

GERONIMO

Magazine

Giugno 2019 - N. 11

**SERGIO
ANTOLINI**

**ALBERTO
ZACCHERONI**

**FILIPPO
GIORGETTI**

**RICHARD
DI ANGELO**

**FILIPPO
SASSOLI**



Oltre ai segnali di fumo

LAND ROVER DISCOVERY SPORT

TUTTA L'AVVENTURA CHE HAI SEMPRE SOGNATO.



Dai spazio ai tuoi desideri e vivi la tua prossima avventura con Discovery Sport. Il SUV compatto più versatile e dinamico della nostra storia è perfetto per affrontare qualunque percorso e, grazie al Terrain Response, per trasformare anche la strada più difficile in puro piacere di guida. Scoprilo anche in versione autocarro.

Oggi tua a € 295* al mese con Land Rover Freedom, con la sicurezza del Valore Futuro Garantito e la supervalutazione del tuo usato del 10% rispetto al valore di Quattroruote.

VERNOCCHI.ZERO

Via Circonvallazione Ovest 3, Rimini - 0541 740740

concierge.vernocchirn@landroverdealers.it

Strada della Romagna 155, Pesaro - 0721 27520

concierge.vernocchipu@landroverdealers.it

vernocchizero.landrover.it

Prezzo di vendita riferito a Discovery Sport 19MY 2.0D 150CV AWD PURE AUTO con Land Rover Freedom: € 41.812,00; anticipo: € 9.880,00; durata: 37 mesi; 36 rate mensili da € 295,33; Valore Futuro Garantito pari alla rata finale residua: € 24.250,00; TAN fisso 2,95%; TAEG: 3,62%. Importo totale del credito: € 32.296,00; spese istruttoria: € 350,00 e bollo contrattuale: € 16,00; interessi: € 2.583,88; spese incasso: € 3,50/quota; spese invio rendiconto cartaceo annuale: € 3,00. Importo totale dovuto: € 34.897,00. Il Valore Futuro Garantito è da pagare solo nel caso il cliente tenga la vettura. Percorrenza: 75.000 km, costo supero chilometrico: € 0,25. Salvo approvazione della Banca. Iniziativa valida fino al 30/06/2019. Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Documentazione precontrattuale e assicurativa in Concessionaria. La vettura raffigurata non corrisponde alla versione Discovery Sport 19MY 2.0D 150 CV AWD PURE AUTO.

Gamma Discovery Sport: consumi ciclo combinato NEDC derivato da 5,7 a 9,1 l/100 km. Emissioni CO₂ da 149 a 208 g/km.

Discovery Sport 19MY 2.0D 150 CV AWD PURE AUTO: consumi ciclo combinato NEDC derivato da 6,4 a 6,6 l/100 km. Emissioni CO₂ da 169 a 174 g/km.



ABOVE & BEYOND



**DISCOVERY SPORT A € 295* AL MESE
CON LAND ROVER FREEDOM**

| | |
|----------------------------------|---|
| ANTICIPO € 9.880 | ✓ |
| TAN FISSO 2,95% | ✓ |
| TAEF 3,62% | ✓ |
| VALORE FUTURO GARANTITO € 24.250 | ✓ |

Shuttle **RIMINI** **BO**

**Operativo
365
giorni all'anno.
Corse
giornaliere
andata e
ritorno**

in coincidenza con le
fasce orarie dei voli
nazionali ed
internazionali



Info Line (+39) 0541 600 100

W



BOLOGNA AIRPORT



WWW.SHUTTLE RIMINI BOLOGNA.IT

SOMMARIO

8 *Noi c'eravamo*

10 *Radio Geronimo*

12 *Lettere indiane*

14 *Rimini Nera*

16 *Sergio Antolini*

20 *Filippo Giorgetti*

22 *Giovanni Venturini*

24 *Famiglia Merli*

28 *Romano Bedetti*

30 *Claudia Cangini*

32 *Alberto Zaccheroni*

36 *Luca Ioli*

38 *Lella Aurelia Fattori*

40 *Filippo Sassòli*

42 *Richard Di Angelo*

44 *Essere imprenditori oggi*

46 *Stefano Baldazzi Clan-Destini*

50 *Renzo Pasolini*

52 *Paolo Zamagni*

54 *Stefano Carlini*

56 *Mirko Macciantelli*

58 *Moda lei*

62 *Lui/Lei*

64 *Le perle di Daniela*

66 *Carlotta una quokka in cucina*

68 *Leticia Gjergji*

70 *Graziano Sangalli*

72 *San Leo Festival*

74 *L'Oroscopo*



Ritratto di Ennio Zangheri

CONTRIBUTI

Stefano Baldazzi
Cristina Barnard
Marilù Bertolini
Clara Capacci
Davide Collini
Daniela Effe
Georgia Galanti
Beppe Indino
Carlotta Medas
Nicoletta Mainardi
Daniela Muratori
Elio Pari
Vittorio Pietracci
Eusebio Pietrogiovanna
Roberta Sapio
Maria Teresa Vasconi
Ennio Zangheri

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

L'impaginazione di questo numero di Geronimo Magazine è stata
conclusa per la tipografia il 2 maggio 2019

GERONIMOMAGAZINE
EDITRICE E PROPRIETÀ GERONIMO
NETWORK COMMUNICATION SRL

REDAZIONE, via Dario Campana, 65
tel. 0541.787698

Direttore Responsabile
Vittorio Pietracci
redazione@geronimo.news

Progetto grafico
Ennio Zangheri
zangheriennio@gmail.com

Stampa:



Direzione Commerciale
geronimo.redazione@gmail.com

Impaginazione
Linotipia Riminese
info@linotipia.net

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



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



Il giornale online della riviera
www.geronimo.news



14



20

22



24

30



32

NICE TO MEET YOU

Il faticoso approccio all'estate si avvicina. Giugno dovrebbe aprire definitivamente le porte alla stagione più calda e le premesse, dopo un maggio da dimenticare almeno a livello meteorologico, ci sono tutte. Per Geronimo non cambia granché se fuori faccia caldo o freddo. Noi ci siamo sempre, ora mensilmente. Per donarvi il solito prodotto di nicchia, ben fatto, alla ricerca di quelle storie e di quei personaggi che hanno fatto o stanno facendo grande la nostra riviera romagnola. Uno è in copertina: Sergio Antolini, disegnato dal maestro Zangheri, vi accompagnerà fino al prossimo numero. E con lui la famiglia Merli, il neo sindaco di Bellaria Igea Marina Filippo Giorgetti, Giovanni Venturini, Claudia Cangini e per gli appassionati dello sport e del calcio Alberto Zaccheroni senza dimenticare la Lella Fattori e l'intramontabile Richard Di Angelo.

Una sfilata di volti, di racconti, di botta e risposta che arricchiscono un prodotto che da solo non sarebbe nulla se non ci fossero i suoi "fratelli". Ci piace ricordarvi ogni tanto. Geronimo Magazine è il primogenito ma accanto a lui c'è un quotidiano online (www.geronimo.news) che ogni giorno sforna notizie di tutti i tipi e c'è anche una pagina facebook (Geronimo News) che raccoglie e offre al pubblico commento gli articoli e gli spunti più interessanti. Siamo all'inizio, ma andiamo piano. Non ci va di fare il passo più grosso della gamba rischiando di cadere. Preferiamo essere prudenti, la storia della tartaruga che alla fine arriva ci piace molto ed è quella che amiamo prendere come esempio.

Così il numero che avete nelle mani e davanti ai vostri occhi contempla e mette insieme gli sforzi di tutti gli amici, appassionati e volontari, che sono insieme per il piacere di esserci e di scrivere senza lacci o museruole. Liberi. Che bella parola! Al mondo d'oggi poter proporre senza condizionamenti ciò che più piace non è mica da tutti. E noi marciamo sereni con la convinzione e la certezza che il prodotto stia migliorando ad ogni numero che viene stampato. Questo di giugno ha una dedica speciale. Almeno per me. All'interno troverete un ricordo di Romano Bedetti, giornalista autentico, pioniere della carta stampata e televisiva in Romagna, vero signore, amico sincero e indimenticabile. Romano si è spento nei giorni scorsi dopo una lunga malattia. Non aggiungo altro, ma è a lui, alla sua saggezza, alla sua amicizia, al suo cuore dolce e al suo essere riminese autentico che dedico questo numero di Geronimo. Se lo merita.

Il direttore

36



40



42



46



50



68



NOI C'ERAVAMO





RADIO GERONIMO®

LE NOTIZIE PIÙ CLICcate DEL WEB NELL'ULTIMO MESE

1 maggio

La rinascita della Piazzetta, zona simbolo del centro storico di Rimini e di tutta la città, passa da cinque attività, Vicolo di Sabrina Di Luigi e Cesare Biagiotti, La Cantinetta di Alessandro Biagetti e Alessandro Guiducci, Il Vizietto di Francesco Traversi e Marco Maridara, Donna Lara con il direttore Giuseppe Avallone, La Piazzetta di Nino Carrella e Gianluca Calvio. Chi prima e chi dopo, si sono dati da fare in questi anni per far sì che uno dei posti più belli di Rimini centro tornasse a splendere di nuova luce, per la cronaca sistemata a carico dei diretti interessati.

2 maggio

Messa a punto dal Comando di Polizia Municipale del Comune di Rimini l'ordinanza per prevenire e contrastare i pericoli da comportamenti connessi all'esercizio della prostituzione sulla pubblica via. Sarà in vigore dal 20 maggio al 15 ottobre 2019 e applicata su una serie definita di aree dove il fenomeno della prostituzione su strada si è registrato con una maggiore intensità.

3 maggio

Un uomo di 33 anni di origini dominicane naturalizzato italiano è stato arrestato la scorsa notte della Squadra Mobile di Rimini dopo un lungo appostamento ed una tentata fuga attraverso i tetti. Era ricercato da tempo per spiare la pena seguita alla condanna per i reati di tentato omicidio, rapina, lesioni personali volontarie e aggravate. Nei confronti dell'uomo, per i reati menzionati, gravava un mandato di arresto europeo da parte dell'Olanda.

3 maggio

Si nascondeva a bordo di uno yacht di 10 metri ormeggiato nel porto di Rimini un narcotrafficante italiano di 62 anni residente a Panama e ricercato con un mandato di arresto europeo emesso dalla magistratura francese per traffico di stupefacenti dal Centro e Sud America verso l'Oceania e l'Europa. La sua individuazione è stata resa possibile grazie ad un interscambio informativo della Direzione Distrettuale Antimafia di Bologna con la Gendarmerie francese.

8 maggio

Il 10 maggio al Museo della città le scuole di Rimini in collaborazione con il Comune di Rimini, i Musei comunali, la Biblioteca Gambalunga e l'Agenzia del Piano Strategico, presenteranno la realizzazione del nuovo Ecomuseo

diffuso di Rimini, un progetto pilota e sperimentale pensato come strumento concreto e fruibile per la valorizzazione culturale, naturale e turistica intrecciando istituzioni, professioni e abitanti in una community sul tema dell'Educazione al Patrimonio culturale e naturale, materiale e immateriale.

9 maggio

Sarà Riccardo Muti con la sua 'Orchestra Giovanile Luigi Cherubini' ad aprire il prossimo 3 agosto la 70/a edizione della Sagra Musicale Malatestiana salendo sul palco del Teatro Amintore Galli di Rimini. In scena il maestro napoletano porterà una selezione di brani tratti da 'Le Nozze di Figaro'. Il concerto è uno degli eventi che coronano le giornate dell'Italian Opera Academy.

9 maggio

Prende avvio la prossima settimana l'attività di contrasto all'abusivismo commerciale sull'arenile della Polizia municipale di Rimini che quest'anno vedrà come novità l'entrata in servizio dei quad. Si tratta di due mezzi recentemente acquistati che consentiranno agli agenti di muoversi in ambienti accidentati o difficili come l'arenile, muovendosi con maggiore velocità e agilità a seconda delle necessità del servizio ed ampliando così le aree di controllo.

9 maggio

Devis è un bambino di 8 mesi malato di SMA di tipo 1 fin dalla nascita e ha bisogno di aiuto. Non basta quello di mamma Laurarosa di soli 18 anni e di papà Juri di 23. Purtroppo la sua situazione fisica con il passare degli anni è destinata a regredire a causa di un'atrofia muscolare spinale che gli provoca problemi di respirazione e digestione. Si tratta di una malattia genetica impossibile da scoprire i cui portatori sani sono proprio i suoi genitori, assolutamente ignari della malattia.

10 maggio

Quasi completata l'opera del writer bolognese Alessandro Ferri in Arte "DADO", impegnato a dar nuova vita ai muri di sostegno della vecchia sede autostradale presenti in via Covignano. Un progetto a più mani, nato dalla decisione della giunta comunale di accettare la proposta di donazione di due opere d'arte parte della società Growup di Rimini che, insieme ad altri soggetti privati come il Gruppo Vempa 3, MP vernici e Galvanina, ha proposto il progetto



denominato FULLCOLOR con il quale vengono dipinti i muri riqualificando quella che è una vera e propria porta d'ingresso a uno dei luoghi, per bellezza naturale e storico artistica, più belli della città.

15 maggio

Un altro pezzo importante della vita notturna e della imprenditoria riminese ci ha lasciato oggi. Stefano "Tete" Venturini è stato trovato morto dalla moglie Patrizia a 72 anni. La causa del decesso sembra un malore improvviso. Venturini è stato uno degli storici presidente della Confcommercio di Rimini e vicepresidente della Fiera. Ha organizzato con Confcommercio e l'amministrazione comunale di allora grandi eventi, ed è stato uno dei protagonisti della storia locale tra gli anni '90 e 2000. Con "Tete", come era soprannominato Venturini, ci lascia un altro personaggio di una Rimini che non esiste quasi più.

21 maggio

Vietato l'alcol nelle aree pubbliche del centro storico di Rimini per tutta l'estate secondo l'ordinanza firmata dal sindaco Andrea Gnassi con l'obiettivo di far cessare le situazioni definite problematiche dopo le segnalazioni di cittadini e commercianti di persone ubriache negli spazi verdi. Dal 15 giugno al 30 ottobre sarà vietato il consumo di bevande alcoliche, di qualsiasi gradazione e in qualsiasi contenitore, tutti i giorni, 24 ore su 24, nelle aree pubbliche, aperte al pubblico e soggette ad uso pubblico ricomprese all'interno del perimetro, lato mare, da corso d'Augusto al Ponte di Tiberio e piazza Cavour.

23 maggio

Numeri molto positivi per il Teatro Galli di Rimini, che nei primi sette mesi di attività ha registrato 15mila spettatori oltre a 10mila visitatori. Il comunale è stato riaperto al pubblico il 28 ottobre, 75 anni dopo il bombardamento che lo distrusse. Tanti i sold out registrati sia per le proposte del cartellone di prosa, che ha segnato una crescita di biglietti e di abbonamenti, sia per i concerti della Sagra Malatestiana. Tutto esaurito a partire dai tre eventi inaugurali dalla 'Cenerentola' di Rossini con Cecilia Bartoli, alla performance di Roberto Bolle e Valery Gergiev. Il cartellone del secondo anno promette di mantenere le aspettative.

24 maggio

Stroncato dalla Guardia di Finanza di Rimini un gruppo Criminale dedito da tempo alla contraffazione di

marchi come ADIDAS, NIKE e al riciclaggio internazionale. Molti gli imprenditori coinvolti nell'operazione EDEN BRAND. Agli arresti domiciliari un riccionese di anni 46 ideatore del marchio MY TShirt ed il socio, altri due prestanome di ditte sammarinesi residenti in Italia sono stati colpiti da ordine di interdizione dalla attività commerciale. Ingentissimo il sequestro preventivo di beni, società e conti correnti per un valore complessivo di oltre 18 milioni di euro. Tra i beni sequestrati anche uno yacht di lusso ed un superattico in viale Ceccarini. In dodici cassette di sicurezza di banche italiane sono stati sequestrati in totale 1 milione e 600.000 euro in contanti. Posti sotto sequestro un punto vendita in un noto centro commerciale di Rimini e la relativa sede nel Gross a Rimini.

26 maggio

Inaugurato oggi il primo collegamento Lufthansa della tratta Monaco - Rimini. Alle 9.20 è atterrato puntualissimo all'Aeroporto Federico Fellini di Rimini il volo proveniente da Monaco della compagnia aerea Lufthansa, partito alle 8.10 con 40 passeggeri a bordo. Ad accogliere i passeggeri un Welcome Party al bar dell'area arrivi.

29 maggio

L'autopsia conferma che a stroncare India Muccioli, la figlia 18enne di Andrea e nipote di Vincenzo fondatore di San Patrignano, sono state le esalazioni di monossido di carbonio. La ragazza era stata trovata priva di vita in un appartamento in via Isotta a Rimini di proprietà della famiglia nel primo pomeriggio di domenica. La studentessa la sera di sabato per riscaldare l'ambiente avrebbe acceso la stufetta prima di andare a dormire. Nel pomeriggio di domenica la famiglia, intorno alle ore 14, ha trovato il corpo esanime della ragazza ed ha chiamato i soccorsi.

30 maggio

Entro giugno entreranno in funzione le prime 6 sei Fotocamere Controllo Ambientale AFC da utilizzare per il monitoraggio delle zone dedicate al conferimento dei rifiuti urbani o di altre zone soggette a frequente abbandono dei rifiuti ai fini dell'attività sanzionatoria e di prevenzione a tutela dell'ambiente. Le telecamere verranno spostate omogeneamente sul territorio comunale in una settantina di posizioni all'anno scelte da un elenco di segnalazioni dei cittadini, della Polizia Municipale, di Hera, delle Guardie Ecologiche Volontarie e dell'Amministrazione comunale.

LETTURE INDIANE BY GERONIMO



IL RACCONTO DELLA PEDROLARA

Reduce da tre presentazioni locali di grande successo (oltre 350 persone) a Coriano il 2 gennaio, a Rimini nella Sala del Giudizio il 10 gennaio, e, l'ultima, il 19 maggio alla Libreria Riminese, facciamo due chiacchiere con Giorgio Giovagnoli in merito al suo libro autobiografico pubblicato da Raffaelli Editore (Il racconto della Pedrolara - prezzo di copertina 18 €)

Hai già scritto i libri su argomenti diversi: di storia, con contenuti sociali, politici e culturali. Perché questo libro autobiografico?

Non è nato come libro. Circa 10 anni fa ho cominciato a buttare giù alcuni ricordi della mia infanzia. I primi dieci anni della mia vita li ho trascorsi a Pedrolara. Volevo lasciare un ricordo a mia figlia Gianna e ai miei nipotini Anita e Tito e raccontare loro come viveva un bambino, dopo la guerra, in una frazione di campagna, nel Comune di Coriano. Sono stato anche due o tre anni senza scrivere una riga perché non avevo fretta.

E cosa è successo in questi 10 anni vissuti a Pedrolara?

È successo che mentre ogni tanto riprendevo a scrivere mi sono accorto che mi ricordavo tutto come fosse allora. E che scrivere di quel periodo, la mia Macondo, ci riuscivo bene e mi piaceva. Alla fine mi sono detto che poteva diventare anche un libro. Gli ho dato una struttura divisa in capitoli. I capitoli sono riferiti all'impatto che un bambino registra e assorbe di fronte alla morte, alla scuola, alla religione, alla guerra e persino alla politica. Oltre alle sensazioni che provoca la natura con l'alternarsi delle stagioni, e soprattutto l'amicizia con i compagni di giochi di allora.

Ti eri dato un termine per finire il libro pensando ad una sua pubblicazione?

Assolutamente no! Per farla breve il libro lo avevo finito circa due anni fa e lo tenevo nel cassetto. Stavo scrivendo un altro libro, per me molto importante e penso anche per la nostra città. Prima volevo pubblicare quel libro e poi "Il racconto della Pedrolara". A luglio dell'anno scorso succede che vado alla presentazione di un libro di poesie di una carissima amica, edito da Raffaelli, amico di vecchia data.

Era un po' che non ci vedevamo e mi chiede se scrivevo ancora. Gli parlai del libro che stavo scrivendo, ma che non riuscivo a finire. Poi mi è venuto da dirgli che avevo scritto un libro che volevo pubblicare, però, dopo

quello che stavo scrivendo. "Mandamelo!" mi disse. Gli chiesi due mesi di tempo per sistemarlo e puntualmente glielo inviai. Dopo averlo letto mi disse che gli era piaciuto molto e che andava pubblicato subito. E così fu. Prima di Natale il libro era già stampato.

Nella copertina del libro c'è un tuo quadro accompagnato da una tua poesia dialettale. Due cose complementari entrambe legati a Pedrolara. Ma questa Pedrolara cosa ha significato per te?

La risposta dovrebbe essere la sintesi di tutto il libro. E questo non è possibile. Ho lasciato Pedrolara nell'ottobre del 1952. Quei dieci anni sono stati la parte più importante della mia vita. Mi sono formato lì, in un piccolo microcosmo dove le relazioni umane erano qualcosa di straordinario. E quella frazione con le sue genti, il suo fiume, le sue colline, la sua natura, allora, quasi incontaminata mi sono entrate dentro per sempre e mi accompagneranno fino alla fine del mio viaggio. Pavese scriveva nel "La luna e i falò": "Un paese ci vuole, non fosse per il gusto di andarsene via. Un paese vuol dire non essere soli, sapere che nella gente, nelle piante, nella terra c'è qualcosa di tuo, che anche quando non ci sei resta ad aspettarti". Pedrolara è ancora tutto questo.

E quando avrai terminato il tuo viaggio vorrai tornare ancora lì?

Ti rispondo con quello che ho scritto nella presentazione del libro. "Ho lasciato scritto a mia figlia Gianna che dopo la mia morte affitti uno di quei piccoli aeroplani da turismo, si sieda al fianco del pilota e volando sopra Pedrolara sparga nel vento una parte delle mie ceneri che scenderà sui luoghi da dove sono venuto e dove ritornerò per sempre, chiudendo, così in modo perfetto il cerchio della vita e della morte. Ma solo una parte delle mie ceneri.

L'altra parte sia dispersa in mare che ho amato quanto i campi, le colline e i fiumi di Pedrolara. Le mie ceneri in mare perché come scriveva Baudelaire: "Uomo libero, sempre avrai caro il mare". Ed io ho amato sempre la libertà in modo totale.





Massimo Doris
Amministratore Delegato
Banca Mediolanum

TI CONOSCIAMO, TI PROTEGGIAMO.

Da sempre Banca Mediolanum si prende cura non solo dei tuoi risparmi ma si impegna anche a proteggere te e la tua famiglia, il tuo patrimonio e la tua casa. Chiedi al tuo Family Banker che ti conosce da sempre, qual è la soluzione Mediolanum più giusta per te, in ogni momento della tua vita. **Insieme, proteggiamo il tuo mondo.**

MEDIOLANUM CAPITALE CASA.

**PROTEGGI LA TUA CASA,
SOTTOSCRIVI LA POLIZZA E PUOI
AVERE I PRIMI DUE MESI GRATIS***

VIENI A TROVARCI A

RIMINI
Via Parmense, 2 - Tel. 0541 771038

SCOPRI DI PIÙ SU BANCAMEDIOLANUM.IT



- BANCA
- CREDITO
- INVESTIMENTI
- ASSICURAZIONE
- PREVIDENZA

Messaggio pubblicitario. Prima della sottoscrizione della polizza Mediolanum Capitale Casa di Mediolanum Assicurazioni S.p.A. e delle altre polizze protezione di Mediolanum Assicurazioni S.p.A. o di Mediolanum Vita S.p.A. distribuite da Banca Mediolanum, leggere il Set informativo disponibile su bancamediolanum.it, sui siti delle rispettive Compagnie e presso gli uffici del Family Banker. Le polizze prevedono in generale l'applicazione di franchigie, scoperti e massimali, nonché limitazioni ed esclusioni alla Copertura Assicurativa. Promozione valida per la sottoscrizione della polizza dal 10/05/2019 al 30/06/2019. *Pagati da Banca Mediolanum S.p.A. se scegli il frazionamento mensile del premio annuo con addebito su conto corrente di Banca Mediolanum.

RIMINI NERA

Massacro in villa

Geronimo vi propone un quarto racconto tratto da Rimini Nera, una efferata strage a Coriano, un mistero irrisolto nel ridente entroterra riminese

Dal "Quindicinale" - politica, attualità, cultura del 15 marzo 1982

Coriano è un paese a poca distanza da Rimini, su una collina che domina quasi tutta la riviera. Si espande tra vigneti e olivi e ha una storia antichissima. È sempre stato ritenuto un posto tranquillo. Fina al maggio 1988. Il giorno 9 di quel mese quattro sessantenni, due coppie di coniugi, furono trovati uccisi con un colpo alla nuca in una villa di S. Andrea in Besanigo, un edificio bianco contornato da vigneti. Alcuni erano legati mani e piedi.

Una ferocia inaudita, da comando inferocito, e uno spettacolo che sconvolse gli investigatori intervenuti, per quanto avvezzi, per mestiere, alle scene più sanguinose. Si trattava di due coniugi del posto, che di solito vivevano in Inghilterra, nel Kent, e tornavano d'estate per brevi periodi di vacanza. Qui erano stati raggiunti da un'altra coppia, toscana, che aveva parimenti vissuto in Inghilterra ed era tornata in Italia da pochi mesi. Entrambe le coppie avevano gestito in Inghilterra dei ristoranti, alcuni anche famosi, come il "S. Frediano" e il "Dolce Vita".

Un parente della coppia locale, che aveva scoperto l'eccidio, raccontò di essersi trovato davanti ad una scena agghiacciante per cui, inorridito, era stato istintivamente costretto a distogliere lo sguardo, pur avvertendo che qualcosa di inaudito ed orribile era successo in quella stanza.

Aveva poi continuato: "Io abito a Rimini, ma ogni tanto venivo nella villa per dare una mano a curare la vigna. Faccio il macellaio e ieri, visto che avevo deciso di venire in collina, ho pensato di portare ai miei parenti un pezzo di fegato di una bestia che avevo appena macellato. Quando sono arrivato ho alzato la serranda che dà sull'ingresso e ho visto i corpi per terra. Con me c'era la madre del proprietario della villa e, per evitarle un colpo, ho subito richiuso e ho chiamato i Carabinieri, senza toccare nulla".

