalcino di Romagna?

“È vero anche se io dico basta di essere il clone di qualcuno o qualcosa. Il nostro territorio ha una sua unicità che rappresenta un elemento portante per lo sviluppo di agricoltura e turismo enogastronomico come ribadiamo da tempo all'interno del Consorzio di cui sono Presidente (La

Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Rimini). In zona vantiamo due prodotti trainanti, l'olio ed il vino che ha a disposizione ben due disciplinari, Colli di Romagna Doc e Doc Romagna. Una potenzialità inespressa che ha bisogno di promozione da finanziare attraverso risorse sul bilancio, di una stella polare che ci guidi e che tracci la nuova direzione. In un mondo che cambia, certi dispositivi del



passato diventano obsoleti e per evolverci dobbiamo dotarci di strumenti amministrativi opportuni che ci mettano in condizioni di fare. Che rispondano alle classiche domande: Chi siamo e dove vogliamo andare”.

Beh, come Tenuta Santini con la vostra storia di famiglia e i 28 ettari coltivati a vite qualcosa avete fatto.

“Sì”, oltre alla storia agricola come cantina, da 7/8 anni facciamo un po’ di agriturismo, agricampeggio, un po’ di accoglienza. E ci tengo a dire che siamo un vero agriturismo non un ristorante camuffato da. I nostri ospiti sono soprattutto stranieri che apprezzano le bellezze dei nostri poggi, il racconto che accompagna le nostre degustazioni, la pace che si respira tra le vigne. A chi cerca esperienze dobbiamo poter proporre suggestioni abitative anche eco-sostenibili con qualcosa di diverso. Se io voglio dormire su di un albero, in un igloo, o nel ghiaccio o nel mio contesto in una barrique, perché no? Perché devo avere dei vincoli?

Lasciamelo fare. Io come imprenditore mi assumo il rischio d’impresa ma le istituzioni mi devono mettere in condizione di realizzarlo per dare alla mia azienda un valore aggiunto. Oggigiorno anche l’azienda agricola deve diventare un contenitore a 360 gradi dove sviluppare più attività di intrattenimento sennò non si sostiene.

È vero che ci chiamiamo Santini e possiamo anche sperare nella Provvidenza ma non si può aspettare che tutto cada dal cielo. Il lavoro lo crei con gli investimenti pubblici e privati dove ognuno fa la propria parte”.



Come si coniuga questa nuova veste di operatori turistici col fare il vino?

“È impegnativo. Le operazioni di cantina e vendemmia si sono notevolmente anticipate soprattutto con i bianchi e gli spumanti e va a coincidere con la stagione di opportunità turistica. Non è facile, ci devi mettere tanta benzina”.

Raccontami dei tuoi vini.

“La Cantina cresce con questa impostazione nel 2001 quando con il mio arrivo decidiamo di alzare il livello qualitativo con l’aiuto di un enologo professionista come Lorenzo Landi che ha dato la svolta e col raccontare a nostro modo dei vini che Piero Maldini battezza con nomi rievocativi della nostra storia. Il più rappresentativo è il BEATO ENRICO, un sangiovese in purezza che porta il nome di un pellegrino ungherese che sulla via di Roma muore a Passano. Il CORNELIANUM dall’antico nome di Coriano, un sangiovese riserva superiore. Il BATTARREO un Colli di Rimini rosso che prende il nome di un abate corianese. ORIONE il nostro Romagna Sangiovese doc superiore, Il SASSATELLO rosso o bianco IGT dalla famiglia che ebbe

il castello dai Malatesta. ALE un bianco frizzante. ISOTTA il rebola secco ultimo nato ispirato a Isotta degli Atti. Per finire 2 spumanti metodo charmat, ROSÈ di uve sirah e BRUT SANTINI di uve sangiovese e riesling, le nostre bollicine fortemente identitarie”.

Dopo il periodo aureo vissuto da tutta l’enologia riminese oggi un po’ impolverato, cosa occorre secondo te per una nuova rinascita?

“Fermo restando che il mondo del vino nella nostra Provincia è cresciuto enormemente negli ultimi vent’anni, va ricordato che prima di ciò al netto di qualche eccezione avevamo un’idea approssimativa di come fare il vino. Nel nostro periodo di auge siamo andati un po’ tutti su guide prestigiose e si è cominciato a parlare delle nostre realtà. Ci eravamo gasati e ci veniva riconosciuta una dimensione enologica mentre fino ad allora eravamo riconosciuti solo per il posizionamento balneare. Per raccontarti un aneddoto, la prima volta che andai da un rivenditore toscano a comprare le barriques, questo mi disse ‘Che ci deve fare con queste? Lei deve comprare le brandinè’.

Poi questo momento d’oro l’abbiamo perso con un lento declino dovuto al fatto che la stessa critica che ci aveva portato nell’Olimpo come zona emergente, si era poi dimenticata di Rimini e noi l’abbiamo assecondata nel senso che come produttori non siamo stati capaci di restare alla ribalta.

Per risponderti ti dico che oggi se vogliamo che la storia resista dobbiamo concentrarci sulla narrazione dei no-



stri prodotti enologici principali, giocare sulla robustezza del racconto soprattutto dei Sangiovesi. Rimini ha dentro di sé tante diversità enologiche nelle sue tre sottozone: la Valconca, la Valmarecchia e Coriano. Dobbiamo essere molto bravi nella storytelling, nel narrare queste diversità corredando i vini di nozioni, simboli ed informazioni che impattino sulla sensibilità del gastronomo evoluto il quale è disposto a spendere per comprare una bottiglia di vino ma soprattutto per il racconto che sta dietro.

Sono convinto che riusciremo a fare il salto nel momento in cui riusciremo a far valere la nostra identità per quello che è. La nostra storia è anche una storia di vino”.

Mi congedo piacevolmente inebriata dai sentori di questi nettari in una giornata di pioggia novembrina contenta di aver fatto questa esperienza emozionale di racconto rurale seduta al lungo tavolo della vecchia stalla oggi fulcro dell’ospitalità del clan Santini dove Sandro, Enrico ed Alessandra mi hanno attovagliato una degustazione coi fiocchi dei loro ottimi vini, accompagnati da salumi nostrani e pane caldo condito con il loro superbo olio.

CON EMMA PETITTI PER RIMINI. PER L'EMILIA-ROMAGNA.

Sono passati cinque anni da quando il Presidente Stefano Bonaccini mi ha chiamata a rivestire l'incarico di Assessora regionale al Bilancio, Riordino istituzionale, Risorse umane e Pari opportunità. Un ruolo importante che ho cercato di ricoprire con la massima responsabilità, passione e dedizione, dando tutta me stessa.

Con la candidatura alle elezioni del 26 gennaio mi rimetto al servizio della nostra comunità, di Rimini e dell'Emilia-Romagna, con determinazione, il sorriso sulle labbra e lo stesso desiderio di costruire qualcosa di buono e utile per i nostri cittadini, le famiglie, le associazioni, le imprese. L'Emilia-Romagna è una terra bellissima, laboriosa e all'avanguardia, che necessita di progetti, visione e concretezza.

In questi anni, insieme al presidente, ai colleghi di giunta e a tutta la squadra del centrosinistra sono stati raggiunti numerosi traguardi, dal sostegno all'occupazione alla sanità, dal turismo alla scuola, dalla cultura alla tutela dei diritti, passando per le infrastrutture e la sostenibilità ambientale. Risultati che "ci" e "mi" spingono a fare ancora di più, per proseguire il cammino iniziato e portare avanti le idee condivise con i cittadini.

Personalmente ho cercato e cercherò di essere sempre vicina ai territori e alle persone, per conoscere le necessità di chi abita e lavora in questa meravigliosa parte d'Italia e poi trovare delle soluzioni. Credo che la politica sia ascolto e azione, e prometto che da parte mia non verranno mai a mancare, con l'impegno di portare avanti le principali azioni per il territorio riminese e per costruire insieme l'Emilia-Romagna del domani.

Un'Emilia-Romagna che guarda al futuro.

