

# GERONIMO

Magazine

Luglio 2019 - N. 12

**PAOLO  
FABBRI**

**PAOLO  
CARASSO**

**FABRIZIO  
PICCIONI**

**GIACOMO  
FABBRI**

**MATTEO  
GOZZOLI**



*Oltre ai segnali di fumo*





## PERFORMANCE E AVVENTURA SI INCONTRANO DA VERNOCCHI.ZERO.

**JAGUAR E LAND ROVER TI ASPETTANO DA VERNOCCHI.ZERO.**

Vieni a scoprire uno Showroom che non è solo uno Showroom, è un mondo fatto di innovazione, stile e attenzione al cliente, in cui potrai vivere un'esperienza unica a bordo delle nostre iconiche automobili.  
Non mancare.

### **VERNOCCHI.ZERO**

Via Circonvallazione Ovest 3, Rimini - 0541 740 740

Strada della Romagna 155, Pesaro - 0721 27520

[concierge.vernocchipu@jaguardealers.it](mailto:concierge.vernocchipu@jaguardealers.it)

[concierge.vernocchirn@landroverdealers.it](mailto:concierge.vernocchirn@landroverdealers.it)

[concierge.vernocchipu@landroverdealers.it](mailto:concierge.vernocchipu@landroverdealers.it)

[vernocchizero.jaguar.it](http://vernocchizero.jaguar.it) - [vernocchizero.landrover.it](http://vernocchizero.landrover.it)

Range Rover Velar: consumi ciclo combinato NEDC da 5,8 a 11,8 l/100 km. Emissioni CO<sub>2</sub> da 152 a 270 g/km.  
E-PACE: consumi ciclo combinato NEDC da 5,4 a 8,9 l/100 km. Emissioni CO<sub>2</sub> da 143 a 203 g/km.







# EVENTI ESTATE

LUGLIO  
2019



VERDEBLU

800 90 90 90

[bellariaigeamarina.org](http://bellariaigeamarina.org)



**✉** [Anthony@Tony-Martin.com](mailto:Anthony@Tony-Martin.com)



## SOMMARIO

**8 Noi c'eravamo**

**10 Radio Geronimo**

**12 Fumo di pipa**

**14 Letture indiane**

**16 Paolo Fabbri**

**22 Fabrizio Piccioni**

**26 Paolo Carasso**

**30 Tiziana Primori**

**34 Giacomo Fabbri**

**38 Andrea Albani**

**42 Sunset Bar**

**44 Riviera United**

**45 Notizie dalla città di Tebe**

**46 Essere imprenditori oggi**

**48 Matteo Gozzoli**

**52 Vyrus**

**54 Miss Over**

**56 Castel Sismondo**

**60 Moda lei**

**64 Stefano Tampieri**

**66 Le perle di Daniela**

**68 Carlotta una quokka in cucina**

**70 Al Mèni**

**74 Danila Callarelli**

**76 Ausonia**

**78 L'Oroscopo**



Ritratto di Ennio Zangheri

### CONTRIBUTI

Stefano Baldazzi  
Cristina Barnard  
Marilù Bertolini  
Clara Capacci  
Davide Collini  
Daniela Effe  
Georgia Galanti  
Beatrice Imperato PH  
Carlotta Medas  
Nicoletta Mainardi  
Dorin Mihai PH  
Daniela Muratori  
Elio Pari  
Vittorio Pietracci  
Eusebio Pietrogiovanna  
Walter Santini  
Roberta Sapio  
Maria Teresa Vasconi  
Luca Vergone  
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](http://www.geronimo.news)





16



# NICE TO MEET YOU

Siamo nel cuore dell'estate e il cuore della Riviera turistica batte sempre più forte. Archivate con il solito successo la Molo Street e la Notte Rosa, ci apprestiamo a vivere intensamente ciò che rimane di luglio ed un intenso mese di agosto. Il caldo ed il sole solo con noi, le spiagge bruciano non solo di calore, la gente arriva e abbraccia il modello che con tanta fatica ci siamo costruiti.

Noi ci siamo, sempre e comunque. Geronimo di luglio è un numero vivace, spensierato ma anche attento e ricco di spunti a cominciare da quelli che ci offre il personaggio copertina Paolo Fabbri, semiologo e uomo di cultura di livelli eccelsi oltreché espressione più sincera di una città come Rimini a cui recentemente ha fatto dono di un fondo di una cinquantina di testi antichi appartenenti a sua madre, fondo diventato patrimonio della biblioteca Gambalunga. Ma Fabbri è parte integrante del progetto dedicato al Museo Fellini a cui teniamo tanto tutti noi.

E proprio lui, insieme al magistrato Roberto Sapio e al rurale Enrico Santini sono entrati a far parte della "squadra" di Geronimo e attraverso le loro penne ci daranno la possibilità di apprezzare contributi di diversa natura.

Ai tanti turisti che oggi ci leggono per la prima volta, trovando sotto l'ombrellone il nostro magazine rivolgiamo un saluto cordiale ed affettuoso ringraziandoli per averci scelto e augurando loro un soggiorno felice, sereno e soprattutto spensierato all'insegna di una vacanza che deve essere ricordata per le tanti componenti che questo spicchio di Riviera offre: dal mare agli eventi, dall'enogastronomia al piacere del relax e via via in una striscia infinita di sentimenti, passioni e sensazioni.

La dedica stavolta è tutta per loro perché ci piace pensare che la Riviera Romagnola grazie alla presenza dei turisti diviene sempre più un simbolo dell'Italia intera. Grazie e buona permanenza.

*Il direttore*

22



26



30



34



38



42



48



52



54



68



70





# NOI C'ERAVAMO









# RADIO GERONIMO®

## LE NOTIZIE PIÙ CLICcate DEL WEB NELL'ULTIMO MESE

### 1 giugno

Morto dopo una lunga malattia oggi all'Ospedale Infermi di Rimini Romano Bedetti, ultimo narratore snob dello sport riminese. Era il decano dei giornalisti riminesi, protagonista di tante trasmissioni televisive sportive e non. Molto amico di Italo Cucci, con cui spesso passava serate al Paradiso ospiti di Gianni Fabbri. Il suo lavoro principale era stato per più di 30 anni in banca al Credito Romagnolo ma è stata la passione per lo sport che lo aveva fatto amare ed apprezzare dai riminesi.

### 3 giugno

A un mese dall'ordinanza comunale, che prevede sanzioni di 50 euro al giorno ai bambini mandati a scuola non in regola con i vaccini, il conto complessivo delle sanzioni economiche tocca i 10.000 euro. L'ordinanza era stata impugnata da sette genitori anche davanti al Tar con la richiesta di sospensione dell'ordinanza comunale ma il Tribunale ha respinto il ricorso.

### 6 giugno

Blitz della Polizia contro le famiglie mafiose della provincia di Foggia. Le squadre mobili di Foggia e Bari, dello Sco e dei reparti prevenzione crimine hanno eseguito alcune decine di arresti nei confronti di soggetti appartenenti o legati ai clan operanti nel territorio di San Severo. I provvedimenti, emessi dal gip di Bari su richiesta della Dda sono stati eseguiti in Puglia, a Milano, Rimini, Fermo, Ascoli Piceno, Campobasso, Pescara, Teramo, Napoli e Salerno.

### 8 giugno

I finanziari del Gruppo di Rimini hanno eseguito nei primi giorni di giugno, tre controlli, nei confronti di attività, due gestite da cittadini di nazionalità cinese ed una terza da bengalesi. Sotto sequestro amministrativo, complessivamente 1.515 articoli, tra i quali in prevalenza orecchini, collane, bracciali, altri articoli di bigiotteria, tutti risultati non conformi alla

normativa nazionale ed europea privi delle informazioni minime finalizzate ad identificarne le caratteristiche qualitative.

### 14 giugno

Ma come 400 euro, quest'inverno me ne avete fatti mille!" Era quasi sollevato - raccontano gli agenti della Polizia locale riminese in servizio di contrasto alla prostituzione su strada - il cinquantenne sanmarinese, sanzionato nella notte di ieri dopo essere stato sorpreso in atteggiamento inequivocabile con una prostituta rumena, nonostante le due sanzioni - entrambe pagate - di entità non trascurabile.

### 14 giugno

I Carabinieri del NAS di Bologna nell'ultimo mese hanno effettuato oltre 70 ispezioni in n esercizi di ristorazione etnica a Bologna, Ferrara, Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini, che hanno portato alla contestazione di 44 infrazioni amministrative, nei confronti di 20 titolari/legali rappresentanti con il sequestro di oltre 200 kg di alimenti del valore superiore a 10.000 euro.

### 15 giugno

Due locali chiusi dalla Polizia per ordine pubblico nel Riminese. Diversi gli episodi per cui la Questura di Rimini ha notificato ieri sera ai titolari dei due locali notturni, il 'Malindi' di Cattolica e il 'Nikka' di Riccione, un periodo di sospensione della licenza, rispettivamente, di 20 e 15 giorni.

### 16 giugno

Per il piccolo commercio continuano a sommarsi le difficoltà. Come gli operatori di spiaggia, gli hotel e i parchi divertimento, anche per i negozi del comparto moda, abbigliamento e calzature la mancata primavera del 2019 è stata un'autentica mazzata, con una diminuzione sensibile delle vendite dei capi di stagione. I negozi e i magazzini sono stracolmi di merce - sottolinea Giammaria Zanzini vicepresidente





regionale e consigliere nazionale di Federmoda - Il maltempo è diventato l'ulteriore tassello di una crisi che non accenna a cessare.

#### **19 giugno**

Un bimbo di 4 anni è morto per un possibile annegamento all'interno di MIRABEACH la zona delle piscine di MIRABILANDIA a Ravenna. Il piccolo è stato notato dagli addetti al salvataggio a faccia in giù nell'acqua di una piscina per bambini. Vani i tentativi di rianimarlo eseguiti anche dagli operatori del 118 intervenuti con ambulanza ed elicottero, il bimbo è deceduto prima dell'arrivo nell'Ospedale di Ravenna.

#### **20 giugno**

I finanzieri del Nucleo Mobile del Gruppo di Rimini impegnati, all'uscita del casello autostradale di Cattolica, in un posto di controllo del territorio finalizzato al contrasto di traffici illeciti e di stupefacenti, hanno bloccato, nel tardo pomeriggio di ieri, due corrieri a bordo di un'auto con un carico di oltre tre chili di hashish. Si tratta di una coppia di napoletani, che dovranno rispondere del reato di traffico e detenzione di sostanze stupefacenti.

#### **23 giugno**

La domenica del Pata Riviera di Rimini Round ha accolto il pubblico degli appassionati in una splendida cornice, insieme alle gare di un programma che ha regalato alla Motor Valley un altro weekend da ricordare. Al termine delle tre giornate Dorna ha comunicato il numero di 70.447 spettatori.

#### **24 giugno**

Nonostante un avvio all'insegna della pioggia e del maltempo, la seconda giornata di Al Méni con i suoi contenuti unici, ha registrato un bagno di folla e un grande successo. Lunghe file davanti ai punti di street food stellato e del gelato d'autore, grande apprezzamento per i laboratori e gli incontri proposti un po' ovunque dentro e fuori dal circo, grande successo per i piatti unici degli chef protagonisti degli showcooking.

#### **27 giugno**

Sono stati festeggiati oggi a Rimini i 245 anni della fondazione del Corpo della Guardia di Finanza, nell'occasione è stato presentato il bilancio operativo degli ultimi 17 mesi di attività delle Fiamme Gialle nella provincia. Oltre 7600 gli interventi eseguiti, scoperta un'evasione di imposte per oltre 55 milioni di euro, 65 gli evasori totali verbalizzati eseguendo il sequestro patrimoniale di beni illecitamente accumulati dalla criminalità per oltre 30 milioni di euro.

#### **29 giugno**

Oltre trecento sono stati i giovani musicisti che hanno suonato nel tardo pomeriggio di ieri nel cuore di Rimini per il concerto promosso dalla Sagra Musicale Malatestiana come spettacolo anteprima a tutti gli eventi della settantesima edizione. "Era un sogno - ha detto il Sindaco di Rimini Andrea Gnassi portando il saluto con l'assessore alla Cultura Giampiero Piscaglia ai giovani musicisti e ai tanti partecipanti presenti.

#### **30 giugno**

Va in archivio un altro weekend di grande successo a Misano World Circuit e al termine del Blancpain GT World Challenge Europe 2019 i commenti sono tutti positivi. Ciliegina sulla torta, la sigla sull'accordo che rinnova per i prossimi tre anni le gare automobilistiche a MWC.

#### **30 giugno**

Almeno 40mila persone, nell'orario di punta, per la Molo Street Parade, la manifestazione sul porto di Rimini dove, dalle 14 di ieri fino a notte fonda su sei pescherecci trasformati in 'consollè galleggianti, si sono esibiti 50 dj internazionali. I risultati in fatto di presenze, ad una settimana dalla Notte Rosa, hanno rispettato le aspettative, anche se inferiori allo scorso anno (punte di 90mila nel 2018), perché per la prima volta quest'anno la manifestazione è stata a pagamento. "È iniziata una nuova era per la Molo Street Parade. Ed è cominciata con un enorme successo di pubblico e di partecipazione, la festa clou di quest'avvio di estate italiana", ha detto il sindaco Andrea Gnassi.





# FUMO DI PIPA #1

Il fumo della mia pipa è più dolce e gradevole.

La ragione è ovvia: la prospettiva di confondersi con altri **segnali di fumo** e per la precisione quelli del periodico Geronimo Magazine.

Gli eventuali miei lettori già conoscono il Fumo di pipa, se non altro attraverso le recenti e già in corso di pubblicazione brevi cronache di Rimini nera.

Naturalmente questo non è un invito a seguire la rubrica, ma solo una sollecitazione a cercare di valutare, se non apprezzare, il Fumo di pipa.

Il fumo, com'è chiaro, non sarà sempre appagante e gradevole, ma sempre coerente con la natura e le motivazioni dell'evento, di volta in volta preso in considerazione.

Sembra, questo, un modo di conoscere ed interpretare al meglio la realtà della città; una città che è divenuta e diventa sempre più grande e complessa, tanto da rendere difficoltosa una completa ed esaustiva definizione.

Certo che è un obiettivo ambizioso, e forse addirittura pretenzioso. Ma questa non è una buona ragione per rinunciarvi.

Anzi lo rende più stimolante e appassionante.