La stessa scena terribile, ma con maggiori dettagli, si era presentata ai Carabinieri e al magistrato di turno: il maschio della coppia toscana era sdraiato sul divano con un plaid sulle gambe e con un rivolo di sangue sulla fronte. Accasciata ai piedi del divano c'era la moglie, anche lei con un colpo alla testa. Poco più avanti, legati mani e

piedi con delle cravatte, c'erano i padroni di casa, ognuno con un colpo alla nuca.

Una sconvolgente aria di terrore e di tragedia traspirava da tutti gli arredi e dall'ambiente circostante. Le luci di casa erano stranamente accese e rendevano ancora più lugubre la scena. Si scivolava letteralmente sul sangue, tanto ne era sparso sul pavimento e schizzato sui mobili. La camera da letto sembrava sconvolta da un ciclone; tutto gettato per aria e la cassaforte aperta e vuota.

Dalle altre stanze mancavano oggetti, forse di valore, e c'era lo stesso disordine. Fuori c'era la Mercedes con targa inglese dei padroni di casa, parcheggiata sulla piccola strada di accesso, e a fianco c'era la Bmw degli ospiti toscani.

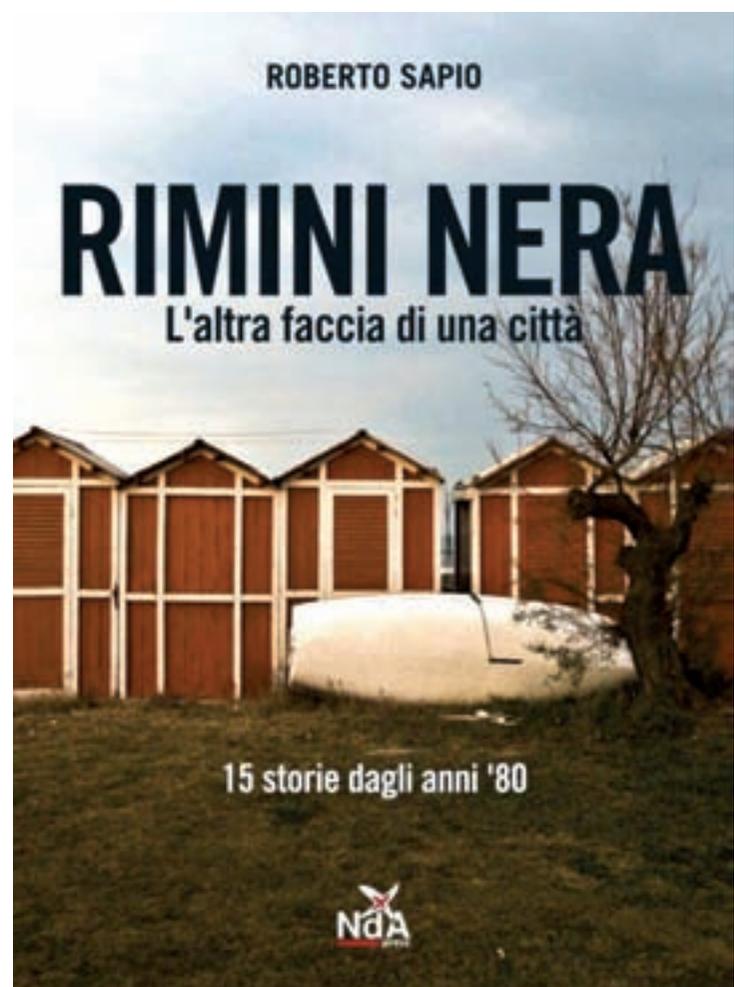


foto Isabella Balena

Per fare una rapina? Poteva sembrarlo, ma non ci si spiegava il perché di tanta ferocia e di una messinscena tragica che aveva richiesto un lungo tempo di esecuzione, troppo per una rapina che richiede un morde - e - fuggi rapido e sbrigativo. Poteva essere un regolamento di conti, ma un'indagine del genere può fondarsi solo su eventuali ombre sul passato delle vittime.

Le loro vite furono passate al setaccio, e avendo vissuto per la maggior parte della vita in Inghilterra, fu chiesta la collaborazione della polizia inglese.

Avevano operato nel campo della ristorazione, e anche in quel settore si indagò senza trovare motivi di risentimento concorrenziali o frequentazioni, per quanto involontarie, compromettenti o pericolose. Le legature, i colpi a bruciapelo, il disordine forse causato ad arte, parevano orientare verso una esecuzione. Ma ne restava misterioso il movente.

Una esecuzione rimanda all'ambiente della criminalità organizzata e a gravi torti da vendicare. Dal vissuto delle povere vittime tutto questo non emerge, neppure sotto forma di ombre o sospetti. I vicini del paese riferiscono che i coniugi che venivano in vacanza facevano una vita appartata, salvo, qualche volta, ricevere ospiti e fare qualche festa.

Gli amici italiani e londinesi riferirono che i quattro si erano arricchiti con l'attività di ristorazione ma non avevano nemici. Anche perché vivevano con discrezione e non ostentavano il loro benessere.

Ci si orientò inoltre verso una banda di nomadi, capeggiata da un serbo, che, in altre parti d'Italia aveva lastricato il suo girovagare di omicidi, stupri e rapine. Ma si scoprì che proprio in quel periodo era in carcere. Come sempre capita in casi del genere e in ultima analisi, le indagini finirono per accendere i riflettori sugli ambienti familiari. Fu inutile e la strage finì come uno dei tanti misteri irrisolti.

Da Il Resto del Carlino Rimini, 2 gennaio 2016 - "La strage di Sant'Andrea in Besanigo del 1988 è uno dei 'buchi neri' della storia criminale riminese. Quattro persone massacrato in una villetta, due coppie giustiziate come animali.

Cercarono ovunque, e alla fine gli inquirenti si convinsero che quasi certamente gli autori di quella mattanza era quelli della banda di Liubisa Vrbanoc, meglio conosciuto come 'Manolo', il serbo senz'anima colpevole anche della strage di Pontevico, dove nel 1990 venne sterminata un'intera famiglia.

L'unico che potrebbe far luce su Sant'Andrea probabilmente è proprio 'Manolo', ma ora si scopre che alla vigilia del processo a Brescia lui è scomparso dal carcere serbo dove dovrebbe essere detenuto.

Svanito nel nulla, al punto che la Corte d'Assise di Brescia è stata costretta a rinviare il processo. Se non si trova, si porterà dietro tutti i suoi segreti, incluso quello di Coriano.



La Boutique di Sophie

di Teresa Marotta

Via Mosca n. 78 Miramare di Rimini (RN)

Tel. 0541 085963 / 349 1377965 - boutiquedisophie@pec.it



LaBoutiquediSophie



Boutique di Sophie

SERGIO ANTOLINI

*la storia di un gruppo internazionale
germogliato da un sogno ambizioso*

“Se gli imprenditori non investono nella comunità in cui vivono non c’è futuro”

Il luogo d’incontro.

Il panorama del settimo piano che si affaccia sul territorio malatestiano è una cartolina emozionante: dal teatro Galli all’Arco d’Augusto, dal Grand Hotel al Montefeltro fin verso il mare in un orizzonte rarefatto che si staglia dal faro e si dilegua con la sagoma ovattata del grattacielo di Cesenatico.

Il territorio.

Un’essenza forte del territorio entra nello spazio vivo di questa casa, sopra tutto, sopra una città presente nella storia di una vita in un distillato di oggetti evocativi di viaggi, di una fotografia delle antiche fonderie Paglierani, di opere d’arte della galleria Augeo. È un luogo che rispetta la personalità di chi ci vive. Sergio Antolini, cittadino globale con un forte legame per il territorio, presidente di Ocrim e Ceo di Paglierani con il fratello Alberto è a capo dell’industria che il nonno materno Fernando Paglierani fondò nel 1926 dopo una permanenza in America.

Un gruppo che oggi rappresenta una realtà di successo dall’impronta innovativa in continua evoluzione tecnologica con due realtà rinomate in tutto il mondo: Ocrim, la storica azienda di Cremona specializzata nella fornitura d’impianti molitori per grano e mais, mangimifici e lavorazioni di cereali in genere e Paglierani (con sede a Poggio Torriana) che progetta e produce macchine e sistemi per pesatura, confezionamento, insacco, pallettizzazione, avvolgimento e trasporto sacchi pieni.

È una storia avvincente che si tramanda di padre in figlio. Fernando, Primo, Alberto, Sergio e oggi i figli, coltivano un successo germogliato in un viaggio nella terra dei sogni e della speranza durante la prima guerra mondiale. Un marchio Made in Italy di grande orgoglio a livello internazionale.

La Storia.

Nel 1926, rientrato in Italia dall’America, Ferdinando apre un’officina per la lavorazione del ferro e con Luigi Marchino proprietario della cementeria di Santarcangelo, sviluppa un’idea geniale. Così, mentre Rimini respira l’effimera favola della Belle Epoque del Kursal con il bel turismo internazionale che transita sulla



Sergio e Matteo Antolini

“spiaggia più bella del mondo”, a Santarcangelo Ferdinando e Luigi inventano un’insacatrice innovativa per il cemento dando vita a una nuova era industriale in continua evoluzione. Negli anni ’80 l’azienda diventa leader in Europa per la fornitura di linee complete e nel 2008 il gruppo si espande con l’acquisizione di Ocrim.

L’ascesa.

Primo Antolini sposa Silvia Paglierani, figlia di Fernando e si appassiona del mestiere del suocero tanto da lasciare l’insegnamento alle scuole elementari per iniziare nel 1960 quella carriera da illustre imprenditore che proseguirà egregiamente fino al giugno 2018 quando all’età di novantasette anni passerà ufficialmente la carica ai figli e ai nipoti.

Una “tradizione”, che continua a vivere nel presente e ispira l’attività del futuro. Ocrim e Paglierani erano piccole realtà locali, guidate da persone illuminate con progetti ambiziosi. La passione e il nobile lavoro consolidano prima sul mercato nazionale e poi su quello internazionale le due aziende. Una formula vincente data dal sapiente connubio fra tradizione e avanguardia, esperienza e innovazione, artigianalità e alta tecnologia che vanta 700 dipendenti e 170 milioni di fatturato.

Il viaggio, la famiglia, la cultura, sono elementi che



Alberto, Matteo e Sergio Antolini



Sergio Antolini e il grande scenografo Dante Ferretti



Sergio Antolini e Alberta Ferretti



La Galleria Augeo Art Space

si relazionano costantemente da tre generazioni con un successo che si estende oggi anche nel food e nell'agricoltura

L'ingresso del gruppo in Bonifiche Ferraresi S.p.A. e in Ghigi 1870 S.p.A. ha permesso all'azienda di completare la filiera agroalimentare, all'insegna del concetto di Italian Made. Letteralmente "Percorri la strada italiana", dal campo al prodotto finito.

Un grande traguardo che parte dalle radici, da una famiglia unita, dalla pura passione per il lavoro, dai dipendenti fedeli al progetto ma anche da tanti giovani, germe innovativo sul quale il gruppo Antolini investe moltissimo.

Una vita professionale in continua evoluzione per Sergio Antolini con una passione per l'arte e la cultura. Nel 2015 nel cuore di Rimini nasce Augeo dalla riconversione di alcune aree dello storico Palazzo Spina. Uno spazio con un concept innovativo che affianca il benessere all'arte e alla cultura.

Sergio Antolini, un "cittadino del mondo" sempre in "volo"...

Sono costantemente a confronto con diverse culture. Relazionarsi con le civiltà, le religioni, le tradizioni, accresce il desiderio del sapere.

La curiosità è molto stimolante. Il confronto con un mondo parallelo quello del viaggio introspettivo per molti ignoto pur essendo visibile è un successivo stimolo.

Così nasce la voglia di protendersi verso gli altri. Augeo la realtà di arte e benessere di Palazzo Spina che ho realizzato con mio figlio Luca, mi offre quotidianamente la possibilità di condividere l'amore per l'arte e la cultura con la città. In Augeo i visitatori possono viaggiare virtualmente nel pianeta arte e cultura.

Lei è impegnato su molti fronti. Come inizia la sua giornata lavorativa?

Prestissimo. Leggo i quotidiani all'alba, le mail, gli appunti e metto in pratica le visioni risolvendo il conflitto: cerco di capire se prendere in considerazione la percezione dei sensi oppure la visione che suggerisce il lobo frontale.

Rimini...una città alla quale è molto legato

Tanto è stato fatto. Tanto ancora da fare, è una città in continuo mutare.

Rimini diventerà una solida piattaforma sulla quale ogni cittadino, ogni imprenditore potrà costruire seriamente. Mi piacerebbe pensare ad Andrea Gnassi atto terzo.

Lei è molto presente nei contenuti di questa piattaforma

Se gli imprenditori non investono nella comunità in cui vivono, non c'è futuro. Augeo è il mio strumento. La riconversione di uno spazio storico in un luogo contem-

poraneo dove la bellezza e la cultura si fondono in un grande progetto sono gli strumenti che il nome impone dalla radice latina: accrescere e migliorarsi

Cos'è l'arte per Sergio Antolini?

L'arte è stimolo della sensibilità e faro della cultura. Il comune denominatore tra i popoli; ma attenzione: nessun mecenatismo; non desidero appropriarmi di titoli o nobiltà che non mi appartengono.

I miei tratti somatici, che fin da adolescente mi riportano a una simpatica somiglianza alla stirpe etrusca, non sono sufficienti a graduarmi.

Il mio messaggio alla città? Ho stabilito un dialogo, il mio canale è Augeo.

La politica?

Gaber cantava: "Mi scusi Presidente...Io non mi sento italiano. Ma per fortuna o purtroppo Per fortuna Per fortuna lo sono..." Mi emoziono ogni volta che ascolto l'inno italiano.

Credo nella politica e nelle istituzioni spesso manca la cultura e la conoscenza che ci porta a omologare ciò che non conosciamo. Si sfocia così nella critica gratuita che non porta a nulla.

Qual è il suo rapporto con la natura?

La natura va rispettata, amata, accudita. Dio perdona, la natura non sempre. La natura è alla radice della nostra industria, il germe della vita, la madre della nostra quotidianità.

È religioso?

Il Pinocchio, cui mi sono recentemente dedicato nel progetto "Viaggio Primo", al di là della mia laicità, rispecchia il mio credo cattolico. Il creatore che vuole essere padre, il male interiore, il male esteriore, la mediazione redentiva ne sono i misteri... I dieci comandamenti, il grande codice di vita.

Mi definisce il significato di felicità?

Epicuro m'illumina: principio e bene supremo sono la saggezza, madre di tutte le altre virtù. Non si crea felicità senza che sia saggia, bella e giusta, né vita saggia, bella e giusta, priva di felicità, perché le virtù sono connaturate alla felicità e da questa inseparabili.

A chi dedica il suo successo?

A mio nonno Fernando che pose le fondamenta dell'impresa Paglierani.

A mio padre che m'insegnò il mestiere e a mio fratello Alberto con cui condivido quotidianità e strategie. Ai miei nipoti Annalisa e Andrea e ai miei figli Luca e Matteo perché rappresentano il futuro... e per ultimo ma non con minore importanza ai collaboratori che da quasi un secolo hanno lavorato e lavorano per renderci sempre più grandi.



IMPARA / LEARN



SCOPRI / DISCOVER



CREA / MAKE



GUSTA / TASTE

“VUOI
ESSERE
FICO?”

DO YOU FEEL FICO?
(COOL)

SCOPRI IL PARCO DEL CIBO
PIÙ GRANDE DEL MONDO

DISCOVER THE LARGEST FOOD
PARK IN THE WORLD

FIC  EATALY
WORLD

VIA PAOLO CANALI 8
BOLOGNA
www.eatalyworld.it

FILIPPO GIORGETTI

“THE MAYOR”

Incontri prima di tutto un grande sorriso. Poi arriva lui al secolo Filippo Giorgetti, 39 anni, ingegnere, con un passato da amministratore a Bellaria Igea Marina (due volte in giunta), buon arbitro di calcio e ben posizionato all'interno della federazione ad ottimi livelli, uomo impegnato nel sociale e ancora oggi... ragazzo spensierato e felice.

Uno di quelli che la gavetta l'ha fatta in politica, come nella vita di tutti i giorni. Uno di quelli che, nonostante la carta di identità, ha pedalato con i calzettoni abbassati per la fatica! E che fatica...

Ma nonostante tutto, il neo sindaco eletto più a nord in provincia di Rimini continua a sorridere soddisfatto. Solo qualche ora dopo aver portato al successo il suo progetto di centrodestra nella città, che ha visto nascere l'iconica Raffaella Carrà, il raggiantesindaco ha dismesso la divisa arbitrale per indossare il vestito molto più austero di primo cittadino.

“Non è stato facile. Ringrazio i cittadini per la fiducia, per i tanti voti ottenuti, per avercela fatta al primo turno. Grazie e ancora grazie. Quanti bei motivi di soddisfazione ho elencato. Ma anche quanta responsabilità mi sento ora sulle spalle. Bellaria Igea Marina si aspetta tanto da me, da noi, dalla mia squadra”

L'essere stato anche un figlio adottivo di una certa politica degli ultimi 10 anni, l'essere stato a scuola da maestri del cambiamento, quanto le ha dato una mano nella formazione e infine nel successo?

“Abbiamo costruito tutti insieme. La classe politica attuale nasce 15/20 anni orsono grazie all'esperienza di Alfonso Vasini, di Italo Lazzarini, completando il passaggio a “scuola” da Enzo Ceccarelli. E' stata una grande possibilità che ha fatto crescere e maturare una classe politica oggi di 40/50 enni, ieri eravamo praticamente sbarbatelli. Ma con consapevolezza, ora abbiamo maturato radici solide che ci portano a saper amministrare una città”.



Bellaria Igea Marina è uno dei pochi comuni davvero smarcato dalle logiche della politica locale dove magari a livello nazionale si vota da una parte e in loco sono sempre i soliti “noti” a portare a casa il risultato. Un miracolo indipendente?

“Non è stato un lavoro facile e questo successo che dura nel tempo ha radici lontane. Sono le persone, sempre le persone, a fare la differenza, ragazzi che insieme da anni hanno condiviso una visione politica alternativa a quella del PD, ma soprattutto alternativa ad un PD che ha garantito prosperità sul territorio, nonostante un certo modo di governare. Un PD autoreferenziale, chiuso all'esterno,

con aiuti solo agli amici degli amici. Noi siamo cresciuti respirando questa aria, cercavamo attraverso la nostra passione politica, l'aggregazione, l'associazionismo, un cambiamento passando attraverso ambiti sociali e civili diversi rispetto al passato. Il desiderio era quello di vedere una città modificarsi attraverso valori diversi. L'essere stati tutti insieme, come detto sopra, alla scuola di grandi come Vasini, Lazzarini e Ceccarelli, ha permesso a questo gruppo di giovani di crescere e realizzare, vedendolo oggi proseguire il grande sogno”.

Ma chi è Filippo Giorgetti?

“Ho 39 anni, sono un ingegnere, vengo da una famiglia dove mia madre ha sempre fatto l'insegnante e mio padre... l'ingegnere. Mio nonno era un marinaio, veniamo dalle nobili tradizioni del mare e del turismo. La mia compagna Cristina ha già due figli grandi, al quale abbiamo dato pure un fratellino, il piccolo Giacomo che ha poco più di 2 anni. Nella vita sono un imprenditore e ingegnere. Da oggi e per i prossimi 5 anni farò solo il Sindaco del Comune di Bellaria Igea Marina. Vengo dall'associazionismo cattolico, la mia più grande passione è il calcio, nei panni di arbitro per oltre 20 anni: quella del direttore di gara è una formazione straordinariamente importante... almeno così per me lo è stata”.

Quando è scoccata la scintilla. In quale momento Filippo Giorgetti ha detto a se stesso: voglio provare a fare il sindaco e mettermi in gioco?

“Nel corso dell’ultimo mandato Ceccarelli. Doveva esserci una successione dopo il secondo turnover in via di conclusione. In quel periodo anche io mi sono confrontato e ho detto che nella mia vita non avevo nessuna intenzione di vivere e farmi sfamare dalla politica. Posso fare altro e farlo anche bene.

Che dopo un decennio passato a fare l’Assessore, il presidente del consiglio comunale, fossero serviti alla mia comunità però potevo mettermi anche in gioco, alzare l’asticella e correre per fare il Sindaco. Altrimenti si poteva contemplare il fatto che avrei fatto crescere altri giovani (come era accaduto con me), magari affiancandoli nel difficile cammino della politica e io sarei andato a realizzare altro. Avrei fatto solo l’ingegnere. Senza problemi. Abbiamo cominciato a parlare e confrontarci serenamente. La sintesi tra le varie parti politiche, quello che poi tutti quanti abbiamo messo a disposizione in questi anni di governo, ha fatto sì che si potesse continuare e alla fine diventassi il Sindaco di una squadra. Non un uomo solo al comando, ma una formazione vincente per una città bella e sicura”.

Nella politica di oggi oltre ai sorrisi continua a vincere la matrice giusta, le persone conosciute e di valore, mentre si bruciano le fusioni a freddo...

“Credo sicuramente che nei piccoli territori succeda ancora questo.

Bellaria Igea Marina è frutto anche di 20 anni di errori



commessi, di risistemazioni al proprio interno. Di uomini che hanno una idea, un progetto prima di una bandiera di partito. All’inizio non è stato facile. Ho perso pure io ed avevo solo 23/24 anni. Se mi fossi lasciato andare alla delusione oggi non sarei qua. Le persone contano tanto. Soprattutto sono funzionali le idee che gli essere umani esprimono e cosa vogliono dire ed essere. Questo particolare è da tenere in considerazione ancor prima del partito o della stessa area politica di provenienza”.

Ma quel sorriso li ci sarà sempre? Anche per i prossimi 20 anni?

“Lasciamo stare. Il sorriso è una delle mie caratteristiche. Sorrido sempre perché amo la vita. Ho una bella esistenza. Ho praticamente tutto (e qui si commuove, ndr) quindi credo che il sorriso non vada mai disperso e se puoi regalare uno “smile” facciamolo pure e facciamo stare meglio chi sta peggio di noi”.

Cos’è la politica rispetto a tutto il resto per lei?

“La politica è un impegno davvero importante, la vivo come una dimensione di servizio a favore dei cittadini. Ho già messo in standby la mia attività di libero professionista al fine di evitare incompatibilità. Questo sacrificio e impegno lo faccio con passione e con la giusta consapevolezza. La politica è servizio, dedicarsi agli altri e lo dico non per falsa umiltà. Se fai politica solo per te stesso il gioco finisce presto. Il riconoscimento della gente è il miglior raccolto in fatto di sacrifici che la politica possa riconoscerti. Devi vivere la politica come una chiamata, allora tutto avrà un senso. Un senso diverso”.



GIOVANNI VENTURINI

RITRATTO DI UN PADRE,

UN IMPRENDITORE, UN BUYER DI MODA.

Di tutte le interviste che ho scritto per Geronimo, questa a Giovanni Venturini è stata una delle più complesse, infatti, mi sono trovata di fronte una persona fantastica, con un lavoro fantastico, ma anche intricato e impegnativo. Una vita vissuta a piene mani, riservatissimo, tanto da aver rilasciato solo un'altra intervista e che fino all'ultimo ha tentennato anche per questa. C'è voluto tutto l'impegno del mio editore che ringrazio e dell'amica ChiaraSole che ha fatto da tramite!

Lo incontro in terreno neutro, quindi, senza l'imbarazzo da Cenerentola della mia borsa di lavoro da un paio di euro, pubblicità di una ditta americana di cibo per cani.

Quando gli stringo la mano, mi accoglie con un sorriso affabile, gli dico subito, meglio terreno neutro, così non ho dovuto nascondere la mia borsa economica. Mi risponde ridendo con una domanda: "Fa il suo lavoro"? Io dico: "Sì" e replica: "perfetto, è quello che serve."

Il ghiaccio è rotto, e Cenerentola non si sente più tale. Possiamo iniziare. Ci accomodiamo su delle poltroncine, siamo uno di fronte all'altro, senza barriere di tavoli e scrivanie.

Osservo Giovanni, elegantemente vestito di blu, il suo colore preferito. Schiarendosi la voce mi dice che questa è la sua seconda intervista e che lui ama stare nel retroscena. Peculiarità che abbiamo in comune. Per questo capisco anche la riservatezza a raccontarsi. Iniziamo parlando di tante cose diverse per entrare in sintonia.

Lui è di Rimini, riminese fino al midollo che adora il Ponte di Tiberio. Tifa la Lazio. Il suo motto è "**non mollare mai**". Ama la musica rap e adora le tagliatelle, da buon romagnolo. Si improvvisa *chef* cucinando per i suoi figli quando sono da lui (Giovanni è divorziato). La scorsa domenica ha cucinato un bel piatto di cacio e pepe. Mi dice che si pranza in casa, intorno al tavolo dove ci si racconta e non al ristorante. Trovo questo un esempio di solidità familiare, un ricordo di tempi passati, dove, lo stare a tavola in famiglia, era il momento più importante della giornata.

Gli chiedo di parlarmi dei suoi figli e gli occhi gli diventano lucidi. Ne scaturisce un racconto di infinito amore per i due ragazzi che hanno diciotto e quattordici



anni. Si vede l'orgoglio di padre che, per i suoi figli, lavora tantissimo per dar loro un futuro senza problemi, per quanto possibile. Dice che sono molto diversi l'uno dall'altro e che sono due bravi ragazzi. Mi piacerebbe vederli tutti e tre insieme per osservare come si relazionano. Chissà quante risate.

Non li sente e vede tutti i giorni, ma quando è fuori per lavoro capita che gli chiedano: "Uffa babbo, ma quando torni?". Questo prova un forte legame e non è cosa da poco.

Abbiamo scritto la parola "lavoro", e Giovanni mi racconta che passa fuori Rimini una media di circa 100 giorni l'anno. Non

male, chissà quante miglia ha accumulato con le varie carte fidelity sia di treno che di aereo. Un giorno a Roma, uno a Milano, uno a Parigi, soprattutto quando si tratta di fare gli acquisti e durante le frequenti fashion week.

Giovanni è stato consigliere per Camera Italiana Buyer Moda per molti anni, si è dimesso l'anno scorso a causa dei tantissimi impegni e responsabilità in azienda che inevitabilmente non consentivano di svolgere quel ruolo con la dovuta attenzione.