**Un'Emilia-Romagna ancora più forte, giusta e in dialogo con il mondo,
che mette al centro il lavoro e la coesione sociale.**

SI VOTA
DOMENICA 26 GENNAIO
DALLE 7 ALLE 23



EMMA PETITTI

CANDIDATA PD - ELEZIONI REGIONALI EMILIA-ROMAGNA

26 GENNAIO 2020



IL CORAGGIO DELLE SCELTE

PER RIMINI, PER L'EMILIA-ROMAGNA.
#SCRIVIPETITTI



RIVIVE IL MITO DEL GRANDE MICHAEL JACKSON GRAZIE ALLA CORALE SAN MARINO

Grande successo di pubblico per il concerto della Corale San Marino al Teatro Titano sabato e 14 e domenica 15 dicembre scorsi. L'atteso concerto "Black & White" interamente dedicato a Michael Jackson nel decennale della sua scomparsa ha fatto letteralmente il pieno nelle due serate, deliziando il folto pubblico presente con una serie di brani musicali assolutamente memorabili.

Perfetta l'esecuzione della Corale San Marino, diretta come sempre dal Maestro Fausto Giacomini che ha saputo miscelare, con grandi capacità e intuito, canzoni melodiche con altre contraddistinte da ritmi frenetici e coinvolgenti. Il sodalizio musicale sammarinese, che si è avvalso della straordinaria partecipazione della brava e talentuosa cantante riminese Cristina Di Pietro e dei performanti musicisti Mattia Guerra al pianoforte, Danilo Bucci al basso, Massimo Marches alla chitarra, Pasquale Montuori alla batteria, ha dimostrato ancora una volta di poter spaziare tra generi musicali ampiamente differenti, ampliando ulteriormente i propri orizzonti musicali.

Alla presenza dell'Eccellentissima Reggenza e di Autorità dello Stato, di personalità del mondo politico, economico e culturale la Corale San Marino, introdotta dal discorso del Presidente della Corale Avv. Giovanna Crescentini, ha eseguito pezzi di grande rilievo come "Will you be there", "Beat it", "Blame it on the boogie", "I'll be there", "Love never felt so good", "Bad", "You are not alone", "Billie Jean", "Man in the mirror", "Smooth criminal", "Heal the world", "Black or white", "We are the world" per chiudere il concerto con la famosissima "Thriller". Una carrellata di canzoni (composte tra il 1970 e il 1995) che ha ripercorso le tappe più significative della carriera dello straordinario Michael Jackson non a caso definito il "Re del Pop", primatista assoluto di ascolti e vendite di dischi in tutto il mondo.

Brava come sempre Lia Fiorio nelle presentazioni che si sono intercalate ai brani (preparate da Davide Pezzi). Particolarmente centrate le voci soliste di Lorena Chiarelli e Alessandro Gatti nei due brani prescelti ("You are not alone" e "Heal the world").

A concludere entrambe le due serate, bis richiestissimi, auguri di Buone Feste e applausi per tutti: questa splendida e riuscita manifestazione si riconferma uno degli appuntamenti musicali più attesi e desiderati nell'Antica Terra della Libertà.

Come da tradizione, al concerto è stata abbinata una lodevole iniziativa di solidarietà a favore dell'Associazione "C'entro anch'io" che da anni promuove sul territorio azioni a favore della disabilità.





ISTITUTI CULTURALI

SAN MARINO Teatro

2019
2020

SECONDA PARTE: GENNAIO / APRILE 2020

DOM 5 GENNAIO 2020
Teatro Nuovo ore 21.00

Evento collaterale

JBEES, ORCHESTRA RIMINI CLASSICA,
CORALE SAN MARINO, CORDO NOTO IN CRESCENDO
VIOLINS AT THE DISCOTEQUE
JBEES IN ORCHESTRA

MER 8 GENNAIO 2020
Teatro Nuovo ore 21.00

Identità teatrali

VERONICA PIVETTI
VIKTOR und VIKTORIA

DOM 12 GENNAIO 2020
Teatro Titano ore 21.00

Teatrali

EMMA DANTE

LA SCORTECATA

VEN 17 GENNAIO 2020
Teatro Titano ore 21.00

Microphonie

JOYCE ELAINE YUILLE & JAZZ INC.
THE SOUL OF PORTER

LUN 27 GENNAIO 2020
Teatro Titano ore 21.00

Teatrali

LAURA CURINO

LA LISTA

GIO 30 GENNAIO 2020
Teatro Titano ore 21.00

Teatrali - Fuori Abbonamento

SILVIA GRIBAUDI

GRACES

GIO 13 FEBBRAIO 2020
Teatro Titano ore 21.00

In scena Km0

PATRIZIA BOLLINI

44. IL CORAGGIO DELLA SCELTA

DOM 23 FEBBRAIO 2020
Teatro Titano ore 17.00

Lo schermo sul leggio - Noir

CARLO LUCARELLI interpreta

ALMOST BLUE

VEN 28 FEBBRAIO 2020
Teatro Titano ore 21.00

In scena Km0

SMART ACADEMY

LE PAROLE CHE FANNO MALE



MAR 3 MARZO 2020

Teatro Titano ore 21.00

Teatrali

LEO GULLOTTA

BARTLEBY LO SCRIVANO

VEN 6 MARZO 2020

Teatro Titano ore 21.00

In scena Km0

TEATRO OFFICINA ZIMMERMANN

TRIANGLE FACTOR

Quando la fabbrica bruciò

DOM 8 MARZO 2020

Teatro Titano ore 16.30

Famiglie a teatro

LUCA REGINA

ECOCIRCUS

in collaborazione con
l'Istituto Musicale Sammarinese

MAR 10 MARZO 2020

Teatro Nuovo ore 21.00

Identità teatrali

ARTURO CIRILLO

ORGOGGIO E PREGIUDIZIO

DOM 15 MARZO 2020

Teatro Titano ore 21.00

Teatrali

GIULIANA MUSSO

LA SCIMMIA

VEN 27 MARZO 2020

Teatro Titano ore 21.00

Microphonie

STEFANIA ROCCA

ESERCIZI DI STILE

DOM 29 MARZO 2020

Teatro Concordia ore 16.30

Famiglie a teatro

TEATRO DELL'ARGINE

RICORDI?

DOM 5 APRILE 2020

Teatro Titano ore 17.00

Lo schermo sul leggio - Noir

DAVID RIONDINO interpreta

L'INVASIONE DEGLI ULTRACORPI

Istituti Culturali - tel. 0549 882452 - info@sanmarinoteatro.sm - www.sanmarinoteatro.sm

main sponsor



sponsor



media partner

FRANCESCO CHECCO TONTI

Il clown non è un pagliaccio

Lo spettacolo è appena terminato, gli artisti ripongono gli attrezzi di scena mentre io attendo seduto al bar. Finalmente la compagnia arriva. Un attore, il regista, un clown, il mimo e il giocoliere, un equilibrista, infine il presentatore.

Ordiniamo un caffè, Checco chiede anche un bicchier d'acqua. Iniziamo a parlare di arte e dei sogni.

Solo lui ed io, perché Francesco Tonti è tutti quei mestieri che ho appena elencato. Un artista poliedrico, impegnato in tanti progetti, tutti diversi, da realizzare in teatro o in strada, ma anche per animare incontri conviviali, manifestazioni storiche o rassegne a tema.

Quarant'anni, quasi tutti dedicati allo spettacolo. Inizia all'età che ha oggi sua figlia Angelica, sette anni.

La storia ci insegna che l'arte è la forma espressiva che più si avvicina alla religione. Il tentativo dell'uomo di toccare l'anima dei suoi simili sorprendendoli, emozionandoli, riportandoli alla purezza dell'infanzia. Spingendoli a credere anche all'impossibile. Occorre tanta passione, uno studio continuo, certamente del talento, ma per iniziare ci vuole una scintilla. Qualcosa che colpisce, magari un incontro. Oppure è sufficiente il destino.

Il padre di Checco era un sacerdote. Ha lasciato l'abito talare per seguire un amore terreno. Qualcosa di quella fiamma mistica si è trasmessa per via genetica.

«Propormi in tante vesti differenti non significa che non so bene cosa farò da grande, ma che continuo ad ascoltare il mio corpo. Mi ascolto e sto dove mi sento bene, seguendo progetti che mi rendono felice. Non mi sento solo un attore, ma neppure solo un giocoliere. Forse più un equilibrista, nel senso che c'è una grande armonia tra tutto quello che metto in scena. Un equilibrio naturale sopra un filo artistico che vuole trasmettere felicità, o almeno attimi di serenità».