Oggi, nel mondo e anche da noi, capitano un mucchio di fatti, nel bene o nel male, insoliti e apparentemente inspiegabili. Ad esempio, per alcuni giorni, la tv ha continuato a raccontarci che due bambini sono stati ammazzati dai rispettivi genitori. C'è molto, quindi, da riflettere e commentare.

È questo lo scopo precipuo del Fumo di pipa.

Perlomeno questo è l'intento.

Queste scarse note stanno a significare anche, e soprattutto, un arrivederci e a presto. Gli episodi citati non sono i primi ma sono stati preceduti, negli anni passati, da altri altrettanto insoliti e apparentemente inspiegabili. Sono fatti insistentemente trattati dalle cronache giornalistiche e televisive; non occorre, quindi, citare nomi e circostanze.

Gli adulti odiano i più piccoli? Sarebbe una deduzione superficiale e incongruamente frettolosa.

La riflessione deve essere più seria e profonda e cercare di penetrare nella radice del malessere che sembra insidiare la famiglia tradizionale.

Che fine ha fatto l'art. 29 della Costituzione per il quale "la Repubblica riconosce i diritti della famiglia come società naturale fondata sul matrimonio?". E gli articoli successivi che riguardano il dovere dei genitori di mantenere, istruire, educare i figli, anche senati al di fuori del matrimonio?

E che fine ha fatto il concetto di famiglia che si è conosciuto negli anni della nostra infanzia?

Siamo un paese in crisi, non solo economica, ma anche costituzionale e sociale: i parametri dei vecchi valori morali e civili si sono dissolti in una confusione epocale che, per ora almeno, non sembra avere sbocchi ragionevoli o accettabili.

Bisogna risalire la china.

Ma per questo non servono sforzi eroici o disumani, ma gesti semplici che dovrebbero essere naturali: educare ed istruire i figli, ma educarli anzitutto con l'esempio ed il comportamento; rispettare le regole di base della civile convivenza e quelle dettate dalla tutela della comunità in cui si vive.

Può sembrare una cosa semplice ma, a pensarci, non lo è poi tanto.

Non è facile rispettare sempre e comunque gli altri, di qualsiasi razza e colore; non è facile capire le normali esigenze o le naturali intemperanze dei più piccoli; non è facile comprendere tutti quegli atteggiamenti che, a volte, in essi ci esasperano o semplicemente ci infastidiscono.

Non è un decalogo moralistico, ma l'esemplificazione di gesti normali che potrebbero evitare comportamenti egoistici o, peggio, incomprensibilmente criminali.





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**   
VIA PAOLO CANALI 8  
**BOLOGNA**  
[www.eatalyworld.it](http://www.eatalyworld.it)



LETTURE INDIANE  
*BY GERONIMO*CIOCCA  
DOPO CIOCCA

Passione per la bellezza, tenacia, curiosità: una carriera che si è espansa dalla Dolce vita al nuovo millennio. E, apparentemente sullo sfondo, una città che evolve i suoi costumi, una popolazione femminile che si emancipa inseguendo da un lato la modernità e dall'altro le mode. Ciocca dopo Ciocca è qualcosa di più della biografia professionale di Adriana – solo Adriana per il grande pubblico, ma al secolo Cesarini in Cavalli – per decenni stella del firmamento dei parrucchieri riminesi insieme ad Edgardo ed Elsa. E' il ritratto di una Rimini al femminile che esce dalla guerra e "aggredisce il futuro", usando il proprio lavoro come ascensore sociale.

Il libro, scritto a quattro mani, nasce dal desiderio di lasciare una traccia. Adriana, la protagonista, per raccontare alle nipoti la vita di tutti i giorni e professionale quando ancora si viveva in analogico e in bianco e nero. Anna Carli, pedagoga, fondatrice e direttrice delle scuole della Karis Foundation, per dimostrare che nella vita si impara tanto a scuola quanto al lavoro. Due donne che ripercorrono e tratteggiano, ciocca dopo ciocca, una Rimini che nelle cartoline non si può trovare.

La Rimini dei primordi del turismo del dopoguerra, delle famiglie che vivevano in bilocali e che dormivano nel tinello per lasciare la stanza ai villeggianti. Della mamma che lava l'unico vestito la sera per indossarlo il giorno dopo. La Rimini della ragazzina che va a bottega per imparare il mestiere. Che va a Roma a studiare da parrucchiera e ancora adolescente sbircia la Dolce vita di via Veneto. La Rimini delle donne che si buttano nella professione, con coraggio e impazienza anche se, oggi, sarebbero solo teen agers. La Rimini delle commesse dell'Omnia, il grande magazzino quando la grande distribuzione non esisteva, e delle imprenditrici del commercio in centro. Quelle stesse che il sabato guardavano Mina in tivù e il lunedì cambiavano pettinatura ispirandosi alla cantante.

Una Rimini provinciale come nel film di Zurlini, ma che non si contenta di esserlo, seppur nelle mode. Che aspira ad essere cosmopolita e ricorre ad Adriana per tenersi aggiornata su quel che accade nel mondo dell'acconciatura. Perché Adriana studia, come studia un artigiano: vola a Londra, a New York, a Parigi. Lavora dietro le quinte di Miss Italia, delle Tv nazionali, acconcia cantanti, attrici e icone come Lady Diana. Annusa le mode, osserva, carpisce i segnali e li riporta alle riminesi sotto forma di tagli e acconciature. Anno dopo anno, decennio dopo decennio, è la messaggera del gusto per una Rimini che si ritrova ogni giorno nei riti collettivi della bellezza: sulle poltroncine di un salone, con il piacere di essere semplicemente donne. Ieri come oggi, per un lungo, piacevole momento fuori dagli schemi sociali e nello stesso tempo donne accomunate dagli impegni, dai desideri e dalle aspirazioni.







# *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](http://www.pellicceriamagnani.it)





INCONTRI

di  
Roberta Sapia

# CONVERSAZIONE CON PAOLO da RIMINI

## LA SPERONI CHAIR, LE BRETELLE DI ECO, UNA INTERVISTA A ROLAND BARTHES CHE NON RICORDAVA DI AVER FATTO

Paolo Fabbri è un riminese venuto da molto lontano. È uno dei semiologi più conosciuti al mondo e nel mondo letteralmente adorato.

Tiene corsi, master, lectures, conferenze ai quattro angoli del pianeta. Poi torna a Covignano, nella casa costruita dalla Tina (la MAMMA) e abitata prima di lui da Gianni che preferiva Marina Centro, tra gli alberi, i libri e la collezione di quadri lasciata in eredità dal Conte Marco Ginanni Fantuzzi. L'ottimo Carlo, giovane allievo della scuola del libro, sta riordinando la sua libreria e ogni volta è una specie di pesca miracolosa da cui fuoriescono vere e proprie perle, come ad esempio una intervista a Roland Barthes che il Professor Fabbri fece in francese e poi tradusse in italiano, correva l'anno 1968, finora dimenticata e ora in fase di ambita pubblicazione con un bottone rosso in copertina. Commenta ironico e sornione Paolo Fabbri: "Questo bottone rosso attaccato su, io spero sia il logo della collana. In questo caso, va bene sennò... io non voglio attaccare bottoni a nessuno!"

Sempre Carlo se ne viene fuori con un "Cosa faceva professore nel 1981 alla Vanderbilt University?"

Il professore dapprima nega "Mai stato alla Vanderbilt!", poi ricorda! L'Università di Nashville, aveva rimosso i corsi ma ricordava Nashville benissimo.

Il parallelismo magari non è fluido come acqua che scorre ma mi serve ad agganciare il tema della prima domanda che vorrei porre a Paolo Fabbri e cioè la sua attiva partecipazione alle celebrazioni del quattrocentesimo anniversario della Biblioteca Gambalunga.

"Mi è piaciuta questa circostanza perché la Gambalunga è la prima Biblioteca laica e pubblica in Italia. Per me sono due termini importanti. Mi sembrava, come riminese, che fosse un privilegio averla avuta in sorte nella nostra città. Inoltre non mi pareva il caso di aspettare il

cinquecentesimo anniversario e così ho deciso di cogliere l'occasione". Che colpo di fortuna! Viene fuori da sé il tema della "riminesità"!

"Poi devi considerare che io sono riminese, ma ho vissuto gran parte della mia vita fuori da Rimini e quindi

sentivo, per così dire, una sorta di debito nei confronti di questa città. A differenza di mio fratello Gianni che si considerava riminese doc, io non ho mai considerato molto questa caratteristica, fin quando sono tornato da Parigi per sistemarmi qui con mia moglie Simonetta che pure essendo romana è molto più inserita nella città di quanto sia io e con la quale ho una profonda intesa intellettuale e personale.

Però, poi, mi sono reso conto di questa sorta di debito che si sente dentro nei confronti della città dove si è nati, dove c'è la tomba di famiglia e poi c'erano questi bellissimi libri che era-

no del secondo marito della mia mamma, il Conte Marco Ginanni Fantuzzi, con cui lei ha cominciato a convivere subito dopo la guerra. Così ho deciso di donarli alla biblioteca cittadina".

Ci sono a volte interviste fortunate nelle quali non occorre porre le domande perché le risposte arrivano naturalmente. Di solito questa dinamica fortunella è determinata dal genio degli intervistati. Siamo in presenza di questo caso perché il Prof. Fabbri passa a trattare l'argomento che sarebbe stato per me ideale come seconda domanda e cioè la sua biografia.

"Mio padre era ufficiale dell'aviazione ed era morto durante la guerra. A noi figli l'ONFA (Opera Nazionale Figli Aviatori) ci aveva garantito la permanenza presso il collegio militare a Firenze. Dopo l'inizio della convivenza, mia mamma Tina e il Conte Fantuzzi, ci hanno tirato fuori dal collegio e siamo andati a vivere tutti insieme prima a Savignano, dove il Conte aveva una grande te-







nuta, e poi qui a Rimini, dove io ho frequentato il Liceo Classico. Poi alla fine del liceo, mi sono iscritto all'Università a Firenze.

Devi sapere che i Romagnoli una volta andavano a Firenze all'Università e non a Bologna com'è diventato comune in seguito. Quando ero assistente alla cattedra di Umberto Eco ho avuto molti illustri concittadini come studenti. Mi sono laureato a Firenze e poi ho vinto una borsa di studio, quindi mi sono trasferito a Parigi, dove sono entrato in contatto con gli ambienti più avanzati della ricerca in materia semiotica. Quando Umberto Eco arrivò a Firenze prese il posto di Dorflès all'insegnamento, tieniti forte! di decorazione (non lo sa nessuno) all'insegnamento di Appunti di Semiologia dell'Architettura. Io al tempo facevo l'assistente di sociologia alla Alfieri. Io mi sono laureato in Giurisprudenza e in Scienze Politiche, per gusto e perché io ero molto interessato alla sociologia che veniva insegnata alla facoltà di Scienze Politiche, appunto. Poi ho vinto una borsa di studio con la quale ho avuto la possibilità di andare in Francia. Mentre però ero a Firenze, a causa di Eco, sono entrato in contatto con il Gruppo 63 tra cui anche Nanni Balestrini purtroppo recentemente scomparso".

Una fase culturale feconda di cambiamenti che deflagreranno di lì a poco.

"Dopo, però, è arrivato il '68 e c'è stato un casino considerevole. Io non stavo molto bene alla Facoltà di Scienze Politiche perché era molto seria. Per farti un esempio banale, io ero assistente e mettevo a posto la biblioteca di Sociologia in facoltà. A noi assistenti non ci permettevano di salire con l'ascensore perché lo usavano solo i professori. Ad un certo punto ho litigato con Ma-

raini, teorico della partitocrazia molto conosciuto, che allora era Preside di facoltà, che mi ha tirato le orecchie. Io mi sono stancato della situazione e ho deciso di scrivere a tutte le università italiane proponendomi perché mi ero stancato e, mentendo, ho detto che ero un genio! È stato così che Carlo Bo mi ha scritto da Urbino proponendomi di occuparmi di materie che mi interessavano molto: la semiotica, lo strutturalismo e altre cose delle quali mi ero occupato a Parigi.

Così ho accettato la proposta urbinata e alla fine degli anni '60 mi sono trasferito ad Urbino dove con Paioni e con Carlo Bo abbiamo fondato il centro di Semiotica. Nell'esperienza del Centro di Semiotica, anche se io avevo molti contatti all'estero, oltretutto dalla Francia, anche dalla Spagna, dal Belgio e così via, devo dire, ad onor del vero che Paioni ne è stato l'anima pulsante, sostenendolo e portandolo avanti con coraggio e generosità. Abbiamo fatto moltissimo, dal punto di vista accademico, nel settore della semiotica. La mia esperienza ad Urbino è stata improntata alla idea che avevo di una università piccola, privata, capitanata da un signore che gestiva tutto, Carlo Bo, sia in Università che in città. Quindi ho sempre ritenuto che se si voleva fare una cosa nuova, bisognava farla lì. A Firenze era tutto predefinito e statico e io sono scappato. Anche Umberto Eco ad un certo punto è scappato! È tornato a Milano, è stato due anni al Politecnico e poi lo hanno chiamato a Bologna a fondare il DAMS nel 1971. Alcuni anni più tardi sono arrivato al DAMS anche io chiamato da Eco. Correva il 1977, era un anno molto particolare. Io ho di nuovo cambiato città e sono andato a Bologna. Eco mi ha chiamato a Bologna da Urbino."

Paolo da Rimini non se ne è mai veramente andato.

“Devo dire che io a Urbino mi trovavo bene, per quanto fosse un po’ asfittica. Però ero vicino a Rimini, tornavo spesso a trovare la famiglia e, soprattutto, il 10 luglio, potevo essere presente al compleanno di Gianni. Era un evento spettacolare e imperdibile perché si tiravano sempre le torte in faccia. Io invitavo degli amici del Centro di Semiotica con il quale lavoravamo durante l’estate che erano ignari del fatto che ci sarebbe stata la mitica seduta straordinaria delle torte in faccia. Erano torte con molta panna che venivano tirate a tutti i presenti. Hanno partecipato Jean Baudrillard, Umberto Eco e molti altri intellettuali. Poi Gianni aveva le sue relazioni politiche che io non avevo, era il periodo in cui i socialisti erano “bailantes bailantes” e Gianni De Michelis era di casa al Paradiso ma non era il nostro mondo. Di politica non ci siamo mai troppo interessati. Ricordo che ad Eco hanno offerto di fare il ministro e lui ha risposto “No, grazie”. Credo che neanche Gianni nutrisse in fondo molto interesse specifico per la politica. Il Paradiso è stato fondato dalla Tina: mia mamma, la persona più attiva e cattiva che io conosca”.