Quando si trova a Rimini organizza il suo tempo quotidiano dividendosi tra gli uffici dell'azienda e le Boutiques. Una corsa tutto l'anno, insomma.

Ed eccoci ad una delle sue tante mansioni in azienda: buyer di moda. Conosce le più famose case di moda che siano italiane o francesi. Mi conferma che sceglie il prodotto che sia accessorio o abbigliamento, secondo ispirazione. Si possono visionare le collezioni via internet, ma gli acquisti è importante eseguirli fisicamente in show-room.

La sua passione sono gli accessori: scarpe e borse sia da uomo che da donna.

Mi fa un elenco e descrizione appassionata di borse "cult" che sono entrate nella storia della moda. Mi colpisce una tra tutte: Mombasa di Yves Saint Laurent. Mi racconta che lui arriva anche a provare le borse da donna al fine di testarle, perché le stesse devono risultare confortevoli per chi le indossa e la tracolla deve poter stare sulla spalla comodamente e quindi bisogna verificare se c'è luce (termine tecnico)!

Ho una domanda: in una donna guardi tacco 12 o

ballerina? Risposta: “Non ha importanza la donna deve essere sensuale e sentirsi a suo agio, e lo può essere nei modi più svariati in base alla sua personalità: non c’è una regola.” Bellissima risposta, particolarmente perché io porto sneaker ed ho sempre invidiato chi calza tacco 12.

Lui nella moda ci è nato. Il primo negozio è stato aperto da sua madre nel 1967. A questo proposito mi narra un episodio che ricorda sorridendo. Da bambino stava giocando ai giardinetti di Piazza Ferrari e un certo giorno cadde. Si rialzò corse in negozio dalla madre piangendo dicendo che si era fatto male. La mamma, che stava lavorando, lo consolò con una coca-cola. Alla chiusura una corsa al pronto-soccorso dove riscontrarono la frattura di gomito e polso. Ma Giovanni era rimasto lì tranquillo e buono in negozio per quattro ore.

Il negozio in realtà è una boutique, anzi **LA BOUTIQUE**: LUISA BOUTIQUE, la madre è la mitica LUISA, un nome che ha una valenza internazionale nel mondo della moda e che ha contribuito a lanciare RIMINI oltre i confini.

Nella realtà di Luisa Boutique, dei suoi negozi in via Gambalunga e dello shop on line myredqueen.com, lavora buona parte della famiglia di Luisa che sia di sangue o di scelta lavorativa, oltre alle sorelle, alle nipoti anche collaboratori storici, come ad esempio lo store manager Alfonso, che aiutano a creare quel successo quotidiano riconosciuto internazionalmente, questo confermato anche da premi famosi a livello mondiale.

Il patrimonio di un’attività sono i clienti, mi conferma Giovanni, che vengano fisicamente in negozio o che acquistino online. Il mercato principale delle vendite online sono gli Stati Uniti. I nuovi mercati sono Cambogia, Vietnam e Taiwan. L’impegno è pantagruelico e in costante divenire per soddisfare le molteplici esigenze di mercato. Lavora moltissime ore, talmente tante che Giovanni ha smesso da tempo di dedicarsi ad alcune delle sue passioni. I momenti delle collezioni, e dei successivi acquisti, sono impegni irrinunciabili anche quando vorresti scappare per dedicarti ai tuoi affetti che magari ne hanno un tremendo bisogno.

È successo nel 2011, il suo posto era a Rimini ma le case di moda non aspettano. Il compromesso si è trovato come sempre, ma è stato un momento davvero drammatico e pesante come un “macigno” che ricorda commuovendosi. Durante quell’anno si sono susseguiti eventi molto dolorosi per Giovanni: la perdita del padre, di una zia alla quale era molto legato e poi il destino si è ulteriormente inferocito: suo figlio più piccolo, che al tempo aveva 5 anni, si ammala di **Leucemia**. Giovanni si trovava all’estero per lavoro e, appena ha saputo della diagnosi, è corso in aeroporto senza neanche accorgersi di aver lasciato tutto in quello show-room, passaporto compreso. Mi racconta due anni terribili, per usare un eufemismo. Ricordando, si ferma, si emoziona, gli occhi ancora lucidi e io, istintivamente, appoggio una



mano sul suo braccio in segno di vicinanza. Un calvario per il piccolino, per i genitori e per tutta la famiglia che si è prodigata, unita, per far fronte ad ogni imprevisto e difficoltà. Dopo tanto dolore, finalmente quel bimbo guarisce dalla bestia Leucemia. Giovanni ci tiene a sottolinearlo per esprimere solidarietà, speranza e conforto a chi vive quello stesso dramma che sembra senza fine, perché dalla Leucemia si può guarire.

La sensibilità lo porta quando può, ad impegnarsi nel sociale: ironia della sorte, ancor prima che suo figlio si ammalasse, Luisa Boutique stava lavorando da mesi al progetto di un mercatino per **AROP** (Associazione Riminese Oncoematologia Pediatrica). Ebbe un grande successo, tanto da poter finanziare con i proventi, la possibilità al reparto di avere nuovi ricercatori. Successivamente si è occupata di tante altre cose tra cui, recentemente, un evento dell’**ASSOCIAZIONE MONDOSOLE** contro i disturbi alimentari. **Luisa Boutique è sempre dalla parte di chi soffre.**

Se non si fosse occupato di moda, Giovanni Venturini avrebbe seguito la carriera di tennista. Il tennis è rimasto il suo hobby, o meglio, la sua grande passione.

Più parlo con lui più mi rendo conto che mi trovo davanti a un uomo sensibile, appassionato e pieno di energia, in sostanza Inarrestabile. Chissà il suo estro cosa ci riserverà in futuro, chissà quali nuovi progetti...

Un’ultima battuta prima di salutarci. Giovanni ma cosa ne pensi dei saldi nella moda? **“LA MODA NON SI SCONTA, I PREZZI SI!”**, dice Giovanni.

“Moda. Un’epidemia creata ad arte” finisco io, prendendo a prestito George Bernard Shaw.



C'ERA UNA VOLTA E C'È ANCORA

LA FAVOLA DI UNA “FAMIGLIA DI ECCELLENZE” CHE È REALTÀ

C'era una volta è l'incipit classico della fiaba. La storia della famiglia Merli, arrivata alla terza generazione di professionisti dei denti, è invece una solida realtà, con il plus di tutta la magia delle belle favole.

LA FAMIGLIA

“Tutto è nato con mio padre che, dopo la laurea in medicina, ha svolto per un anno la professione di medico condotto a Montecerignone, un piccolo paese dell'entroterra, vicino a Morciano di Romagna. Poi, si è iscritto presso l'Università di Bologna alla specialità di Odontostomatologia, prendendo la laurea specialistica alla fine della guerra, negli anni 50. Subito dopo aprì il suo primo ambulatorio a Morciano di Romagna, dove ebbe inizio la sua carriera professionale e dove, alla fine degli anni '50, mise su famiglia sposando Anna, nostra madre. Tutti e quattro noi fratelli siamo nati a Morciano. Vennero gli anni '60 e il boom economico. Le iniziative imprenditoriali e le attività commerciali, non solo nel settore turi-

stico, rivitalizzarono il tessuto economico e sociale del nostro territorio, determinando la consacrazione di Rimini e della Riviera Romagnola come meta ideale delle vacanze al mare per tante famiglie italiane. Fu così che, nel 1968, nostro padre decise di aprire proprio a Rimini uno studio odontoiatrico, nel centro storico, nel Palazzo Fabbri. Sempre in quegli anni avvenne un incontro fondamentale per la sua formazione e crescita professionale: l'amicizia con il collega ticinese, Dottor Augusto Biaggi, fondatore di una scuola per giovani odontoiatri e dell'Associazione Italo-Svizzera “Amici di Brugg” assieme ad un altro luminare dell'odontoiatria del secolo scorso, il Prof. Luigi Castagnola, anch'egli svizzero del Canton Ticino. La frequentazione di colleghi italiani, svizzeri ed europei, tutti con un alto livello specialistico in ambito odontoiatrico e protesico, la condivisione delle conoscenze e delle tecniche avanzate, accrescono in lui l'entusiasmo e la passione per la professione odontoiatrica. Il rapporto di amicizia e stima reciproca che si era





creato all'interno dell'associazione "Amici di Brugg" fecero sì che nostro padre Mario dirigesse per diversi anni l'organizzazione del Congresso annuale degli Amici di Brugg a Rimini. Fu così che, grazie agli eccellenti risultati ottenuti, con migliaia di partecipanti, la nostra città venne eletta sede stabile di questo importante momento di confronto scientifico e scambio di esperienze. Nell'ambulatorio di Palazzo Fabbri siamo arrivati anche noi figli, nell'82 io, rispettivamente nel 1984 e 1985 anche Mauro e Monica, perché ci siamo laureati a pochi anni di differenza l'uno dall'altro". Esordisce così Aldo Merli, il maggiore dei tre fratelli Merli, in una intervista corale che vedrà avvicinarsi diversi membri di questa grande e bella famiglia, che è un orgoglio riminese a livello nazionale e non solo.

"C'è una figura familiare che tutti conoscono e hanno visto nelle occasioni pubbliche, ma anche nella quotidiana attività della Clinica: la Sig.ra Anna" - dice sempre Aldo - "Mia mamma è una figura chiave di tutto il nostro percorso professionale: lo è stata per nostro padre e lo è ancora oggi per noi figli. È sempre stata molto presente e ha incoraggiato e sostenuto la nostra attività nella clinica, sebbene abbia svolto anche la professione di insegnante di inglese e francese nelle scuole medie dei paesini intorno a Morciano. Poi, da pensionata, ha cominciato ad aiutare papà in ambulatorio ed è rimasta sempre al nostro fianco". Tuttora, la Sig.ra Anna, tutti i giorni, è presente in clinica, dove svolge un ruolo di coordinamento, insieme a mia moglie Lorella." - Ancora Aldo riguardo alla Signora Merli: "Mia mamma è una donna che ha una incredibile energia, ma ha anche una saggezza grandissima. Riesce sempre ad essere presente a stimolarci nelle iniziative, senza essere invadente. E non è facile! È una figura di riferimento per tutti noi in

Clinica, anche per il nostro staff". Aggiunge Monica in merito - "Recentemente una nostra dipendente ha dovuto lasciare il lavoro per motivi personali. Al momento del commiato, mi ha colpito lo slancio con cui ha abbracciato la mamma e il modo in cui le ha detto quanto fosse stata importante per lei!"

Nell'85 i dottori Merli si trovano in 4 a lavorare: il papà assieme a tre dei figli.

"Un decennio dopo, negli anni '90, tra noi ed i collaboratori igienisti e odontoiatri, ci siamo trovati ad essere stretti nella sede in centro. Nel progetto della nuova struttura che doveva essere costruita abbiamo colto l'occasione di una nuova sede idonea, dove trasferirci e farci finalmente grandi. Il nostro progetto iniziale prevedeva la costruzione di una clinica dentale, mentre nell'attuale sede abbiamo avuto l'opportunità di creare un ambiente come lo avevamo sempre sognato: con spazi adeguati, luminosi e funzionali al benessere dei pazienti e di noi clinici, con i percorsi giusti all'interno della struttura: al piano terra la chirurgia, al primo piano la conservativa, l'endodonzia, l'ortodonzia e odontoiatria pediatrica. Al secondo piano un reparto dedicato alla prevenzione orale e agli stili di vita; nell'interrato tutte le parti didattiche, le biblioteche e la sala macchine. Abbiamo realizzato questa grande struttura privata con 25 professionisti che operano in 38 studi operativi e due sale chirurgiche, che rappresenta un unicum in Italia."

I tre fratelli, infatti, si sono specializzati in diverse branche della odontoiatria: il Dott. Aldo nella estetica e conservativa e protesi, il dott. Mauro nella chirurgia e la dott.ssa Monica nell'ortodonzia e nell'odontoiatria pediatrica.

Come dicono loro: "Ci siamo divisi i compiti ed è venuto naturale, non è stata una scelta a tavolino, abbiamo

fatto quello per cui eravamo portati”.

La storia va avanti, ecco il capitolo successivo - “Nei primi anni duemila sono arrivati anche alcuni dei nostri figli, le due gemelle figlie di Mauro che si sono laureate per prime, Ilaria e Francesca, poi è arrivata Eugenia che è la figlia di Monica e negli ultimi due anni i figli di Aldo, Pietro e Marco. Fra pochi giorni si laurea anche il figlio maschio di Mauro, Federico, che andrà ad aggiungersi alla grande famiglia. Lo studio di Morciano non è mai stato abbandonato, anzi, lo abbiamo sempre ristrutturato ed è a tutt’oggi una “chicca”. Ci sono quattro postazioni ed è dotato di tutte le migliori tecnologie all’interno. Tutti noi della Clinica ci turniamo garantendo sempre la presenza di qualcuno della famiglia Merli”.

LA CLINICA

“L’interno è stato progettato dallo Studio Cumo Mori Roversi le cui proposte innovative sono state sempre condivise da tutti noi tre fratelli”. Dice Monica: “Venivamo da una situazione logistica molto scomoda, quindi eravamo spesso in difficoltà per mancanza di ambienti. Quando abbiamo avuto a disposizione uno spazio così ampio non ci è sembrato vero! E uno spazio così ampio imponeva la necessità di rendersi protagonista di scelte architettoniche non banali, non potevamo realizzare un progetto “scontato”. Per cui da lì la scelta, ad esempio, di questa scala-scultura al centro dello spazio che colpisse l’occhio sin dall’entrata”.

Aggiunge Aldo “Non volevamo il *cliché* dello studio dentistico ormai demodé con la vasca dei pesci nella sala d’attesa. Avevamo comunque in *nuce* l’idea dell’*Art Clinique*”

ART CLINIQUE

L’ambiente, inaugurato nel 2008, per chi non l’avesse ancora visitato, e il nostro consiglio è di farlo quanto prima, non è certo quello classico di uno studio medico. Il *genius* prevede sin dalla impostazioni originarie la presenza di spazi espositivi per opere d’arte. Sembra più la hall di un aeroporto, un lounge di un grande albergo di lusso, un locale da capitale europea, una business area di New York o Dubai. C’è nella idea di base una idea di “intrattenimento artistico” come lieto passatempo per i pazienti durante i tempi morti dell’attesa. Ci sono opere in esposizione permanente di artisti come Piero Dorazio, Arnaldo Pomodoro “che è nato a Morciano come noi” – dice Aldo – ed ancora Giuseppe Uncini, Achille Perilli come nomi nazionali, ma anche artisti locali come Luca Giovagnoli, Davide Frisoni, Leonardo Blanco, Graziano Spinosi, Mauro Staccioli, il quale ha firmato anche la scultura “Rimini” (così denominata nell’archivio della Fondazione Staccioli) posta in piazzetta Zavagli e data



in comodato gratuito al Comune di Rimini - continua Aldo - “La scultura è stata realizzata, come si dice, in modalità sito-specifica, cioè appositamente studiata e progettata per il luogo di dimora, grazie ad una nostra iniziativa e alla collaborazione dell’amico di sempre Massimo Pulini (già Assessore alla Cultura del Comune di Rimini), finalizzata alla riqualificazione della piazzetta Zavagli

nel progetto più ampio di riqualificazione del centro storico di Rimini.”

MECENATISMO CULTURALE

È evidente che accanto ad una eccellenza professionale, riconosciuta a livello locale e nazionale, esiste in questo milieu anche una eccellenza del comportamento imprenditoriale e una propensione al mecenatismo culturale che si fondono in questo luogo, non come due pezzi giustapposti, ma come un unicum inscindibile che sembra derivare dalla stessa fonte di ispirazione. A questo proposito, il dott. Aldo racconta: “È stato sempre un piacere quello di coltivare l’arte, non è frutto di un progetto a tavolino. Abbiamo desiderato da sempre esporre delle opere e poi ci è venuto naturale pensare a degli spazi espositivi. La prima mostra che abbiamo allestito è stata dedicata nel 2013, allo scultore riminese Elio Morri, caro amico di mio padre, che aveva lo studio proprio di fronte alla casa dei miei genitori in via Tempio Malatestiano e che spesso mio padre andava a trovare. Abbiamo esposto le nostre opere di famiglia e abbiamo esortato i nostri amici a mettere a disposizione le loro. Ne è uscita una bella *personale* che è stata ulteriormente impreziosita dalla edizione di un catalogo importante. La mostra ha avuto un grande successo, non solo tra i nostri pazienti che la hanno tanto apprezzata, ma anche dalla città. In migliaia sono venuti a visitarla!”

Negli anni i Merli hanno cercato di valorizzare artisti locali con esposizioni di Giovagnoli, Frisoni e Blanco e, di recente, per celebrare i dieci anni della Clinica, è stata allestita la mostra del fotografo Giorgio Salvatori “Avanti” dedicata alle porte del Borgo San Giuliano.

Da quest’anno, la famiglia Merli è inoltre sponsor del Teatro Galli e c’è in cantiere una iniziativa culturale, tanto insolita quanto affascinante, riguardante la musica dal vivo. Il progetto è quello di organizzare dei concerti free entry, per 50-100 persone, con la collaborazione di alcune scuole di musica della zona, nella hall dell’Art Clinique. L’idea è corroborata dal fatto che l’acustica è molto buona, come provato durante l’esibizione dei violinisti che hanno suonato dal primo piano, affacciati alla balaustra della scala al centro della hall, durante la *vernice* della mostra fotografica di Salvatori dando una impressione d’insieme molto suggestiva (ndr parola mia che c’ero!).

ECCELLENZA TECNOLOGICA

Nei vari settori di specializzazione, rispettivamente coordinati da ognuno dei tre fratelli, la Clinica è dotata delle più avanzate tecnologie e metodologie. All'interno della Clinica Merli, inoltre, è stata istituita una divisione di ricerca diretta dal Dr Mauro Merli (attualmente docente di Parodontologia al Politecnico delle Marche) che ha ottenuto il riconoscimento dell'idoneità alla ricerca clinica conferita dal Comitato Etico di Area Vasta Romagna e IRST (Istituto Scientifico Romagnolo per lo Studio e la Cura dei Tumori).

Francesca Merli, una delle gemelle figlie di Mauro, laureata nel 2010, si occupa di conservativa, endodonzia e in particolare di protesi estetica, il settore coordinato dallo zio Aldo. "In questi ultimi anni mi sono concentrata sull'estetica dentale, un settore che nella nostra professione sta facendo importanti evoluzioni; grazie a software dedicati siamo in grado di previsualizzare il nuovo sorriso del paziente e realizzare riabilitazioni estetiche con sottilissime faccette in ceramica". Francesca parla poi di alcune tecniche chirurgiche ideate da Mauro: "il babbo ha ideato una tecnica che si chiama "fence technique" nell'ambito della chirurgia ricostruttiva ossea che serve a ricostruire l'osso laddove ci sono delle importanti aree edentule e una altra tecnica "wafer technique" utilizzata nello stesso ambito di intervento".

Ilaria Merli, l'altra gemella figlia di Mauro e sorella di Francesca, si è specializzata in endodonzia e chirurgia endodontica, esegue interventi e procedure minimamente invasive con l'ausilio di un microscopio ottico: "per quanto riguarda il digitale utilizziamo tutta la tecnologia all'avanguardia, come ad esempio fresatori e scanner intraorali di ultima generazione e seguiamo i protocolli operativi che le società scientifiche di riferimento approvano. Inoltre insieme a mia sorella Francesca abbiamo realizzato una scheda di valutazione del profilo di rischio della carie, che prevede l'utilizzo di test batteriologici e salivari, nell'ottica di raggiungere nuovi traguardi nella prevenzione orale."

Per quanto riguarda il digitale, in generale, ha rivoluzionato l'intero settore e siamo ancora agli albori. La Clinica Merli è preparata e già oggi siamo in grado di effettuare sedute uniche "chair side" per la cura di un dente.

Eugenia Raffaelli, figlia di Monica (e dell'editore Raffaelli), lavora con la mamma nel settore specializzato dell'ortodonzia e odontoiatria pediatrica. "Anche nel

nostro ambito il digitale ci ha agevolato tantissimo, basti pensare all'impronta nei bambini, quanto è scomoda e fastidiosa! Invece con lo scanner in un attimo riusciamo a ottenere il modellino dei dentini. Anche gli apparecchi si possono realizzare basandosi sull'impronta digitale e si possono fare progetti più dettagliati e più precisi, minimizzando il disagio del paziente in seduta e con la garanzia di una maggior precisione nella previsione dell'iter terapeutico specifico".

LA FORMAZIONE

Dice Monica: "Ognuno di noi è in formazione permanente tramite la partecipazione a convegni, corsi e conferenze. Oltre a questo abbiamo l'abitudine di fare una nostra formazione interna interdisciplinare, condividendo settimanalmente i nostri rispettivi casi terapeutici durante riunioni ad hoc che consentono la circolazione delle conoscenze nei vari ambiti. Nei confronti dei pazienti, inoltre, vengono organizzati eventi e seminari di approfondimento. Per i bambini, da anni, una volta al mese viene realizzato un incontro con animazioni e giochi didattici che spiegano, con un linguaggio adatto ai bimbi, cosa sono i denti, come sono fatti, cosa sono le carie, quali sono i cibi dannosi e poi...ci si lavano i denti insieme. Vengono, inoltre, realizzati cicli di incontri serali dedicati alle mamme, durante i quali intervengono di volta in volta specialisti come nutrizionisti, logopedisti, pediatri, otorinolaringoiatri, allo scopo di informare le mamme facendole diventare "un po' medici dei propri figli". Al proposito è stato tenuto anche un corso sulla distruzione pediatrica e in generale sul pronto soccorso pediatrico, in collaborazione con l'associazione Salvagente con grande partecipazione di giovani coppie, di nonni e di altre persone che per professione si prendono cura dei nostri bambini."

Non ultimo, il dott. Mauro organizza annualmente un corso di implantologia e chirurgia rivolto agli addetti ai lavori (odontoiatri).

Alle fine di questa lunga intervista abbiamo fatto un "gioco". Ho chiesto ai cinque Merli presenti di condensare in poche significative parole cosa significasse per loro lavorare "in famiglia". Abbiamo fatto un giro di tavolo a partire dalla dott.ssa Monica e il risultato è stato emozionante, quasi commovente. Sono venute fuori parole come orgoglio, squadra, rispetto e responsabilità, senso di protezione, sprone a dare il meglio di sé. In una parola, amore. La favola continua ed è una realtà.



di
Vittorio Pietracci

ADDIO A ROMANO BEDETTI

Piango uno dei colleghi più sinceri e spontanei che abbia mai conosciuto. Fu tra i primi a tendermi la mano quando dall'Umbria arrivai in Romagna.

UN SIGNORE, UN VERO AMICO.



Fu uno dei primi giornalisti, insieme all'adorata Marina Giannini, che conobbi quando per la prima volta misi piede a Rimini. Era la fine del 2000, il mese di ottobre. Evidentemente aveva saputo che presso la redazione de La Voce, allora in via Cairoli a Rimini, dove una volta mi dicevano ci fosse un cinema, era arrivato un nuovo caporedattore. Anzi "il" caporedattore. Perché il sottoscritto, capocronista al Corriere dell'Umbria di Perugia, aveva scelto di rimettersi in gioco in un quotidiano nuovo, giovane e ambizioso accettando la proposta che gli venne fatta e dopo aver conosciuto il direttore Franco Fregni.

Romano mi venne a cercare in redazione poco dopo il mio arrivo in città. Aveva saputo, lui era del mestiere e non gli sfuggiva nulla.

"Salve, sono Romano Bedetti. A lei il mio nome non dirà nulla, ma qui a Rimini mi conoscono tutti. Voglio manifestarle i miei apprezzamenti per la nomina, metterle a disposizione tutto l'aiuto possibile e sperare che tra noi il rapporto possa sempre essere positivo e sincero". Questo, più o meno, mi disse quel giorno.

Mi piacque subito quell'uomo. Non solo per i modi e lo stile da vero signore, ma anche per quel sorriso sincero, per quella vigorosa stretta di mano che mi diede e perché capii poco tempo dopo che era davvero una persona di parola.

Mi telefonava spesso invitandomi a prendere un caffè con lui in centro (all'epoca avevo preso casa in un appartamento di Corso Giovanni XXIII), andavamo a passeggiare in piazza Ferrari e sulla via Gambalunga fino alla piazza Cavour emi raccontava Rimini, la sua Rimini, fatta di calcio, di persone, di spunti, di proposte. Cominciò subito ad offrirmi come collaboratore gratuito (*"non lo faccio per soldi, precisava, per fortuna non ne ho bisogno, ma mi piacerebbe scrivere ancora"*) proponendomi fin da allora una serie incredibile di articoli. Amava la sua città, ma tanto. E in quella parte della sua vita, lui che era un uomo di calcio e di sport, cercava di propormi perle di autentica cultura, dalla Domus all'anfiteatro spaziando per il Museo ed arrivando spesso e volentieri al Duomo.

Non c'è stata una volta, nei nostri incontri, che l'ho visto fuori dal suo abituale stile. Sempre elegantissimo non solo nel vestire, ma nei modi: mi prendeva sottobraccio e, come detto, si andava insieme a fare due passi. Estate ed inverno. Anche di buon mattino aveva già letto La Voce e commentava quello che era uscito sul giornale. Sempre con suggerimenti, gli piaceva farmi sapere qualcosa di più di quello che non era stato scritto e che lui avrebbe voluto che invece fosse stato detto. Mai fuori linea, mai una volta che si sia arrabbiato per qualcosa.

E da allora per anni fino a poco prima che la malattia lo av-

volgesse in una spirale senza fine, Romano c'era sempre. Al telefono, via mail oppure di persona quando poteva. Sempre cordiale, felice, sorridente per natura. Con quel ghigno che gli è rimasto addosso e con quel modo di parlare quasi sottovoce perché così le parole che pronunciava sarebbero rimaste più impresse all'interlocutore. A me, nel caso specifico. Mi parlò anche della sua malattia quando le cose iniziarono a prendere il verso sbagliato. *"Non sto bene – diceva – potrei star via per un po'". C'è qualcosa che non va*

dentro di me". E sussurrando mi soffiava nell'orecchio: *"Non mi è rimasto tanto, purtroppo"*. Io lo prendevo in giro e lui fingeva, ma soffriva. All'improvviso è scomparso, non si è sentito più. Ho saputo della sua situazione complessa e irrimediabile. E quando è arrivata la notizia della sua fine, ho cercato di rimettere insieme i nostri momenti più felici, le domande che mi faceva sulle sue cravatte e sulle sue scarpe, i consigli che mi dava quando sapeva che c'era una notizia importante e complicata da seguire.