Per Checco non è una semplice affermazione, ha portato i suoi spettacoli dove regalare un sorriso è qualco-



sa che va oltre allo show, luoghi di sofferenza come baraccopoli, campi profughi e orfanotrofi. In Palestina, in Bosnia, in Kenia e nel deserto del Sahara. Con la compagnia Giullari Senza Frontiere ha presentato spettacoli nelle favelas, nelle discariche e dentro alle carceri del Brasile.

Dal 2001 si dedica ad approfondire il comico partendo dal Clown. Scavando nel profondo di tutto ciò che mette in scena, confessa che l'anima dell'Augusto, il clown ingenuo col naso rosso, lo accompagna sempre.

All'età di sette anni, in giro per Rimini aveva incontrato Federico Fellini. Glielo indicò suo padre, spiegandogli chi fosse quel signore. Checco lo avvicinò e si presentò, dichiarando che sarebbe diventato un attore.

Il Maestro gli sorrise e lo invitò, quando fosse cresciuto, a visitare Cinecittà.

«Non posso dire che mi abbia ispirato, ma condivido la passione per il clown e quando insegno mi capita di proporre le sue parole: "Il clown bianco e l'augusto sono la maestra e il bambino, la madre e il figlio monello; si potrebbe dire, infine: l'angelo con la spada fiammeggiante e il peccatore". Facile dargli ragione. Fellini ha trattato l'argomento con la genialità che l'ha contraddistinto in tutte le sue opere».

Chiedo a Checco cosa differenzia il clown da tutte le altre figure comiche.

«Potremmo partire dal teatro greco, ma se vogliamo limitarci agli ultimi secoli, i riferimenti più significativi ci portano alla commedia dell'arte. Pulcinella, Arlecchino, Balanzone e le altre maschere, si distinguono per la caratterizzazione di un pregio, una furbizia o un difetto. Tutte famose, qualcuna in una regione, altre addirittura in molte parti del mondo, ma il Clown è conosciuto e amato in ogni angolo del pianeta. La differenza sta nel fatto che le maschere hanno una singola caratteristica riconducibile a un territorio o a un periodo storico. Il clown è l'eterno fanciullo, vittima dei furbi e dei cinici. Un tratto nel

quale, almeno una volta nella vita, ci siamo ritrovati tutti».

Il mondo dei clown ci riporta inevitabilmente ai bambini, alle favole e a chi gliele raccontava. Penso ai nonni che spesso utilizzavano il dialetto, lingua cara ai poeti. I bambini lo scoprono attraverso la loro narrazione. Anche questa è una tradizione che arriva da lontano, quando, prima dell'invenzione della scrittura, le storie e le favole si tramandavano attraverso i racconti degli anziani. Una forma artistica quasi primordiale tanto potente da trasportare le emozioni nei secoli.

Nella tua ricerca della magia come forma di poesia non poteva mancare una incursione dentro al dialetto.

«Sì, forse un po' più che un'incursione: da dieci anni conduco un'intensa ricerca su questa modalità espressiva come lingua di scena assieme a Francesca Airaud».

Tra dicembre e gennaio partecipo alla messa in scena della trilogia dei testi di Francesco Gabbellini, poeta e drammaturgo tra i più importanti autori dialettali».

Quali altri spettacoli hai in programma?

«A febbraio tornerò in scena con lo spettacolo Fino a cento, poesie e racconti tratti dal mio libro che ha il medesimo titolo. Già da dicembre, fino ad ottobre, abbiamo un nutrito calendario per le serate di Pazzi camerieri, un format nel quale oltre a recitare sono anche direttore artistico. Si tratta di una specie di candid camera, dove i partecipanti a cene di vario genere sono coinvolti, a loro insaputa, all'interno di gag o scherzi assolutamente inaspettati».

Può sembrare una battuta, ma so che non è tutto qui. Mi risulta che nel periodo estivo frequenti le piazze



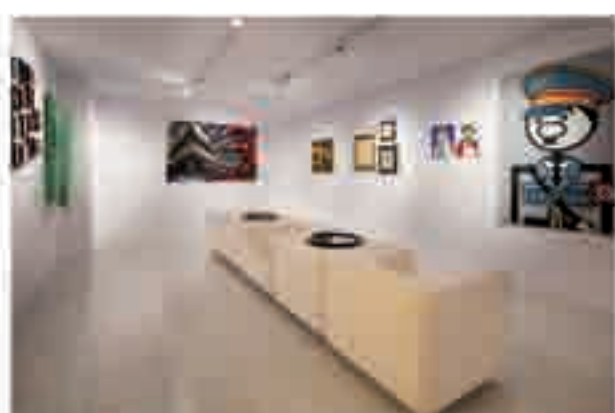
con spettacoli di giocoleria, che tieni corsi di lettura espressiva, che spesso ti chiedono di fare letture a domicilio.

So di aver dimenticato qualcosa che ci riporta alle emozioni più profonde. Alla scintilla che ha acceso la tua necessità artistica, là dove, assieme a una risata e qualche attimo di serenità, serve l'aiuto di un regista più titolato.

«Ho dimenticato di raccontarti che, in giro per l'Italia, svolgo un'attività a cui tengo particolarmente: faccio corsi per i clown di corsia. Angeli col naso rosso che portano un momento di svago ai malati. Reparti dove la sofferenza e la speranza devono poter trovare spazio per un sorriso ingenuo».

Complimenti Checco! Decisamente il clown non è un pagliaccio.







ZAMAGNI
galleria d'arte e cornici Rimini

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

di
Daniela Ruggeri

a tu per tu con **SAMUEL** *il ventriloquo adottato in riviera*

VIVE DA TEMPO A MISANO. "USO IL CONCETTO DI RESPIRAZIONE A CICLO CONTINUO, EMETTO IL SUONO E NON MUOVO LE LABBRA. SIAMO SOLO DUE AL MONDO A SAPERLO FARE"

Tra arte, scienza e magia, **il ventriloquo misanese d'adozione**, vincitore della quinta edizione del talent Italia's Got Talent, **Samuel Barletti si racconta**. Simpaticissimo e chiacchierone, già da bambino non aveva rivali.

"A 9 anni studiai un merlo indiano, soprattutto mi accorsi che il merlo emetteva delle parole, ciò mi sorprese e mi feci una domanda. Come fa un merlo a parlare se ha un becco? Tale considerazione mi fece dire che se lui può parlare senza bocca, io posso fischiare senza avere un becco, proprio con la gola, come fanno gli uccelli."

Samuel fischia senza muovere le labbra, questa è una certezza e fischiare in ventriloquia è impossibile.

"All'asilo avevo costruito un uccellino di creta, ci stavo giocando, quando mi venne da fischiare e la maestra mi disse di lasciarlo perché gli facevo male"...

Quali ricordi hai legati ai tuoi inizi?

"Sono nato in un periodo dove si parlava di magia e, quando ancora la televisione era in bianco e nero, io ero curioso di conoscenza. Alla fine degli anni '70 a Roma, un grande autore italiano, Marcello Casco, dette vita al teatro cabaret "Al Fellini", dove si esibivano molti artisti. Nel 1985 fui chiamato come ospite, cioè non dovevo esibirmi, pensavo solo di andare lì e di sedermi in platea. Tutto sbagliato. Casco mi disse che mi dava 10 minuti per intrattenere il pubblico, ma io non avevo i miei pupazzi, però non potevo farmi scappare un'occasione del genere e così entrai in scena pulendo il palcoscenico, mostrando il lato difficile della vita dell'artista e... ho improvvisato. E' andata bene".

Oggi ti puoi concedere il lusso di guardare a quegli anni con dolcezza e con orgoglio, con la consapevolezza che tu ed i tuoi pupazzi avete contribuito ad un pezzo di storia della ventriloquia.

"Tale disciplina è un ramo della prestidigitazione,



un'arte dove la destrezza delle mani toglie l'attenzione da un lato, per poter agire dall'altro, mio padre era un 'mago'; mentre il ventriloquo sopprime la normale attività, svolta nella fonazione articolata delle parti mobili dell'apparato fonatorio terminale, mettendo in moto altri meccanismi per poter parlare senza uso del labiale. La mia tecnica è un po' diversa, innovativa. Uso il concetto di respirazione a ciclo continuo, emetto il suono e non muovo assolutamente le labbra. Siamo solo due al mondo a saperlo fare. La ventriloquia rappresenta un mondo meraviglioso, dove la conoscenza del corpo è fondamentale, il ciclo della vita si fonde con la tecnica. Dal punto di vista, in-

vece, dello spettacolo, deve esserci comicità, allegria. Non mi fermo mai a quello che vuole il pubblico, ma vedo oltre, arrivo alla sopravvivenza del pubblico: coinvolgimento e forte motivazione. Ho avuto una buona scuola e gavetta, le navi da crociera, dove l'internazionalità del pubblico mi ha permesso di crescere umanamente e professionalmente."