“Da Rimini io non me ne sono mai veramente andato. Quando stavo ad Urbino ero vicino, poi ovviamente c’era mia mamma, la mitica Tina, che ha mantenuto la casa



*Umberto Eco e Paolo Fabbri*

dove risiedo attualmente (con la moglie Simonetta Franci) e che è stata costruita alcuni anni dopo il Paradiso. La Tina aveva pensato al Paradiso come piccolo club, un po’ d’élite, già nel 1956. È la Tina, la Mamma, che ha fondato il Paradiso. Infatti noi abitavamo proprio lì in quello stabile che aveva un bellissimo giardino che era stato piantato da mio nonno titolare del “Vivaio Fabbri” dopo la guerra perché qui era bruciato tutto. Il secondo marito della Tina era un uomo molto elegante, giocava benissimo a tennis e collezionava scudi papali. Credo che sia una descrizione sufficiente ad identificarlo. Di più era molto raffinato, ma era una persona freddissima. Per lui noi eravamo i figli del precedente matrimonio e quindi non ci considerava più di tanto.

Detto questo, però, è lui che ha lasciato alla mamma i quadri della sua bellissima collezione, ma anche i libri. Ecco che io ad un certo punto ho preso tutti questi libri di pregio e li ho donati alla biblioteca. In realtà io non li ho mai sentiti come miei. Sembrerà strano perché io ho una biblioteca con migliaia di libri ma quelli non li sentivo miei, erano i suoi. La mamma aveva due scelte: dare quei libri o ad un professore (Paolo) o a un discotecaro (Gianni) e decise di darli a me. Fosse stato per lei li avrebbe dati a Gianni perché lo adorava. Bisogna anche dire che siccome lui stava a Rimini, lei ce lo aveva lì a portata di mano e poteva torchiarlo a suo piacimento”.

Paolo, invece, tende ad allontanarsi da Rimini spinto dalla sua innata curiosità e dall’amore per la ricerca.

“Correva dunque l’anno 1977 e Umberto Eco invita Paolo Fabbri a trasferirsi a Bologna per insegnare al DAMS. Nello stesso anno Algirdas Julien Greimas gli propone di diventare condirettore dell’Ecole des hautes études en sciences sociales che, dal momento che era un posto di ricerca, era compatibile con il ruolo universitario. Secondo voi può essere definita una “carriera normale”. Per Lui, sì. “Da lì ho cominciato questa doppia carriera, ma una carriera universitaria “normale” che ha avuto due momenti clou. Uno è stato quando hanno avuto l’idea di rinominare i Direttori degli Istituti culturali italiani all’estero che erano stati generalmente dei funzionari molto spesso accompagnati politicamente che finivano lì senza magari sapere la lingua, una cosa catastrofica. Finalmente si decise di uscire da questa dimensione “democristiana” e di selezionare delle persone che venivano chiamate con una parola un po’ maestosa ma esatta, degli “illuminati” che dovevano essere direttamente scelti dai ministri.

In quel momento io mi trovavo in Canada a tenere un corso e ricevetti una telefonata dal Ministero con la quale mi si chiedeva se volevo diventare Direttore dell’I-

stituto di cultura italiana a Parigi. Io accettai con piacere a patto che non ci fosse incompatibilità con la carriera universitaria e così fu attraverso il distacco. Non prendevo più la retribuzione universitaria ma venivo stipendiato dal ministero con una cifra che rispetto a quella universitaria era veramente vertiginosa. Così ho scoperto su quali standard viaggiano gli stipendi

dei diplomatici! Diventai Direttore e addetto culturale dell’Ambasciata e devo dire la verità che è stato un bel periodo di quattro anni.

Credo che sia stata una esperienza che mi ha lasciato tracce importanti. Non è male che uno che fa l’insegnante scopra di quando in quando che esiste l’amministrazione su cui devi imparare che cosa sono i regolamenti, ecc. Una sorta di scesa nel mondo gestionale.

Conoscevo benissimo Parigi e quindi ho avuto facilità nel gestire l’Istituto e credo e spero di aver fatto anche bene. Ho trovato una squadra di persone in gamba e sono riuscito a fare un buon lavoro di coordinamento. Mi sono sorpreso delle mie capacità amministrative di un apparato così complesso che non credevo di possedere, tantoché quando sono tornato, che sciaura!, mi hanno nominato Presidente del DAMS proprio in virtù di queste doti gestionali, ruolo che ho svolto per tre anni. Questa esperienza ha rappresentato per me una sorte di “macchia originale” perché il DAMS negli anni ’90 era mol-



to discusso, c'erano i delitti del DAMS e aveva un'aura poco positiva. In realtà, prima dell'avvento di Eco, alla Facoltà di Lettere e Filosofia era tutto molto statico, suddiviso per insegnamenti storici tematici. Invece con Umberto ci fu questo rinnovamento metodologico, concettuale che io ho avuto come riferimento, insieme alla ricerca che avevo coltivato a Parigi.

Comunque i tre anni di presidenza del DAMS per me sono stati un incubo, c'erano 7500 studenti iscritti, io non ne potevo più e me ne sono andato a Venezia. Aprivano questa nuova Facoltà di Arti ad Architettura, tra l'altro guarda caso, ma che strano! proprio il fratello di De Michelis, che si chiama IUAV. Dunque mi sono spostato a Venezia, in realtà, devo dire per due ragioni. Una, come già detto, perché non ne potevo più di fare l'amministratore del DAMS, l'altra è...perché non ce la facevo più con Eco (ahia!). Devo dire che Umberto Eco, non solo è stato un grande intellettuale, un grande scrittore e molto altro ancora, ma era il direttore della Casa Editrice Bompiani, il che significa che la maggior parte delle cose che si facevano in Università o venivano indirizzate alle linee della Bompiani oppure venivano fatte su criteri che di universitario non avevano niente. Sto esagerando ma nemmeno tanto e ad un certo punto abbiamo bisticciato. L'ho anche detto all'intervista che mi ha fatto recentemente il Corriere della Sera. Eco dava i posti con un criterio manageriale che non è un cattivo criterio in sé perché capisco che sia necessario un collegamento tra Università e Impresa solo che io credo che bisogna essere molto attenti alle competenze delle persone che acquisisci. Eco faceva troppe cose! Scriveva romanzi, scriveva bellissimi saggi, ogni settimana scriveva per l'Espresso, rilasciava tonnellate di interviste, dirigeva un organo universitario. Allora io ho cominciato ad essere critico. Ovviamente siamo rimasti amici, anzi di più, figurati che a Pasqua di quest'anno siamo andati a trovare sua moglie a Monte Cerignone e lei mi ha regalato le sue bretelle."

Termina il periodo bolognese e comincia una fase veneziana e da globe trotter nella quale cresce l'impegno, e di pari passo la fama internazionale, del Prof. Fabbri.

"Comunque me ne sono andato a Venezia e poi in questi anni ho molto girato per il mondo. Ho privilegiato le lingue latine ma non solo. Ho insegnato a Toronto e grazie al mio amico Ciavolella, che pubblicamente ringrazio, ho insegnato a Los Angeles. Mi diedero la "Speroni Chair", una cattedra intitolata ad un ricchissimo signore italiano, anche a San Diego. Ho insegnato Semiotica, "sempre la solita roba" anche se per periodi limitati, non ho mai voluto trasferirmi stabilmente. Io sono "Ariete", nel senso che se faccio una cosa, continuo a fare quella. La Semiotica è la mia cosa anche se questo non vuol dire che devi avere una apertura di spirito ma devi essere costante. Anche perché se tu hai un progetto e muori se c'è qualcuno che porta avanti il tuo progetto non sei morto. Invece se passi il tuo tempo alla mera celebrazione di te stesso, quando sei morto sei morto.

Allora io sono convinto che quando, come si dice in Romagna, andrò a mangiare i ravanelli da sotto, vorrei avere un progetto che qualcuno lo prosegua. Nel mio

caso ho una quantità enorme di studenti che mi seguono, forse perché ho dedicato tutta la mia vita all'Università. Noi ci abbiamo creduto molto all'Università perché speravamo di cambiarla. Oggi la gente ci crede molto di meno perché si è resa conto che non c'è niente da fare, ma puoi solo assistere al suo lento declino. Sono palle che il '68 ha distrutto l'università. Abbiamo distrutto quel modello vecchio per il quale non potevamo prendere l'ascensore che era dedicato ai professori. Oppure un altro esempio a Bologna, a Giurisprudenza. Noi eravamo 40. Entrava il bidello e diceva "Entra il Professore". Il Professore entrava: Fonti di Diritto romano.

Faceva un gesto con la mano come per dirci di sederci. Alla fine della lezione noi applaudivamo e entrava il bidello ad annunciare che il professore usciva. Noi di nuovo in piedi. Questa era l'Università. Adesso stanno tutti sul telefonino ed è un altro universo. Invece con il '68 e il '77 l'idea era quella non già di distruggere ma di innalzare il livello. Non ci siamo riusciti tanto è vero che gli Italiani che vogliono fare ricerca in Università se ne vanno all'estero. Il risultato è che non appena sono andato in pensione mi hanno subito proposto due contatti: allo IULM a Milano e alla LUISS a Roma, ove ancora vado ad insegnare. Io che sono stato un accanito sostenitore nel pubblico, sono "finito a finire" nel privato.

Paolo Fabbri è un intellettuale di fama mondiale sulla vita del quale si girano docufilm e si scrivono tonnellate di pagine. Paolo Fabbri è un uomo che ha l'irresistibile fascino dell'intelligenza in tandem con l'ironia. Riminese scanzonato di sé, dice che qui da noi lui è stato prima il "nipote", poi il "figlio della Tina" e, last but not least, "il fratello di Gianni". Per tutti noi Paolo Fabbri è un orgoglio cittadino e siamo contentissimi che si stia spendendo in proprio per valorizzare la nostra città sempre più dinamica e interessante.



JAGUAR F-TYPE ALUMINIUM PERFORMANCE

# ANDRÀ PIÙ VELOCE LEI O IL TUO CUORE?



Per te che nella vita scegli sempre il massimo. Per te che affronti ogni sfida. Solo per te abbiamo creato questa Jaguar da batticuore: motore benzina Turbo 2.0 4 cilindri 300 CV, vernice premium Verbier Silver satinata, allestimento R-DYNAMIC, cerchi da 20" a 5 razze in fibra di carbonio, pinze dei freni rosse, tetto panoramico fisso, telecamera posteriore e Black Pack. E ovviamente, tutta la leggerezza dell'alluminio.

## 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

## THE ART OF PERFORMANCE

Prezzo di listino riferito a Jaguar F-TYPE Aluminium Performance 2.0 300 CV RWD auto - R-DYNAMIC € 83.624. Prezzo promozionale € 78.600 (IVA inclusa, esclusa IPT). Fino a esaurimento scorte.  
Consumi ciclo combinato NEDC derivato 7,9 l/100 km. Emissioni CO<sub>2</sub> 179 g/km. Jaguar consiglia Castrol Edge Professional.





# FABRIZIO PICCIONI

## NEOSINDACO DI MISANO

### I MISANESI PREMIANO LA CONTINUITÀ

Fabrizio Piccioni, vice sindaco nella giunta uscente di Stefano Giannini, ha vinto con il 39,11% pari a 2883 voti con la lista di centro sinistra Scegli Misano sbaragliando concorrenti agguerriti.

***Un risultato importante visto l'andamento delle europee.***

“Ha vinto la lista della città e del territorio. Un risultato importante in controtendenza visti gli esiti delle europee che hanno premiato la Lega”.

***Qual è la sua analisi del successo ottenuto?***

“A livello locale contano i progetti, i programmi concreti e le persone appartenenti al territorio. Lo scarto di 15/16 punti rispetto agli altri significa che alle europee la gente vota per orientamento politico mentre alle comunali si guarda ai soggetti di cui ci si può fidare. Questo vale per il sindaco ma anche per tutta la squadra. La nostra vittoria è racchiusa in queste convinzioni degli elettori. Da

noi la situazione era particolare con il fenomeno Cecchetto che sulla carta costituiva l'avversario temibile, un outsider che aveva utilizzato bene i media. Ma la gente ha finito con l'apprezzare il nostro lavoro e quello che è stato fatto in questo anni. Io garantivo la continuità ma ho anche messo sul piatto una squadra rinnovata”.

***Con un programma vincente che ha convinto tutti.***

“Nel mio programma ho inserito quelli che ritengo i punti fondamentali per migliorare Misano.

***A partire dal sistema mobilità.***

“Sì, riguardo alla mobilità cercheremo di mettere mano alla gestione della vecchia Statale 16 con un collegamento definitivo Rimini-Cattolica mancante, importantissimo dal punto di vista turistico e produttivo. Abbiamo già ottenuto e appaltato il tratto Riccione-Misano utilizzando le gallerie autostradali preesistenti. Qualora andasse in porto il sottopasso verso la zona mare il percorso sarebbe completo e si potrebbe iniziare a ragionare sull'eliminazione del traffico pesante verso il nostro entroterra e ridisegnare le frazioni con piste ciclopedonali. Per chi non lo sa, il territorio di Misano è vastissimo e puntiamo a collegare le zone a monte con quelle dei servizi a mare attraverso interventi di benessere e messa in sicurezza delle frazioni nonché



a far conoscere meglio la nostra bellissima realtà”.

***E il lungomare?***

“In accordo con la Regione che ha già stanziato i fondi, è previsto il completamento ed ammodernamento del lungomare, realizzato con lungimiranza una ventina di anni fa, fino alla darsena di Porto Verde che vogliamo far diventare un pezzo pregiato del Comune di Misano. A ‘Riprogettare il lungomare’ partecipano anche i privati inclusi i bagnini del tratto di spiaggia di proprietà del Comune quindi a riparo dalla Bolkestein. Un grosso vantaggio per loro in quanto l'interlocutore siamo noi e non l'Europa”.

***Avanti col brand Misano.***

“L'operazione di consolidamento della BRAND IDENTITY è un nostro obiettivo primario, per cui rafforzeremo le sinergie con il privato e la creazione di una rete di eventi. Il marchio Misano è legato indissolubilmente al Circuito col quale abbiamo un ottimo rapporto e al mondo del motore. La conferma della MotoGP per altri 5 anni è molto importante per gli investimenti supportati dalla certezza di un incremento turistico”.