Ho citato all'inizio di questo articolo Marina Giannini. Un'altra giornalista storica, apprezzatissima in Riviera, donna di un tatto e di una cortesia raramente rintracciabili. Non so se conosceva Romano, probabilmente sì. Li ho voluti accomunare in questi ricordi perché sono due persone che non si possono dimenticare. Vorrei ritrovarli per un attimo, sedermi insieme a loro al tavolo di un bar e ripassare i nostri trascorsi, il modo con cui ci siamo conosciuti, rivederli sorridere e commentare, avere da loro quella saggezza che solo i professionisti d'esperienza sanno dispensare ai colleghi più giovani. Ma rischio di cadere nel patetico.

E allora, per concludere, ritorno a Romano. Ai suoi devastanti articoli sulla Domus, migliaia e migliaia di caratteri, roba da perderci ore ed ore, la sua rivelazione sul nome del chirurgo (quanto me la fece soffrire...) e l'intransigenza per cui nessuno poteva saperne più di lui sull'argomento.

Se in uno dei nostri caffè gli avessi detto che avrei scritto qualcosa su di lui una volta defunto, mi avrebbe guardato negli occhi in segno di sfida, preoccupato forse temendo chissà quale sprovvisto giudizio. Era così, lui. Temeva che la sua immagine, pulita, schietta e piacevole venisse in qualche modo offuscata da qualche ombra. Si faceva dei problemi che in realtà non esistevano.

Io ho conosciuto Romano nella parte finale della sua vita. Ciò che ho letto da colleghi, suoi amici, mi hanno rinfrescato il ricordo di quello che lui mi diceva di sé. Di quello che faceva da giovane, di come il giornalista era diventato il suo lavoro al pari di quello in banca e che mai e poi mai avrebbe smesso di scrivere. Glielo ha impedito solo la malattia, perché sono certo che fino all'ultimo questo incredibile personaggio avrebbe continuato ad intasarmi la mail con i suoi racconti, le sue storie, i suoi personaggi.

Chapeau, Romano. Davvero. Ti sono grato per sempre dell'amicizia che mi hai donato. Mi mancherai, un sacco.



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 Verrucchio
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

CLAUDIA CANGINI

la vita di una consulente finanziaria

La donna tiene in piedi tre angoli di una stanza e l'uomo uno, diceva mia nonna. Propri così. Claudia ne è la conferma. Claudia corre tutto il giorno tra i mille impegni di vita: dalla famiglia al lavoro. Lei è figlia, sorella, moglie, amica mamma e consulente finanziario. Fa tutto con estrema passione ed entusiasmo, ma soprattutto è sempre sorridente. Quando l'ho conosciuta quasi per caso a un evento mattutino dove come consulente finanziario offriva il caffè ai presenti per promuovere la banca e i suoi servizi, la prima cosa che mi ha colpito di Claudia è stata quest'affabilità, vera e sincera. Parafrasando Pirandello lei è un volto in un mare di maschere.

Nata nelle colline del Cesenate una quarantina di anni fa, è nel mondo delle banche da sempre. E non solo, ha sposato un bancario! Si potrebbe dire: la banca, un affare di famiglia! La conosco da quasi 3 anni e in questo periodo abbiamo parlato veramente di tantissime cose, condiviso gioie e dolori, provando diete, sempre iniziate e mai finite, perché entrambe pensiamo che la tavola sia uno dei piaceri della vita. Quindi sforzi sopra umani, pranzi fatti di gallette integrali e prosciutto, beveroni e poi, va beh, un aperitivo, una cena e si torna a capo. Sembra il gioco dell'oca. Ma l'importante è sorridere alla vita.

I suoi colleghi mi racconta, sono colleghi ma anche compagni di vita, perché si fa squadra e ci si aiuta.

Claudia ha una bimba di otto anni, Camilla, una principessa con la passione del ballo (studia danza classica) che è bravissima a scuola, studiosa, molto brava a disegnare e a scrivere poesie. Ne ho lette alcune, sono profonde e dolci come Camilla. Camilla ama cucinare, con la mamma e spesso fanno sushi, o torte, poi con l'arrivo a casa del Manuale di Nonna Papera: ora la cucina è d'obbligo.

Sia a lei sia al marito piace la moda. Il suo colore è il nero; un po' perché in banca è un must, un po' perché "sfila". Le scarpe rigorosamente con il tacco. Le scarpe e le borse: la sua passione, anche se finisce per inciampare con un paio di sandali rasoterra. Ama il colore rosso e il viola, ascolta la musica pop e il rock. Vivrebbe a New York se non in Italia e gestirebbe un ristorante anziché patrimoni. Il lavoro per lei è realizzazione professionale, e sappiamo il lavoro da dignità alla persona. Ha sempre lavorato in Banca dopo la laurea in economia, ed è stata una delle più giovani direttrici della Romagna. Le ho chiesto perché



da direttrice di banca a stipendio, ha voluto passare a consulente bancario a partita iva.

La risposta è stata quella che mi aspettavo da una peperina come lei. Come consulente bancario puoi realizzare dei tuoi obiettivi professionali, puoi gestire il tuo tempo e la relazione con i clienti. In Mediolanum il merito del professionista capace è riconosciuto e valorizzato. L'impegno è tanto, la congiuntura economica italiana e mondiale non aiuta. I clienti o i possibili tali sono sempre pieni di dubbi, domande e paure e il ruolo del consulente finanziario è quello di afferrarli per mano: guidarli e consigliarli su come investire i propri risparmi, pochi o tanti che siano in base al loro profilo di rischio. Claudia è sempre disponibile per i clienti, fisicamente e telefonicamente; sorride anche al telefono perché sostiene che dall'altra parte si vede. Mentre mi risponde, squilla il telefono: ed è un cliente.

Arriva una mail ed è una pratica da smistare. Whatsup: un collega. Sempre indaffarata appuntando tutto sull'agenda, piena di note e appuntamenti. Le chiedo qualche notizia sulla figura consulente finanziario. Per lei il consulente finanziario è chi affianca la famiglia ed è riferimento personale che conosce i progetti e guida i clienti nella realizzazione dei loro sogni e obiettivi. Ha scelto di lavorare con Mediolanum perché in Mediolanum ci sono valori difficili da trovare altrove. L'idea di Banca costruita intorno a te nasce da un incontro tra il fondatore, Ennio Doris, e un artigiano che, nel consegnare il proprio denaro in gestione, confessa che la sua famiglia non può permettersi che lui si ammali. Da questo episodio Doris comprende che le esigenze dei clienti vanno messe al centro e che i servizi assicurativi, bancari e

finanziari ne sono al servizio. Ancora oggi Banca Mediolanum vuole portare la massima attenzione, dove l'attenzione massima è dovuta, ovvero la famiglia. Il cliente dovrebbe scegliere Mediolanum come banca per valori, solidità patrimoniale, serietà, efficienza, approccio innovativo.

Banca Mediolanum è un modello di banca concreta e vincente, siamo primi in Italia nella soddisfazione del cliente e per solidità. Parliamo, parliamo, ridiamo, ridiamo, non smetteremo mai, ma il tempo passa e per Claudia è ora di andare a casa da Camilla, io rimango a riordinare gli appunti e m'immagino seduta sulla poltrona rossa di Banca Mediolanum.



AGO ATELIER RICCIONE

info@agoriccione.com [model Erika Albonetti photo Federica Bernardi]

ALBERTO ZACCHERONI

il grande "ZAC"

Da Meldola dove è nato, il giovane Alberto si ritrovò a Cesenatico...

Il padre voleva che quel ragazzo ereditasse assolutamente quel piccolo albergo, a cui aveva dato il nome di "Ambrosiana" e diventasse un... albergatore. Nel frattempo doveva giocare a calcio...

Il "fatal destino" gli stroncò la carriera da calciatore, giocò come terzino nelle giovanili del Cesenatico e del Bologna pochi anni, a causa di una malattia polmonare contratta nel 1970 che gli impedì di allenarsi e di "stare sul pezzo" per due anni.

Il babbo del giovane "Zac" era un grandissimo tifoso dell'Inter.

"Tanto che il mio papà voleva chiamare a tutti i costi quella pensioncina "Internazionale" - spiega il tecnico pluridecorato - ma c'erano già altre strutture che portavano quel nome, come l'Internazionale di Giorgio Ghezzi, così decidemmo per "Ambrosiana" con sempre l'Inter degli anni 30 nel cuore".

Passano gli anni, "Zac" diventa grande, diventa pure un grande allenatore. Ed eccolo lì ancora il destino a metterci sempre lo zampino. Il "mister" nella sua vita è uno che vince praticamente tutto nel gioco del pallone, ma quello scudetto sulla panchina dell'Inter tanto amata da papà, il tecnico di Meldola non lo avvicinerà mai perchè il tricolore Alberto allenatore se lo cuce sul petto guidando gli odiati cugini del Milan e proprio nell'anno del centenario del "diavolo" (1998-1999). Una storia davvero eccezionale per questo uomo, classe 1953, che ha cambiato in parte la storia del nostro calcio, grazie al suo modulo tutto a trazione anteriore, oggi adottato in Italia da un altro vincente: Giampiero Gasperini. Mentre parliamo con Zaccheroni all'ombra del suo "Marè", stupendo stabilimento balneare, realizzato sulla spiaggia di Cesenatico il mister ci spiega che...

"Il calcio ha condizionato sempre la mia vita... se guardi le mie foto da bambino mi vedi sempre con la palla in mano. È una passione che mi ha trasmesso papà, che come



abbiamo già detto era un grande tifoso nerazzurro. Tornando alla pensione Ambrosiana l'ho chiusa quando ho cominciato ad allenare sul serio: mio padre era scontento. Ma io ero arrivato ad un certo livello, ed ho proseguito sulla strada del pallone. Oggi al posto di quella struttura ho costruito casa mia".

È andata bene così, anche il calcio italiano ha guadagnato qualcosa con Zaccheroni allenatore...

"È stato un azzardo. In campo sono uno che ha sempre fatto cose da pazzi...quando ho dovuto cambiare lavoro ci ho pensato molto...È stato un azzardo molto grosso. Ringrazio mia moglie che mi ha guidato nella decisione e ha condiviso con me questo percorso".

Il viaggio parte così...

"Sì, dalla sicurezza dello stipendio da albergatore e il post lavoro da allenatore mi ritrovo a Venezia a prendere le redini della squadra di Zamparini, che è un presidente che cambia minimo 3 allenatore a stagione. Ma pregando tanto andò benissimo e fu un lancio perfetto verso Bologna e la cadetteria".



Qual è stato il tuo capovaloro calcistico, in questa ascesa fino alle vittorie in Asia?

“Gestire bene i giocatori, avere fortuna (che non è un goal segnato al 90’), ma capitare nel posto giusto al momento giusto... questa è la vera “dea bendata” che fa girare per un mister. Non avere troppi infortuni nello stesso tempo. Superare la domenica in cui stanno per esonerarti con una bella vittoria. I giocatori sono molto sensibili e osservano ogni cosa, ogni movimento e ogni parola che dici”.

Sei stato un allenatore con la valigia tra i più vincenti. Anche in Asia.

“Per vincere è necessario innovare. Alle mie squadre ho sempre chiesto di essere innovative e non mi sono mai legato troppo a lungo ai sistemi di gioco. Ho sempre cercato giocatori funzionali con talento e molta voglia di esserci. Esserci sempre non ogni tanto. Ragazzi forti tecnicamente in gamba e presenti. In Giappone, alla mia prima straordinaria esperienza lontano da casa, ho fatto questo. I nipponici mi ricordano con tanto affetto. Sono stato invitato a Londra una settimana orsono, alla presentazione di una mostra sui Manga molto importante. Al termine della presentazione, una signora del pubblico mi è venuta a chiedere un autografo per il figlio.



Quando ho chiesto il nome del ragazzo la madre che era giapponese, ha spiegato che dovevo scrivere “Zak”. Praticamente aveva chiamato il suo primogenito con il mio diminutivo. Ci siamo abbracciati ed io mi sono commosso. Questo significa aver lavorato bene in un posto ed essere davvero ricordati nel profondo dell’anima come persona ha un grande valore”.

Il ricordo calcistico e personale da “libro cuore” più bello in Italia?

“Sono rimasto molto affezionato a tre giocatori che mi sono ritrovato al Milan appena giunto: Maldini, Albertini e Costacurta. Io arrivavo dall’Udinese reduce da un quinto e terzo posto con i friulani. Trovavo un Milan che si era posizionato nella precedenti stagioni 11° con Sacchi e 10° con Capello. I giocatori gli stessi, anche se con qualche primavera in più addosso, ma era il Milan come squadra ad essere giù di giri, perché gli allenatori non erano assolutamente da mettere in discussione. Quando parlai con loro la prima mattina e spiegai le mie idee di calcio, i ragazzi mi chiesero di poter dimostrare in 6 settimane che quello che proponevo a livello tattico e di applicazione avrebbe contribuito a migliorare tutto e tutti. I giocatori mi spiegarono che volevano tornare a vincere e a fare le Coppe. Sotto il sole cocente di agosto,

in ritiro, lavorammo davvero tanto. Alla fine delle 6 settimane chiamai il gruppo e domandai loro cosa intendessero fare. La risposta fu istantanea. Tutti esclamarono: Noi le veniamo dietro mister, siamo con lei, vogliamo provarci. Da quel giorno nacque il Milan dello scudetto centenario”.

Bella soddisfazione

“Certo. Vedere i senatori tirare il gruppo davanti ai più giovani era davvero una grande soddisfazione. Poi in quel Milan tanti ragazzi funzionali, ottimi giovani come Sala, Guglielminpietro, Abbiati in porta, Helveg, il giovane Ambrosini (che arrivava dal Vicenza), correvano da pazzi, agognavano il posto da titolari, l’occasione della vita. Quel bel mix ci ha permesso di arrivare al testa a testa a sette giornate dalla fine con la Lazio e alla fine di spuntarla. Diventammo campioni d’Italia. Il sogno era diventato realtà”.

Come vedi i grandi cambiamenti sulle panchine di quasi tutta Italia di questo 2019?

“Inizialmente di una moglie o fidanzata vedi solo pregi. Del resto sei innamorato. Passa il tempo, cominci a vedere pregi e difetti. Dopo tanti anni magari ti restano visibili solo difetti. Così accade nel calcio tra dirigenti, addetti ai lavori, tifosi e allenatori. Tutti cercano il tecnico, l’allenatore perfetto che non esiste nella realtà. Quindi se i risultati languono o si è stato troppo a lungo in un posto si cambia...e via!! Ma realmente anche noi professionisti abbiamo necessità di cambiare, di emozionarci nuovamente, avere e cercare nuovi stimoli. Il bello del calcio e della vita è proprio questo: tornare ad emozionarci attraverso nuove esperienze”.

Dopo tutti questi “amarcord di successo” cosa farà da grande Alberto Zaccheroni?

“Ho cominciato 40 anni fa questo viaggio. Sono partito dai pulcini e sono arrivato... lasciamo stare. Il calcio è la mia grande passione, ma oggi voglio godermi anche la famiglia. Sono salito di categoria perché ho vinto, ho dovuto sempre vincere: non perché ero simpatico ai presidenti. Ma oggi voglio dedicare anche il tempo, che non ho avuto in precedenza, alla mia famiglia. In questo girare l’Italia e il mondo loro mi sono mancati tanto”.

Forse stavolta Zac è tornato definitivamente a casa? Chissà.



| CARRIERA DA ALLENATORE | |
|------------------------|---------------------|
| 1983-1985 | Cesenatico |
| 1985-1987 | Riccione |
| 1987-1988 | San Lazzaro |
| 1988-1990 | Baracca Lugo |
| 1990-1993 | Venezia |
| 1993 | Bologna |
| 1994-1995 | Cosenza |
| 1995-1998 | Udinese |
| 1998-2001 | Milan |
| 2001-2002 | Lazio |
| 2003-2004 | Inter |
| 2006-2007 | Torino |
| 2010 | Juventus |
| 2010-2014 | Giappone |
| 2016 | Beijing Guoan |
| 2017-2019 | Emirati Arabi Uniti |



GALVANINA®



CENT'ANNI
DI PURO GUSTO
ITALIANO!

di
Cristina Barnard

LUCA IOLI

Avanti con fiducia

Il neo presidente di Riminiterme ci viene incontro sorridendo negli spazi affollati di gente della struttura termale e già dall'accogliente stretta di mano traspira una persona di buona volontà. O come si definisce lui stesso "una brava persona".

Da poche settimane eletto presidente di Riminiterme dopo 6 anni da vice presidente della stessa struttura. Come lo vive?

"Non mi aspettavo questa nomina ma sono ben felice di vedere che è stata premiata la continuità. Io e tutta la squadra guardiamo positivamente al futuro di questo luogo che è un unicum dal potenziale enorme. La mission è quella di restituire alla città due suoi

beni preziosi, Novarese e strutture del Talassoterapico, e tutelare l'attività economica dell'azienda Riminiterme che, sottolinea, sviluppa presenze con ricaduta positiva sul turismo.

Non dimentichiamo che la talassoterapia sulla costa romagnola gode di una tradizione secolare. A Riminiterme si possono utilizzare tutto l'anno sia le acque che sgorgano da una sorgente a pochi metri del nostro stabilimento classificate salso-bromo iodiche che curano diverse patologie, sia le 5 piscine termali con acque tra 29/34 gradi alimentate con acqua di mare".

Ripercorriamo la vicenda che vede nel settembre 2018, terme e colonia tornare al Comune di Rimini.

"Con l'emiliana Coopsette, che l'aveva acquisita nel 2005, in liquidazione coatta amministrativa a seguito del fallimento nel periodo della grande crisi edilizia di mercato, questa struttura non poteva di certo immaginare uno sviluppo. Il Comune di Rimini, per scelta obbligata ed in modo devo dire coraggioso e strategico, inizia nel 2014 un lungo arbitrato che ha portato al recupero delle quote di maggioranza pari al 77,67% oltre al 5% già in possesso di Rimini Holding Spa. Oggi possiamo dire che Riminiterme ha la possibilità di pensare al suo futuro.

Ma la piena possibilità di riprogettare questo scenario futuro incontra una problematica. Mentre la Colonia Novarese, imponente esempio di architettura razionalista costruita in cemento armato nel periodo 1933-34, è di proprietà del Comune, la struttura del vecchio talassoterapico è in concessione demaniale fino al 2031".

Questo cosa comporta?

"La necessità di muoversi a passaggi. In funzione di quello



che sarà il risultato del primo, attueremo il secondo. Il primo step, in accordo con il sindaco Gnassi e l'assessore Brasini che è il referente per le partecipate, è quello di capire col Demanio Regionale se si può intraprendere un percorso comune. Auspicando una soluzione in capo a 6 mesi, un anno, chiederemo un bando congiunto che preveda l'allungamento della concessione ed il conferimento da parte del Comune di Rimini della Novarese. Questo vorrebbe dire mettere mano ad un fantastico progetto unico. Permetterebbe di immaginare una realtà veramente importante in un luogo di grande pregio che funge da cerniera tra Rimini e Riccione".

Quella che definite 'la metropoli costiera'.

"Esattamente. Superando i confini anche mentali dei singoli comuni, vedremmo la realizzazione di una vasta area inserita in un contesto ottimale con davanti il mare, dietro la metropolitana e vicino l'aeroporto internazionale. Un nuovo volano turistico per l'economia di tutta la nostra costa inserito in uno spazio grandissimo. Solo la Colonia Novarese conta 9000 mq di costruzioni e con il verde circostante arriva a 40mila mq".

In caso contrario?

"Se non si dovesse sbloccare la questione demaniale faremo un bando d'area e andremo avanti con la Novarese. Abbiamo coinvolto due soggetti importantissimi coi quali è stato sviluppato un Protocollo d'Intesa ad ampio raggio. L'AUSL Romagna per l'attività di prevenzione ed altre funzioni sulla salute e l'Università di Bologna e Rimini per le discipline sulla qualità della vita e le scienze motorie".

Vogliamo pensare che le autorità preposte si rendano conto del grandissimo valore delle strutture e della loro potenzialità.

"Lo auspichiamo veramente. Noi stiamo continuando a fare la nostra parte. Riminiterme è una complesso con 120 dipendenti che produce utile e ha dentro molte competenze. Abbiamo chiuso il 2018 con un fatturato di 4 milioni di euro ed un utile netto di 50mila euro. Il nostro impegno sarà rivolto anche in futuro a non depauperare. Tenga conto che il sistema termale generale soffre nelle sue espressioni classiche tradizionali, veda Salsomaggiore, Chianciano, Montecatini.

In controtendenza le nostre Terme sono in crescita gra-

zie anche alla destinazione vacanziera che aiuta. Ogni anno abbiamo una media di 25mila fruitori di servizi con il 50% costituito da turisti. Tempo addietro il sistema termale era assistito, con le cure termali aggiunte ai giorni di ferie. Oggi sono inserite all'interno delle ferie e Rimini è considerata una meta di preferenza”.

Quali sono i vostri punti di forza?

La location legata al mare con la talassoterapia, la qualità medio-alta e molto specializzata dei nostri servizi, il settore della riabilitazione che funziona molto bene.

Gestiamo una società sana, completa e competitiva nelle sue offerte e qualora dovessimo dialogare con privati, lo riteniamo un valore aggiunto. Faremo di tutto per mantenerci concorrenziali innovando e alzando continuamente l'asticella dell'eccellenza, anche aprendo ad altri settori legati al mondo termale come il wellness e la cura della persona.

Noi riminesi abbiamo uno spirito anarcoide ma quando si tratta di accorparci e di fare squadra per un progetto comune, tiriamo fuori le nostre grandi capacità ed il senso di appartenenza al territorio.

Ci ha convinto Mr Ioli, riminese nostrano, gloria del



Luca Ioli con la figlia Greta

basket locale classe 1962, ipotizzando la 'vittoria della volontà' per la bella realtà di Riminiterme.

D'altro canto lui ha fatto parte "dei ragazzi che fecero l'impresa" quell'8 aprile 1984, data storica quando con 18 pullman di tifosi al seguito, la Marr Rimini dopo la vittoria sull'American Eagle di Vigevano, fu promossa in Serie A1, per la prima volta nella storia del basket riminese.

Anche ricoprendo ruoli importanti nel contesto locale, da assessore al Turismo e allo Sport nella legislatura 1995-99, più recentemente responsabile marketing e comunicazione

al CNA di Rimini, esperto enogastronomico per diletto e passione, ha mantenuto la tenacia, la correttezza nell'agire e l'energia nel fare, propri della disciplina sportiva.

Nella vita ama mantenere un basso e riservato profilo tant'è che l'amatissima figlia ventenne Greta, universitaria generazione terzo millennio, dice che il suo modo di usare i social come Facebook non è molto 'popolar'. Ma lui ribatte che gli piace usarlo per leggere, pensare ed essere amico di chi conosce intervenendo il minimo necessario. Perché gli hanno insegnato che 'il bel tacer non fu mai scritto'."

Parole sacre Mr Ioli. Grazie e buon lavoro.



LELLA AURELIA FATTORI

Nessun sognatore è troppo piccolo, nessun sogno è troppo grande

Alla destra del Porto di Rimini, a pochi metri dal Club Nautico, sulla sinistra, là dove c'era un tempo il Circolo Velico con i suoi Fly Junior tirati a lucido, per tutti quelli che volevano imparare ad andare in barca, ora c'è il punto vendita Mulazzani Trading Company gestito da Lella Aurelia Fattori, conosciuta da tutti come Lella, che in orari d'ufficio è addetta alla vendita imbarcazioni.

Dopo un lunghissimo inverno è scoppiata l'estate, fa caldo e lei è lì nel piccolo ufficio che mi aspetta seduta alla scrivania circondata da poster con grandi yacht svettanti sull'onda, e a pensarci bene è la persona giusta per fare quel lavoro: bionda, occhi azzurri, un fisico abbronzato e asciutto, abituata ad attività sportive, ti accoglie con raffinata semplicità e subito all'occorrenza ti offre un caffè.

Ma mi attrae qualcosa d'altro, che prende forma man mano che racconta di sé, è qualcosa nell'espressione del viso che le conferisce un *appeal* innato: il suo *aplomb* naturale svela un piglio caratteriale fatto di concretezza e determinazione. Due qualità indispensabili per l'esperienza che ha vissuto recentemente con la sua amica Rossanna (Roxi) Carnevale, con la quale un bel dì si è messa in testa, di voler intraprendere il Cammino di Santiago di Compostela.

Com'è nata la voglia di questa avventura?

«È nata alcuni anni fa facendo delle chiacchiere fra amici. Qualcuno aveva fatto l'esperienza del *Camino* ed ero affascinata da quei racconti, da quel camminare incondizionato, con soste in libertà per mangiare o riposare. Mi facevano ricordare le uscite a cavallo con il mio ex marito che duravano due o tre giorni, a volte anche una settimana, attraverso luoghi incontaminati in cui ci si fermava a dormire dove capitava.

Mi era piaciuto tantissimo e pensavo fosse la stessa cosa. Immaginavo che sarebbe stata un'esperienza bellissima, ma mi chiedevo con chi l'avrei potuta fare. Poi, come sempre succede, quando meno ci pensi e te l'aspetti, un'amica aveva già organizzato l'itinerario e parlandomi dei particolari del viaggio mi sono detta:



perché non mettermi alla prova?»

So che fai molta attività sportiva, per cui la domanda sorge spontanea: per questo viaggio ti sei sottoposta a un allenamento particolare?

«Ho fondato lo Sci Club di Rimini e in inverno organizzo delle settimane bianche per famiglie, single, appassionati della montagna che mi permettono di sciare più di una volta all'anno, nei fine settimana vado in bicicletta e quasi ogni giorno

cammino. Ma in prossimità del viaggio, tre mesi prima, avevo pianificato una tabella di marcia *ad personam* che comprendeva dei trekking verso le nostre colline, per allenarmi in salite e discese, e alcuni percorsi pianeggianti, come ad esempio dal grattacielo di Rimini a quello di Cesenatico per un totale di 40 km. Inoltre tutte le mattine presto, prima di andare al lavoro, praticavo almeno un'ora e mezzo di marcia veloce. È stato fondamentale verificare la mia resistenza fisica, perché durante il cammino non ci si può permettere di avere male ai piedi e di combattere per tutto il viaggio con le vesciche. Inoltre un altro elemento sostanziale di non poca importanza era lo zaino. Vuoi mettere camminare e per di più con lo zaino in spalla?