Che pupazzo preferisci, qual è il tuo preferito?

"Pakito era un corvo, disegnato e cucito da me, portava le mie scarpe del battesimo. Tyson, Leo e Mario sono arrivati dopo, ma li amo tutti indistintamente. Quando monto uno spettacolo cerco sempre di essere pronto e so già cosa non farò mai fare, per nessun motivo al mondo, ai pupazzi. Già questo è un vantaggio".

Tu capiti a Misano Adriatico perché conosci Letizia, misanese doc, ti sposi e decidi che il tuo nido sarà questa ridente cittadina rivierasca. Ti si vede passeggiare per le vie della città, con il cane, a volte assorto nei tuoi pensieri, che saranno in che lingua? In brasiliano, in italiano, in ventriloquese? Quante anime ha Samuel?

"Penso che un minimo di pazzia la si debba avere per fare questo lavoro, però esiste poi una realtà, che è quella di casa dove sono me stesso e dove non uso mai questa strana fonazione. Quando sono sul palco, con i miei pupazzi, in un certo senso, è il pupazzo stesso che mi mette sulla strada giusta quando mi lascio andare alle sciocchezze, ma a casa non devo per forza fare ridere, quindi sono veramente l'uomo comune."



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



LE MISS DI TORNATORE *volano in alta quota*

In attesa di brindare alla millesima Miss, il talent-scout romagnolo sigla una nuova partnership con la Val di Fassa: "A dicembre tanti progetti in mezzo ai vip"

Numeri alla mano è il più prolifico talent-scout della Romagna perché - dai tempi delle prime sfilate amatoriali all'Energy ai palcoscenici patinati della Val di Fassa - sotto gli occhi di Carmelo Tornatore sono passate in questi anni centinaia di ragazze ("a breve - conferma - toccheremo quota mille"). Diverse, ambiziose o curiose, a loro modo tutte bellissime e con un desiderio comune: entrare in tacco dodici nel rutilante mondo dello spettacolo.

Qualcuna, per la verità, ce l'ha anche fatta, anche se lui - distante anni luce dai sedicenti manager venditori di illusioni - garantisce "visibilità" ma non certo l'Eldorado del successo: "Per quello - dice - ci vogliono numeri, personalità e tanta tanta fortuna".

Nato a Cesena da babbo siciliano, titolare in città della gelateria "Melo Bonito", molto noto nel comprensorio ravennate dove organizza tantissimi concorsi, Tornatore ha appena siglato una nuova partnership con l'Ap Production, l'agenzia di management con sede a Milano Marittima che organizza, da tanti anni, le vacanze dei vip nelle località turistiche della Val di Fassa.

Per lui è l'inizio di un nuovo importante progetto artistico, anche se Carmelo non dimentica mai gli anni degli esordi: "Ho iniziato alla discoteca NRG di Cesenatico, dove ero un semplice 'pierre'. Ero molto giovane, ma già intraprendente e, soprattutto, a me piaceva organizzare eventi. Allestivo sfilate e piccoli concorsi e, anno dopo anno, l'interesse cresceva e le ragazze aumentavano. Così, da una semplice passione, è nata un'organizzazione ben strutturata che oggi, nelle province romagnole, gestisce di fatto tutti i più importanti concorsi del territorio".

Cosa chiedono le ragazze che partecipano ai tuoi concorsi e, soprattutto, che promesse fai a loro?

"Un talent-scout serio, questa è la prima regola, non fa mai promesse. Noi garantiamo visibilità, a volte no-



torietà ed opportunità, ma nessuno può dire con certezza se quella miss sfonderà. Il successo è un mix di troppe componenti e la fortuna, alla fine, gioca sempre un ruolo decisivo. Come spiego a tante ragazze, noi offriamo un trampolino di lancio perché se vuoi entrare nel mondo dello spettacolo, quasi sempre, devi partire da qui. Ma quasi tutte le modelle che vengono a sfilare da me lo fanno per la prima volta nella loro vita. Io le recluto nella mia attività, nei locali, in spiaggia e su instagram, anche se - a dire il vero - ormai sono

sempre più le ragazze che arrivano a me da altri concorsi, magari perché ne sentono parlare bene dalle amiche o vedono che le mie sfilate sono sempre divertenti".

Quali doti deve avere una ragazza per essere una perfetta miss?

"La voglia di divertirsi e di mettersi in gioco devono essere la spinta iniziale. Poi il sorriso, ma anche la puntualità, ovvero il rigore nel rispettare i tempi e le regole che, nell'ambito di una grande organizzazione, sono sempre importanti. Per quanto riguarda la 'bellezza' resta sempre una componente soggettiva e dunque non esistono dei canoni estetici vincenti in assoluto. Una cosa però mi ha insegnato l'esperienza, ovvero che la Miss perfetta non è quella che vince sempre, ma quella che ci prova e si migliora ogni volta, quella che ascolta i consigli, che lavora su se stessa, mantenendo il sorriso e facendo gruppo con le altre colleghe".

Qual è il prototipo di bellezza che oggi va per la maggiore? Cioè che profilo di ragazze richiede attualmente il mondo dello spettacolo?

"Un bel viso è sempre fondamentale. Mentre, a differenza di qualche anno fa, la magrezza per fortuna non è più sinonimo di bellezza. I corpi androgini sono richiesti da una nicchia dell'alta moda ma, in generale, se si vuole lavorare ad esempio in tv servono sempre le curve giuste al posto giusto".

Quanto e come i social-network hanno cambiato il mondo dei concorsi?

"Direi che l'ha stravolto. Con l'avvento dei social e

delle app con il foto-ritocco, la vera bellezza è ormai solo quella che si esprime dal vivo. A noi talent-scout, in ogni caso, facebook e instagram ci hanno reso la vita più semplice perché ci danno l'opportunità di contattare un numero molto più alto di ragazze e quindi di allargare il nostro raggio geografico d'azione. Ma, ripeto, con i filtri fotografici ormai a disposizione di tutti, serve un occhio allenato per non prendere fregature. Non capita spesso, ma personalmente mi rallegro quando dal vivo le ragazze si rivelano più belle che in foto”.

Durante l'inverno sarai impegnato in una serie di progetti artistici in collaborazione con l'Ap Production: cosa farete esattamente a dicembre in Val di Fassa?

“Con Ale Piva ci conosciamo ormai da 10 anni. Diciamo che, prima che le nostre strade si incrociassero, per molto tempo ci siamo studiati ‘da lontano’. Quest'anno accompagnerò in Val di Fassa 12 ragazze che saranno le protagoniste dell'evento a tema ‘Save the Planet’ con foto shooting in alta quota, un calendario “green”, un contest digitale e tanti altri eventi che



sveleremo a breve”.

Anche per la tua agenzia si apre una nuova fase: quali sono i tuoi progetti e le anticipazioni per il 2020?

“Siamo in crescita ma, oggi come ieri, il mio obiettivo principale è dare valore alle ragazze, che devono essere sempre al centro di ogni progetto artistico. Qualunque esso sia. Quindi nuovi contatti, nuovi eventi e tante collaborazioni per dare a tutte la possibilità di esprimersi al meglio e offrire loro

delle reali opportunità di crescita e - perché no? - anche di lavoro”.

E sulla nuova partnership con Carmelo Tornatore si dice “molto contento” anche il manager dell'Ap Production Ale Piva: “Scese dalle passerelle le modelle, molto spesso, non sanno come utilizzare quel lampo fugace di notorietà. Fasce e corone sono il primo passo, ma poi serve un progetto artistico serio e dei contenitori adeguati per offrire a queste ragazze delle possibilità reali. La collaborazione con Tornatore, che è il più bravo talent-scout della regione e forse non solo, ha esattamente questa finalità: mettere le ragazze al centro dei progetti e tenerle lontano dai patetici venditori di illusioni”.



Il ponte di AUGUSTO E TIBERIO

Rimini, l'antica Ariminum di romana memoria, lega il suo nome all'immagine di due fondamentali monumenti che ne rappresentano, più di ogni altro, la sua storia: l'Arco di Augusto ed il Ponte di Augusto e Tiberio.