***Come vi ponete sulla tutela dell'ambiente?***

“C'è il nostro impegno a mantenere le certificazioni di qualità che vedono Misano il Comune più premiato d'Italia con due bandiere blu tra la spiaggia e Porto Verde, la bandiera verde come spiaggia adatta ai bambini e la bandiera gialla dei Comuni amici della bicicletta.

In questi anni abbiamo lavorato molto sulle piste ciclabili. Ce n'è una bellissima sul fiume Conca, un parco naturale che arriva fino a Morciano con oasi per il birdwatching adatto alle escursioni naturalistiche e alle visite didattiche delle scuole. In futuro vorremmo crearne un'altra sul Rio Alberello al confine con Riccione”.

***Veniamo alla qualità della vita.***

“Misano è una bella realtà dove si vive molto bene. Ci sono moltissimi servizi legati all'infanzia e alla persona e da sempre l'Amministrazione investe il 30% del proprio bilancio in servizi al cittadino mettendo al centro i suoi bisogni. Ne vediamo i risultati nel fatto che la popolazione cresce costantemente con famiglie provenienti da comuni vicini e da fuori.

***Misano è anche una destinazione turistica molto amata dagli stranieri.***





“C’è una clientela estera percentualmente in crescita. Tutti apprezzano la nostra realtà che si presta a più utilizzi. In futuro inciderà molto la capacità di sviluppo dell’aeroporto che è ripartito bene con le nuove rotte giocando un ruolo fondamentale per l’incremento turistico. Dobbiamo lavorarci tutti insieme con Destinazione Romagna, non vendere ognuno la propria piccola realtà ma uscire dai nostri piccoli recinti e puntare su un prodotto turistico globale che aggiunga al balneare e attiri turismo internazionale. E lavorare molto sull’accoglienza con alberghi di livello aperti tutto l’anno. Abbiamo già previsto la destinazione di terreni per 4 nuove strutture nelle zone Brasile, Centro e Porto Verde.

***Già siete una destinazione leader per il turismo sportivo.***

“A livello locale è cresciuto molto il numero dei giovani che praticano sport. Abbiamo un progetto che sarà pronto entro l’anno su un polo sportivo dalla doppia valenza nell’area vicino alle scuole, una struttura rispondente a tutte le esigenze da utilizzare per i nostri ragazzi e in chiave turistica fuori dal periodo estivo. Un campus immerso nel verde che vede il recupero e la copertura del campo da basket, l’eliminazione della strada e nuovi parcheggi.

Da noi il turismo sportivo arriva da tutto il mondo con numeri importanti per la pallavolo, la pallamano, il pattinaggio e la ginnastica. E la formula **SPORT, MARE, MANGIARE BENE, MUOVERSI A PIEDI** rende Misano una meta ideale scelta dalle famiglie”.

Fabrizio Piccioni ha 48 anni e vive nella stessa casa dove è nato, conosce tutti e tutto, ogni angolo della sua terra, sprigiona simpatia, energia positiva e sano ottimismo.

***Anche questa è la forza di un sindaco.***

“La gente ama il rapporto personale con il Sindaco, specie nelle piccole realtà come la nostra dove la popolazione è in grande armonia con l’Amministrazione Comunale dalla quale si sente ben rappresentata ed ascoltata. Io sto in mezzo a loro da sempre e continuerò a farlo mettendomi a disposizione, affrontando direttamente anche le critiche che mi aiutano a risolvere le questioni. Chiederò di fare lo stesso anche alla mia squadra”.

***C’è secondo lei una ricetta per essere un buon Sindaco?***

“Direi i quattro criteri del buon fare: coerenza, disponibilità, ascolto e sincerità ma soprattutto mantenere ciò che si è promesso in campagna elettorale dicendo chiara-

mente quello che si può fare e quello no”.

Fabrizio Piccioni ha cominciato 15 anni fa come consigliere comunale, poi assessore provinciale con Andrea Gnassi nella Giunta di Ferdinando Fabbri, assessore e vicesindaco nelle ultime due legislature, macinando esperienza nel condurre la macchina amministrativa e acquisendo sempre più consensi. Ha una figlia di 8 anni sua prima fan che nei volantinaggi durante la campagna elettorale lo supportava dicendo ‘dovete votare per mio babbo che è il più bravo’.

***L’armonia familiare aiuta in un impegno così oneroso.***

“Certo, Un primo cittadino deve essere disponibile sempre e per lavorare bene e in serenità devi avere condiviso il tuo impegno pubblico con la famiglia che gioca un ruolo importante accompagnandoti nel percorso. I miei famigliari lo fanno e questo mi aiuta molto”.

**Buon lavoro signor Sindaco. Ci ha fatto venire voglia di vivere a Misano.**





VENTIS

L'E-SHOPPING  
PARLA ITALIANO



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

Ogni giorno per te  
i migliori marchi  
a prezzi irrinunciabili!

ventis.it

MODA ENOGASTRONOMIA CASA CITY

**eBCC**  
CREDITO COOPERATIVO

# PAOLO CARASSO



Il mio direttore mi commissiona una chiacchierata con Paolo Carasso... e mi raccomanda di fare (come sempre) anche un bel “cappello” di apertura.

Ma come si fa a portare via righe, al racconto di una persona che assieme al padre Gianmaria ha scritto la storia della pallacanestro riminese??

Faccio un piccolo ammutinamento sul “cappello” di apertura e passo subito al racconto senza usare un vero e proprio filo conduttore... Con Carasso jr. non basterebbe un Geronimo intero per raccontare di sport, basket e management, emozionarci e farci emozionare.

PS Ho trovato un “Paolino” in grande forma... leggere per credere!!

Diamo subito qualche numero: anno di nascita 1968, anno di delusione 2004, ritorno al successo 2018/2019... (dove si stravinse alla grande un campionato)... futuro vincente: 2020. Vittoria numeri e progetti che partono da lontano. Forse da quel 2004 quando mollasti Rimini... ma sapevi che saresti tornato per vincere???

“Io ho svolto tutta la mia carriera da allenatore all’interno del Basket Rimini, che consideravo la mia famiglia, la mia casa... era tutto per me.

Purtroppo nel 2004 a malincuore ho dovuto fare una scelta difficilissima dal punto di vista personale e lavorativo. Con la vecchia proprietà non dividevo più i progetti della società. In quel preciso momento ho fatto

una scelta pesante anche per la mia vita. Ovvero decidere se fare il professionista lontano da Rimini, oppure restare a lavorare nella pallacanestro all’interno del comprensorio. Ho avuto offerte prestigiose e interessanti. Specie da Siena... allora al top in Italia, ma anche Scavolini Pesaro, Soresina Cremona, che allora stava venendo su fortissimo. Ho avuto in sostanza molteplici opportunità di lavoro. Ma non potevo lasciare una incompiuta a Rimini, per l’amore che nutro verso la mia città e per il grande sforzo che stavamo facendo con i giovani. In quel momento, parliamo sempre del 2004, ho incontrato una persona eccezionale con il quale dividevo gli stessi obiettivi, anche umani: Maurizio Fabbri del Basket Santarcangelo. In 15 anni a Santarcangelo abbiamo centrato la promozione in serie B, abbiamo formato tanti ragazzi diventati bravi giocatori, che oggi giocano in Lega 2, in serie B e non stiamo parlando di un solo atleta, ma di tanti atleti. Nella città clementina abbiamo sviluppato un’idea tranquilla e un progetto di basket che doveva essere quella di Rimini. Ovvero mettere in campo una prima squadra competitiva, con giocatori che fossero nati e cresciuti all’interno della provincia o del comprensorio. Ma sia io che Maurizio Fabbri avevamo questa idea, questo tarlo in testa, che prima o poi da riminese, mi sarebbe piaciuto tantissimo tornare a Rimini a competere e vincere. La storia recente narra che nel marzo – aprile 2018, si sono verificate una serie di circostanze che... non so...



forse dettate anche dal destino. Ti faccio un esempio. Mi sono ritrovato come in un puzzle... Mille pezzi sparsi in qua è in là che per 15 anni non riesci mai ad incastrare. Poi mentre "giocavo" metaforicamente parlando, in uno spazio, un lasso di tempo brevissimo, vedevo che ogni pezzo andava al suo posto... Una serie di eventi clamorosi, il destino, ha voluto che sto benedetto puzzle da mille pezzi... si unisse da solo in mezz'ora... si completasse un quadro perfetto.

Prima delle finalissime ci siamo detti... Sta andando tutto troppo bene... ci sarà una beffa finale??? Invece sino al tirar delle somme è stato tutto perfetto, è stato bellissimo. Ed ora siamo di nuovo qua ad ammirare il nostro lavoro, il nostro puzzle. Finito".

È stata anche una bella operazione di cultura sportiva anche per la città malatestiana questa Rinascita Basket Rimini.

"Innanzitutto dovevamo creare un progetto credibile, con una durata minima di almeno 3 anni, ma soprattutto ideare un fase sportiva unica, davvero innovativa per Rimini. Noi oggi come società abbiamo 256 quote vendute, oltre 75 soci attivi, ma la particolarità è stata quella di aver messo assieme 10 società sportive di pallacanestro sul territorio. Abbiamo coagulato l'interesse di giovani imprenditori, con la passione e amore per lo sport. Infine abbiamo rinvigorito l'interesse degli ex giocatori di pallacanestro, che hanno fatto la storia della nostra società. Tra i soci... solo alcuni nomi: Alex Righetti, Renzo Semprini, Luca Pesaresi, Massimo Bernardi che fa il coach. Tutti avevano e hanno voglia di dare qualcosa allo sport di casa nostra, perché sono nati sotto l'ARCO D'AUGUSTO... Da Rimini hanno avuto tanto... ora loro stanno facendo una parte importante verso Rimini.

La prima difficoltà creare questo gruppo di persone... è stato però fantastico...

Il progetto si basa su tre mission che per noi sono una specie di Vangelo. Prima parte del lavoro tornare a creare entusiasmo e riempire il palazzetto di tifosi.

Il giorno della finale abbiamo staccato realmente oltre 2.800 biglietti... Abbiamo di nuovo respirato quella atmosfera che al "Flaminio" era assente almeno da un ventennio... È vero che quella era una finale. Ma durante l'anno, la media di circa 1.700 persone a gara l'abbiamo ottenuta. Un tifoso, quest'anno, non veniva solo a vedere la partita... ma uno spettacolo vero e proprio. C'erano i balletti, la mascotte (che rappresenta la nostra rinascita) a fare coreografia, il lancio delle magliette ai presenti, la gara del tiro libero... il dj. Abbiamo realizzato eventi



nell'evento, situazioni di bellezza di cui si parlava anche fuori dalla specifica giornata di sport. Poi la pallacanestro: i nostri ragazzi, il bel gioco e le vittorie.

La seconda mission - prosegue Carasso - era altrettanto importante. Dovevamo fare in modo che all'interno della formazione della nostra città, vi fosse una grande rappresentanza di ragazzi cresciuti all'interno del vivaio. Attualmente possiamo dire che anche questo obiettivo è andato a segno. Abbiamo vinto la serie C Gold, con 12 giocatori su 14 del roadster, nati e cresciuti all'interno della provincia di Rimini. Noi abbiamo fatto la C Gold e non abbiamo un appartamento da trovare ai nostri giocatori, né un affitto da pagare... Ogni sera i giocatori tornavano a casa... dove sono nati... con le proprie famiglie, meglio di così... Anche questo forte senso di appartenenza è un segno vitale importante per spingere l'atleta nato nella città dove gioca alla vittoria, al successo.

La terza mission. Ridare il sogno e la voglia di crescere giocando divertendosi ai bambini. Il ragazzino che per la prima volta a 6/7 anni, si iscrive al corso di mini basket che si tiene, faccio un esempio a caso... a Miramare, all'interno di una piccola società del comprensorio cittadino, deve poter vivere il sogno di poter diventare da grande, un giocatore della prima squadra della città dove è nato e cresciuto. Far vivere ai ragazzini il vero senso della vita, dello sport e dell'appartenenza. Quindi abbiamo creato una struttura tecnica a livello giovanile, dove fino alla categoria Under 14 ognuno deve rafforzare la propria base, il proprio reclutamento. Ma poi dagli Under 15 agli Under 18, tutti i migliori prospetti di ogni società vengono inseriti all'interno di un gruppo competitivo per realizzare un team forte, con alla guida allenatori professionisti, dato che i prescelti saranno i giocatori futuri... quelli della prima squadra!!

Tre obiettivi dicevo, tutti centrati in un anno o poco più, magari anche contro ogni nostra previsione, quello che in avvio di triennio volevamo ottenere".

C'è un futuro alle porte che si chiama serie B, ma c'è anche un entusiasmo stellare e contagioso attorno alla Rinascita Basket Rimini. Le aspettative crescono...

"Quest'anno avevamo presentato il nostro progetto a soci importanti. L'intento era quello di avvicinarli, far-

li capire. Quindi il nostro cammino in un certo qual modo è stato doppiamente impegnativo e pesante in questo così detto anno zero. Avevamo comunque in maniera un tantino audace, promesso di vincere.

Vincere non è mai facile. Era poi una formula di campionato difficile... chi arrivava primo in C Gold

non andava in B direttamente, si doveva passare dai play off. Noi abbiamo vinto il torneo con 5 giornate di anticipo, poi siamo dovuti andare a fare una ulteriore fase, che abbiamo stravinto per completare l'opera.

Non è stato tutto scontato. Però grazie a Dio ogni cosa è filata liscia.

Così abbiamo creato una base di lavoro societaria importante, vittoria in campionato, soci più sponsor entusiasti e pubblico. Oggi siamo in serie B, ci siamo dati i prossimi due anni per assestarci nel campionato che inizierà in autunno. Con un obiettivo realistico di andare a centrare i play off della cadetteria. Questo per il primo anno. Successivamente le ambizioni dovrebbero essere la caccia alle prime quattro piazze.

Giocarci con i nostri ragazzi la Lega 2, la serie A. Però ci sono dei tempi che vanno rispettati, anche per rafforzare l'organigramma e lo staff tecnico. Ci sarà una grande sorpresa all'interno proprio del nostro staff tecnico, ci saranno rinforzi anche dal punto di vista societario. Ci sono aziende che si stanno avvicinando per fare anche sponsorizzazioni così dette pesanti.

C'è un tempo anche per crescere, non possiamo diventare subito maggiorenni".