Direi che fa la differenza, e durante l'allenamento ho messo in pratica tutti gli accorgimenti suggeriti dalle guide. Lo zaino come prima cosa dev'essere leggero e ridotto all'osso. Nel sito comunque si trovano le raccomandazioni più diffuse, lo zaino non deve superare più della metà del suo peso, massimo 7 kg. Durante i trekking abbiamo fatto molte prove con lo zaino e ci siamo rese conto che dovevamo razionalizzare al massimo i nostri effetti personali. Così io e Roxi siamo partite con l'essenziale. Io avevo solo due cambi sportivi, due piccoli asciugamani, un paio di scarpe in più oltre a quelle nei piedi, niente rossetto o rimmel. E non ho sbagliato niente, né come attrezzatura e nemmeno come carico.»

Ecco vedi che avevo ragione a dire che sei una persona concreta e determinata? E una persona come te,

con queste caratteristiche, con quali intenzioni spirituali ha intrapreso il Cammino di Santiago di Compostela?

«Forse proprio per le caratteristiche che hai individuato di me, le cose che mi hanno fatto decidere di partire per il Cammino sono state *in primis* l'entusiasmo e l'energia della Roxi che aveva già le idee chiare sul viaggio, poi secondariamente è scattata quella voglia di mettermi alla prova con i miei limiti e le mie fragilità. Sono partita che non avevo proprio idea di che cosa avrei trovato e come mi sarei sentita. Siamo partite da **O Cebreiro** verso **Triacastela**, un tratto in salita e discesa tra neve e nebbia.

Abbiamo faticato molto e appena arrivate tutti gli ostelli erano pieni, ci avevano detto di non prenotare e invece era necessario. Impietositi ci hanno trovato due posti in un ostello un po' più decentrato, si trattava di una camera con due letti a castello a tre posti, per un totale di sei donne di cui una che per tutta la notte ha russato. Ecco, di spirituale in quella prima giornata non c'era niente se non la consapevolezza di aver fatto una notte in bianco, e di volere al più presto una stanza per due con bagno, magari in un hotel.

Direi che questo viaggio non l'ho intrapreso cercando chissà quale spiritualità anzi, il Cammino me l'aspettavo un po' come Lourdes, affollato di pellegrini, ferventi religiosi, arrivati fin lì per chiedere la grazia al Santo Santiago di Compostela. Invece mi sono dovuta ricredere, c'erano tanti giovani, di ogni nazionalità, luogo, religione, cultura mi facevano pensare ad altro, ad esempio al fatto che siamo tutti cittadini del mondo e che quando ci incontriamo altrove siamo tutti uguali, non esistono razze, lingue diverse, colore della pelle. Ho sentito una sorta di fratellanza che ho vissuto con emozione.»

So di persone che dopo questa esperienza non sono più le stesse, tornano alla propria dimora più serene mentre altre tornano stravolte. Possiamo dire che è un cammino terapeutico?

«Per il carattere che mi ritrovo, non mi sento di dire che questa esperienza mi ha stravolto più di tanto. Mentre non posso negare di avere incontrato una ragazza di ventisette anni di un paesino vicino a Sassuolo, tutta timida e introversa, che a fine percorso era stravolta, mentre al contrario una ragazza di Modena, con un altro tem-



peramento, più estroversa e comunicativa era tranquilla e soddisfatta. Comunque, io dico che se capita di stravolgersi, viene da chiedersi, che cosa facevi prima? Il Cammino mette insieme diverse geografie e storie diverse e chi viene da situazioni più problematiche o emarginate, difficili, in un primo momento fa fatica ad aprirsi. E noi, anche se può sembrare scontato, in quanto "romagnole", non abbiamo avuto nessun problema, più di una volta negli ostelli dove ci fermavamo per dormire, ci è capitato di organizzare una carbonara.

Quello che trovi man mano forse è una spiritualità interiore. Hai tutto il tempo di curarla e "curarti", ma dipende da dove inizia il percorso, noi ad esempio avevamo preventivato di partire da **O Cebreiro** di proseguire per **Triacastela**, poi **Sarria**, **Portomarin**, **Palas de Rei**, **Melide**, **Aurà**, **O Pedronzo** e infine la **Cattedrale di Santiago di Compostela**, per un totale di 170 km.

Ne avevamo molto di tempo per pensare interiormente alla nostra anima, a tutto l'universo, o semplicemente ai problemi di casa ma venivamo spesso interrotte dai piccoli bar che incontravamo sul cammino. Posticini tipici ricavati dalle stalle per fare business e che ti offrivano solo prodotti locali.

Poi c'è da dire che la cosa a cui tenevamo di più, ma non solo noi, un po' tutti i camminatori, erano i piedi. Il primo pensiero era per loro, ci raccomandavamo di mettere le creme, le calze giuste, scarpe comode ma la prima cosa appena riuscivamo ad arrivare in uno di quei baretto improvvisati, era togliere le scarpe e massaggiarci i piedi.»

E che cosa si prova quando si arriva alla tappa finale, e alla fine alla Cattedrale di Santiago di Compostela?

«Si prova una grande stanchezza ma anche una grande emozione. La tensione finalmente si allenta, sai che l'avventura è finita ma che tutto il tuo allenamento perseguito con sacrificio e passione ti ha gratificato e aiutato a superare le fatiche.

Per me è stata una bella sfida, mi sono messa in gioco e credo a questo punto che le parole, che tra l'altro ho messo sul mio profilo fb, rappresentino perfettamente il mio pensiero: **"Nessun sognatore è troppo piccolo, nessun sogno è troppo grande"**»



*L'Arca di Pinocchio ormeggia in Augeo Art Space**Gli animali protagonisti nelle opere d'arte di*
FILIPPO SASSÒLI*Il burattino più celebre del pianeta entra in punta di piedi nei nobili spazi di Palazzo Spina con una grande "prima" per Rimini*

È dedicata agli animali che incontrano Pinocchio nelle sue avventure la mostra ospitata dall'otto giugno al sei luglio a Rimini in Augeo Art Space. "L'Arca di Pinocchio. Disegni di Filippo Sassòli 2009-2019", è il titolo dell'esposizione che raccoglie trentacinque disegni divisi in due formati: il più grande dedicato agli "animali personaggi" e il più piccolo agli "animali comparse", ovvero a quelli definiti dallo stesso Sassòli "senza nome proprio, in minuscolo e non dialoganti".

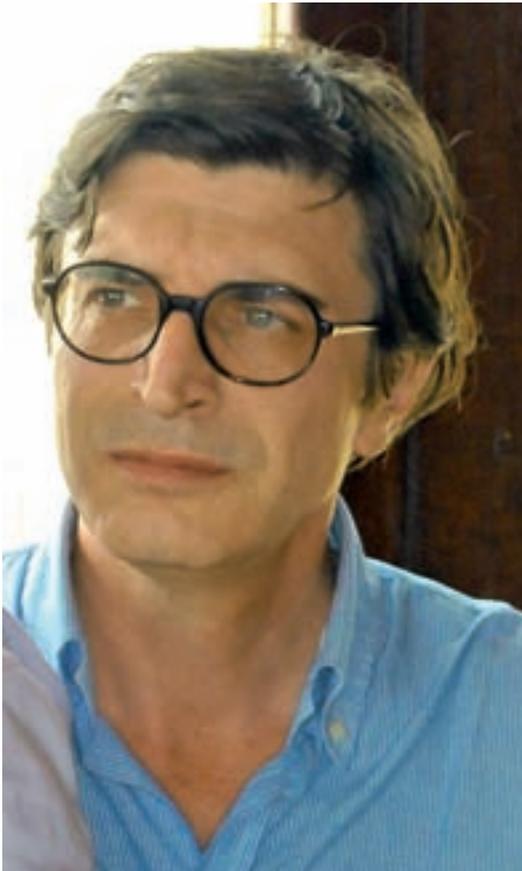
Non solo il Gatto la Volpe il Pescicane (la balena che non lo era) e il Grillo Parlante, dunque, ma anche il pulcino, la civetta e il corvo, i cani, le quattro faine, i topini, i ciuchini e altri ancora.

I disegni non sono illustrazioni di commento al testo di Collodi, ma frutto, dichiara l'autore, di una "precisa scelta di riproporre gli animali nella loro vivida concretezza, senza l'aggiunta di nessun particolare attributo che ne snaturi l'essenza, cercando di porre in risalto il loro personale incontro con Pinocchio. Non manca un tocco d'ironia, peculiarità espressiva di tutta l'opera di Sassòli". Sergio Antolini, fondatore di Augeo dichiara: "È un grande privilegio per Augeo e per il territorio: questa straordinaria mostra è per la prima volta esposta in uno spazio non museale".

All'edizione riminese, infatti, farà seguito quella romana prevista per l'autunno, presso le sale del Museo dell'Istituto Centrale per la Grafica, alla Fontana di Trevi. "L'Arca di Pinocchio" è aperta al pubblico a ingresso gratuito dall'otto giugno al sei luglio. Una grande opportunità per ammirare un artista sensibile, che con umiltà e una grinta straordinaria ha elaborato una tecnica sorprendente, idonea a tradurre in segno la poesia del testo.

Come definisce il "suo" Burattino?

È un noir. Prevalgono le oscurità, i notturni, le ombre profonde e la penombra. E poi qualche squarcio di luce, qualche volta. Con la scelta del bianco e nero a inseguire



il disegnare dello scrittore, ho voluto anche sottolineare il ritorno alle origini, cioè risalire al tempo della nascita editoriale del libro.

Quando è iniziata la "sua" avventura di Pinocchio?

Rileggendo la prima edizione del 1883, quella in volume, un giorno mi accorsi che qualcosa mi aveva fatto nascere un sentimento di ribellione. Mi resi conto di quante incrostazioni, alterazioni e variazioni si erano sedimentate innanzitutto nella mia memoria - ma chissà in quante altre! -, prodotte da versioni adattate, da illustrazioni snaturanti, da interpretazioni in film e cartoni animati che hanno abbandonato le caratteristiche originali della storia. Insomma un desiderio di libertà, di pulizia, di ritorno al testo autentico! Così sono tornati alla luce personaggi dimenticati o nascosti, come un merlo bianco o un pappagallo,

una bella marmottina o un grosso colombo, una lucciola o un'anguilla, un pulcino o un delfino...

Collodi non ha mai abbigliato il grillo-parlante, la volpe e il gatto, i tre dottori. Leggendo con attenzione scopri che nel racconto il protagonismo di molti animali è indicato meticolosamente dalla presenza delle maiuscole quando lo scrittore li cita (*la Volpe e il Gatto, una grossa Lumaca* ecc.), dalla precisazione del nome proprio (i cani *Medoro, Melampo e Alidoro*, il Pesce-cane *Attila dei pesci e dei pescatori*) o dal dialogare con Pinocchio (il Pulcino, il giudice scimmione della razza dei Gorilla, la Lucciola, il Tonno...). E scopri che gli animali privi di nome, non dialoganti col burattino, e citati senza maiuscola sono chiaramente personaggi non-protagonisti, con ruolo di comparse.

Che ruolo ha Pinocchio in questa sua narrazione pittorica?

Non ho voluto illustrare la storia ed ho tralasciato deliberatamente l'immagine di Pinocchio che, quando è presente, rimane in secondo piano o è raffigurato par-

zialmente. Per ogni ritratto ho preso in considerazione il momento della prima apparizione dell'animale nella narrazione, accompagnandolo sempre con l'iscrizione del brano di riferimento del testo. Alcuni sono presenti in più occasioni, mentre molti si affacciano una volta sola.

Quando ha inizio questa “avventura”?

Iniziai a disegnare nel 2005 lo *Zoo di Pinocchio* (esposto nel 2009 al Museo Boncompagni Ludovisi di Roma, al Museo Primo Conti di Fiesole, nel 2012 al Museo Luzzati di Genova) che, con i nuovi disegni degli animali non protagonisti (in formato più piccolo) e il titolo *Una zoografia per Pinocchio*, è stato recentemente in mostra a Pisa (Museo della Grafica, marzo-maggio 2019), in convenzione con l'Istituto Centrale per la Grafica di Roma dove sarà esposto a settembre 2019.

Che tecnica caratterizza le opere?

Ho realizzato i ritratti utilizzando carta cotone “Artistico Fabriano” di varia grammatura, con inchiostro nero puro e diluito a penna e a pennello dopo una prima bagnatura. In diversi casi sono intervenuto con grafite su stesura d'inchiostro, con matite e fissativo, e con strumenti “non ortodossi”, quali punte metalliche, lametta e carta abrasiva.

Solo nella tavola XXX (Molti animali ad Acchiapacitrulli) ho utilizzato un colore diverso, uno sbiadito azzurro nel tentativo di rappresentare con più forza l'aspetto surreale e avvilito del popolo di quella città. Per il resto a me pare che il colore delle *Avventure* sia lo scuro, come un *noir*: s'impongono i notturni, le tenebre, le ombre profonde e la penombra. Talvolta poi grandi squarci di luce. La naturale scelta del bianco e nero a inseguire il racconto dell'autore, vuole sottolineare anche il ritorno

alle origini, cioè risalire al tempo della nascita editoriale del libro.

Il Pinocchio di Sassòli è ancora in evoluzione?

Indubbiamente con la realizzazione dei disegni degli animali non-protagonisti ho la soddisfazione di aver completato il progetto iniziale. Rileggendo e osservando le parole del testo si possono notare cose che prima erano passate inosservate. Ad esempio la presenza di uno “zoo-metaforico”, di animali indicati in modi di dire, in espressioni verbali come “saltare come un capriolo”. Ecco, questo potrebbe essere già il tema della prossima ricerca. Un altro pensiero che mi frulla è invece lo “zoo mancante” ovvero gli animali assenti eppure comunemente diffusi nell'ambiente toscano: nel testo di Lorenzini non ci sono maiali, ricci, tassi, lupi, cavalli, pipistrelli, cinghiali... ma forse, questo, è davvero troppo!

Perché ha scelto Rimini?

Direi che Rimini ha scelto me: ho ricevuto un entusiastico invito cui ho subito risposto con altrettanto entusiasmo. Poi la disponibilità, la cura e la competenza riscontrate in Augeo hanno reso tutto il lavoro più facile e divertente e mi hanno anche riavvicinato a quest'affascinante città, capace di sognare e di far sognare. Per questo mi viene da fare un parallelo tra l'immergersi nel racconto di Collodi per poi andare oltre, e il felliniano viaggiare nel reale per poi oltrepassare con l'immaginazione il visibile.

L'Arca di Pinocchio. Disegni di Filippo Sassòli. Augeo Art Space corso d'Augusto 217 Rimini. Lunedì dalle 15 alle 18 – dal martedì al sabato dalle 10 alle 12 e dalle 15 alle 19. Domenica dalle 16 alle 19.



RICHARD

del ROSE & CROWN

un angolo di Londra a Rimini

Lungomare di Rimini: una fila interminabile di bagni 150, per l'esattezza da Rimini nord a Rimini sud, ombrelloni e lettini da un lato. Dall'altro lato della strada: hotels, tre, quattro e cinque stelle; bar, ristoranti, piadinerie per lo più stagionali.

A Marina Centro, non lontano dalla vecchia Piazza Tripoli, ora Piazza Marvelli si trova un angolo di Londra trasportato integralmente. S'inizia con un'auto storica color panna spesso parcheggiata lì, un vecchio taxi inglese e si prosegue con un pub in legno davanti al bagno 42.

Mentre mi avvicinavo al pub, vedo un signore che come un direttore d'orchestra legge le note e lo spartito e dirige un'orchestra. È Richard, scopro, che con i suoi collaboratori allestisce i tavoli per l'imminente apertura serale. Mi stringe una mano forte e decisa ed uno sguardo diretto. Mi sorride e mi fa accomodare all'interno. Entro in un pub londinese. Mi giro per controllare se c'è ancora il mare e siamo a Rimini perché la sensazione è di essere veramente a Londra.

L'arredamento di legno scuro, le panche damascate, le tovaglie a quadretti sui tavoli, tutte ma proprio tutte con lo stesso numero di quadri che scende lungo il tavolo, i sottobicchieri di cartone e quell'inconfondibile

"profumo" definirei di patatine fritte, birra e fumo. (perché anche se non si può più fumare, l'odore del passato è impregnato nel legno e nel locale).

Se chiudo gli occhi, mi ritrovo al Dirty NelliÈs di Bunratty in Irlanda nella contea di Clare, dove per anni sono stata quando ero in Irlanda per lavoro. I pub sono un punto di aggregazione, dove non solo si beve come pensano molti, ma si mangia, si conosce gente, si fa conversazione e ci si diverte.

Richard ha fatto questo rilevando il locale dai precedenti proprietari. Il pub è sempre lo stesso dal 1964, ma ovviamente sono sempre in atto migliorie per dare il massimo. Ad esempio quando è uscita la legge per lo stop del fumo nei locali, ciò che si pensava essere un fattore negativo, per Richard è diventato un fattore di distinzione: ha dedicato il lato monte per i fumatori e tuttora è uno spazio molto utilizzato.

Mi racconta come con venti persone turnanti gestisce il locale, di come passione e cuore fanno la differenza. Ripete: **cuore e passione**. Ecco la chiave del successo penso io. Bisogna continuare a cercare, sempre mettersi in discussione tutti i giorni, mi racconta. Dopo tanti anni potrebbe avere una laurea in psicologia e sociologia perché questo





lavoro porta a conoscere un mondo. O meglio giri il mondo senza muoverti da casa perché essendo Rose&Crown il più vecchio pub d'Italia è conosciuto da tutto il mondo e da tutto il mondo vengono a trovare Richard.

Parla sottovoce con una voce che fa trasparire l'emozione per il proprio lavoro.

Questo lavoro è la sua vita e la sua vita questo lavoro. La moglie con cui è sposato da più di trent'anni non lavora con lui, perché sostiene che altrimenti non si finirebbe mai di parlare di lavoro. Il figlio Roberto invece lavora con lui, si muove sicuro e deciso tra i tavoli mentre io parlo con il padre.

Al Rose&Crown hanno spillato più di 5.300.000 litri di birra in questi cinquantacinque anni. La media nel periodo invernale si va dai 300 ai 500 clienti alla settimana, l'estate invece è un fiume in piena, una marea umana.

S'inizia al mattino e si va avanti tutto il giorno fino alla chiusura. Se uno viene a chiedere lavoro al pub, Richard, lo osserva per qualche giorno, cercando di capire se sa o se vuol imparare come si spilla la birra. Li osserva se hanno l'occhio per il pub, se sono predisposti a questo lavoro. È un'arte, la birra essendo viva cambia sapore secondo come la si spilla e a seconda della temperatura. Racconta tutto questo con una precisione e passione maniacale direi. Dice che purtroppo sono poco i giovani del territorio che si vogliono accostare a questo lavoro che è fatto di sabati e domeniche e che richiede un grande impegno.

Il suo è stato il primo pub ad affiancare il cibo alla

birra, prendendo spunto dal modello anglosassone, dove al pub si mangia oltre che bere. Gli avventori hanno un'età che va dai sedici ai settant'anni e **come dicono gli inglesi: dietro il boccale di birra siamo tutti uguali**. La birra fa compagnia più del vino.

Gli chiedo se ha mai pensato di replicare il Rose&Crown. Ci ha pensato e provato. Ma il pub se è tuo lo devi vivere tutti i giorni e dargli la tua anima. Quindi l'esperimento non funziona. C'è solo un Rose&Crown ed è a Rimini.

Il suo pub declina parole come: storia, tradizione coerenza e continuità. È una bandiera italiana nel mondo.

Sfoglio il menù invernale e mi imbatto in una serie di piatti gustosi e variopinti.

Ma la cosa che mi colpisce di più è la scritta:

ABBIAMO IL WI-FI, PREFERIAMO CHE PARLIATE TRA VOI.

Richard mi racconta che gira per i tavoli, parla con i clienti, chiede loro se sono soddisfatti, parla, ascolta, interagisce.

I clienti negli anni diventano amici e tornano a trovare Richard quando decidono di tornare a Rimini.

Al Rose&Crown ci sono avventori, belli, buoni, brutti e cattivi in un ambiente sano, ordinato e amichevole.

Le serate sono allietate sempre da musica live. Quando ne ha l'opportunità Richard viaggia e osserva le altre realtà in giro per il mondo, riportando sempre a casa qualche novità, per innovare pur restando tradizionali. Ridendo mi racconta che i sottoboccali del Rose&Crown sono diventati un "cult" per i collezionisti e vengono sottratti dagli avventori.

Rimarrei a parlare ore con lui, ma siamo vicino all'inizio delle "danze". Raccolgo i miei appunti con la promessa di tornare e saluto il ragazzo che da grande voleva fare l'insegnante di inglese e che per imparare la lingua si trasferì a Londra, dove è iniziata la sua storia di mastro-birraio!

Esco da un lato e passo davanti alla galleria fotografica che racconta 55 anni di storia, un viaggio tra presente e passato racchiusi in pochi metri.

Chissà che il prossimo passo non sia: l'Università della Birra.



ESSERE IMPRENDITORI OGGI



SIETE PRONTI A CAMBIARE? COME FARLO?

Se chiedete ad un imprenditore cosa più turbi i suoi sonni, il più delle volte, questi vi risponderà: cambiare passo e cambiare in fretta (in Romagna si usa “alla svelta”!).

Può, ad esempio, dover essere necessario ridisegnare l’assetto organizzativo per servire al meglio nuovi mercati oppure può rendersi opportuno introdurre nuove regole per ottimizzare i processi interni.

Qualsiasi tipo di cambiamento ha in sé un forte impatto e gestire il cambiamento vuol dire condurre le persone dallo *status quo* a quello desiderato in maniera graduale e consapevole, vincendone le resistenze.

La resistenza al cambiamento, infatti, è un fenomeno naturale e gestirlo in modo controllato è essenziale per realizzare i benefici previsti in un *business case*.

Le principali resistenze che quotidianamente si riscontrano risultano le abitudini («abbiamo sempre fatto così»), le credenze, la mancanza di motivazione al cambiamento, la mancanza di competenze e quella di tempo ma l’obiettivo principale dev’essere il coinvolgimento in una sfida positiva, una sfida al miglioramento. «Follia è fare le sempre le stesse cose aspettandosi risultati diversi» ci viene in soccorso una frase attribuita a Albert Einstein

Ed allora via con un piano operativo, di solito a cura di consulenti esterni, molto dettagliato nei numeri e nei tempi.

Ho stilato un breve decalogo che spero possa essere un utile strumento, una “mappa concettuale”, per chi vuole cambiare o per chi ha in animo di farlo.

Cosa ci serve concretamente per cambiare?

1. una *vision* da condividere: l’obiettivo da raggiungere, il sogno a cui tendere.
2. una *sponsorship* forte del progetto: il coinvolgimento dei capi fin da subito.
3. l’indicazione di principi operativi: sono i valori-guida dell’azienda nel cambiamento.
4. pianificare con cura gli interventi sulle risorse umane perché qualunque trasformazione impatta pesantemente sulle persone. C’è infatti chi sale, chi scende, chi, per sopravvivere deve “cambiare pelle”, chi abbandona. Affrontare queste situazioni senza avere chiaro come l’organizzazione si adatterà al cambiamento rischia, nei casi migliori, di rallentare il processo di trasformazione.
5. individuare le leve su cui agire ed un piano strategico per “mettere a terra” il cambiamento.
6. credibilità e fiducia: gli elementi essenziali per coinvolgere le persone. Per sentirsi coinvolte, le persone hanno “bisogno di capire”.

Il modo migliore per far sì che questo avvenga è:

- analizzare in modo realistico la situazione: le ragioni del cambiamento diventeranno evidenti;
- esprimere fiducia nel futuro dell’azienda e del *management* che la guida;
- evidenziare i passi da compiere e non nascondere i bocconi “più amari”.

Chi guida il cambiamento deve mettere in conto di dedicare molto tempo al dialogo con le persone senza dimenticare che l’implementazione è il cuore della procedura.

Essa implica la comunicazione e la promozione dei benefici scaturenti dal cambiamento, la rimozione degli ostacoli ed il coordinamento delle attività di trasformazione delle attività attuali ai risultati richiesti.

Capire quali sono le convinzioni, i valori, identificare i conflitti in corso e le potenziali “sacche di resistenza” aiuta a comunicare meglio ma anche ad individuare obiettivi realistici.

Una volta pronto, il *masterplan* andrà trasferito adattando gli argomenti alle diverse aree aziendali.

In questo modo nessuno potrà dire “non avevo capito”...

7. applicare una comunicazione *top-down* (dall’alto al basso) e *bottom-up* (dal basso verso l’alto) costante: non è mai abbastanza! Partire dai “piani bassi” rischia solo di fare perdere del gran tempo. Quando c’è maretta, ci si ferma e si guarda cosa fanno il capo e la sua squadra. È il vertice che deve dare l’esempio cambiando passo ed aiutando il resto della ciurma a superare gli inevitabili momenti di difficoltà.
8. adottare un sistema per riconoscere e valorizzare l’impegno che l’organizzazione e le persone dimostrano. Per gestire il cambiamento chiunque ha bisogno di sentirsi protagonista: ad esempio, coinvolgere le persone nella soluzione dei problemi senza dimenticare sia riconoscimenti “tangibili” (*bonus* e/o aumenti di stipendio) sia le “pacche sulle spalle”.
9. implementare un sistema per misurare e controllare le variabili, le azioni da intraprendere per realizzarlo, la loro efficacia ed i risultati progressivi.
10. fornire un caso pratico: messi davanti alla necessità del cambiamento i dipendenti inizieranno a fare molte domande e inizieranno a chiedersi se ci sia effettivamente bisogno di cambiare. In questi casi è utile comunicare con loro fornendo uno scenario pratico che spieghi l’inevitabile esigenza di cambiamento, che faccia capire che l’azienda ha i mezzi per intraprenderlo con successo e che fornisca una linea chiara a tutti del percorso dall’*as-is* al *to-be*. Occorre non dimenticarsi mai che...non tutte le ciambelle escono con il buco! Non è detto che le cose si svolgano come “da piano”. Si potrebbero avere delle reazioni impreviste, il contesto esterno potrebbe cambiare: l’importante è avere la capacità di adattare il piano agli imprevisti senza perdere “la spinta”. Molto, infine, dipende dalla prontezza dell’organizzazione al cambiamento, la quale può essere rappresentata da tre fattori chiave:
 - insoddisfazione della situazione attuale
 - desiderabilità del cambiamento proposto
 - praticabilità della proposta di cambiamento“Migliorare significa cambiare, essere perfetti significa cambiare spesso.” Sir Winston Churchill

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

BCC
CREDITO COOPERATIVO

di
Stefano Baldazzi

CLAN-DESTINI

Le parole cadono sul lenzuolo. Consonanti e vocali fioccano dal nulla, danzano lievi nell'aria, brillano, attraversate dalla lama di luce che filtra dalla finestra, formano frasi, prima di depositarsi sul letto. Pensieri colmi di nostalgia, su un foglio di carta, comparso anche lui, assieme alle parole, per darmi la certezza di non aver sognato. La mente corre alla cena di ieri, mezzo bicchiere di Pinot bianco non può avere effetto allucinogeno.