Entrambi offrono, da tempi immemorabili, un varco ai due estremi opposti della città che si fregia di tanta bellezza, ammirata ogni anno da migliaia di visitatori provenienti da ogni dove.

Detto questo, lasciando il nostro famoso arco ad una prossima dissertazione, soffermiamoci ora sull'antico Ponte di "Augusto e Tiberio, spettando ad entrambi, come si legge nelle iscrizioni sui parapetti, l'onore e il merito di averlo voluto ed edificato.

La necessità di avere un ponte monumentale sul fiume Marecchia (denominato Ariminus, da cui il nome Ariminum alla nostra città) che potesse fungere da collegamento fra il Foro della città e la circostante pianura fu colta da Augusto nel 14 d.C che ne iniziò la costruzione, portata poi a termine nel 21 d.C. da Tiberio, suo successore. Augusto, imperatore illuminato e promotore di un 'ampio processo di rinnovamento mediante importanti opere pubbliche e infrastrutturali, (tra le tante ricordiamo il grandioso Arco a celebrare la raggiunta pacificazione dei territori dopo le sanguinose guerre civili) volle in questo modo sottolineare il suo favore nei confronti della città.

Questa mirabile opera di ingegneria, che tuttora resiste dall'incalzare dei secoli e funge ancora magnificamente allo scopo per cui era stata progettata, ha attraversato due millenni pieni di vicende e disavventure, ma ha superato tutto giungendo a noi in uno stato che ha del miracoloso, considerata la sua veneranda età.

Composto da una struttura a cinque arcate a pieno cen-

tro (realizzata con una tenace muratura a sacco composta da ciottoli, pietre e frammenti di laterizi legati con malta) rivestita in bianca pietra d'Istria, misura 62.60 metri, senza includerne le testate e dispone di un'arcata centrale che può contare su di una luce di ben 10,50 metri. Queste poggiano su massicci piloni muniti di speroni frangiflutti (lato monte) impostati obliquamente rispetto all'asse del ponte con l'intento di favorire il deflusso delle acque. Le fondazioni su cui si ergono i piloni, in materiale lapideo e a forma di nave, poggiano a loro volta su basi sostenute da funzionali insiemi di pali di rovere atti a garantirne la massima stabilità nel tempo. I piloni stessi, decorati da edicole cieche di foggia classica, sorreggono le arcate che presentano, nelle chiavi di volta, piccole sculture atte a celebrare il significato politico e religioso dell'opera, nonché il ruolo dell'imperatore "pontefice massimo": ritroviamo così, sia a monte che a mare, simboli come la brocca, la patera, la corona di quercia, il lituo, lo scudo d'oro o clipeo, quest'ultimo a simboleggiare direttamente la figura dell'imperatore e segno distintivo di "valore, giustizia, clemenza e pietà di fronte agli dei e alla patria, assegnato a lui dal Senato e dal Popolo di Roma. La deviazione del corso del fiume Marecchia effettuata nel secolo scorso per scongiurarne le devastanti piene ed i più recenti lavori di ripulitura e svuotamento per la predisposizione dell'attuale bacino chiuso, hanno evidenziato i resti di banchine in pietra a protezione dei fianchi delle testate di sponda.

Ancora oggi quindi, come duemila anni fa, Il Ponte di Augusto e Tiberio funge da solido e principale collegamento settentrionale fra la città e l'allora suburbio (oggi il borgo San Giuliano). Da qui si dipartivano verso Nord le antiche vie consolari Emilia (tracciata dal Console Emilio



Lepido nel 187 a. C.) e Popilia che congiungevano rispettivamente Piacenza e Ravenna, quest'ultima fino a raggiungere Aquilei.

Visto l'enorme lasso di tempo trascorso, non siamo in grado di documentare con dovizia di particolari tutte le sue innumerevoli vicende. Sappiamo comunque che questa monumentale opera in pietra d'Istria fu oggetto spesso di tentativi di distruzione, vista l'importanza strategica che assumeva come asse di collegamento. Nel 552 cadde nelle mire del goto Usdrila che ne distrusse l'ultima arcata settentrionale per impedire il passaggio a Narsete, generale bizantino che era diretto a Roma da Aquileia. Le numerose e catastrofiche piene del fiume Marecchia nel Trecento portarono altri ulteriori danni e si deve giungere al 1582 per vederne un restauro, dopo il presunto tentativo di incendio perpetrato da Pandolfo Malatesta incalzato dalle truppe francesi nel 1528. Dopo il terremoto del 1672 il ponte di Augusto e Tiberio fu oggetto di un importante ripristino voluto da Papa Innocenzo XI nel 1680. Nel 1742 subì altri danni a causa delle truppe spagnole, arroccate contro quelle austriache e nel 1786 a causa di un ulteriore terremoto, danni che comunque furono in qualche modo sanati dalla città.

Decretato monumento nazionale nel 1885, nel secolo scorso, resistette ad altre numerose piene del fiume cittadino, di cui molti riminesi ricordano ancora quella imponente del 1936. Durante la seconda guerra mondiale si salvò miracolosamente grazie alla decisione del maresciallo tedesco Trageser incaricato di demolire qualsiasi passaggio all'avanzata delle truppe alleate, che decise saggiamente di risparmiare all'ultimo momento sia l'Arco di Augusto che il Ponte (20 settembre 1944). Le indagini e gli scavi archeologici condotte dalla Soprintendenza per i Beni Archeologici dell'Emilia Romagna in tempi recenti ha permesso di recuperare un importante e numeroso lotto di pietre (ben

155) accatastate in maggior parte sul fondo della parte finale del ponte, lato mare, verso il Borgo San Giuliano: elementi di vario tipo, forma e datazione (a partire da quella romana) hanno permesso di conoscere ulteriori aspetti delle tecniche edificatorie e delle vicende del ponte.

A chiusura di questa piacevole chiacchierata storica, un'ultima curiosità.

La sua fama di caparbia resistenza in ogni frangente ha sempre suscitato grande stupore e probabilmente tutto questo ha generato la "leggenda del ponte del diavolo" che nei secoli gli è stata attribuita.

Legata al protrarsi per ben sette anni della sua costruzione fra innumerevoli difficoltà, questa narra che Tiberio, pregati gli Dei senza ottenere alcun aiuto, fece un patto col diavolo per assicurarsi la conclusione dei lavori. La posta in gioco?... Il diavolo avrebbe preso l'anima del primo viandante che l'avrebbe attraversato. Accettato il patto, il ponte venne edificato in una sola notte. L'indomani tutto era pronto per l'inaugurazione, corteo compreso e il diavolo attendeva dall'altra parte del ponte il primo malcapitato che l'avrebbe attraversato. Tiberio allora decise di far attraversare il ponte da un cane aggirando il patto con il diavolo che, in preda alla collera, sferrò vari colpi per distruggerlo ma invano. Tanta collera lasciò due impronte simili a piedi caprini su alcune pietre del ponte che alimentarono le credenze popolari nel corso dei secoli.

Leggende a parte, Il Ponte di Augusto e Tiberio è un'opera di alto ingegno, unica, con un afflato eterno e dal valore immenso. Da sempre oggetto di studio di intere schiere di artisti e storici, resiste all'incedere del tempo con una noncuranza invidiabile quasi a ricordarci la caducità della nostra esistenza: ben vengano progetti atti a tutelarla e valorizzarla nel miglior modo possibile per tramandare un tale capolavoro alle future generazioni.



QATAR

Il Qatar è una terra affascinante, che vanta tradizioni millenarie. Ne sono prova le numerose testimonianze di raffinata arte islamica. Tutto il fascino del deserto crea un sorprendente contrasto con i grattacieli scintillanti dalle forme audaci. Chi sceglie il Qatar per le proprie vacanze potrà ammirare installazioni di arte contemporanea a firma di Damien Hirst, Richard Serra e altri celebri artisti. Il Qatar è realmente un museo a cielo aperto!

Paese dal glorioso passato marinaresco, il Qatar si affaccia sulle splendide acque turchesi del Golfo nel quale veleggiano i dhow. Tutto il fascino del deserto, tra paesaggi lunari scolpiti dal vento e dune che racchiudono una meraviglia della natura: Khor Al Adaid, il mare interno.

Il Qatar è una meta che ti sorprende, è una terra dell'anima autentica nella quale gli insegnamenti del passato alimentano la visione del futuro.