Come è cambiato Paolo Carasso oggi, rispetto a quello del 2004, anno in cui si buscò anche umanamente una grande delusione... Eri proiettato verso traguardi importanti, ma tu sei voluto rimanere con i giovani ad allenare in provincia.

"C'è molta più consapevolezza e più sicurezza in quello che affronto oggi. La mia formazione ha avuto una impronta decisiva per 18 anni, vivendo al fianco di Claudio Papini quando ero a Rimini. Claudio in 18 anni, non mi ha mai detto la parola "bravo" una volta. Anzi... Claudio è stato particolarmente duro nei miei confronti. Io tutti i giorni seguivo i suoi allenamenti, prendevo appunti, ma in 18 anni, non ho mai sentito un complimento uscire dalle sue labbra. Questo è stato il momento di ieri, a livello personale più difficile. Quando Papini a causa anche della malattia scelse di tornare a La Spezia, quindi a casa, comunicò la sua decisione di lasciare il proprio incarico all'allora patron del Marr Basket, il commendatore Sberlati. Ricordo che Sberlati si ritrovò questa decisione tra le mani come un fulmine a ciel sereno... Allora Sberlati chiese a Papini come la società potesse sostituirlo da un momento all'altro. Papini lo rassicurò con una frase che mi è rimasta nel cuore...e rispose al patron..."Corrado non ti preoccupare, lascio questo incarico ad una persona che oggi è più brava di me". Quella persona ero io (e...qui facciamo un attimo di pausa...per un momento di autentica e vera emozione di Paolo ndr).

Riprendiamo. Io mi emoziono ancora e credo che questo modo di fare di Papini, se vogliamo anche molto duro, mi abbia formato e forgiato in meglio. In tutto e per tutto. Quando ho lasciato nel 2004, sono andato via dal Basket Rimini avevo una idea chiara in testa.

Volevo tornare in questa società e vincere. È andata così. I colloqui che ho avuto con Paolo Maggioli, Alessandro Pesaresi, la società Vulcangas, sono stati tutti positivi. Loro, queste persone, ancora oggi me lo confermano. La presentazione del progetto Rinascita Basket Rimini che

facevo, è stato un momento a livello di rapporto, marketing e comunicazione davvero convincente e importante, specialmente da parte mia, che volevo questo sogno.

Ecco come sono cambiato. Paolo Maggioli mi continua a confermare che lui ha accettato di metterci la faccia e i denari, perché sono stato una persona credibile in quello e per quello che volevo fare. Una grande soddisfazione. Dopo tanti anni devo ancora ringraziare Claudio Papini e la forza che mi ha dato, con quella frase e con il suo modo di farmi crescere... senza mai un "bravo", anche se a quel tempo non lo sapevo".

Essere figlio d'arte... figlio del grande Gianmaria Carasso ti ha dato una mano???

"Lui è stato decisivo. Mio padre mi ha insegnato come fare a cercare di vincere e quindi poi a vincere. Quali ingredienti occorrono, le componenti giuste.

Son molteplici i suoi insegnamenti. Io ho vissuto di fianco a mio padre anche in un periodo sportivo dove lui ha condotto la prima società di basket locale. Era bravissimo a gestire le risorse umane. A volte anche in maniera dura e decisa. Ma l'obiettivo era quello di crescere, fare sempre un passo in avanti. Gianmaria dice sempre che all'interno di una società, una famiglia, si deve essere uniti tutti quanti da un filo conduttore dettato dalla passione che lega le persone.



Senza emozioni o passione, senza metterci il cuore non si va da nessuna parte e una società non funziona. Noi ci emozioniamo a parlare di RBR di quello che stiamo facendo, noi ci vogliamo emozionare alla partita, noi vogliamo essere una società con al centro un forte trasmettitore di emozioni.

Questo obiettivo è alla base della nostra vita e quindi del lavoro che svolgiamo. Questo ciò che vogliamo trasmettere agli sportivi della città di Rimini".

Buon lavoro grande Paolo... il trasmettitore è già acceso... in ascolto tutti quello che vogliono bene allo sport riminese...

E che siano ancora tante vittorie e tanti anni di scalate verso la pallacanestro che conta. Forza RBR



**GALVANINA®**



CENT'ANNI  
DI PURO GUSTO  
ITALIANO!





# TIZIANA PRIMORI

## *Amministratore Delegato FICO*

### **SI DICE CHE NOI ITALIANI PARLIAMO SOLO DI SESSO E DI CIBO**

“Se fossi una pietanza, sarei un bel piatto di tagliatelle al ragout, con tue le sue infinite varianti”

Tiziana Primori è nata a Pesaro nel '59 ed ha una figlia. **Laureata in matematica**, è direttore Sviluppo Partecipate del **gruppo Coop Adriatica** e **vice presidente di Eataly**, la società presieduta da Oscar Farinetti.

Dall'ottobre 2014 è ad di **Eataly Word Bologna**, la società che ha realizzato e che gestisce il primo parco tematico dedicato all'eccellenza dell'agroalimentare italiano: **Fico (Fabbrica Italiana Contadina)**.

Tiziana Primori è inoltre presidente di Hera Comm e **consigliere indipendente dei Cda di Hera e dell'Università di Urbino**.

Dal '96 è in Coop Adriatica, una delle maggiori cooperative del sistema Coop, dove è stata direttore Risorse Umane e Sistemi Informativi, direttore Commerciale e Organizzazione, vice presidente. Dal 2009 è stata direttore generale alla gestione, con la responsabilità dell'attività caratteristica di quasi 200 punti vendita. Ha inoltre guidato l'attività di Coop al Sud con Ipercoop Sicilia, Supercoop Sicilia e Distribuzione Roma. Tra le sue realizzazioni più innovative, nel 2008 ha dato vita all'Ambasciatori di Bologna: uno spazio originale, che su tre piani ospita una grande libreria Coop, un bar, un ristorante e un'osteria di Eataly.

Il progetto è stato un successo internazionale, ottenendo i premi World Retail Innovation 2010 e del Presidente Della Repubblica Per L'innovazione 2010.

Da ultimo ha seguito il Mercato di Mezzo di Bologna: l'ex mercato alimentare cittadino, in disuso da anni, trasformato in uno spazio dove acquistare, degustare e conoscere il meglio dell'agroalimentare del territorio. Signori ecco a voi FICO.

Una “romagnola del sud” così come veniva chiamata quando dirigeva Coop Tiziana vive a Molinella in provincia di Bologna, ma lì devono vederla poco per sua stessa ammissione, dal momento che “passo un pacco di ore a lavorare, minimo 12 ore. Ma sono abituata, le ho fatte sempre nella mia vita”.

Parte da se stessa questa “manager donna di lungo corso”, con i suoi 60 anni tondi ottimamente portati: “Ho 60 anni faccio questo lavoro da quando ne avevo 25 è stato un percorso importante nel quale l'essere donna ha rappresentato nel bene e nel male la sua caratteristica. Pochi



anni fa ho vinto il premio come Miglior Manager Europeo e ho deciso che questa mia competenza la volevo mettere a disposizione dell'Italia e volevo contribuire a fare una cosa per la quale il mondo riconoscesse la nostra professionalità, la nostra storia e il nostro futuro. E quindi insieme a Oscar Farinetti, al dott. Bonfiglioli, a Segrè, al Sindaco di Bologna abbiamo deciso di fare Fico”.

Ha tondi anche gli occhiali neri, una montatura simpatica e chic al tempo stesso (un po' alla Harry Potter, se vogliamo) che si sposa bene con il caschetto corto e scuro e con il suo look. Mi ripeto: simpatico e chic.

“Io vengo da una esperienza di direttore generale di una grande azienda, Coop Adriatica, dove gestivo grandi numeri. Sei anni fa ho deciso di ripartire da capo. Ricominciare. Oltre ad essere Direttore Generale avevo avuto esperienze in passato sempre orientate ad una curiosità nei confronti del nuovo. Avevo già incontrato Oscar Farinetti prima che aprisse a Torino, con lui avevo già fatto un percorso, ero vice presidente di Eataly. Per me il momento decisivo è stato quando abbiamo aperto Eataly a New York, visto il grande amore che c'era per l'Italia, mi sono detta che era necessario che facessimo un simbolo analogo anche per l'Italia. Da lì abbiamo cominciato a ragionare. Poi c'era questo bellissimo contenitore da trasformare completamente. Inaugurato da un anno e mez-



zo, c'è un lavoro precedente enorme: ci abbiamo messo 4 anni e mezzo dal primo foglio alla realizzazione”.

Davanti a un caffè, ottimo tra l'altro, ci viene naturale darci reciprocamente del tu e io le chiedo: “Il parco del cibo è una idea intrigante. Ma esattamente che cosa offrite a chi viene a farvi visita, probabilmente orientandosi poco dallo svincolo dell'autostrada (DEDICATO) e il grandissimo parcheggio che sembra di stare un pochino a Berlino (con Bonetti, per citare Lucio Dalla)?

“FICO è un insieme di contraddizioni, pensa solo che si chiama Fabbrica Italiana Contadina. Il doppio fa parte del nostro dna, senza sconti. Sei anni fa se non si chiamava imprenditore agricolo non era nessuno e la fabbrica veniva definita rigorosamente impresa. E invece noi abbiamo scelto un nome che ricorda proprio le origini perché vogliamo far vedere sempre quello che c'è dietro le apparenze. E poi come lo chiami? Lo chiami parco perché parco è, un momento e un luogo in cui puoi imparare divertendoti e questo è l'obiettivo vero di questo “gioco”. Ci sono due o tre cose che ci spingono, c'è il fatto che uno si metta a pensare perché il cibo è importante e perché gli italiani devono assolutamente avere un ruolo in questo ambito.

Il ruolo del cibo per l'Italia è tanta roba!

“Il cibo ha un ruolo così importante al di là della funzione primaria, perché se penso al tema della sostenibilità e della salute, è il primo mondo che mi viene in mente da indagare e approfondire. Inoltre è universalmente riconosciuto il valore della dieta mediterranea. C'è un insieme di fattori che mi rende convinta che l'Italia sul cibo ha da dire tutto, pensa solo che il nostro cibo si chiama come i paesi”.

Come in un gioco, comincio a pensare: la mortadella Bologna, il Gorgonzola, il salame Milano e gli esempi potrebbero andare avanti all'infinito. Continua Tiziana, determinata e appassionata, con la cadenza cantilenante del bolognese: “Ti basti pensare che noi italiani non parliamo mai di cibo in quanto semplicemente cibo, ma parliamo di cibo come momento di socialità, di storia, di confronto, di sfide e così via e non da adesso che va di moda, ma da sempre. Vi faccio solo un esempio, noi abbiamo fatto la sfoglia più lunga del mondo e per scegliere 40 ripieni siamo diventati matti! Ma non perché non c'erano, ma perché ce n'erano troppi! Da noi praticamente c'è un ripieno in ogni Comune. Questa ricchezza infinita è un patrimonio da portare a fattor comune, non da vivere soltanto come il mio è meglio del tuo, ma come

un inno: insieme siamo meglio”.

Imparare e formarsi

“È poi importante sottolineare questa logica in base alla quale hai la possibilità di imparare, anzi reimparare dal cibo. Per noi italiani il cibo è fondamentale, si dice che parliamo solo di sesso e di mangiare però facciamo bene a parlarne perché la dice lunga sul significato di queste cose che hanno dentro la vita”.

Un po' di orgoglio italiano, diamine!

“Dopodiché, progettando FICO, ci siamo detti, bene, a chi ci rivolgiamo? Allora, ci sono alcuni elementi importanti, intanto un po' di orgoglio italiano! Sì, lo ripeto, un po' di orgoglio italiano. Io sono stanca, quando si va all'estero sembrano bravi solo i Francesi. I formaggi francesi s'intende, sono buonissimi, la cucina francese va benissimo, però, dai! è complicata, non puoi mica farla a casa, è costosa. La nostra invece è veramente la cucina delle mamme, la cucina di casa e non del ristorante. E questo è un valore infinito per l'estero! La cucina del ristorante è come il teatro, ci vai qualche volta, un film invece lo guardi sempre, sia al cinema che alla televisione o sullo schermo del computer. E questa è la cucina italiana. Noi siamo di massa, la pasta, la piadina, i cibi da strada possono andare dappertutto. Quindi un po' di orgoglio e qui abbiamo fatto un grosso lavoro con le scuole siamo arrivati a 130.000 ragazzi che sono venuti a visitarci, dei quali più del 53% da fuori regione e 15% stranieri da tutte le parti del mondo, con una componente importante dalla Cina dalla Russia. Questo è un tema perché così veramente semini per dopo”.

Un altro tema importante è saper semplificare.

“Noi Italiani siamo molto desiderati, però delle volte per l'estero rappresentiamo un po' il “bello e impossibile” perché siamo complessi. Pensate solo a quanto è organizzata la Francia. Io l'ho sperimentato in ben 7 viaggi che ho compiuto in Cina. La Francia ha un approccio molto centralizzato. Quando hai a che fare con i Francesi, per esempio, ce n'è uno che parla per tutti. E noi a FICO abbiamo cercato di fare un po' la stessa cosa. Noi diciamo di essere un assaggio dell'Italia ed è ben evidente



che dietro c'è tutto un mondo da scoprire. Questo aiuta. Un abstract di Italia. Gli stranieri da noi ci capiscono, non si perdono nella complessità assoluta, nei campanili, nelle differenziazioni, ma capiscono anche che dietro di noi c'è tutta una diversità”.

7 volte in Cina vuole anche dire che... a casa non ci stai tanto!

“Io ho una figlia che ha 23 anni che si sta laureando in psicologia. Facendo questo lavoro, all’essere donna aggiungo che non è mai stato semplice essere madre. Però io ho una mamma contadina che mi ha sempre detto che, tutto sommato, i figli si facevano anche in periodo di guerra, pensa se non si fanno per motivi di lavoro! E io non ho avuto neanche un dubbio al mondo su questa cosa qui. Ci vogliono tante energie, però è anche vero che la famiglia ti dà le energie. Io credo che, per fare un lavoro come il mio, devi avere una vita personale e affettiva molto equilibrata, perché è un lavoro in cui devi essere lucido e devi avere voglia di scommettere con la testa e con il cuore. Quindi se non sei equilibrato fai molta fatica. Per me la famiglia era importante. Quando avevo la figlia piccola cercavo di essere sempre “a casa per cena” e magari riuscivo anche a portarla a scuola la mattina. Ti devi organizzare”.