Sono rientrata da Lampedusa carica di appunti. La camera dell'hotel che mi ospita non ha nulla di magico. Il letto è piccolo ma comodo, le pareti beige, l'armadio di legno chiaro. Sul soffitto una plafoniera anni Sessanta, sul comodino una abat-jour, sopra a un tavolino una piccola televisione nera. Nessuna telecamera, niente proiettori, né marchingegno strano. Le parole continuano a comporsi sul lenzuolo. Scosto la tenda di organza verde, guardo fuori. Tutto normale. Auto che si muovono in un serpentone noioso, cielo con nuvole cariche di umidità. Promettono calura. Grondo di sudore. Vado in bagno. Mi chiudo dentro. Testa sotto al rubinetto. Acqua fredda che scorre. Sfrego gli occhi, sciacquo la bocca. Rientro in camera. I capelli gocciolano sul pavimento, le sillabe sul letto.

Immobile attendo che tutto finisca, anzi scompaia. La stanza è un forno. Fuori è anche peggio. Non c'è l'aria condizionata. Ho trascorso la notte con la finestra chiusa: Addosso solo la biancheria intima. Non ho quasi chiuso occhio, mi si deve essere cotto qualche neurone.

La camera l'ha prenotata la segretaria di redazione. Dopo una trattativa durata alcuni mesi, il capo ha finalmente autorizzato la trasferta. Ho lavorato tanto, girato l'isola, intervistato chiunque incontravo, anche alcuni scafisti. "CLAN_DESTINI" non è solo un'inchiesta, dovrebbe garantirmi riconoscimenti importanti. Non il Pulitzer, anzi sì. Quando ho iniziato questo mestiere, quindici anni fa, non pensavo ad altro. Il mio fidanzato di allora si stancò in fretta di sopportare i miei non orari, gli amori che sono seguiti, non hanno mai superato la soglia di un mese. Ora, a quarantacinque anni suonati, ho anco-



ra quel premio come sogno nel cassetto.

Apro di scatto quello del comodino, ci deve essere qualcosa, nascosto da qualche parte, che spieghi quello che sto vedendo. Ora è tutto fermo, le parole che volavano si sono composte, i caratteri sono "Times New Roman 12, corsivo.

Ciao, sono Fabio e scrivo dal futuro. Ti prego di non urlare, svenire o fare qualsiasi altra cosa che ti passa per la mente. Leggi solo, io cercherò di farti capire, magari non tutto, ma abbastanza per non farti pensare di essere pazzo. Quando avevo trent'anni ho scoperto di avere una malattia incurabile, almeno nel 2019, allora ho preso una decisione estrema. Maddalena, la mia fidanzata, lavorava in un centro sperimentale dove conge-

lavano le persone, per farle poi risvegliare quando quel tipo di malattia fosse stato debellato. Naturalmente non c'era nessuna garanzia, ma non avevo nulla da perdere. Devi sapere che il mondo è sopravvissuto in questi mille anni, anche se quello in cui vivo oggi, tu non potresti comprenderlo. Capisco che la prima domanda a cui cerchi di dare risposta, sia come hai ricevuto questa lettera, quindi ti tolgo la curiosità: la scoperta di come fare viaggiare le cose nel tempo è vecchia di cinquecento anni. Però solo verso il passato e solo cose, non persone. Il tele trasporto non esiste ancora. Sappi però che io ti vedo. Leggendo ciò che scrivo, accendi le singole lettere che diventano i miei occhi.

Mi allontano dal letto e mi infilo il pigiama. Sento le guance avvampare e non dipende dall'afa. Cerco di dare un senso a questa follia. Bevo un bicchier d'acqua e faccio molti respiri yoga. Devo parlare con qualcuno. Prendo il cellulare dalla borsetta per chiamare il mio capo, ma mi blocco immediatamente. Già, cosa gli dico? Ciao Alberto, cosa ne pensi se al posto dei clandestini ti porto un'intervista a un alieno?

Potrei chiamare qualcuno della reception, ma un foglio dove ci sono scritte cose assurde, non è sufficiente

per rendere credibile un extra terrestre. Bene, sono impazzita, ma non stupida. Chiudo il pigiama fino all'ultimo bottone, poi indosso anche i jeans. Questa situazione è decisamente imbarazzante. Torno in bagno, sistemo un po' i capelli, un filo di trucco sugli occhi e il lucida labbra rosa, ancora un'occhiata allo specchio, prima di rientrare in camera. Mi sento una stupida, ma meno nuda.

In realtà non è che io ti veda come puoi immaginare tu, non so chi sei, se uomo, donna, giovane o anziano, è semplicemente una percezione, una vibrazione che mi raggiunge quando tu leggi quello che ho scritto. Per farti capire meglio, so che hai interrotto la lettura e ora l'hai ricominciata, questo mi ha permesso di aggiungere queste righe che prima non c'erano.

Vorrei anche spiegarti perché la mia lettera è arrivata lì. Non sei tu il destinatario, ma la camera. È il luogo dove con Maddalena abbiamo trascorso l'ultima notte. Eravamo di ritorno da un viaggio che ci servì per allontanarci da tutti e prendere la decisione che ti ho già scritto. So perfettamente che di lei non c'è più nulla, ma il mio cuore è rimasto su quel lenzuolo. Così quando tu leggi, io rinasco allo stesso modo in cui il personaggio di un romanzo prende vita negli occhi di chi legge. Quindi continuerò a raccontarti la mia vita, ma non subito, prima sono certo che vorrai avere qualche altra informazione.

Ti dicevo che noi possiamo comunicare col passato, ma non interferiamo in nessun modo con la storia. Potremmo farlo, ma sarebbe catastrofico. La conoscenza e le scoperte necessitano di tempi adeguati. Inoltre, noi possiamo inviare messaggi o anche oggetti, ma voi non potete fare la stessa cosa. Non potremmo seguirvi

nell'accelerazione dell'apprendimento, ogni errore provocherebbe danni irreparabili. Questa mia lettera sarà comunque per te un motivo di speranza, ma come puoi facilmente capire, anche uno strumento inutilizzabile. Insomma il mio è un puro atto di egoismo, ma rivivere il mio amore mi regala serenità.

Il caldo mi sta uccidendo, ma non sono sicura di volermi spogliare. Sono invece quasi certa di essere preda di qualche malattia rara. Interrompo nuovamente la lettura. Mi tuffo in internet. Cerco i sintomi di tutte le malattie mentali che mi vengono in mente. Come succede sempre, molti corrispondono. Allucinazioni, sudorazioni, eccitazione e frustrazione, mi pervadono. Sono sicuramente pazza. Una matta eccitata.

Mi rimetto in mutande, sicura di non rischiare molestie calate dal soffitto. Provo ancora a immaginare come utilizzare la lettera. Conosco qualcuno talmente fuori di testa capace di darmi ascolto? Esiste un modo per certificare quello che sta succedendo? Potrei usare il telefonino per fotografare questa pioggia di parole. Non credo funzionerebbe, le lettere scendono come nuvole trasparenti, difficile che possano essere catturate dall'obiettivo, inoltre sono incomprensibili in movimento. Chiunque potrebbe immaginare che le foto siano frutto di un trucco.

L'impossibilità di fare qualcosa mi calma, mi permette di accettare la situazione.

Mi siedo sul letto con gli occhi chiusi. Penso a Fabio, cerco di immaginare il suo volto, annuso il lenzuolo cercando un afrore vecchio di mille anni. Mi sembra di sentirlo, è un profumo di carezze, è sapore di baci. Se fossi stata qui, al posto di Maddalena, ti avrei chiesto un figlio.

ARTE • CULTURA • SPETTACOLI • MUSICA • STREET FOOD

20/21 LUGLIO
Borgo San Giovanni RIMINI

15° edizione

festa del borgo San Giovanni RIMINI 2019

Domenica 21.07 ORE 22 ESTRAZIONE 6° LOTTERIA ZEINTA DI BORG

PATRIA FLAMINIA EST

ORGANIZZATO DA

Comitato Esecutivo Borgo San Giovanni RIMINI

Zeinta di Borg ASSOCIAZIONE CULTURALE DI IMPRESE RIMINESI

Comitato Parrocchiale Festa nel Borgo San Giovanni Rimini

CON IL PATROCINIO DI

rimining



Airminimum

LA PORTA DELLA RIVIERA



Aeroporto Internazionale
Federico Fellini

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

 **RYANAIR**

RENZO PASOLINI

per sempre campione nel cuore di tutti i riminesi

MY GENERATION.

Sinceramente non trovo altre parole per classificare noi che eravamo giovani ragazzi alla fine degli anni '60. Tutto allora era diverso. Diversa la città, meno frenetica e molto più vivibile, diversa la società e diversi, se così si può dire, noi stessi che ci accontentavamo di cose che oggi apparirebbero ridicole ma che eppure... rendevano felici e spensierate le nostre giornate.

Per chi respirava allora aria di motori, in quegli anni ricchi di fermenti e novità, Rimini era davvero una terra felice. Primo perché molti dei meccanici di quel fantastico periodo, con la crescita del mercato motociclistico, si improvvisavano rivenditori o concessionari riempiendo le vetrine di piccole o grandi meraviglie a due ruote, secondo perché Rimini ospitava forse la più famosa gara della cosiddetta "Mototemporada", le gare di campionato velocità sui circuiti cittadini romagnoli, sul percorso lungomare e viali paralleli a monte... cosa volere di più?

Non si vedeva l'ora di uscire da scuola a fine settimana attratti da quel frastuono sibilante, da quel fragore di tuono proveniente dalla marina e da cui, gli orecchi più avvezzi e attenti, sapevano distinguere addirittura il tipo di moto in corsa.

Su tutto poi, le balle di paglia sul percorso con le pagliuzze che volavano da tutte le parti e quel mitico, inconfondibile odore di olio di ricino bruciato che sapeva tanto di rito propiziatorio. Davvero memorabili quegli anni.

Detto questo, la Rimini di allora animata dal sacro fuoco motociclistico, viveva soprattutto per le epiche battaglie tra Agostini e Pasolini, a cui si aggiunse per un certo periodo il mitico Hailwood e, più avanti, anche in altri circuiti, l'emergente Saarinen.

Cinque case in particolare, MV Agusta, Benelli, Honda, Yamaha, Aermacchi / AMF Harley Davidson a disputarsi il trono nelle varie cilindrate... il resto, senza nulla to-



1969 - Imola
Conchiglia d'oro Shell

gliere, al valore di altri epici e valorosi comprimari.

Renzo Pasolini, per tutti ancora oggi il "Paso", classe 1938 e figlio di Massimo, meccanico e pilota di valore detentore di vari record di velocità, era un vero riminese. E del riminese aveva proprio tutto: l'ironia, la generosità ed un innato istinto per la velocità. E il bello era che quando lo vedi aggirarsi per Rimini o nell'officina del padre alla Colonnella, fare fuoristrada nei campetti da cross limitrofi... ti sembrava

di avere vicino il ragazzo della porta accanto, tanta era la sua semplicità così squisitamente contagiosa, spontanea e genuina.

Poi, indossata tuta e casco... eccolo diventare l'eroe dei due mondi e non ce ne era più per nessuno.

Cresciuto a pane e motori a seguito del padre, il giovane Renzo, dopo una parentesi con altre discipline sportive, aveva iniziato a correre nel fuoristrada conquistando nel 1958 il titolo di campione provinciale varesino nel motocross. Dopo successi in salita fra i cadetti, servizio militare nel 1959 in Sardegna (dove aveva conosciuto Annamaria Girometti divenuta poi sua moglie) e congedo nel 1961, era passato definitivamente alle corse di velocità nel 1962 con l'Aermacchi 175 categoria cadetti / juniores e nel 1964 come senior con le Aermacchi Ala d'Oro 250 e 350. Nel 1967 aveva lasciato l'Aermacchi per passare ufficialmente alla Benelli (con cui aveva debuttato, chiamato dalla Casa pesarese per sostituire l'infortunato campione Tarquinio Provini, e corso la prima volta a Vallenga vincendo la 500 a fine stagione 1966)



1971 - Circuito Motociclistico di Rimini

Casa motociclistica che gli consentirà negli anni successivi più di ogni altra mitiche battaglie con il grande rivale di sempre Giacomo Agostini in sella alla MV. Il 9 febbraio del 1971, sebbene corteggiato dalla Honda, faceva ritorno alla Casa del suo inizio carriera, l'AMF (Aermacchi) Harley Davidson, per correre con la nuova bicilindrica a due tempi.

Dotato di uno stile unico e innovativo, di un guida istintiva condita da un coraggio da leone, Renzo Pasolini incuteva rispetto e ammirazione: lo sapevano bene i suoi rivali che lo temevano sui vari circuiti e gli riconoscevano una “generosità” di guida che aveva realmente dell’inverosimile.

Quando correva sembrava in perenne, precario equilibrio eppure... era sempre lì a contendersi la vittoria con i grandi piloti del suo periodo, in particolare con “Mino” Agostini.

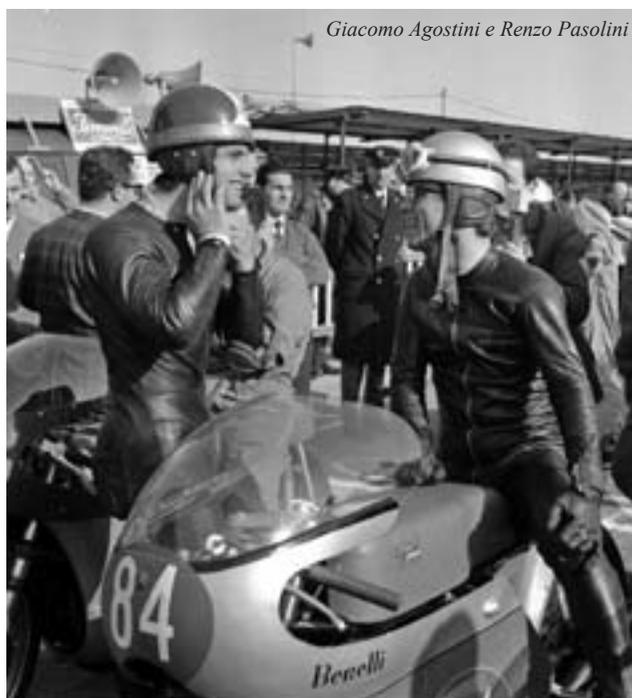
Devo ammettere per onestà che ho sempre, incondizionatamente ammirato il grande pilota di Loreto, vuoi per il suo stile pulito, per la meticolosità nella preparazione e per l’immagine di grande e serio professionista delle corse che era riuscito a creare di sé in anticipo sui tempi... ma il cuore, inesorabilmente, batteva per il Paso, per quel simpatico ragazzo con quel buffo casco e occhialoni che quando saliva in moto faceva meraviglie.

Renzo Pasolini, tutto cuore, istinto e talento, raccolse in effetti numerose, tante vittorie, specialmente sui circuiti romagnoli, trionfi che però non gli consentirono di vincere un titolo mondiale che avrebbe sicuramente meritato. Ma le corse, si sa, non facevano allora e non fanno nemmeno oggi sconti a nessuno.

Furono quindi davvero anni di epici duelli sui circuiti della riviera, stagioni indimenticabili e assolutamente memorabili, fino a quel 20 maggio del 1973.

Di quella giornata luttuosa ho un ricordo personale, vivissimo e incancellabile. Rientravo da una rassegna internazionale del fumetto a cui, giovanissimo, avevo partecipato. L’aver incontrato i grandi del settore mi aveva decisamente emozionato, ma sarebbe stato nulla in confronto a quanto l’autoradio nel viaggio di ritorno avrebbe poi trasmesso in diretta dalla pista di Monza, durante il 51° Gran Premio delle Nazioni.

Dopo una straordinaria quanto sfortunata gara della



Giacomo Agostini e Renzo Pasolini

350 contro un temibile Agostini (Pasolini si ritirò poco prima del termine quando era in testa per grippaggio del motore) accadde l’inverosimile nella gara della 250 dove il pilota riminese era comunque partito bene: un gravissimo incidente al curveone e, in un’ecatombe di cadute e feriti, il Paso e il “magico finlandese” Jarno Saarinen se ne volarono via.

Inutile descrivere lo stupore, l’incredulità e poi il lungo, interminabile lutto di una nazione e di una città intera letteralmente sconvolta. Il resto, come si dice, è storia.

Gli sportivi caddero tutti in preda allo sconforto, le inchieste e le indagini sulle possibili cause si protrassero a lungo cercando di far luce sull’accaduto. Si parlò prima di olio sulla pista, poi di grippaggio, ipotesi più probabile, dell’AMF Harley Davidson 250 raffreddata a liquido portata all’esordio da Renzo Pasolini che innescò una serie di cadute ma... poco importò, di fatto, a tutti gli appassionati. Il giorno del funerale a Rimini la chiesa della Colonnella e il piazzale erano letteralmente stracolmi in ogni dove e tutta la città si strinse in un lungo, mesto ma caloroso abbraccio al suo Renzo e ai familiari accompagnandolo all’ultima dimora: una folla ed un corteo incredibili, enormi. C’ero anche io quel giorno, giovane e affranto, e quel dolore, diffuso e palpabile, è come una ferita aperta che ancora sanguina solo a ricordo, anche se sono passati interminabili decenni da allora.

Lo stesso, incancellabile dolore che ho provato tanto tempo dopo per un altro grande campione del nostro territorio, Marco Simoncelli, prematuramente scomparso.

Quel lontano giorno del 1973 venne negato dalla sorte il sogno di un uomo e di un pilota, Renzo Pasolini, che avrebbe strameritato per la sua generosità, finalmente la consacrazione di un trionfo iridato oltre ai sei titoli italiani e ai vari Gran Premi vinti. Un destino beffardo quanto crudele si oppose ferocemente, andò così e ci si dovette rassegnare alla perdita di un talento sportivo irripetibile.

Al di là di ogni considerazione personale, il mito di Renzo Pasolini è ancora oggi qualcosa di tangibile, di vivo e attuale, senza tempo, una vera e propria leggenda da tramandare alle future generazioni che ha fatto e fa tuttora parte integrante del DNA di ciascun sportivo riminese.

Nel suo quartiere, alla Colonnella, esposto in bella vista e protetto in una teca, fa bella mostra di sé dal 2018 uno splendido busto a ricordare, per chi c’era e per chi ci sarà, il valore di questo umile, grande e generoso campione riminese delle due ruote:

come spesso amo ripetere, non c’è futuro senza memoria.

(foto Archivio fotografico Biblioteca Civica Gambalunga e Web)



1973 - Funerale alla chiesa della Colonnella

Il giro del mondo in moto di **PAOLO ZAMAGNI**

Ho conosciuto Paolo al Circus Caffè, il mio ufficio del tempo libero. Paolo è uno dei quattro moschettieri che gestisce in Piazzetta S. Martino, quello che io chiamo la Piazzetta dei Sapori: Il Circus, l'Ha-sta Luego e l'Ingrata.

Tutto mi sarei aspettata, tranne di aver di fronte un giramondo anzi un "giramoto".

Paolo ha racchiuso il giro intorno al mondo in un libro dal titolo "Giro di Vitae". Quasi 600 pagine di una grande storia. Un Bruce Chatwin degli anni 2000 che in sella ad una mitica moto gialla, che ha tutt'ora "yellow" una BMW 1150 GS, ha annotato appunti, sentimenti, emozioni su fogli di carta, alla fine di ogni giorno, perché mentre vai in moto, guidi e sei concentrato alla strada, ma è necessario alla fine della giornata buttare fuori, esternare tutto il turbinio emotivo che hai provato, aprire la diga delle emozioni.

Il libro è un intreccio di storie: la storia di un viaggio, ma non in 80 giorni; la storia di un amore nato in Brasile e consolidato giorno dopo giorno, mese dopo mese; un viaggio dentro di se, e molto alto ancora.

Paolo sul braccio destro si è fatto fare un multi tatuaggio: si tratta di tre elementi che si fondono in uno: il primo, in pittogrammi giapponesi la scritta: "Ricordarmi di ricordare"; il secondo, il globo terrestre; il terzo: il tutto racchiuso dalla scritta, "four wheels move the body - two wheels move the soul".

È la sintesi: ricordami di ricordare: l'esperienza del viaggio, la libertà di essere; Il globo: il viaggio; la scritta: quattro ruote muovono il corpo: due ruote muovono l'anima.

È una testimonianza di coraggio, il coraggio di seguire i propri sogni. Il sogno di Paolo e Savannah, conosciuto un certo giorno in Brasile era di fare il giro del mondo.

È un messaggio da dare ai giovani e ai meno giovani: se hai un sogno devi seguire il tuo sogno. Cito nuovamente come ho fatto in passato: "Se puoi sognarlo, puoi farlo", *Walt Disney*.

È anche un regalo da lasciare alla piccola Gemma nata dal suo amore con Savannah.

Paolo mi ha confessato l'orgoglio di poter far leggere questa storia di vita e d'amore a Gemma, una cosa che non tutti possono fare.

Il libro inizia con un capitolo zero, "Lettera a Savannah" dove, racconta di come Paolo non cercasse l'amore, di come pensasse all'inizio ad un contratto d'a-



more a tempo determinato. "Io, lei e il mondo. Un viaggio nel viaggio nel viaggio" e poi invece contratto firmato dove si impegnavano a compiere il giro del mondo in sella ad una moto, cito per esteso: la data 16 maggio 2010 OK Savannah, questa è la mia firma: Zamagni Paolo. E da lì tutto sarebbe cambiato. Partenza dall'America del Sud, per arrivare al Nord America - ripartire dall'Australia (già visitata da Paolo anni prima) e continuare fino al Pakistan, dove praticamente non esiste il turismo ed entrare è difficilissimo, via, via fino ad arrivare ad Istanbul e attraversare il ponte sul Bosforo, il confine tra i due mondi: oriente ed occidente. Due anni di avventure,

gioie e dolori, ricchi di esperienze e testimonianze che Paolo e Savannah amano condividere. Quando raccontano, come due settimane fa ad Alidangelo Caffè, le persone restano a bocca aperte-incantate. Sembra di vedere i films dove si parla di esploratori di Marco Polo, Vasco de Gama, Giovanni da Verrazzano o Cristoforo Colombo per citarne alcuni, che tornavano nel vecchio continente e narravano i viaggi in terre lontane. Gli spettatori, curiosi e attenti fanno domande e sognano ad occhi aperti.

Colori, sapori, profumi, una natura sempre diversa a volte amica a volte un po' meno hanno permeato Paolo e Savannah. Un episodio per tutti, che Paolo ha raccontato ma che rileggendo il libro mi è rimasto impresso. Il mercatino di oggetti gestito da Paolo e Savannah per passare il tempo sul cargo di banane, preso per attraversare una parte impervia del centro America, un mestolo gigante improponibile venduto ad un indigeno. Mestolo che nessuno era riuscito a vendere prima... Mi ricorda la mia esperienza di viaggio in Belize. Rimangono nel cuore le persone e il loro condividere con il sorriso. Paolo dice di dover molto alla sua due ruote, che si è comportata benissimo, si è rotta sempre in posti dove si trovava modo di ripararla. Savannah la coccolava come si coccola un animale da compagnia e lei ripagava facendo il suo lavoro di moto bene e seriamente.

Per quasi due anni ha fatto a meno del cellulare, ed ha utilizzato le informazioni locali per decidere l'itinerario. Non esiste un paese più bello degli altri. Ognuno ha il suo fascino e la sua magia." La più grossa scoperta acquisita, viaggiando per il mondo, scrive Paolo, è che al contrario di ciò che ci fanno credere i telegiornali, il nostro pianeta è popolato per la stragrande maggioranza da persone mosse dalla forza dell'amore, persone sempre

pronte a porgergli la mano, volenterose di poter in qualche modo rendersi utili e aprirsi a nuove conoscenze”.

Questo mio scritto mi accorgo non è solo il racconto di un libro, ma anche di una grande storia di amore che giorno dopo giorno, chilometro dopo chilometro è sbocciata, cresciuta e si è consolidata. Una testimonianza che l'amore muove il mondo e ti fa muovere per il mondo. Paolo Italiano, Savannah canadese, 15 anni di differenza, lui di Rimini la capitale del turismo e della vita notturna; lei del Saskatchewan, uno stato del Canada e più precisamente di Regina neanche duecentomila anime, si sono conosciuti in Brasile. Paolo mi confessa che non poteva trovare donna migliore per mettere su famiglia. Nato e cresciuto a Rimini, ovviamente la fauna femminile non gli è mai mancata. La dolcezza, la sensibilità, quella libertà di mente e di cuore di Savannah, l'ha conquistato giorno dopo giorno.

Savannah è vero: semplice e naturale, come semplice è la terra da cui viene, il Canada, una nazione giovane rispetto al nostro Vecchio Continente dove il fattore multi etnico e la natura hanno una grande importanza. Sorridente e ottimista, è solida e ben radicata Savannah come l'Acero della bandiera canadese. Ha un abbigliamento comodo, non appariscente, eppure si nota. Si nota perché porta allegria incrociarla, sarà per lo sguardo diretto e sincero.

Da quell'amore nato intorno al mondo, è nata Gemma una bimba bellissima. Due occhi profondi che ti catturano. Una bambolina sorridente e vivacissima. Una vera cittadina del mondo.