3 motivi per visitare il Qatar

Tra i motivi principali per una vacanza in Qatar, la cultura è uno dei più importanti. A Doha, imperdibile il celebre MIA: Museo di Arte Islamica per conoscere la storia dell'arte e della cultura islamica. Qui potrete ammirare una collezione unica al mondo di 14 secoli di reperti archeologici e manufatti, custodita in un autentico gioiello architettonico a firma dell'Archi-star Im Pei. Da qui si gode di un'impagabile vista sullo skyline per un'esperienza ancora più indimenticabile. Una sosta all'innovativo spazio espositivo Fire Station, laboratorio per artisti emergenti, completa la visita. Il patrimonio arti-

stico e culturale del Qatar è di scena al Katara Cultural Village, con esposizioni gratuite e mostre e un magnifico anfiteatro vista mare.

Come pochi luoghi al mondo il Qatar offre da un lato una visione innovativa del mondo, con le strutture dei palazzi futuristiche e dall'altro una tradizione millenaria vivissima, tramandata da un popolo ospitale e fiero della propria storia e cultura. Una visita ad Al-Shaqab è un'esperienza unica e imperdibile per scoprire una delle tradizioni più popolari del Qatar: l'ippica. Prima di diventare una delle economie in più rapida ascesa al mondo, il Qatar era infatti noto per i suoi prestigiosi cavalli arabi. Questo magnifico centro equestre è il più grande della città nonché uno dei più esclusivi al mondo. La sua mission è quella di preservare e promuovere la razza dei cavalli arabi grazie ai più alti standard di allevamento, incoraggiando allo stesso tempo la partecipazione della comunità.

Infine, in una delle città più in voga al mondo, non può mancare una mezza giornata di shopping nei suoi incredibili mall. Al Villaggio Shopping Mall e ad Al Hazm Mall troverai le griffe più esclusive, in location lussuose e raffinate. Imperdibile una passeggiata nel prestigioso quartiere The Pearl, il più chic della città, per sentirti un vero VIP. Se invece preferisci l'atmosfera tipica dei mercati tradizionali, meta obbligata è il Souq Waqif, il cuore antico di Doha, un dedalo di viuzze e botteghe dove acquistare spezie, profumi e artigianato locale, o anche solo rilassarti in uno dei tanti caffè e ristoranti.





seat-italia.it

Gamma SEAT Black Edition.

Tua da 139€ al mese,

TAN 3,99% - TAEG 5,27%.

SEAT is the new Black.

È tempo di cose belle, è tempo di Gamma SEAT Black Edition. Nelle nuove versioni di Arana, Ateca e Leon, la perfezione di ogni singolo dettaglio, la colorazione elegante e le linee ordinate dal carattere sportivo, si fondono ai tanti equipaggiamenti di serie che ti accompagneranno ovunque tu voglia andare. Gamma SEAT Black Edition, stile, design e sportività hanno un unico colore: il nero.



Esempio di finanziamento SEAT Arana Black Edition 1.0 EcoTSI 95 CV a € 17.030,00 (tutti i prezzi sono I.P.T. esclusa) - Anticipo € 2.500 oltre alle spese istruttoria pratica € 300 - Finanziamento di € 14.530 in 35 rate da € 138,97 Interessi € 1.541,98 - TAN 3,99% fisso - TAEG 5,27% - Valore Futuro Garantito pari alla Rata Finale di € 11.209,00 - Spese istruttoria pratica € 300 (incluse nell'importo totale del credito) - Importo totale del credito € 14.530 - Spese di incasso rata € 2,25 / mese - Costo comunicazioni periodiche € 3 - Imposta di bollo/sostitutiva € 38,32 - Importo totale dovuto dal richiedente € 15.192,30 - Gli importi fin qui indicati sono da considerarsi IVA inclusa ove previsto - Informazioni europee di base/Fogli informativi e condizioni assicurative disponibili presso le Concessionarie SEAT - Salvo approvazione SEAT FINANCIAL SERVICES. Consumo di carburante in ciclo combinato min-max WLTW l/100km: 5,6-6,2; emissioni di CO₂ in ciclo combinato min-max WLTW NEDC cat. g/km: 126-141/113-114. Al fine della verifica dell'eventuale applicazione della Ecotassa/Ecobonus, e relativo calcolo, vi invitiamo a consultare il sito seat-italia.it o a rivolgervi alle Concessionarie SEAT. I valori indicativi relativi al consumo di carburante ed alle emissioni di CO₂ dei modelli di veicoli sono stati rilevati dai Costruttori in base al metodo di omologazione WLTW (Regolamento UE 2017/1151) e successive modifiche e integrazioni. Eventuali equipaggiamenti ed accessori aggiuntivi possono modificare i predetti valori. Oltre al rendimento del motore, anche lo stile di guida ed altri fattori non tecnici incidono sul consumo di carburante e sulle emissioni di CO₂ (l'ossido di carbonio è il gas ad effetto serra principalmente responsabile del riscaldamento terrestre) di un veicolo. Per ulteriori informazioni sui predetti valori, vi invitiamo a rivolgervi alle Concessionarie SEAT presso le quali è disponibile gratuitamente la guida relativa al risparmio di carburante e alle emissioni di CO₂, che riporta i valori inerenti a tutti i nuovi modelli di veicoli. Offerta valida sino al 31/12/2019 grazie al contributo del Concessionario SEAT aderenti all'iniziativa. L'immagine è puramente indicativa.

SEAT raccomanda Castrol **EDGE Professional**



Marcars
Via Flaminia, 347
47924 Rimini

T. 0541 374312

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 POSTO GIUSTO

Sono ferma ai tavolini ad una piada e cassoni. Arriva una giovanissima coppia con una carrozzina rossa. Tirano fuori una creatura che inequivocabilmente ha solo dei giorni, non ci arriva ad un mese di vita. Il giovane padre la tiene con la mano sotto la testa, la bimba ha gli occhi sgranati al cielo.

È una sveglia lei. Mi ricorda Piccola Love perché è di quei bimbi magri e con una voce da farti venire i capelli dritti. Ordinano i cassoni e i cassoni arrivano al tavolo. Lui dice alla giovane mamma: "Mangia tu, io mangio dopo", e si alza con la creatura in braccio. Come lo fa, come se la bimba vedesse che esce dal campo visivo di sua madre o viceversa, allora grida da matti. Lui si allontana ancora e la giovane mamma si infila in bocca qualche boccone. Fa per alzarsi ma lui prontamente le fa cenno di no, ci pensa lui. Allora lei inforca un altro paio di bocconi velocemente. Intanto noi al tavolino stiamo pensando che abbia una grande fame questa piccola bimba, grida troppo forte.

Lui prova con il ciuccio, niente da fare. Allora lei, la mamma, non ce la fa a terminare il suo fugace pasto. Si alza e prende la sua piccola che ancora grida. Ci aspettiamo che le dia il seno. Invece no. Prova col ciuccio, la tiene a sé e si allontana qualche metro. La bimba smette di piangere in trenta secondi e tiene il ciuccio, anzi si sta per addormentare. Evidentemente

aveva già mangiato. Voleva solo stare tra le mani della sua mamma. La temperatura giusta, l'odore giusto, il posto giusto.

IL VENTO

Per tutta una serie di motivi inspiegabili e spesso inesistenti, le vite delle persone si incrociano, si combinano in una sorta di danza talvolta maldestra, miscelata di parole fuori luogo, rinnegate e pure vomitate. Una mescolanza di errori fatti e non fatti, voluti e non voluti. Una sorta di bora in cui ci si ritrova sbattuti, violati e talvolta accarezzati piano. In cui oggetti contundenti ti colpiscono, ombrelli che volano e giornali strappati da sottobraccio e tu sei lì, nel mezzo. Poi il vento si fermerà così come è partito ma poi di nuovo tornerà, si infilerà dentro il cappotto fino a trovare un varco e immergersi lì, lungo la schiena. Cercherai di coprirti come potrai, alzerai il bavero e stringerai il cappotto ma lui, il vento, ti resterà dentro e non si calmerà finché non avrà devastato tutto quello che era devastabile. Si placherà, arriverà il bel tempo, ma il vento no, non si dimentica il vento.

Che sia maledetto il vento.

#inthewind





L'AMOR PROPRIO

Le esperienze di vita ti induriscono e ti pongono in continuo stato di allerta. Stai come a percepirne il rumore. Stai come a percepirne l'odore. Senti ancora il sapore. Puoi gustare cibi prelibati ma poi arriva quell'amaro. E lo stato di allerta non cessa mai, come un compagno di vita.