La squadra di FICO... giovane ambasciatrice d’Italia

“Poi la cosa importante è la squadra. Io sono rigorosa ed esigente e voglio che le cose siano fatte bene. È comunque vero che la cosa della quale sono più orgogliosa è che qui a FICO ci sono tantissimi giovani che stanno imparando e che sono davvero degli Ambasciatori d’Italia. Io sto spesso qui al piano, dove avviene la vendita e il contatto diretto con la gente, e mi rendo conto che i ragazzi a contatto con il pubblico ti spiegano davvero la storia ad esempio di un confetto particolare, del territorio da cui proviene, dei suoi punti di eccellenza. È un bel modo! D’altra parte c’è molta voglia di conoscere. Noi abbiamo un museo con visite guidate che avvengono tutti i giorni, su prenotazione all’ora che vuoi, mentre se non sei prenotato alle 11,00 e alle 15,00 del pomeriggio e sono sempre piene.

#### FORMARSI E IMPARARE - A SCUOLA DA FICO.

“C’è un sacco di attività didattica e di “Imparare divertendosi” che si esplica dentro la fabbrica in generale e un tour per i bambini che viene fatto nei weekend in cui viene spiegato cosa mangiano gli animali oppure in cui è possibile andare a zappare nell’orto. Poi ci sono 20 corsi al giorno, divisi tra “dietro le quinte” per capire gli ingredienti degli alimenti e dei piatti” mettere le pani in pasta” impari a fare delle cose come la pasta, la pizza, la birra, i bambini fanno le caramelle che piace loro da morire e poi ci sono molte altre attività corsuali, i corsi veri e propri per gli esperti, i corsi teorici oppure corsi legati ai vini.

Qui dentro ci lavorano 9000 persone. Ci sono 100 imprese che hanno tutti i loro dipendenti. Italyworld che gestisce il parco cioè le casse, gli eventi, il centro congressi, la selezione degli operatori occupa direttamente 120 persone. I rapporti con le imprese li tiene Italyworld attraverso una struttura organizzativa interna divisa per settori. È un mondo!

“FICO ha tanti papà ma una mamma, nel senso che FICO è davvero il frutto di una progettazione collettiva. Questa realtà è tale perché i 100 imprenditori che vi partecipano ci hanno messo del loro. Noi abbiamo fatto una grande regia, io ho girato l’Italia scegliendo uno a uno gli imprenditori. Tra lo scouting, la ristruttu-

razione, i finanziamenti e la realizzazione ci abbiamo impiegato 4 anni e mezzo. C’è poi un importantissimo apporto accademico visto che la Fondazione FICO collabora con diverse università: Pollenzo (slow food, San orso Università per veterinaria e agraria benincasa (dieta mediterranea) San Giovanni Bosco sulle questioni agricole. Questo sistema di competenze per noi è stato importantissimo perché ci ha permesso di mettere in filiera tanti contenuti. Solo per fare un esempio semplice ma di capitale importanza, la cartellonistica del parco ha una progettazione universitaria.

I prossimi progetti.

“Te ne dico uno su tutti perché è grande! Stiamo lavorando per aprire il parco dei divertimenti per i bambini da 2 a 12 anni fatto dalla famiglia Zamperla che è la famiglia di giostrai più famosa al mondo anche Coney Island. Anche in questo caso lo abbiamo contattato noi come tutti gli altri imprenditori. Aprirà a fine novembre un parco di 6000 metri al coperto, climatizzato e funziona 12 mesi all’anno. FICO è il primo parco al mondo del cibo. Tutta l’ambientazione sarà legata al cibo. L’imprenditore investe 12 milioni di euro personalmente”.

FICO è Avanguardia, questa è l’idea che mi sono fatta. Un luogo unico al mondo, dove tutti vengono per copiare ma qui è un mondo strano nel quale puoi imparare tanto ma non puoi copiare niente.

Tutti i giorni, per dire, qui si produce pasta di Gragnano, mortadella di Bologna, panettone Balocco. È una macchina molto complessa e credo sia stato difficilissimo ottenere tutte le autorizzazioni necessarie alla produzione e alle altre attività. Ci è voluta la grinta di Tiziana e i suoi contorni di verdure che ama cucinare per gli amici nella casa di famiglia sull’aia di Pesaro. Romagnola del sud, avanti tutta!







## II LABORATORIO ANALISI OGGI

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

### 1)GARANZIE MASSIME

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

### 2)INTERESE DEL PAZIENTE

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

### PREROGATIVE - PUNTI DI FORZA

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

### PRENOTA ONLINE!

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

#### Orari

Rimini

LUN/ VEN 7.15 - 21

SABATO 7.15 - 14

Villa Verucchio

LUN/ VEN 7.30 - 10 / 14 - 19

SABATO 7.30 - 12

#### Sede di Rimini

Via Settembrini, 17/H

47923 Rimini - (Rn)

Tel +39 0541/319411

Fax +39 0541/319494

[info@nuovaricerca.com](mailto:info@nuovaricerca.com)

#### Sede di Villa Verucchio

Piazza Europa, 36

47826 Villa Verucchio

Tel +39 0541/319400

Fax +39 0541/319401

[villaverucchio@nuovaricerca.com](mailto:villaverucchio@nuovaricerca.com)

# GIACOMO FABBRI

## VULCANGAS

**“La sfida del nostro secolo è adottare un’idea di sviluppo sostenibile”**

*Kofi Annan*

Società Italiana Gas Liquidi S.p.a. – VULCANGAS - è un’azienda leader del territorio nella distribuzione dei gas di petrolio liquefatti.

Incontriamo il suo Amministratore Delegato, Giacomo Fabbri nel quartiere generale di Torriana.

***Ci racconti la storia del gruppo.***

“Il nostro è un gruppo che storicamente si occupa di gas liquefatti, da oltre 50 anni commercializziamo GPL ed affini. Quest’intrapresa nasce dall’intuizione di mio nonno che è sempre stato un uomo pratico e lungimirante. L’azienda è sempre stata gestita dai figli, prima da mio zio Giorgio, uomo capace e dinamico, poi da mio padre Enrico, uomo pragmatico e dalle grandi visioni. Siamo partiti come Trader di prodotto importando gas dall’Algeria e dal Mare del Nord per approvvigionare i player nazionali.

La conduzione della società, all’inizio, era in capo a mio zio che è mancato nel 1984 per un incidente stradale.

Mio padre, che si occupava di altre nostre aziende, venne chiamato a prendere il posto del fratello e da quel momento l’azienda ha cambiato pelle.

Infatti, alla fine degli anni 80 iniziano a rarefarsi dal mercato i grandi Traders “nazionali” a beneficio delle multinazionali e lui, intuendo il nuovo scenario, decide di spostare l’azienda dal trading alla commercializzazione sulla clientela finale, andando ad occupare la maggior parte della catena del valore.

La sua strategia si rivela da subito estremamente corretta ed il mercato gli dà ragione. Dal 1985, per 20 anni viviamo una crescita importante con tassi medi del 15% sviluppando una solida clientela finale e dotando, nel contempo, l’azienda di una rete di distribuzione carburanti che prima non avevamo.

Poi nel 1999 mio padre Enrico a 51 anni viene colpito da un ictus che lo tiene lontano dagli affari per molto tempo.

***Li’ entra in gioco lei.***

“Esatto. Il sottoscritto a 25 anni si trova davanti ad una scelta che la famiglia pone davanti, devo dire, con atteggiamento molto sereno. Le mie scelte potevano essere due: dire no ma questo avrebbe significato aprire l’azienda a terzi oppure raccogliere la sfida che mi era stata posta. Io mi sono sentito in dovere di accettarla e sa perché? Fino ad allora avevo avuto una buona vita, avevo avuto tempo per viaggiare, studiare, divertirmi.

Era venuto il momento di “restituire” il vantaggio che la mia famiglia mi aveva dato e ho quindi ritenuto giusto fare la mia parte”.

***È stato difficile?***

“Non è stato facile. Mi sedevo a tavoli che non erano i miei. A quell’età non sei pronto per un impegno così gravoso. La controparte o i tuoi colleghi hanno il triplo dei tuoi anni, tu esci dall’università e devi sviluppare una crescita accelerata. Io lo

chiamo ‘il battesimo del fuoco’. Sono occorsi anni per imparare le regole di ingaggio e le liturgie proprie del mondo degli affari.

Era mio compito farlo nella convinzione che i valori trasmessi dalla famiglia fossero uno dei pilastri fondamentali della vita. Nasciamo, viviamo ma sono i principi educativi della famiglia quelli che anche involontariamente ti formano.

Non si è trattato di una sfida ma di un dovere verso mio padre che si era ammalato e verso mio nonno, un uomo integro e lucido che aveva aperto la strada al nostro futuro. Li’ è iniziato il mio percorso continuando a sviluppare l’azienda in linea con i nostri piani industriali. Il gruppo negli anni ha continuato a rafforzarsi nei segmenti distributivi del gas sia per l’uso combustione che autotrazione. Poi a cavallo del millennio lo scenario energetico mondiale iniziò a mutare. Noi stando nel settore l’abbiamo capito prima, e ci siamo fatti trovare





pronti al cambio del paradigma.

#### ***E lì cosa accade?***

“Vediamo che i prodotti classici, ad alto impatto ambientale o estremamente volatili nei prezzi, cominciano a soffrire e pertanto cerchiamo un prodotto da affiancare ai classici, che sia più compatibile con le nuove esigenze, trovandolo nel gas naturale liquefatto in Italia conosciuto con il nome di GNL. Una sfida a me particolarmente cara che ho seguito direttamente dal 2011. È stata un'intuizione in cui crediamo fortemente e sarà il tempo a dire se sia stata fortunata”.

#### ***Che caratteristiche ha il metano liquido?***

“È un prodotto che si candida alla transizione energetica avendo tra le tante, due caratteristiche fondamentali: la versatilità ed il fatto che, per essere impiegato, necessita di semplici upgrading tecnologici. Ha un bassissimo impatto ambientale, è elastico nell'impiego infrastrutturale ed è facile da trasportare. La liquefazione lo rende puro, quindi più energetico. Le riserve mondiali sono estremamente abbondanti e perciò il suo prezzo sul lungo periodo è decisamente più stabile. Non produce polveri sottili, le famose PM10 responsabili dell'inquinamento atmosferico. In generale le emissioni da combustione del GNL sono notevolmente più basse, rispetto ad altri prodotti equivalenti.

#### ***Da quali canali proviene?***

Per il mercato del mediterraneo i paesi prevalenti sono l'Algeria ed il Qatar. A livello mondiale Usa, Russia, Algeria e Qatar sono i maggiori produttori.

Il mercato energetico mondiale è diviso in macro zone ed ognuna, ha normalmente un distretto prevalente di fornitori.

#### ***Quindi il suo valore primario è dato dalla semplicità di conversione.***

“Esatto. Permette una facile conversione energetica perché impiega, in larga parte, le stesse tecnologie dei motori a gasolio e benzina.

Per cui capisce che le caratteristiche ideali ci sono tutte. Dato questo contesto il gruppo ha deciso di investire in questo settore”.

#### ***Quanto pesa sul mercato?***

“Oggi ancora poco in termini generali. Il mercato è in un'assoluta fase di espansione. Oggi il parametro che guardiamo è il tasso di crescita. Per farle un semplice esempio nei settori maturi ove operiamo, il tasso di crescita è mediamente tra il 2% ed il 4%. Il tasso di crescita nel settore del GNL è pari al 400%.

La nostra strategia è molto semplice. Avendo una rete distributiva già pronta, andiamo ad inserire il GNL come nuovo prodotto, stimolando il mercato verso la conversione energetica ed accompagnando nella transizione i nostri clienti.

#### ***Qualche dato?***

“È in atto una crescita velocissima con potenzialità enormi. A fine 2014 i mezzi alimentati a GNL erano poche decine, oggi siamo a qualche migliaio, ed in continua fortissima crescita. Le principali multinazionali automobilistiche stanno convertendo le loro produzioni verso i motori a gas a ritmo sostenuto. Anche sul lato navale i più grandi gruppi armatoriali mondiali stanno varando navi alimentate a GNL.

Stiamo investendo anche in questo segmento, le infrastrutture portuali o SMALL SCALE LNG. Assieme ad importanti players del settore stiamo realizzando un deposito costiero nel porto di Livorno, abbiamo un altro progetto in Sicilia e stiamo valutando l'Est Europa”.

#### ***Una conversione profonda.***

“Nel nostro mondo, quello dell'energia, i cambiamenti sono netti, non progressivi. Ogni imprenditore intercetta i segnali del mercato secondo la sua sensibilità e la sua forza ma tutti, in quanto abitanti di questa terra, dobbiamo prevedere, a mio avviso, un approccio etico.

Dell'energia non si può fare a meno perché rappresenta benessere, ricerca e progresso. Ma dobbiamo saperla declinare al rispetto dell'ambiente e della vita”.

#### ***La vostra filosofia sposa in pieno questa causa.***

“Siamo da sempre eco friendly. Lei pensi che uno dei nostri “gingle” negli anni '90 era 'L'ENERGIA PULITA'.

Per noi essere ‘puliti’ dal punto di vista ecologico è normale. Fa parte della nostra cultura aziendale. Da sem-



pre commercializziamo gas che come si sa, ha un minore impatto ambientale rispetto ai prodotti liquidi.

Basti solo pensare che la sede in cui ci troviamo qui a Torriana è costruita in legno ed è certificata AA+ con impatto ambientale quasi a 0.

#### **Quanti siete in azienda?**

“Il gruppo conta circa 120 dipendenti diretti e 200 indiretti che condividono il sistema di valori creato all'interno.

#### **E siete molto integrati al territorio.**

“Un valore fondamentale. Le imprese e i territori che le ospitano se non sono in osmosi, muiono. Ognuno deve fare la sua parte.

Io provengo da una famiglia riminese. La radice della Romagna è fortemente radicata in me. Siamo in una terra schietta, fatta di gente per bene con la schiena dritta. E io mi ritrovo perfettamente in questa descrizione. Mi sento un romagnolo con pochi fronzoli”.

#### **Collaborate con molte realtà eccellenti del territorio.**

“Sì, con il Circuito di Misano dove partecipiamo sin dall'inizio alla manifestazione TRUCK DAY.