In queste pagine, troverete una foto che ho fatto con il telefono a Savannah - Paolo e Gemma che ho scattato ad Alidangelo. La trovo la sintesi di tutto.

Un uomo e una donna che allatta il loro figlio. Una scena che è simile in tutto il mondo. Cambia il colore della pelle, l'abbigliamento, la lingua e il panorama ma, il risultato è lo stesso. Amore, amore e ancora amore.

Volevo scrivere qualche nota su un libro, ma vi consiglio di leggerlo, si trova nelle librerie di Rimini. Potete visitare anche il sito www.giodelmondops.com.

Mi sono trovata invece a parlare di una favola d'amore intorno al mondo.

Un messaggio che in questo momento dove si parla troppo di brutte cose e problemi e morti ammazzati bisogna condividere: dobbiamo tornare alle belle cose, perchè l'amore e la bellezza salveranno il mondo.



ROSE & CROWN

British Pub

IN RIMINI SINCE 1964

Viale Regina Elena, 2 - Rimini - Tel. & Fax 0541 391393
info@roseandcrown.it - www.roseandcrown.it

STEFANO CARLINI

Pallamano e bombe a mano

Stefano riminese di 62 anni, fisico ancora da atleta. Per uno che ha fatto dello sport la propria professione, potrebbe sembrare normale, ma chiunque abbia superato i cinquant'anni, sa che mantenersi in perfetta forma è prima di tutto uno stile di vita. Lavora in proprio nella palestra "Studio 85" da lui aperta, in zona San Giuliano Darsena, nel 2013. La sua è una scuola di formazione personale dedicata a singoli o piccoli gruppi. Le attività variano dal "remise en forme", al Pilates, al recupero di patologie posturali e il Power Stretch, allenamento funzionale per il quale Stefano ha ricevuto, nel 2002, il premio come miglior programma europeo di fitness.

Come vedremo, la sua crescita personale e professionale non ha viaggiato su una monotona rotta e non è neppure stata priva di momenti decisamente inusuali.

Stefano aveva la passione per il Basket, ma Toni Pasolini, guru, negli anni '70, della nascente pallamano a Rimini, lo convinse a provare questo sport ancora poco conosciuto in Italia. Assieme a Maurizio Squadrani, Massimo Ronchi (oggi maestro di tennis) e alcuni altri ragazzi provenienti da varie discipline sportive, diedero vita alla formazione "La Rapida Pallamano Rimini" squadra nella quale ha giocato, in serie A, dal 1972 al 1981. In quegli anni lottarono sempre ai vertici del campionato, raggiungendo un secondo posto e una finale di Coppa Italia.

Lui giocava nel ruolo di Pivot ed era soprannominato "Piedone".

Gli guardo le scarpe, ma non vedo segni di gigantismo, così gli chiedo da dove arrivò quel nomignolo.

«In quegli anni le scarpe da ginnastica, usate per tutti gli sport, anche per il costo abbordabile, erano le Superga. Io però avevo visto un nuovissimo paio di Adidas scamosciate, erano bellissime e riuscii ad acquistarle a un prezzo ragionevole. Pur di averle ignorai che erano di tre misure più grandi del mio piede. Nella Pallamano, il ruolo di Pivot ti porta a stare vicinissimo alla linea di area, che però non puoi superare. Il problema per me, con le scarpe nuove, era che percepivo il mio piede fuo-



ri dall'area, ma con la parte in eccesso della scarpa finivo sempre per calpestare la riga!»

Nonostante le scarpe, "Piedone" fu convocato alle selezioni della Nazionale Under 18.

Il 1983 fu l'anno della chiamata alle armi. Carlini finì a Taranto in Marina. Per qualsiasi sportivo, la cosa migliore che può succedere quando devi fare il servizio di leva è che la compagnia atleti militari ti inviti ad entrare nei suoi ranghi. Questo significa che la naja diventa un proforma, dato che l'unica attività da svolgere è quella di allenarsi per giocare il proprio sport con la nazionale militare. Stefano fu contattato e arrivò qualcuno a Taranto per prelevare e portarlo alla "Cecchignola", il centro sportivo Olimpico dell'esercito Italiano.

Lui declinò l'invito, voleva entrare nel battaglione San Marco, destinato alla missione Italcon in Libano.

Immagino che per rinunciare alla "pacchia" della compagnia atleti, a favore di una missione di guerra, occorra avere una motivazione fortissima e gli chiedo di svelarmela. Mi aspetto una spiegazione che suggerisca un forte senso patriottico, o forse la volontà di guadagnare molti soldi in poco tempo, ma lui non è tipo da risposte scontate.

«A quei tempi leggevo Corto Maltese, avevo un'idea romantica della guerra».

Immagino che passare dal fumetto alle pallottole vere, debba essere stato decisamente traumatico. Mi racconta di aver guadagnato due pagine da protagonista nel celeberrimo romanzo "Insciallah" di Oriana Fallaci. La scrittrice era a Beirut per documentare i fatti di guerra, quando il battaglione di Carlini ricevette la visita del generale Angioni, capo della missione. Nel romanzo si racconta del soldato Alessandro che non si dà pace per non aver visto che il contingente Francese aveva abbandonato il presidio della "Torre" luogo considerato strategico dai belligeranti.

«Alessandro sono io» racconta Stefano Carlini «Era il giorno di Natale 1983, il generale Angioni si stava complimentando con noi per quanto stavamo facendo,

quando notò che sulla “torre” non sventolava la bandiera francese, io pensavo che probabilmente si era rotta, o forse l’avevano ammainata per lavarla, naturalmente mi limitai a dire che non ce ne eravamo accorti. Il generale capì che i Francesi avevano abbandonato la postazione e i complimenti si trasformarono in un mega “cazziatone”. Angioni cercò di fare arrivare un contingente per conquistare quella roccaforte, alle 19 si scatenò una battaglia talmente violenta da illuminare il cielo come fosse giorno». Stefano racconta che il rumore era tale da non permettere di sentire la voce di chi gli stava di fronte.

«Dopo sei mesi il Governo Italiano decise di ritirare le truppe. Il rientro in nave sembrava una crociera, nonostante il concreto pericolo di subire un attentato. Una sosta a Cipro per appagare gli ormoni, sancì la fine di quell’avventura».

Nel 1983, Stefano torna a Rimini e si iscrive alla scuola di giornalismo, ma il richiamo sportivo è più forte, così nel ’84 rileva dall’amico Lucci Aldebrando la palestra per culturisti SCHILLING nel planetario di Bellariva. La terrà fino al ’92 quando entra nella Federazione Italiana Fitness che si occupa delle nuove discipline aerobiche. Nel 2005 è istruttore Pilates.



Nel frattempo l’iscrizione al corso di giornalismo genera una nuova, curiosa opportunità. Il giornalista Luigi Irdi gli propone di scrivere un libro/guida per chi vuole conoscere i luoghi di Rimini dove i Play Boys romagnoli vanno a rimorchiare. Esce così, nel 1992 Il suo “Dolce Rimini guida al rimorchio”. La guida resterà in vendita solo due giorni. Il giornalista aveva chiesto a Stefano di non limitarsi ai locali per eterosessuali, ma in quegli anni il sesso viveva ancora le sue zone d’ombra, così arrivarono minacce di querele e il libro venne ritirato.

Chiusa la breve parentesi letteraria, Stefano si reimmerge nell’attività di formazione fisica. Svolgerà anche quella di prepa-

ratore atletico della Nazionale di San Marino calcio a cinque. Studio 85 resta comunque il suo centro nevralgico, dove tiranti, palle mediche e attrezzi, alcuni dei quali progettati e realizzati da lui, sono a disposizione per chi ha voglia di mantenersi giovane.

Continuiamo a chiacchierare ancora un po’ assieme al suo amico “fratellone” Maurizio Squadrani, immersi nei ricordi delle trasferte con la Pallamano, fino a quando l’arrivo di una bella signora, che si deve allenare, sancisce la fine del nostro incontro.



*Stile Eclettico/Sail Experience***MIRKO MACCIANTELLI***Il Vento da indossare*

Cattolica, via Marconi 6. Una bottega/laboratorio che sa di 'vento', perché è il mondo del mare a regnare. Appare una scritta: "Per me recuperare una Vela non è solo dare una nuova vita al suo tessuto, è salvare la sua storia per farla rivivere nelle mie creazioni."

Tutto quello che trovi in negozio è interamente realizzato lì dentro, ogni piccola o grande cosa ideata, progettata da lui, Mirko Macciantelli. Designer di prodotti industriali, lavorava con programmi in 3d, poi la sua passione l'ha portato a creare un suo marchio con un materiale che parlasse di mare e sostenibilità. "Galeotto fu l'incontro con un velaio che mi propose di lavorare alla randa di una barca. Il materiale era bello. Fino al disegno e allo sviluppo del modello era il mio lavoro, lo sapevo fare bene. Ma mancava tutto il resto, così ho iniziato a cucire io, a fare prove su prove."

Avevo recuperato delle vele, comprai una macchina da cucire e lavorai intensamente per un anno. Cercavo di capire se era realizzabile, se mi piaceva, ed è venuta fuori la prima borsa, con dei difetti, certo, ma poi provando e riprovando è arrivato un risultato vicino a quello che avevo in mente; poi piano piano l'ho perfezionato."

Anno 75, bolognese di nascita, cattolichino d'adozione. Vacanze da piccolo con i nonni in riviera. Vela, windsurf, nuoto, kite, tutto ciò che è legato all'acqua è stato sempre un suo grande amore. Poi crescendo, Mirko voleva stare al mare, e una volta materializzato il progetto si è definitivamente trasferito.

Il marchio 'Stile eclettico' nasce dalla passione per il mare e si basa su una grande attenzione alla sostenibilità. "IL materiale che utilizzo per le mie creazioni" spiega Mirko "proviene dal recupero di vele da barca. Un materiale che amo molto, purtroppo difficilmente riciclabile essendo un insieme di tante fibre diverse. Quindi viene messo sotto terra, *land fill*, terribile il solo pensiero, una cosa che ha navigato nel mare, tutta l'emozione finisce sotto terra, e inoltre l'impatto ambientale è disastroso. Così ho deciso di riutilizzarlo.

Ovviamente va fatto un trattamento, viene lavato, sanificato, ma poi è come nuovo, cioè ha vita vissuta dentro, ha già una storia ricca di mare, e cielo. E' un ottimo materiale per fare tante cose, come le borse, che sono resistentissime. Utilizzo anche altri materiali come il sughero, che richiama il mondo della barca, e poi ho integrato l'alcantara, che dà calore e una bella sensazione al



tatto. Molti prodotti che faccio sono fatti su richiesta, dedicati alle persone. Un ragazzo faceva apnea e richiedeva un borsone grande lavorato con il materiale della vela bianco con le sue iniziali e altri dettagli che ha scelto, e io l'ho creato apposta per lui, un pezzo unico. Amo che le persone creino qualcosa come piace a loro, grazie a me. Ragionare insieme, capire cosa può essere utile, faccio uno schizzo, poi creo il modello, lo cucio, lo realizzo." Seduto davanti a una macchina da cucire, e davanti a un quadro ricamato dalla nonna che rappresenta una barca (naturalmente a vela) che aveva disegnato a 6 anni, Mirko spiega

con cura il suo lavoro, sempre attento ai minimi dettagli, con un dolce sorriso, la voce pacata e rassicurante, con dei racconti che sembrano favole, e un amore per le piccole cose, per i dettagli, per le cose fatte a mano. Per le sue borse ha pensato, a dei profumi, così ha raccolto delle conchiglie al mare, ha creato dei calchi con i gessi, e li ha profumati.

Pensieri che richiedono quel tempo assoluto che ormai non si è più disposti a spendere per delle idee che appaiono effimere. "Poi ho pensato anche all'abbigliamento, con degli inserti, recuperando gli spinnaker, che sono vele più leggere, e il capo lo puoi comporre come vuoi tu. Spesso collaboro con altre realtà, ho realizzato delle borse con un ragazzo del Lussemburgo che ha un'azienda che smaltisce aerei a fine vita. Ho combinato la vela con i pezzi dell'aereo e ho studiato delle chiusure con le cinture. Ora sono proiettato verso l'arredamento, cuscini, pouf per l'esterno sono la nuova linea estiva." Saluti dalla bottega del vento, chi viaggia ha scelto come mestiere quello del vento. Per vedere le creazioni di Mirko online: www.stileclettico.it/shop



Ristorante Amico

IL PROFUMO DEL MARE,
DAL 1960

SPECIALITA' DI PESCE DELLA TRADIZIONE
PIZZERIA CON FORNO A LEGNA
PRIMI E SECONDI PIATTI DI CARNE



APERTO 7 GIORNI SU 7
CON ORARIO CONTINUATO

Viale vespucci 129, Rimini - bus stop 13
tel. 0541 - 390964

Aspettando l'Estate...

*Cosa aspettarci
da quest'estate??!!*

*Geronimo ha scelto per voi
alcuni tendenze per
L'ESTATE 2019!!!*



TOTAL WHITE: Sarà il Bianco il colore più TREND dell'Estate, Outfit fluidi, semplici, ma di un'eleganza unica. Come lo CHEMISIER super chic di CHANEL, l'abito destrutturato di DelPozo e il pizzo intagliato di Vivetta.



LONG DRESS: L'abito Lungo è la VERA TENDENZA Estate 2019, non solo come sinonimo di eleganza ma assume volti diversi... dal look hippy all'outfit da cerimonia, dal casual all'elegante, dal romantico all'essenziale, sempre rigorosamente impalpabili, leggeri e freschi adatti ad ogni esigenza in vacanza o in città.



ATMOSFERA POP: Il POP diventa ispirazione di molti stilisti, che interpretano con un nuovo sapore giocoso lo stile anni '80. Parola d'ordine colore, patch a fantasia, stampe Pop... e tanto divertimento...!!!



FLOWER POWER: Un classico se volete, ma le fantasie floreali sanno sempre coinvolgerci e trasportarci in un mondo sognante, leggero, rarefatto.



Viale Vittorio Veneto 3/A, incrocio Viale Vespucci - 47921 Rimini Italia - +39 0541 56452



*Eleganza
& Tradizione*

da 40 anni al tuo servizio

- Custodia Estiva
- Pulitura di Pellicce e Montoni
- Laboratorio interno per modifiche e riparazioni
- Trasformazioni complete con modelli attuali e di tendenza
- Capi su misura personalizzati
- Servizi esclusivi a domicilio
- **Valutazione della tua pelliccia “fuori moda” da scontare sull’acquisto di una nuova**

MAGNANI
PELLICCE MODA PRONTA FORLÌ



Piazzale della Vittoria, 20 Forlì - tel. 0543 35.055
www.pellicceriamagnani.it



LUI / LEI

di
Cristina Barnard / Ennio Zangheri

**COME SUGGERIVA
ITALO CALVINO
“*CERCHIAMO DI PLANARE
SULLE COSE DALL’ ALTO*”**



LEI

Basta ho deciso. Questa è l'estate giusta da prendere senza pensieri. Solo avventure lampo e flirt vitaminici. Disinvolta e fluttuante portatrice di sana leggerezza. Se non lo sai, leggeri si campa di più.

LUI

Sì, l'ho già sentita questa. Poi t'innamori e sono dolori.

LEI

No, no. Ormai dovrei avere imparato a maneggiare le emozioni. È ora di fare pausa con i battiti di cuore troppo forti. Dopo un po' le delusioni si digeriscono e si metabolizzano e le scorie si smaltiscono.

Corre la stagione della spensieratezza, mio caro.

LUI

Mi sorprendono queste tue esternazioni. Ti stai addentrando in un terreno ancora tutto da verificare. Cosa si agita nel tuo cervello?

LEI

Cerco di togliermi il filo spinato dal cervello e le pietre pesanti sul cuore. Ho deciso di prendere a prestito da voi l'arte sublime del cazzeggio per alleggerirmi un po' l'anima pesa.

LUI

Non volermene ma siete voi ad essere pesanti con voi stesse e con la vostra vita. Vi intossicate di preoccupazioni spesso ingiustificate.

LEI

Il fatto è che con voi uomini non ci capiamo mai sui fondamentali e finiamo per autosabotarci. Stop. È ora di prendere solo dosi omeopatiche di sentimento, riattivare la seduzione con uno steep rinvigorente di bagni ormonali ed emozionali.

LUI

Che dire. Siamo tutti naufraghi di qualcosa in questo mondo. La mia esperienza mi porta a pensare che se ci adattiamo a relazioni solo superficiali viviamo sulla superficie di noi stessi senza sfruttare le potenzialità e ci imbarbariamo fino quasi a non provare più emozioni. Congelati dai dubbi viviamo col freno tirato lamentosi di tutto e tutti. Anche noi come voi invece di dilatare le emozioni negative del passato dovremmo provare a lasciarle per strada.

LEI

Amico mio, te' rason. Arriva il momento di affrontare il mondo senza corazza e tentare di fare a meno delle arzigogolate strategie inconsce che abbiamo nella testolina. Che ne dici di osare piccoli passi nel vuoto per vedere cosa succede dentro e attorno a noi?

Sappiamo entrambi che i sentimenti restano il collante fondamentale della nostra esistenza ma se non troviamo le chiavi per aprire quella porta, è inutile e deleterio insistere.

E in quanto a voi non ti pare che non siete più capaci di tenere per mano una donna guardando la luna o il tramonto?

LUI

Confesso a nome della categoria che accusi, che in parte abbiamo perso l'ABC del comportamento che voi vorreste. Siamo quasi diventati degli analfabeti sentimentali. È questo mondo che corre veloce che impoverisce i rapporti.

LEI

Ah, adesso è colpa della società.

LUI

Non voglio dire questo. È che si tende a bruciare le tappe. Le relazioni durano sempre meno. Ma non credere che non soffriamo anche noi maschietti. E francamente voi non ci date un gran aiuto!

LEI

L'amore è una fortuna quando capita seppure una dispersione di energia. Anche se fa la differenza tra una giornata uggiosa e una piena di sole, ci fa paura e ci mettiamo in protezione.

LUI

Come dice un mio amico filosofo spiccio *'el corazon porta sufrimiento'*.

LEI

Si vabbè. Hai idea di quanto facciamo fatica a capire se provate davvero qualcosa per noi? Noi lì ad aspettare una mossa e voi fermi come Tutankhamon nel sarcofago.

LUI

Non è vero. Siete voi ad avere la propensione al melodramma. Alle volte avviene il miracolo della metamorfosi interiore. Batosta dopo batosta passiamo dalla crisi alla rinascita. Ho visto tanti cambiare, io stesso sto mutando l'approccio alla cosa. Piccoli passi poi stiamo a vediamo cosa succede...

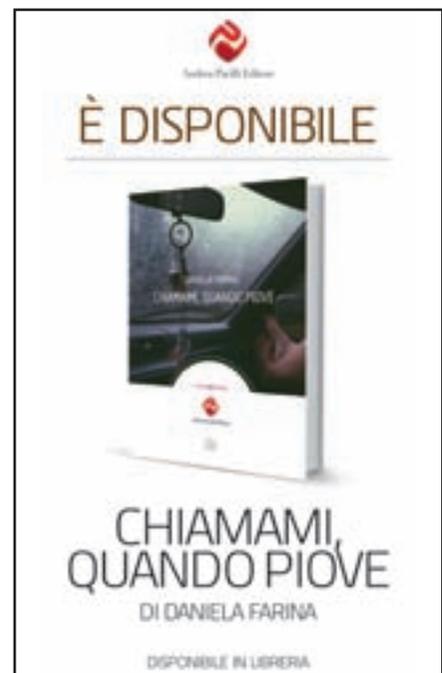
LEI

Grazie per la chiacchierata. Adesso vado. Tempus fugit. Io mi butto. Nuotare, so nuotare, il resto si vedrà. E poi l'intuito, sono convinta, non sbaglia mai. Come cantava Giorgio Gaber nel lontano 1975

"cerca di inventare la tua leggerezza e volerai".

BUONA ESTATE A EVERYBODY

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.

COSA SIAMO

Quello che vorremmo dire e quello che realmente diciamo sono due cose diverse.

Quello che facciamo e quello che vorremmo fare sono due cose diverse.

Siamo quello che non diciamo e quello che non facciamo.



È TERRIBILE

Erano le 19:00 di ieri quando un brivido lungo la schiena mi ha pervaso. Niente di diabolico, era solo la mia caldaia che mi mollava per l'ennesima volta.

"Questa è una bomba, non va cambiata" va di pari passo al "questi pezzi costano molto di più, ma meritano"...

Non so se Antonio, il mio caldaista mi pigli per il culo o no, fatto sta che gli credo sempre. Sì, cerca ancora di accasarsi ma in fondo in fondo (come caxxo si scrive?) gli voglio bene e gli credo. Gli mando sempre whatsapp allarmistici a ore impensabili, finge di non leggerli per diverse ore ma poi torna. Come ogni uomo che si rispetti, torna. Insomma torna, ben 14 ore dopo il mio massimo stato di allerta. Diagnosi: "la ventola". Dice che ha fatto il suo dovere "ci sta" dice lui. Dice: "che abbiamo fatto la pulizia dei fumi?"

"Sì Antonio, l'abbiamo fatta".

Telefona in tre posti diversi. Scuote la testa. "Antó, non dirlo!"

"Non c'è, non si trova!"

"Come non si trova, siamo qui al freddo e al gelo che neanche Gesù bambino nel presepe, mi sono lavata con le stalattiti, Piccola Love si sposta di camera in camera con una stufetta... ho preso un salasso da Sgr e ora tu mi dici che mi arriva pure una bolletta della luce da urlò?!?"

"Daniela"... fa lui pacato " non possiamo farci niente. Tieni botta altri due giorni. Accendi la pompa di calore"...

"Che? Io non l'accendo la pompa di calore!"

Scuote la testa. Continua "per l'acqua ho messo su estivo. Quel po' di sole del solare sul tetto dovrebbe farti arrivare un'acqua tiepidina"...

Tiepidina. Tiepidina dice. Che poi è un po' come un "pochettino"... fa cagare...

E poi...

oddio, oddio lo dice: "Vai in palestra e fa la doccia lì".

Svengo.

#nonèvita



FESTA DELLA MAMMA

Al primo squillo della sveglia stamattina Piccola Love schizza dal lettone per poi rientrarci dopo pochi istanti munita di biglietto.

- Lo so che è domani la festa della mamma, ma non potevo aspettare, avrai il tuo regalo ma intanto tieni!

Il biglietto si è notevolmente evoluto rispetto a tutti i biglietti che mi ha scritto in onor di feste, Natali vari e cose a caso a dimostrare che ormai non è più una bambina. Il testo

è serio e impegnato, ci sono le cornicette, i cuori e i cambi di penne colorate, ma il testo mi lascia basita, emozionata e basita.

Mi riporta, che sebbene io a volte “scazzzi” (ma questo è il mio termine), si vede il mio impegno e lei non mi cambierebbe mai con nessuna altra mamma al mondo. Nessuna! Ribadito.

Che quando uno ribadisce, ribadisce, vale doppio.

- Non lo voglio il regalo, questo è il più bel biglietto della mia vita!

- Lo sapevo. Ho fatto leggere il biglietto prima al babbo e mi ha detto che con questo biglietto ti avrei schiantato!

...

LE FRAGOLE

Il ragazzo del negozio di ortofrutta ha appena aperto e mi viene in mente che un minestrone tagliato fresco non ci farebbe male per cena. È già fatto, ma chi se ne importa se lo pago di più. A fianco c'è un bel sacchetto di carciofi puliti e tagliati. Mi è venuta voglia pure di carciofi per cui li prendo. Oddio le fragole, non è stagione lo so ma le metto nel cestino.

Una signora anziana entra, non è messa benissimo, chiede delle patate. Lui le dice “Te le do le patate ma passa dopo”. La signora si allontana. Lui mi sorride. Da quel sorriso capisco che la signora le chiedeva in regalo, allora gli sorrido anche io.

È un buono lui.

Questo ragazzo non è italiano, vive nel palazzone dove vive mia suocera e spesso sua figlia gioca con la mia, ma ha anche un figlio maschio. La sua piccola ha un paio di anni in meno di Piccola Love, parla poco ed è molto timida. La madre si spezza la schiena diverse ore al giorno a fare le pulizie in più condomini e spesso qualche volta chiede a mia suocera se le bambine posso giocare insieme il pomeriggio. Mia suocera lo fa più che volentieri.

A volte Piccola Love vuole cenare dalla nonna. Una volta ho assistito alla richiesta della nonna verso la bambina: “Vuoi restare qui anche tu?”. La bimba alza le spalle, tipo “ma sì”. E allora la nonna “vai a sentire con la mamma se è d'accordo”. La bambina sta via un minuto e torna. “Dice di sì”. Il lasso di tempo che è stata via era troppo breve per essersi confrontata con la madre.

“Ok, sono le sette, va bene il prosciutto?” Dice la nonna. Le bambine annuiscono. Allora la nonna taglia dei pomodori e si siede a tavola con il prosciutto tagliato fresco per sua nipote. Prende due piattini, poi inizia sgrassarlo e a fare dei pezzettini. Serve il piattino a Piccola Love. Poi chiede all'ospite: “Lo vuoi anche tu così?”. La bimba fa di ‘no’ col capo. “Lo vuoi col grasso?”. Lei fa cenno di sì. Allora la nonna le prepara il suo bel piattino con le fette



munite di grasso. La bimba è molto veloce e finisce per prima. Anche mia figlia finisce. “Ne volete ancora?”. Piccola Love dice di no. “E tu, ne vuoi ancora?” Lei alza le spalle come a dire “come vuoi” e allora mia suocera le fa un altro piatto identico. Lei lo finisce, poi porta sul lavello il suo piattino vuoto. Dice che è a posto, ma tornando indietro chiede se può prendere il grasso tolto dal crudo di Piccola Love. Al consenso di mia suocera allunga la manina e ne fa un solo boccone. Poi si rimettono una sull'altra a guardare i cartoni. Le guardo. È bellissima quella bambina, educata, senza vizi e con un nome dolcissimo.

A quel punto mia suocera esce un istante, poi torna. Mi sussurra all'orecchio “Mi sono accertata che la mamma lo sapesse che sua figlia era qui per cena, infatti non lo sapeva. Tutto ok, ma spesso la bambina pur di stare qui dice che la mamma lo sa”, mi strizza l'occholino.