Non puoi abbassare la soglia di attenzione massima. A volte la abbassi ma devi subito tirare la catena.

Passi il tempo a spostarti affinché nessuno possa toccarti.

Un altro colpo basso e fili dritto all'oltretomba.

Ma l'amor proprio ti salverà.

Forse.

GUARDAMI

È quasi il compleanno del nonno di Piccola Love. Ha fatto un rapido conteggio degli anni. È venuta da me atterrita. Considerando il brevissimo lasso di tempo in cui si è consumata la perdita di mio padre ora ha un diverso atteggiamento con la morte. Le ho spiegato che nessuno vive per sempre malgrado i suoi "Non voglio". Ciò non significa che debba considerarlo "domani" ma che non possono esserci per sempre le persone che amiamo, deve metterlo in conto. Che deve apprezzare ora la sua presenza, approfittarne pure, delle sue carezze, della sua pazienza. Persino quell'umorismo noir pseudo-inglese e le sue freddure con cui la fa arrabbiare. Si è ammorbidita assai da quel momento.

Siamo corse a cercare il suo regalo, solo "suo". Ha avuto campo libero. La scelta è approdata su una cornice discutibile a forma di cuore. La foto individuata era fra una rosa di tre opzioni di cui in una si guardano abbracciati. Anche nelle altre due si abbracciano ma il loro sguardo è volto verso l'obiettivo.

"Vorrei quella in cui ci guardiamo, mamma."



"Non si vede bene il vostro viso però... siete quasi di profilo..."

"Non m'importa, voglio che veda come lo guardavo."

I grandi amori delle ragazze.

Quelli per sempre.

L'AMOR PROPRIO

I nuovi amori

I nuovi amori sono quelli che vengono dopo i grandi amori, quelli per cui c'è stata una vita, un lungo percorso e dei figli. Che poi mica significa che questo nuovo amore sia di serie "B". Arrivare dopo significa avere lo svantaggio di una sorta di pressione psicologica che inevitabilmente ci obbliga al confronto con qualcuno che c'era prima. Anche se quel qualcuno non ne è nemmeno a conoscenza. E il fatto che sia finita prima (e spesso non per colpa del nuovo amore) non significa che ci si debba sentire al riparo. Se poi ci vogliamo mettere nel mezzo fra il nostro prima, e il nuovo 'ora', c'è stato pure qualcosa che ci ha massacrato le ossa e qualcun che ha giocato a 'palla avvelenata' con il nostro cuore allora è tutto ancor più difficile. E pensare che allora avevamo pure creduto che potesse essere una nuova rinascita. E invece no. E ora?

Questo nuovo amore che ci dà continui esempi di verità, di fiducia meritata, di accorate prove di autenticità subisce la perenne pressione di dover finire, così, dal giorno alla notte. E se è vero che non è facile dover convivere con la presenza di un fantasma lega-



to alla precedente storia del nostro lui o della nostra lei, quali sono le ripercussioni su colui che deve dimostrare sempre qualcosa? Oppure non lo sa quali siano i sentimenti che il nuovo o la nuova compagna di vita, i suoi pensieri sempre velati dalla incessante paura? E quali sono invece le giornate di colui che la vive la paura con una costante spada di Damocle sulla testa?

Certo è che gli amori che vengono dopo sono molto esposti a tutta una serie di condizionamenti (i figli in primis) di cui è impossibile non tenerne conto. E il continuo confronto è una pressione così forte che rischia di non farci vivere questo nuovo sentimento che va protetto, accudito come un cucciolo sotto la pioggia.

Tu lo raccogli il cucciolo ma poi devi prenderti un po' il puzzo di pelo bagnato. Piano piano però si asciugherà e magari fuori c'è il sole e ci puoi correre persino in giardino. Abbiatene cura dei nuovi amori, viveteli appieno. Buttatevi alle spalle ciò che vi fa paura, sennò la paura vi ruba l'amore.

Protegeteli i nuovi amori, spesso anche da voi stessi.

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 riserviamo al nostro cliente, saremo a suo servizio.



stato di progetto



stato di progetto



Render 3d

lavori



rilievo fotografico interni



rilievo fotografico esterni



prima

CONTATTACI PER UN
SOPRALLUOGO GRATUITO

SEGUICI SU FB!



INCONTRI

di
Nicoletta Mainardi



AD OGNI BORSA LA PROPRIA DIVA



Conoscere la storia delle borse, icone di stile ancora oggi, è sempre affascinante, soprattutto nello scoprire che ognuna di esse ha avuto la propria Musa.

La storia della **Kelly Bag** di **Hermès** risale al **1937**. La maison infatti nasceva a Parigi come selleria specializzata per attrezzatura e finimenti da cavallo, questa borsa fu pensata come borsa porta-sella, da utilizzare durante le battute di caccia. Successivamente i fratelli Hermès decisero di intervenire: riducendo le sue dimensioni e trasformandola in un'elegante borsa da passeggio.

Ma il vero successo arriva nel **1956**, quando **Grace Kelly**, da poco diventata principessa di Monaco, cerca di nascondere la gravidanza di Carolina nascondendo il pancione dietro la sua borsa Hermès. La foto finisce sulla copertina di Life, da quel momento il successo è inarrestabile diventando l'accessorio più eleganti della haute couture. Da quel momento in poi, la borsa diventa nota come la Kelly bag!



Altra borsa iconica della maison **Hermès** è la **Birkin**..

Il nome deriva da **Jane Birkin**, attrice e cantante inglese. La leggenda narra che durante un volo da Parigi a Londra, accanto a lei viaggiasse **Jean-Louis Dumas**, allora stilista per la maison Hermès. Durante il viaggio, dalla borsa dell'attrice, caddero una infinità di fogli e di appunti, Jane si lamentò che non vi era alcuna borsa in commercio in grado di contenere tutto. A questo punto Dumas, decise di prendere in prestito la borsa e dopo qualche giorno la restituì all'attrice in un formato più grande con l'aggiunta di una tasca.



Icona intramontabile della maison **Louis Vuitton** è la **Speedy**.

Nasce negli anni 30, inizialmente pensata come la versione ridotta della sacca da viaggio “Keepall” con cui Louis Vuitton sbarca nel mondo della valigeria. Il successo arriva negli anni 60 grazie a **Audrey Hepburn** che se ne innamorò perdutamente, diventano così inseparabili, tanto che l'attrice richiese alla Maison una versione ridotta (30 centimetri). Nasce così la Speedy 25.



Gucci, modello Jackie.

Questa borsa nacque negli anni Cinquanta: inizialmente era un modello unisex, solo in un secondo momento divenne esclusivamente femminile, anche il nome era differente, la borsa infatti inizialmente si chiamava “**Constance**”. Solo successivamente venne chiamata “**Jackie**” in onore di Jacqueline Kennedy che amava particolarmente questo tipo di borsa tanto da indossarla frequentemente.



La Baguette di Fendi.

Nasce nel 1997 da **Silvia Venturini Fendi** che creò questa borsa a spalla caratterizzata dalla forma rettangolare e da una corta tracolla regolabile, dalle dimensioni contenute. Il logo con la doppia F, disegnato da Karl Lagerfeld, diventa fibbia, due ingredienti inseparabili che l'hanno resa un'icona. La borsa apparve in una puntata di **Sex&The City** indossata da Carrie (Sarah Jessica Parker) ...da lì il successo della baguette.





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

Laboratorio CARACOL

Pane uguale amore

Sabato mattina siamo andati al mercato di Cattolica a trovare Lorenzo Cagnoli del *Laboratorio Caracol* di Onferno. Il suo banco, come sempre, è super affollato. Ci ritagliamo uno spazio per l'intervista, che si avvicenda tra gli amici delle altre bancarelle che continuamente passano a chiedere "ti va un caffè che vado al bar" e lui che rilancia, "vuoi un biscotto?" e le voci dei fedeli compratori che indistintamente confessano: pane buono così

lo fai solo tu! Il clima è molto piacevole, Lorenzo è affabile e amico di tutti, con pazienza spiega e illustra le sue meraviglie, e quando le persone si complimentano per l'alta qualità dei suoi prodotti, lui depista e allegramente si sbrogia dal suo indaffaramento.