#### **E con il basket?**

“Il progetto RBR mi è piaciuto subito quando la cordata di amici, amanti dello sport e della città, che lo ha messo in piedi mi ha coinvolto. Abbiamo sempre avuto una bella tradizione locale nella pallacanestro che è molto sentita. L'entusiasmo nel vedere la squadra giocare una partita è sempre grande. Vado al Palazzetto sempre accompagnato da mia figlia di 12 anni, una tifosa appassionata.

#### **Il suo ruolo in Confindustria Romagna?**

“Ho sempre pensato che l'esperienza associativa vada

intesa come un servizio. Un'esperienza importante che reputo di sostegno al nostro territorio. Ho interpretato così sia l'esperienza in Confindustria Romagna che quella in Assogasliquidi, l'associazione di categoria del nostro settore.

Anche sul piano sociale da tanti anni aiutiamo l'associazione Papà Giovanni XXIII e aiutiamo alcune case famiglia, cosa a cui mio padre in particolare tiene molto”.

**Suo padre, laureato in Ingegneria Civile a soli 24 anni, Presidente del gruppo e figura di riferimento, emana una naturale autorevolezza.**

“Lui è un grande stratega. Non ha mai esercitato l'autorità perché non ne ha mai avuto bisogno. È stato bravissimo sia come padre che come imprenditore ed ha esercitato i due ruoli in maniera naturale, senza doverci imporre. Abbiamo uno splendido rapporto, a volte ci scontriamo quando abbiamo visioni diverse, ma tra noi siamo sempre sinceri.

In azienda è fondamentale la linea del comando, ho sempre reputato corretto che l'ultima parola fosse del Presidente. Per onestà, devo dire che mio padre mi ha sempre lasciato fare, fidandosi e supportandomi. Ed anche questa è una bella fortuna.

**Una brava persona Giacomo Fabbri, che si definisce 'egoista della sua libertà personale, senza sovrastrutture, con un profilo poco mondano e frequentazioni riservate con gli amici di lunga data.**

**'Ho due cose da lasciarti in eredità figlio mio, le radici e le ali'**

*William Hodding Carter*

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 Curatori  
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





**FERRAMENTA**  
— GENERI ALIMENTARI —

**OFFICINA DEL GUSTO**

RISTORANTE con BART BOTTEGA  
PIAZZA GANGANELLI, 19-20  
SANTARCANGELO DI ROMAGNA (RN)  
[info@ristoranteferramenta.com](mailto:info@ristoranteferramenta.com)  
[www.ristoranteferramenta.com](http://www.ristoranteferramenta.com)

0541 626141



# ANDREA ALBANI

## MISANO WORLD CIRCUIT

*Il lavoro di squadra divide i compiti e moltiplica il successo*



*Misano World Circuit staff*

Andrea Albani, 48 anni riminese, è il Managing Director di Misano World Circuit, dal 2012 intitolato a Marco Simoncelli. Lo incontriamo al quartier generale dell'autodromo, in pieno fermento alla vigilia del Misano Grand Prix Truck.

***Ci racconti di questo evento.***

“È una reunion delle grandi famiglie del trasporto industriale e commerciale, lo ospitiamo a Misano da 27 anni. Sono presenti tutte le case costruttrici e quelle della componentistica e insieme al raduno dei mezzi decorati e alla gara del campionato europeo dei truck, sotto l'egida FIA, è l'occasione per riunire un mondo di professionisti ed appassionati che si ritrova in un clima di festa e di business. Nel tempo si è consacrato come un altro anello della catena di eventi che sviluppa indotto sul territorio e uno studio lo ha quantificato in 12 mln di euro”.

***Un grande successo per il circuito.***

“Abbiamo messo insieme un calendario articolato e che spazia in tutti gli ambiti del motorsport. Veniamo da un 2018 davvero molto positivo. Lo abbiamo definito l'anno dei record.

La struttura è dotata di 3 piste: quella internazionale, la Flat Track e Misanino che è un percorso Handling per guida sicura, omologato per Kart e Motard. Nel 2018 il circuito ha aperto le porte ad eventi per 284 giorni, di cui circa 70 con eventi sportivi e commerciali. In prima fila ovviamente il top del motociclismo come MotoGP e Superbike, ma se ne aggiungono continuamente e di alto livello”.

***Il territorio esprime una enorme passione.***

“Siamo nel cuore della Motor Valley, divenuto un brand che veicola un vero distretto economico, turistico e sportivo. Secondo una ricerca dell'Osservatorio Regionale, condotto in collaborazione con Trademark Italia, l'attività di MWC ha generato nella provincia di Rimini un indotto di 162 milioni di euro, pari circa al 2% del PIL e quasi il 5% dell'intero incoming turistico della provincia. Aggiungo che sono 710mila le rooming night che abbiamo garantito l'anno scorso. Abbiamo coniato un altro brand, The Riders' Land. Oltre allo sviluppo del business siamo impegnati nel far crescere i campioni di domani e grazie all'enorme passione che esprime il territorio stanno emergendo talenti importanti”.

***Ripercorriamo la storia del Circuito.***

“Il circuito nasce con la necessità di ospitare in un luogo più sicuro le gare, spettacolari e numerose, che fino all'inizio degli anni '70 si organizzavano sulle nostre strade e poi vietate a causa dei troppi incidenti. Nasce così, e si sviluppa, un ecosistema territoriale pronto, nel 1972, a far nascere il circuito, disegnato dall'ing. Cavazzuti, braccio destro di Enzo Ferrari.

Il nome Santamonica deriva dal rettilineo attuale, usato come pista di atterraggio dagli aerei della base militare USA. Ben presto l'impianto ha ospitato gare internazionali e qui hanno scritto pagine fantastiche campioni come Renzo Pasolini e Giacomo Agostini”.

***Cosa definirebbe l'autodromo?***



“Un grande contenitore nel quale è possibile sperimentare l’innovazione con effetti sulla meccanica, sulla sicurezza, sul design. Per farlo, deve essere all’altezza di questo profilo e adeguarsi alla domanda delle grandi case costruttrici”.

***Quindi le tecnologie sono importantissime.***

“Certo. L’autodromo è terreno di innovazione e sperimentazione, qui tutto si esprime al limite. Tutti i circuiti, non solo MWC, per poter offrire una risposta adeguata a questa sperimentazione, devono adeguarsi e quindi investire continuamente sulla struttura”.

***E qui arriviamo all’importanza di avere alle spalle un colosso come il Gruppo Financo.***

“Il circuito diventa di proprietà del Gruppo Financo, la holding umbra del settore cementi e di proprietà della famiglia Colaiacovo, sul finire degli anni ’80.

Da lì parte una stagione di sviluppo potente, grazie ad un piano industriale che ha sempre previsto la programmazione rispettata di investimenti.

Un’accelerazione c’è stata nel 2007, col ritorno della MotoGP. La pista è stata allungata, s’è cambiata la direzione di marcia fino ad arrivare agli attuali 4226 mt.

Abbiamo implementato tutti gli spazi per il pubblico e oggi possiamo contenere oltre 100mila persone. È capitato, con la MotoGP, di fare il sold out a quota 104mila. Decidemmo di non vendere più biglietti per tutelare al massimo il confort su prati e tribune. Fu un weekend da oltre 160.000 presenze.

***Avete numerose altre attività in circuito***

“Da oltre trent’anni ospitiamo e siamo partner storici di Guidare e Pilotare, la scuola ufficiale di guida sicura promossa da Sigfried Sthor con BMW.

Di recente abbiamo investito in tecnologie all’avanguardia: cito la nuova Race Control per gestire al meglio la parte sportiva e di sicurezza degli eventi in pista. Il circuito è tutto cablato e controllato da 40 telecamere e 45 schermi che lo monitorano in ogni aspetto. MWC è l’unico circuito in Europa ad avere la rete wireless su tutta l’area e l’unica struttura in Italia ad essere completamente illuminata artificialmente.

Siamo uno dei pochi circuiti ad avere tre piste anche per tutelare uno dei nostri grandi patrimoni, i piloti, che caratterizzano la Riders’ Land. Qui si allenano come in una grande palestra. Nuovi campioni si affacciano e tanti scelgono di abitare in zona per poter usufruire delle strutture”.



***Avete avviato un programma di sviluppo importante affidato allo studio Mijic, l’archistar del settore.***

“I nostri grandi obiettivi per mantenere una collocazione nel gotha internazionale degli impianti per il Motorsport riguardano principalmente la sostenibilità ambientale e la riqualificazione identitaria.

Sono i due cardini del masterplan che deve mantenerci nell’elite mondiale.

Sul primo abbiamo attivato da quattro anni un progetto di sostenibilità ambientale e sociale, KiSS Misanino Keep it Shiny & Sustainable sintetizzando le buone pratiche su cui coinvolgiamo tutti coloro che entrano in contatto con MWC a vario titolo: case costruttrici, piloti, pubblico, addetti ai lavori. Una sorta di linea guida su come gestire le tematiche legate all’economia circolare quindi al contenimento sprechi. In collaborazione con Summertrade, che gestisce il catering e il nostro ristorante interno, abbiamo un progetto di raccolta delle eccedenze alimentari da donare ad organizzazioni no profit del territorio. Abbiamo realizzato impianti fotovoltaici sulle tribune risparmiando il 30% delle energie e in collaborazione con Hera lavoriamo alla raccolta differenziata e riciclo di oli esausti e gomme.

Sul secondo cardine abbiamo ragionato sullo sviluppo organico e sistemico che segua la definizione della **brand identity**. Grazie anche al restyling grafico di Aldo Drudi per la colorazione della pista, il nostro autodromo sta diventando sempre più leggendario”.

***E riguardo agli interventi?***

“Il più urgente in calendario subito dopo la MotoGP riguarderà il prolungamento della palazzina paddock con più box e più spazio di hospitality per gestire al meglio anche più eventi in contemporanea.

Il secondo step riguarderà la copertura parziale della pista di Misanino per destagionalizzare il tracciato di casa amato dai nostri piloti e insieme alla Federmoto siamo impegnati con un centro federale dedicato alla velocità e alla formazione di nuovi piloti. Nell’intento di alimentare la leggenda della Terra dei Piloti, daremo vita ad un centro unico, prestigioso e di risonanza mondiale dove ci si potrà allenare con tutte le condizioni meteo.

***Avete realizzato anche un Medical Center d’avanguardia.***

“È uno dei più importanti al mondo e viene preso ad esempio ovunque. È attivo anche un poliambulatorio, di-



Andrea Albani - Mariano Spigarelli - Luca Colaiacovo

retto dal Dr Eraldo Berardi, diventato riferimento del territorio, con tre risonanze magnetiche total-body ed uno staff di altissimo livello nelle professionalità, legate alla medicina dello sport supportato dalla diagnostica con tecnologie di ultima generazione. Il nostro obiettivo anche qui è di ampliare sempre più le offerte legate alla medicina dello sport”.

#### ***Come è cambiato il calendario degli eventi***

“Abbiamo lavorato per riequilibrarlo. Abbiamo una connotazione storica legata alle due ruote e negli ultimi anni abbiamo cercato di aggiungere eventi automobilistici di alto livello e internazionali. Vogliamo che siano eventi con un appeal anche turistico, per entrare in sinergia con la ricettività del territorio che offre dagli alberghi a 5 stelle ai campeggi per chi ama l’outdoor”.

#### ***Come vi rapportate con l’industria turistica?***

“Offrendo i feedback della nostra clientela, così da contribuire a far crescere servizi e qualità diffusa, con benefici per tutti ed essere protagonisti nella competizione globale. Abbiamo un rapporto eccellente col Comune di Misano, interlocutore sintonizzato con queste direttrici di sviluppo, consapevoli che gli eventi creano vantaggi diretti al territorio. Lavoriamo per rafforzare il sistema legato a Destinazione Romagna, con l’area che va da Bellaria a Cattolica, compresa la Repubblica di San Marino”.

#### ***Avete anche in programma un archivio storico, ce ne parla?***

“È un progetto a cui siamo particolarmente affezionati e verrà realizzato nella nuova palazzina. Nel 2017, quando abbiamo festeggiato i 45 anni della storia del circuito realizzando un video e quindi raccogliendo tanti materiali, ci siamo resi conto di possedere un tesoro che non poteva essere disperso. Il motorsport qui da noi ha una storia incredibile, fatta di campioni, aziende, eventi. Una cultura senza pari nel mondo. È un patrimonio che può diventare asset di sviluppo. Abbiamo quindi coinvolto un professionista del settore, Marco Montemaggi, esperto di Heritage Marketing e protagonista di ottimi progetti legati ai musei d’impresa.

Un altro passo, quest’anno, è stato il progetto Misano Circuit Tour, una emozionante esperienza alla scoperta tecnologica del circuito e alle sue parti nascoste durante i grandi eventi. Possiamo ospitare gruppi per visite guidate che sono già partite, in un tour alla scoperta tecnologica del circuito che parte dal paddock, continua alla Galleria Simoncelli, fino ad arrivare al podio. Chi vuole

le può anche fare un giro in pista con la bici elettrica. Ripercorriamo anche la storia dagli anni ’70 con foto e video che ne raccontano l’evoluzione. Sarà una vera e propria casa accogliente per tutti gli appassionati, capace di offrire una chiave di lettura del circuito non soltanto legata al motorsport”.

#### ***E riguardo all’acustica?***

“Intorno al circuito in questi decenni s’è sviluppata la città di Misano ed è inevitabile che la struttura debba calarsi nella comunità in cui vive. Lavoriamo costantemente sugli effetti mitigatori del livello acustico, con grande senso di responsabilità, supportati anche dalle Federazioni e dai regolamenti tecnici. Abbiamo ridefinito calendario e tipologia delle giornate cercando di contenere la pressione acustica che monitoriamo costantemente e le stesse nuove infrastrutture diventeranno delle barriere fonoassorbenti”.

#### ***Tutto pronto per assicurare grande spettacolo al prossimo GP di settembre, è un po’ anche merito suo?***

“Il mio posto è dietro le quinte, al fianco di una struttura esperta e motivata, composta da persone capaci e concrete. Si vince insieme, come in una squadra e il team che ho l’onore di rappresentare è fatto da grande professionalità e tanta passione. Ricordiamoci che sono sempre i piloti a costruire lo spettacolo.

A noi l’impegno di stare ben concentrati su valori fondanti come quello della sicurezza dentro e fuori la pista. Qui tutto deve essere perfetto e da ogni errore bisogna trarre una lezione. Serve impegno totale, massima concentrazione per monitorare quel che accade in pista, nel paddock e in tribuna. Sono grandi eventi che vanno organizzati con la massima cura, attenti a gestire l’imprevisto perché la potenzialità di rischio è altissima”.