E ora sono qui, alla cassa davanti a suo padre. Vengo pochissimo qui e io e lui nel condominio forse ci siamo visti un paio di volte. Lui pesa tutto, guarda i carciofi e dice: “Bene che hai preso questi”. Continua: “Le bambine giocano eh?”

E allora io: “Mi hai riconosciuto?”

“Certo” fa lui.

“Mi hai riconosciuto perché Piccola Love è tutta sua madre eh?” Scherzo perché tanti mi dicono che è uguale a suo padre.

Lui ride.

“Le fragole sono per lei vero?”

“Eh sì” faccio io.

“Queste gliele regalo io”...

“Ma non non devi”...non mi aspetto che non me le faccia pagare.

“Lascia stare”.

Non insisto, vedo che lui ha piacere, quindi lo ringrazio e esco dal negozio con la mia borsa di verdure e fragole.

Poi penso, lui che ringrazia me. Ha una bambina dolcissima, educata che non lascia il grasso nel piatto perché ha imparato che il cibo costa il sudore dei suoi genitori e che loro si spezzano la schiena tutti i giorni, lui ad alzare casse e lei a lavare scale.

Come se fosse davvero lui a dover ringraziare. Io dovrei ringraziare per l'esempio che danno.

È una bella giornata oggi.

Ci sono belle persone in giro.

E di solito sono così belle perché non sanno di esserlo. A volte le incontri per caso dal fruttivendolo.



CARLOTTA MEDAS

UNA QUOKKA IN CUCINA



BUDINO IN GIALLO

Ricordi la fame atavica? Quella che da bambini ci offuscava la ragione tornando a casa dopo la scuola, ore di gioco all'aria aperta o gli allenamenti? Ad aspettarci, *c'era una volta...* la merenda, neutro plurale del gerundivo del verbo latino *merēre*, meritare. Un piccolo pasto tra il pranzo e la cena, secondo gli antichi non indispensabile ma qualcosa in più che i ragazzi dovevano appunto guadagnarsi. Qualsiasi cosa ci venisse preparata e meritata o meno fosse, erano bocconi intensi, così profondi da togliere il respiro, da farci finalmente tacere in contemplazione di quel momento magico di godimento.

Ricordo i frullati di papà, pane acqua e zucchero di mio fratello maggiore (più volentieri, anche pane VINO e zucchero), lo zabaione vellutato di nonna Anna o le irripetibili ciambelle al burro di nonna Bruna, pane e marmellata di pomodori fatta in casa di tata Maria o la spianata sfogliata di tata Marisa, imbottita di un etto circa di mortadella (giusto per accompagnare il carico di strutto).

Erano anni felici, in cui ancora non ci mordeva la coscienza ad ogni morso, in cui la guerra fredda contro lipidi e glucidi non ci toccava.

Posso, poi, dimenticare anche il conto aperto al bar come extrema ratio di mamma? D'altronde la comparsa della merendina preconfezionata coincide con gli anni del boom eco-

nomico, quando le donne iniziarono progressivamente ma inesorabilmente ad uscire dai confini esclusivi della casa...e non si può negare che mia madre fosse davvero emancipata. Comunque, scagli la prima pietra chi non ha mai provato il brivido malato di una Girella, una Fiesta o un Kinder brioss! E perché no, un po' di nostalgia per la leggerezza con cui si buttava giù olio di palma.

Naturalmente un dolce preparato in casa era insostituibile anche ai tempi e la preferenza cadeva sempre su quello.

In particole, per noi fratelli Medas, era il budino della vicina, un'anziana signora che abitava al piano di sopra e che per privacy chiamerò semplicemente Signora S.

Ne sentivamo il profumo inebriante di vaniglia e limone già dal pianerottolo. La Signora S. ci consegnava puntualmente ogni giorno un piatto fondo colmo di un'ir-

resistibile crema giallissima ancora calda e ce la poneva in frigorifero intimandoci di aspettare si raffreddasse e addensasse bene prima di "azzannarla". Tre ore, troppo tempo! La lotta al cucchiaino si dichiarava nel momento stesso in cui quella meraviglia (il budino, non la Signora S.) varcava la soglia. Il più delle volte, fra una cucchiata furtiva e l'altra, quando il budino era finalmente pronto si era già dimezzato. Ma l'amorevole vecchietta si rivelò presto pericolosamente non tanto

(IL "GIALLO" DEL BUDINO)



“a posto”, una potenziale mangia-bambini. La strega dei fratelli Grimm trasformò il condominio nel Bates Motel di Hitchcock o l’Overlook Hotel di Kubrick (a tua scelta, quello che ti terrorizza di più). Mamma temette ci stesse avvelenando da tempo (si sa, le mamme tendono sempre ad esagerare...ma son sagge). Plausibile, visto che ci aveva fatto sparire in quel modo almeno due gatti (e se li abbia anche mangiati, non abbiamo mai voluto saperlo). Regolare denuncia non portò a nulla di fatto. Così ci venne vietato di accettare qualsiasi cosa ci offrisse e persino di parlare. Pochi mesi dopo traslocammo e ci trasferimmo altrove e non credo sia stata del tutto una coincidenza. Ma quel sospetto “budino killer”, ci è rimasto impresso a memoria come il più squisito mai mangiato. Mio fratello conferma ancora oggi!

Nonostante replicare la ricetta sia davvero semplice, non ho mai carpito il perché dell’indimenticabile differenza nel risultato ...in questo caso, però, credo sia meglio non conoscere l’ingrediente segreto.

Per 4 persone adulte... o un solo bambino:

250 ml di latte intero fresco

250 di panna fresca

70 g di zucchero semolato

3 cucchiaini di maizena

4 tuorli di uova grandi e freschissime

1 baccello di vaniglia

scorza di ¼ di limone non trattato

Incidi la bacca di vaniglia nel senso della lunghezza e preleva i semi aiutandoti con un coltello.

Versa il latte e la panna in un pentolino.

Aggiungi la bacca e i semi di vaniglia e la scorza di limone.

Ora scalda per 5 minuti senza portare a bollore, così che la vaniglia sprigioni tutto il suo aroma.

Spegni e filtra per eliminare la bacca di vaniglia e la scorza di limone.

In una ciotola capiente, unisci uova e zucchero. Sbatti bene con la frusta (più efficace se elettrica) fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.

Aggiungi a pioggia la maizena setacciata e incorporala aiutandoti con la frusta, facendo attenzione che non si creino grumi.

Amalgama bene latte e panna al composto ottenuto, versandoli a filo e sempre mescolando bene.

Trasferisci il tutto in un tegame, porta a sobbollire e cuoci dolcemente una decina minuti circa o fino a quando addensa.

Mescola in continuazione, sia con la frusta che alternatamente con un cucchiaino di legno per raggiungere bene anche i bordi del tegame.

Nel caso avessi fornelli troppo potenti, sovrapponi una griglia all’altra per aumentare la distanza dal fuoco ed ottenere una cottura più delicata.

Se il composto dovesse risultare comunque grumoso nonostante le tue premure, passalo con un colino. Quindi versalo in 4 stampini e livellalo.

Lascia intiepidire a temperatura ambiente e poni in frigo per almeno 3-4 ore.

Trascorso questo tempo, immergi gli stampi in acqua bollente per un secondo e sforma capovolgendoli su piattini monoporzione.

Puoi anche utilizzare uno stampo unico, magari quello classico scanalato. In questo caso sformerai il budino su un piatto da portata.



LETICIA GJERGJI

UN CONO DI GHIACCIO DOLCE

quando il gelato è un'arte e una bontà

Un anno fa, il 9 Giugno 2018, nasceva nel borgo di Rimini, al numero 65 di viale Tiberio, la gelateria si chiama *Un cono di ghiaccio dolce*, tratto dal libro 'Memorie di una Geisha', e richiama alla mente il momento in cui il direttore incontra la geisha e le regala il cono di ghiaccio dolce; da lì nasce l'amore. "Così una volta che mangi il gelato da me, nasce l'amore." Sorride Letizia, introducendoci nel suo *mondo del gelato*. Tutto parte dal suo forte desiderio di portare sulla scena riminese un gelato diverso. La differenza sta prima di tutto nelle basi: lo studio di una ricetta creata ad hoc che racchiuda il meglio della gelateria, e una spasmodica ma fondamentale ricerca di ingredienti di massima qualità. Entrando, si nota immediatamente che è un gelato *naturalmente buono*. Letizia, padrona di casa, insieme al suo Staff, accoglie i suoi clienti con allegria e spiega nei minimi dettagli la composizione di ogni gusto.

Tutti molto particolari, con nomi fantasiosi e inconsueti come Sayuri, con cioccolato al caramello, anacardi sabbati al curry e sale di Cervia; o Bianco Timut, con cioccolato bianco biologico e pepe Timut. Con il cacao di Domori e il sapore unico di Valrhona sono nati ben sei differenti gusti di cioccolato. Poi ci sono quelli senza latte e con frutta fresca biologica, e non mancano i classici, come la crema con bacca di vaniglia del Madagascar. "Dalle terre di San Patrignano arrivano i formaggi e i canditi a 'metro 0', come li definiscono loro. E il gusto Borgo, nato pensando alla piadina, con squacquerone, pesto alla rucola biologica e pinoli cotti al tegame: ed è grazie



a questo gusto che arriva il premio di *miglior gelato l'Italia 2019*. Poi c'è la frutta secca della storica azienda di Blanca (Sicilia) dove Letizia acquista mandorle, pistacchi e nocciole per poi lavorarle creando gusti inconfondibili, come il dolce *croccante*, su una base di cioccolato con mandorle e nocciole caramellate in casa. Da lì proviene anche il marzapane che insieme alla mandorla compone una granita molto speciale. Le granite sono i gioielli dell'estate perché sembrano quelle autentiche siciliane.

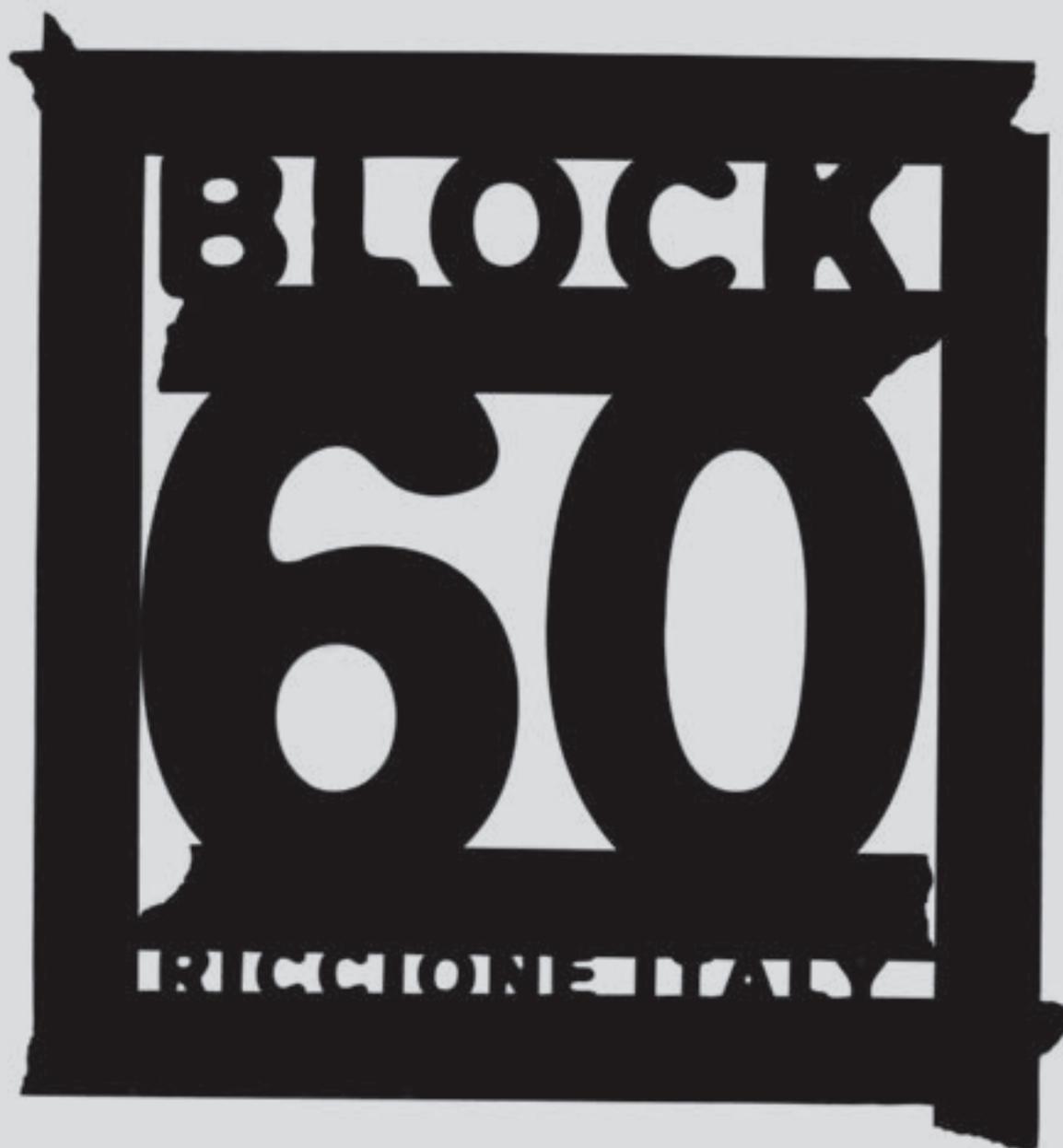
Non manca mai la produzione di torte gelato semifreddo, di mignon tartellette con burro francese, farcite con crema e frutta, e i maritozzi caldi che possono essere abbinati sia al gelato che alle granite. "Il gusto che presto

inserirò si chiamerà Arlecchino, composto di ricotta, canditi di San Patrignano e pistacchi di Sicilia." racconta Letizia. "Il nostro obiettivo è offrire un gelato senza conservanti, coloranti chimici e grassi idrogenati. Usiamo soltanto materie prime pregiatissime, scelte tra le migliori nel riminese e in Italia, e questo conferisce qualità al nostro gelato."

Ha cominciato a lavorare in una gelateria a 18 anni come semplice conista. Poi si è incuriosita sempre di più, ha voluto imparare a creare un gelato veramente buono, con prodotti freschi e non preparati. Ha preso come riferimento i grandi professionisti, ha trascorso del tempo con maestri gelatai che l'hanno aiutata a entrare nella vera ottica del gelato. "Ascolti gli altri, sperimenti, impari. Prendi come spunto l'insegnamento di un altro, ma poi esce quello che sei tu. Anche i miei clienti sono un elemento importante, come una serratura dove infilare una chiave, mi alimentano e stimolano ogni giorno. E ora sono felice, ho un luogo dove ogni giorno prendono vita le mie creazioni, grazie a tutti noi che ci impegniamo come una squadra unita".



Davide Cecchini Ph



**“Il lusso è una questione di soldi.
L'eleganza è una questione di educazione.”**

Sacha Guitry



DIESEL

GRAZIANO SANGALLI

“La Lucciola”, un ristorante pop-up sull’Isola di Samsø

Sentito mai parlare dei pop-up restaurant? Un fenomeno che da quasi un decennio sta spopolando soprattutto all’estero. Letteralmente ristoranti ‘animati’, nel senso che prendono vita, inaspettatamente, dal nulla, e hanno una durata limitata. Tutto si gioca nel breve tempo in cui i ristoranti temporanei aprono le porte: le persone accorrono curiose e poi, se amano le proposte, ritornano

Un’esperienza vissuta nel mese di Aprile sull’isola di Samsø, in Danimarca, da Graziano Sangalli, artigiano riminese.

Com’è nata l’idea?

Mia figlia Lucilla e il suo compagno Mark vivono in Danimarca, hanno visto la proposta di un locale pop up, me ne hanno parlato e abbiamo deciso di farlo. Sono partito da Rimini per questa avventura. Sono arrivato a Copenaghen, poi un treno e un battello per l’isola di Samsø, 25 km di lunghezza per 1 di larghezza. Mare a destra e a sinistra: un’isola molto dolce, rasserenante. Piccole case con enormi tetti di paglia, ricca vegetazione, una natura selvaggia che crea suggestioni molto forti. Sono arrivato una settimana prima dell’apertura per vedere il locale, era la prima volta che entravo in una cucina professionale, ho sempre cucinato a casa per tanti amici, ma mi sono sentito subito a mio agio.”

Qual era la vostra proposta?

Ristorante vegano con verdure biologiche a km zero, piatti semplici e veri. L’idea di partenza era di fare una cosa più sobria, poi i clienti ci dirigevano con le loro scelte e la varietà aumentava. Io e Lucilla cucinavamo, e Mark in sala. Due servizi al giorno, pranzo alle 12 e cena



alle 17.30. Molte zuppe, legumi, minestrone all’italiana, ragù di lenticchie per la pasta al forno, crostini con salse sempre fresche, pane e pizza fatti in casa.

La cosa più bella?

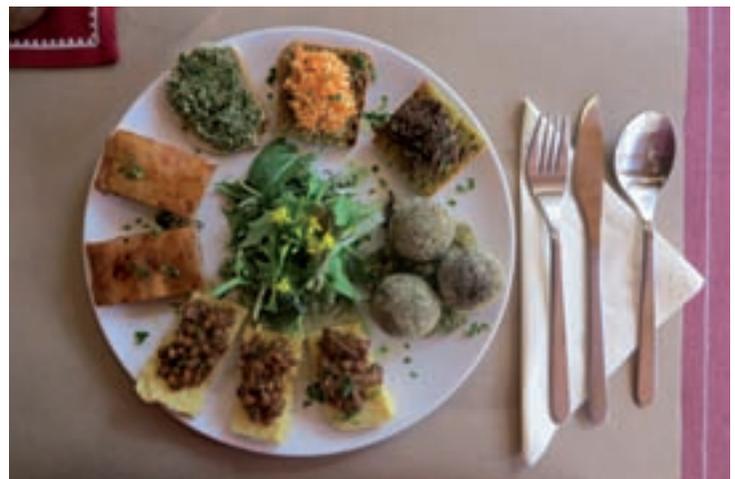
Vedere le persone soddisfatte della nostra cucina, pensata e realizzata con semplicità, ricerca, impegno. La cucina italiana spopola ovunque e se la si fa bene la gente impazzisce. Noi utilizzavamo prodotti di prima qualità, l’olio spedito da Rimini, le verdure acquistate quotidianamente dai contadini e la farina macinata direttamente in un mulino sull’isola, quindi ogni giorno si creava e ‘inventava’ con quello che c’era. Poi i dolci, la crostata di Lucilla, un dolce classico per noi, ma là era una grande festa.

Qualche ricetta?

Una variazione di insalata siciliana: arance e mele tagliate sottili, cipolla a fette lasciata a macerare, si aggiungono semi di sesamo e lino tostati, rucola e lattuga verde condita con olio nostro e aceto balsamico. Ancora: pomodorini secchi lasciati in acqua e aceto tutta la notte e poi messi sotto l’olio condito con odori vari. L’olio che rimane è una prelibatezza. Riciclare è un elemento importante in cucina, sia per non avere avanzi ma anche perché permette alla fantasia di lavorare...

La cosa più bella?

La coccola audio: tutte le sere, ma proprio tutte, si creava qualcosa di magico grazie alle musiche di Roberto Murolo. È un gigante della musica: quando lo mettevamo su si creava un’atmosfera italiana d’altri tempi che nemmeno in Italia ho mai trovato.





★ DALLA LELLA, LA REGINA DELLO STREET FOOD DI RIMINI ★

Via Covignano, 96

COVIGNANO
Qui la padrona di casa è Marina, che ha fatto di questo negozio un luogo di tendenza...

Via Rimembranze, 74/A

RIMEMBRANZE
In via delle Rimembranze si respira l'aria delle vecchie botteghe. Quelle con le "zòore" che lavorano la piada...

Piazzale Kennedy, 8

KENNEDY
Quello di Piazzale Kennedy è il locale più recente e offre agli amanti della piadina un luogo accogliente a due passi dal mare...

Decennale del San Leo Festival



San Leo Festival è, ormai da anni, il fiore all'occhiello della stagione culturale di San Leo (RN) e della regione Emilia Romagna. Sono tanti i grandi artisti che, grazie al fondamentale apporto dell'Amministrazione Comunale, hanno contribuito a far crescere anno dopo anno il Festival. Sono intervenuti negli anni, tra gli altri, artisti del calibro di Ennio Morricone, Uto Ughi, Salvatore Accardo, Louis Bacalov, Nicola Piovani, Roberto Benigni e tanti altri.

A questo si aggiunge la forza evocativa del territorio di San Leo, del fascino delle sue architetture e delle sue rocche, oltre che le sue atmosfere suggestive le quali offrono un perfetto ed accattivante quadro capace di coinvolgere personalità di grande caratura.

L'associazione tra eccellenze di indiscutibile prestigio e le qualità della città, nel nome del pregio artistico e dell'armonia, rendono il San Leo festival ed il suo territorio un luogo di eccellenza capace di determinare positive ricadute sul contesto socio economico locale e regionale.

Per la stagione di imminente inizio, il cartellone sarà vario ed interessante e vedrà in scena, anche quest'anno, artisti di livello internazionale.

Tutti i concerti si svolgeranno in Fortezza, una meraviglia architettonica sospesa fra le nuvole. Le emozioni della musica si legheranno alle suggestioni del paesaggio offrendo al pubblico delle irripetibili serate estive.

Il programma del Festival sarà arricchito da una serie di prestigiose MasterClass strumentali con alcuni fra i più affermati concertisti italiani e stranieri in qualità di docenti. Ogni MasterClass avrà un concerto finale pubblico che si aggiungerà agli altri importanti avvenimenti culturali estivi.

Per maggiori informazioni è consultabile il sito www.sanleofestival.it o le pagine

[Facebook.com/sanleofestival](https://www.facebook.com/sanleofestival)

[Instagram.com/sanleofestival](https://www.instagram.com/sanleofestival)

San Leo Festival



FERRAMENTA
— GENERI ALIMENTARI —

OFFICINA DEL GUSTO

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

0541 626141



L'OROSCOPO

di Marco "Pucci" Cappelli (Acquario)

LE VACANZE SEGNO PER SEGNO



Ma quanto vi piace sfidare gli elementi e vivere avventurosamente? Per voi le vacanze sono all'insegna dello sport e delle sfide estreme. Fate le valigie per la giungla equatoriale o le vette dell'Himalaya.



Che viaggio sarebbe senza comfort bellezza e buona tavola! Dolce vita e poca folla tra i vigneti della Franciacorta o a scoprire i tesori dell'arte italiana. Tres chic.



Sempre active on the road. Non ce la fate a stare fermi e volete nutrire la mente con nuove conoscenze e scoperte. Tutte le destinazioni andranno bene purché piene di gente e di cose interessanti da osservare e venirne rapiti.



Sempre che non vi mettiате comodi a sognare sul divano di casa, vostro buen retiro per eccellenza, una baita in montagna a contatto con la natura ossigenante vi rigenererà ma anche il giro del sud della Francia a bordo di una decappottabile d'epoca vi si addice.



Please no low cost o glam povero. Volete l'esclusività da trovare a tutti i costi ma a volte la pigrizia vi frena. Consigliati Dubai o un viaggio da sogno sull'Orient Express.



Pure voi avete bisogno di staccare la spina e curare lo stress. Qualche giorno in una SPA coccolante e poi fate rotta verso il Giappone, paese precisino e organizzato come voi.



Principi e principesse dello zodiaco non ce la potete fare, nei posti brutti il vostro edonismo verrà mortificato. Ci vogliono mete armoniche e fascinoso nonché luxury. Bali fa al caso vostro ma anche un 5 stelle sulla costiera amalfitana non è da scartare.



Siete amanti dei viaggi particolari, meglio se pieni di misteri. Non disdegnate le esperienze limite in territori inesplorati. Potreste calarvi nelle atmosfere del voodoo a New Orleans, o più vicino una gita fuori porta nell'esoterica Volterra.



Premesso che per voi vale più il viaggio della destinazione, l'importante è che ci sia il movimento. Un cammino spirituale a Santiago di Compostela o la sperimentazione della libertà in moto sulle strade della California. Oh yeahhh.



Cari rigorosi lavoratori per voi la spina si stacca con qualcosa di diverso è inusuale. Che ne dite della Mongolia o della Patagonia dove la calma e l'isolamento i grandi spazi vi rinfrancheranno l'anima.



Partire a dir vostro è una mission alla scoperta di popoli e culture. Un vero e proprio state of mind. Da provare un viaggio anche interiore in Islanda a vedere l'aurora boreale. Meglio ancora Perù o Timbuktu per non tornare più.



Un itinerario romantico dove perdersi e sognare. Sperimentate i vicoli pittoreschi di Marrakech o a Venezia in gondola con l'amore della vostra vita.

MOKA

— NITRO —

PASCUCCI

— ITALY —



La legittima
unione fra la
tradizione italiana
e gli odierni sistemi
di spillatura del caffè

MOKA NITRO
(CAFFÈ FREDDO ZUCCHERATO)
PROVALO ANCHE
NELLA VERSIONE
SUGAR FREE
NITRO COLD BREW



provalo nelle caffetterie Pascucci!



Puoi trovare maggiori dettagli
www.pascucci.it
Puoi ordinare online nel sito
www.pascuccistore.com

JAGUAR I-PACE 100% ELETTRICA

**A NOI PIACE VINCERE
IN SILENZIO.**



Silenziosamente come un vero predatore, Jaguar I-PACE, il primo SUV 100% elettrico ad alte performance, ha vinto il premio come WORLD CAR OF THE YEAR 2019.

470* chilometri di autonomia, zero emissioni, grandi soddisfazioni.

Chiama in Concessionaria per prenotare un Test Drive.

VERNOCCHI.ZERO

Via Circonvallazione Ovest 3, Rimini - 0541 740740

concierge.vernocchirn@jaguardealers.it

Strada della Romagna 155, Pesaro - 0721 27520

concierge.vernocchipu@jaguardealers.it

vernocchizero.jaguar.it

NATI PER DISTINGUERSI

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



WINNER
WORLD CAR AWARDS
2019 WORLD CAR OF THE YEAR
2019 WORLD CAR DESIGN OF THE YEAR
2019 WORLD GREEN CAR