Pane di ogni genere e forma, spianata classica, con cipolla o zucca, fagottini ripieni, biscotti, torte salate con verdure di stagione, cantucci, strudel con mele e sciropo d'acero... sono alcune delle bontà che si trovano e si iniziano a gustare con gli occhi sul bancone di Lorenzo, e anche presso il negozio *Pasta Madre* di Rimini. E poi panettoni molto speciali, con ingredienti di prima qualità: finalmente è arrivato il periodo natalizio, ma lui li propone anche in agosto, quando i clienti affezionati se li portano sottobraccio come un dolce per contrastare il caldo sole, e vorrebbe proporli tutto l'anno, come benvenuto per una nuova giornata accanto al caffè mattutino sulla tavola degli italiani.

"Nel 2001, appena finita l'università, eravamo in cerca di casa, e ci siamo messi a sistemare i casolari dei nonni di mia moglie Alice – racconta Lorenzo – e abbiamo iniziato a coltivare i primi semi, recuperati grazie a *Civiltà Contadina*, una associazione di scambio di semi. Siamo partiti coltivando il *gentil rosso*, una varietà di grano. Ma il grano, da solo, non ci permetteva di vivere in campagna senza fare i pendolari, e così abbiamo cercato di trasformarlo in un prodotto più redditizio e siamo

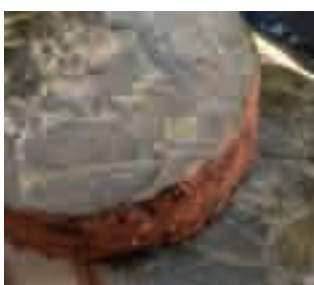


arrivati al pane. Abbiamo trovato un maestro, Giuliano Pediconi di Senigallia, che aveva insegnato anche ai fornai dove noi andavamo a comprare il pane, a Mercatello. Siamo andati da lui, ho fatto un corso, sono tornato a casa con quattro idee di pane e ho capito che sarebbe stato il mio lavoro, che era quello che volevo fare: lavorare con gli impasti.

È stata un'illuminazione. "Al *Laboratorio Caracol* si fa il pane usando farine di

antichi frumenti coltivati da loro stessi o acquistati da agricoltori locali che hanno a cuore la biodiversità e la salvaguardia di sementi selezionate dall'uomo nel corso dei secoli. "Usiamo grani teneri, macinati integrali, semintegrali o bianchi, che provengono in parte dalle Marche" spiega Lorenzo "macinati dal molino Mariani di Senigallia, e in parte dalla Valmarecchia per i grani più antichi, del primo Novecento, macinati a pietra. I grani duri - come *timilia*, *russello*, *perciasacchi*, *maiorca* - vengono dalla provincia di Enna, in Sicilia, macinati sempre a pietra da piccole aziende locali. Il farro proviene dalla zona di Ravenna, segale e grano saraceno dal Trentino, zone più umide e fresche delle nostre (da noi non si riescono a coltivare). Il gentil rosso e il frassineto li coltiviamo noi nei nostri terreni. La ricerca è continua. Siamo aperti a nuove tipologie di grano coltivate da piccoli contadini anche in modeste quantità. Ora stiamo provando il palesio, dell'azienda *Orticà* di due ragazzi attivi nella zona di Sorrivoli. Dalle nostre parti è ancora attivo il piccolo mulino di Doro, a Zollara."

Già adesso realizza ottimi dolci eliminando lo zucchero. Il prossimo anno sarà dedicato alle brioches. Lavorare a cose nuove con l'esperienza acquisita e la passione costante è strada che porta lontano. "Lo scopo – conclude Lorenzo – è diminuire gli ingredienti, lavorare su una materia prima più buona possibile per non avere bisogno di aggiungere altro. Andare a togliere, sempre."



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](http://www.gse.it)



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





VULCAN GAS
SOCIETÀ ITALIANA GAS LIQUIDI



L'OROSCOPO

di Marco "Pucci" Cappelli (Acquario)

ASTRA INCLINANT SED NON NECESSITANT GLI ASTRI CI INFLUENZANO MA NON CI DETERMINANO

Ma perché non dare un'occhiatina a cosa ci riserva il 2020



COGITO ERGO SUM Posso dunque sono. Ma non fatevi precipitosi a buttare giù i muri a testate. Ponderate passo dopo passo e nell'anno nuovo vivrete una meravigliosa trasformazione.

Si prevedono grandi svolte che per voi così conservatori sarà un mezzo shock. CARPE DIEM Coglietelo quest'attimo! E riguardo al cuore che si era incagliato c'è un nuovo amore misterioso e passionale che sta arrivando. Aprite quella porta.



Le stelle annunciano una noia mortale. Che palle sarà il vostro mantra. Anche nelle faccende di cuore sembra regnare la calma piatta. Non datevela a gambe ma resistete come un muro tagliafuoco. VINCIT QUI PARITUR Vince chi persevera.

Dopo anni di letargo per voi che non sapete fare più di una cosa alla volta urgerà essere un tantino più dinamici. Della serie datevi una mossa. TEMPUS FUGIT Il tempo fugge.



Sarete spinti molto lontano e solo l'amore può essere una palla al piede. Lasciate stare i ruggiti e fatevi lisciare il pelo, in fondo vi piace assai. Gattoni. DICTUM SAPIENTI SAT EST A buon intenditor poche parole.

Sarete un faro luminosissimo e finalmente vi prenderete cura di voi stessi. I vostri difetti diventeranno punti di forza e da gelidissimi diventerete dolci dolci. AD MAIORA SEMPER A cose sempre più grandi.



Va a capire perché ma con il 2020 potrebbe esserci voglia di cambiare le priorità e l'ordine stabilito delle cose. Ma guai ad inseguire le chimere. Le stelle consigliano di tergiversare e aspettare almeno l'arrivo delle rondini per capire qual è il vostro nido. IN DUBIIS ABSTINE Non decidere senza vere certezze.

Tutta colpa di Urano se nell'anno in arrivo passerete i limiti. State calmini, siete determinati ma confusi e l'anno bisesto potrebbe metterci lo zampino. DICTUM FACTUM Detto fatto.



Vi sembrerà una fatica da Ercole ma ne varrà la pena. Si tratta di cambiamenti in arrivo necessari per la trasformazione in un nuovo io che riscuoterà successo ed approvazione. AD ASTRA PER ASPERA Attraverso le difficoltà alle stelle.

Quest'anno sarete protagonisti sul podio. Sembra proprio che le cose si metteranno come piace a voi. Ma attenzione, signorini so tutto io, a non esagerare nelle pretese. VITA VIA EST La vita è un cammino.



Col 2020 voi e le vostre mille personalità vedrete sempre più chiaro e avrete un'energia esagerata. Attenti alla voglia di sport, le vostre care giunture non sono quelle dell'età percepita. FESTINA LENTE. Affrettatevi lentamente.

Occhio ai mesi che verranno. Cercate di riconoscere e sfruttare al meglio le occasioni che si presenteranno. Ovvero non prendete lucciole per lanterne. CUM GRANO SALIS. Con un pizzico di sale con un po' di prudenza.



NUOVA PEUGEOT 208

UNBORING THE FUTURE



PEUGEOT i-Cockpit® 3D
GUIDA AUTONOMA DI 2° LIVELLO
ANCHE 100% ELETTRICA

MOTION & e-MOTION



PEUGEOT

PEUGEOT raccomanda TOTAL e-200. Emissioni di CO₂: 0 g/km. Autonomia: 340km (WLTP). 208: Consumi ciclo combinato (l/100 km): da 5,2 a 4,4. Emissioni CO₂ (g/km): da 85 a 103 (g/km). Valori determinati utilizzando la nuova procedura di prove WLTP, tradotti in NEDC per consentire la comparabilità, secondo la normativa Reg. (CE) n.715/2007, Reg. (UE) n.1153/2017 e Reg. (UE) n.1151/2017. Dati stimati, forniti a titolo informativo ed in attesa di omologazione. Maggiori info su peugeot.it

VERNOCCHI

Via Circonvallazione Ovest, 3
Rimini
www.vernocchi.com

ELEZIONI REGIONALI

26 Gennaio 2020



Seguimi su

www.scrivimarcello.it

facebook.com/politiconicolamarcello

cell. 360 886994

IMPEGNO E GARANZIA PER IL TERRITORIO

Nicola MARCELLO

VOTA FORZA ITALIA E SCRIVI **MARCELLO**



MARCELLO 