*Tiene un basso profilo Andrea Albani, che da 10 anni lavora a MWC e che lo guida in qualità di managing director, in stretta collaborazione all’insegna di stima e fiducia con il presidente Luca Colaiacovo, l’a.d. Mariano Spigarelli e l’intero Cda della Santa Monica Spa, per gestire un’azienda solida, concreta, attenta ai numeri e all’approccio etico.*

*Sposato con una bambina di sei anni e mezzo, ci racconta che la moglie Valeria psicoterapeuta lo supporta nei momenti di stress. E di tensione emotiva c’è n’è tanta. Ma tanta è anche la soddisfazione e l’orgoglio di rappresentare un’eccellenza mondiale.*

***Nessuno può produrre da solo una sinfonia.***

***Ci vuole un’intera orchestra.***







# PRINCE

RICCIONE

## NEW OPENING

SEASON SUMMER 2019



SEGUICI SU



INFOLINE: 366 2364325 - TABLE RESERVATIONS: 366 2364257

Viale Trebaci, 49, 47838 Riccione RN

**CÎROC**  
Vodka

**Tanqueray**  
N°10

**AMUNDSEN**  
Scegli il tuo stile

**ROYAL  
BLISS**  
Premium

*In caso di pioggia gli eventi vengono spostati nelle sale interne del locale*



# SUNSET BAR

## *Il problema non è per chi ma perché!*

Per chi è nato, vissuto e cresciuto alla destra del Porto per anni e generazioni veniva come un riflesso condizionato guardare sempre verso la stessa interminabile lingua di spiaggia, che partiva dal Rockisland, un tempo Belvedere, fino a Gabicce se il tempo lo consentiva. Tutt'altro era la sinistra del Porto con San Giuliano mare, Rivabella, Viserbella, Viserba, Torre Pedrera che insieme rappresentavano un'altra geografia con una spiaggia consumata dall'acqua, con addirittura gli scogli e soprattutto un tempo rarefatto, come se si fosse fermato, una sorta di Rimini al rallentatore. Ma finalmente nel 2015, con la realizzazione della Darsena a San Giuliano mare, nascono nuovi locali che danno inizio a una sorprendente *movida* che ha contribuito a fondere due diverse visioni del mare.

Una di queste realtà è il **Sunset Bar**, un ampio spazio posto in una dolce insenatura che si affaccia su un fazzoletto di spiaggia libera e sul mare aperto, che in certi giorni quando l'aria è tersa si confonde con il cielo. Un luogo strategico per incontrarsi, parlare, conoscersi. Quando ho contattato uno dei tre soci per l'intervista, mi ha dato l'appuntamento dicendomi che volevano essere presenti tutti e tre: Edoardo, Giorgio e Francesco, tre ragazzi sotto i trent'anni che insieme mi hanno raccontato la loro esperienza e i loro progetti.

**Che cosa vi ha spinto a mettervi in società? Siete molto giovani e se venite da esperienze diverse, mi viene da pensare che forse semplicemente vi lega una forte amicizia consolidata dal tempo?**

«Sì, tutti e tre veniamo da esperienze diverse, alcune fallimentari, ed è da quelle negative che abbiamo imparato. L'idea di far nascere questo tipo di locale ci è venuta circa sette anni fa. In realtà non ci eravamo conosciuti al liceo e nemmeno ci accumulava una lunga e consolidata amicizia, più semplicemente ci si incontrava a San Giuliano nel bar - che Giorgio già gestiva insieme ad altri soci - dove insieme agli amici ci si ritrovava e si dividevano idee, affini alla

nostra sensibilità. A quel tempo eravamo molto più giovani e vagamente idealisti, per cui ci siamo persi per alcuni anni, finché le nostre energie si sono nuovamente ritrovate nello stesso posto e al momento giusto, e insieme a noi quelle di altri ragazzi che sono i nostri collaboratori.»

**La Legge dell'attrazione dice: "si attira ciò che è simile a sé". Modi di dire come "Chi si somiglia si piglia"?**

«Noi crediamo nell'attrazione, le nostre energie si sono riunite e alla fine è il luogo che ci ha fatto incontrare quello che ha deciso per noi. Conosciamo molto bene San Giuliano mare - Edoardo ci è nato e ancora lì vive con la famiglia - e da sempre, con il cuore siamo legati a questo borgo di mare. Da quando è partita concretamente l'idea di metterci insieme abbiamo pensato non di fondare



un locale ma una *community*, e da quel momento l'ascesa è stata inesorabile sia per quanto riguarda l'impatto sulla città sia in termini numerici.

Di noi si dice che siamo pazzi perché investiamo troppo nell'azienda. E noi rispondiamo: chiamateci pure pazzi però intanto i numeri ci danno ragione, ogni anno riscontriamo un aumento di persone e fatturato. Siamo contenti di questo risultato, forti del fatto che quegli investimenti non sono destinati solo al localino ma si estendono al territorio e l'ambiente circostante. Facendo crescere il nostro locale abbiamo capito che lo potevamo trasformare in un'azienda con delle aspettative e dei progetti. E così ci siamo accorti che potevamo creare un percorso importante.»

**Ma quale è stato il momento in cui avete messo a fuoco le vostre potenzialità e capito che si poteva fare di più, come, appunto, interagire con il territorio?**

«Ci siamo resi conto che la più grande ricchezza sono le persone, quindi abbiamo investito fortemente nella creazione di un *network*, fatto di relazioni sane e gestito con un atteggiamento positivo e propositivo. Abbiamo sempre pensato al nostro locale come una piazza con tante persone e cercato di creare degli eventi che coinvolgessero un po'



tutti, con ripercussioni positive per San Giuliano, ma faticavamo molto con l'Amministrazione Comunale, per cui ci siamo fatti un po' di domande.

Cosa fare per dimostrare che noi siamo una realtà concreta e che potremmo intervenire direttamente sul territorio? Un po' alla volta abbiamo capito che dovevamo scegliere degli alleati, per cui ci siamo messi insieme al Comitato San Giuliano che proprio lo scorso anno si è ricostituito. Insieme abbiamo creato eventi che hanno avuto molta risonanza: cinema in spiaggia, congresso veterinari, un festival per la metà di luglio anche per organizzare una raccolta fondi per contenitori disseminati in zona portuale.

Di comune accordo ci piacerebbe offrire eventi che non per forza devono riempire le casse ma semplicemente vorremmo essere più attenti al territorio perché San Giuliano ha tante problematiche: mancanza di parcheggi, alcune strutture fatiscenti, il Parco Briolini, riassetto della passeggiata del lungomare. Con queste intenzioni e la collaborazione reciproca si è interrotta la frammentazione e si è creata un'unione che avrà anche il supporto del Piano Strategico dell'Amministrazione Comunale.»

**Ascoltandovi mi viene in mente il mitico motto dei moschettieri: “Tutti per uno, uno per tutti” e ci sta, perché sembra che siate affiatati, credete in quello che fate e vi state impegnando seriamente. Ma qual è la vostra forza?**

«A noi piace di più raccontare che cosa facciamo da mangiare o come lo facciamo. Ci piace coinvolgere il pubblico, fargli sapere cosa vogliamo fare come quando l'abbiamo coinvolto con un sondaggio sui *social* a dare un nuovo nome alla baia di San Giuliano in Cala di San Giuliano. Del resto si tratta di un punto forte del nostro locale: 450 metri di golfo dove puoi vedere il tramonto e un pezzo di spiaggia curata. Ecco, questo è un esempio di investimento, non abbiamo puntato sul locale ma sul luogo, e si tratta di una zona che per molti anni è stata trascurata. È da questo piccolo scorcio rivalutato, portato attraverso la nostra attività all'ennesima potenza che abbiamo capito che potevamo fare di più, allargare la prospettiva e sensibilizzare altre realtà.

A questo proposito il 20 luglio il *Sunset Bar* lancerà il *Bombay Full Moon Party Rimini*, che è un *format* thailandese, già sperimentato l'anno scorso, durante il quale verrà servito cibo thai, in una contaminazione reciproca thailandese e romagnola e ci saranno artisti di vario genere. Inoltre, all'evento abbiamo volutamente dato un taglio sociale, perché con l'occasione presenteremo l'Associazione *Ama il Mare* che ha lo scopo di raccogliere fondi tra aziende del territorio e acquistare dei bidoni che dividono la plastica e gli idrocarburi nelle banchine portuali. Il progetto di *Ama il Mare* com-

prende giovani aziende del territorio tra cui noi con il *Sunset Bar* ed è stato presentato la prima volta quest'anno alla manifestazione *Matrioska* e poi *Al Meni*, successivamente verrà organizzato un *flesh mob* che per Rimini sarà una cosa nuova e ancora ci stiamo lavorando. La nostra ambizione, comunque, è quella di non fermarci ed essere sempre più presenti sul territorio continuando a comunicare certi valori senza dimenticare i nostri particolari strumenti di trasmissione.»

**Oltre ad avere la stessa energia e un così grande senso di appartenenza che vi ha spinto ad andare oltre alla vostra attività, dove avete preso gli stimoli, le idee, la filosofia adeguata per far crescere e rendere unica una realtà come il *Sunset Bar*?**

«Pur non avendo fatto percorsi di istruzione particolari - solo Francesco si è laureato in Giurisprudenza - abbiamo tenuto conto dei cambiamenti del mondo del lavoro poiché quel mondo cambia a dei ritmi più veloci della luce. E questo ci ha indotto a stare al passo dei tempi, sempre preoccupati di non trovarsi impreparati. Dal mondo si impara tanto e ci siamo più volte detti: perché non prendere spunti dai migliori e imparare da altre realtà positive.

Quest'anno ad esempio ci siamo fatti influenzare dalle isole della Spagna e abbiamo inserito nel nostro menù il *Tapas-bus*: una “romagnolità” che tradotta significa il “tappabuchi”. Si cerca di non perdere di vista quel senso di appartenenza che nonostante la globalizzazione ha ancora un senso sacro per noi romagnoli. E con questa filosofia è nato il *Sense People*, la condivisione con le persone. Chi collabora con noi deve avere la stessa consapevolezza. Il 25 settembre tutto questo avrà un senso specifico, un “significato” e un “perché”. Il luogo ha la sua *mission* - come abbiamo più volte ribadito - e la differenza non sarà più per chi, ma perché?! Già possiamo anticipare che apriremo un altro locale in Piazza San Martino e sarà la colonna vertebrale dell'attività, sarà il motore, il “perché” del progetto.

Un altro locale dove saranno presenti *link*, collegamenti con il locale già esistente. E anche per il nuovo locale il fine sarà lo stesso, non il profitto ma ... Ci fermiamo qui, perché sarà una sorpresa, vogliamo lasciare un po' di *suspense*. Comunque, è chiaro che non è “tutto oro quello che luccica”. Un giorno attaccato a un cancello su un foglio c'era scritto: “Per avere una bella cosa ci sono sacrifici da affrontare”, e noi pur essendo a cavallo di questa onda positiva fatta di belle cose, lo sappiamo e per questo, quando è il caso, facciamo un passo indietro. Insomma, vogliamo dire che non ce la tiriamo, ecco perché ci piace dire cosa facciamo e chi siamo.»

**Siete degli umili gasati? Vi piace così...**

«Ecco, sì, ci piace, questa definizione di noi... ci piace!»



# è nato il RIVIERA UNITED



Una società sportiva dai risvolti anche romantici che sicuramente si pone in controtendenza ma dimostra anche tanto coraggio e determinazione.

Un gruppo di appassionati ed amanti dello sport, in questo caso specifico il calcio, ha fondato questo sodalizio di valori in un contesto locale come il nostro dove molte realtà hanno finito per chiudere i battenti.

L'Asd RIVIERA UNITED nasce dalla volontà di 5 amici di trasmettere "i principi ed i valori più importanti della vita attraverso il calcio" ci dice LUCA SCATOLARI, il Presidente appena eletto che ancora ribadisce "Ognuno di noi ha sposato il progetto perché convinto di poter essere d'impatto nella vita di ogni persona che si avvicinerà, prima di tutto, con l'esempio e la passione che in ogni momento trasmetteremo. Cominceremo dalla base con l'iscrizione al Campionato di Terza Categoria iniziando a farci conoscere anche con l'intento di sensibilizzare i giovani e le famiglie del nostro territorio a questa nuova realtà". È poi nei nostri piani e desideri il formare un settore giovanile con la possibilità di fare calcio integrato, anche femminile, insieme a ragazzi diversamente abili e dare così una apertura totale a tutti, veramente a tutti quelli che hanno voglia di scendere in campo e cimentarsi".

Un fiume in piena il Presidentissimo che insieme a Lorenzo Camosetti vice Presidente, Marco Succi tesoriere, Davide Montebelli segretario e Cristian Saponi consi-

gliere costituiscono l'ossatura di questo progetto che può apparire ambizioso ma l'intento non è di certo quello di sfociare nella presunzione.

Incalza poi l'allenatore Michele Andruccioli, un mister di qualità con 30 anni di esperienza: "Abbiamo deciso di ripartire dalle basi con l'umiltà e la certezza che solo così si possano raggiungere i risultati che ci siamo pre-

fissi, sia nel lavorare per amalgamare il gruppo sia per affrontare il campionato. Della serie "prima impariamo a camminare poi a correre".

La sede provvisoria della società sarà il BAR DI PADUL in via Tosca n. 39 a Rimini e gli allenamenti saranno svolti, ad iniziare dal prossimo mese di Agosto, all'antistadio di Santarcangelo, mentre per le gare ufficiali l'Assessorato allo Sport di Rimini ha assegnato alla società neo iscritta il campo di Spadarolo in via Dei Mulini ma l'obiettivo è di arrivare a giocare allo stadio Romeo Neri per il quale è già stata inoltrata regolare richiesta.

Che altro dire per ora, se non augurare a questa bella realtà ed a questi ragazzi un IN BOCCA AL LUPO di cuore con la promessa che GERONIMO NETWORK, che ci rappresenta in calce, seguirà passo dopo passo questo percorso didattico/sociale e non solo sportivo. Certi che, con premesse di questo tipo e l'entusiasmo espresso, non si possano che raggiungere i risultati sperati a breve termine.





# NOTIZIE DALLA CITTÀ DI TEBE

## dal laboratorio allo spettacolo

Iniziato nel dicembre 2018 giunge al traguardo il laboratorio teatrale condotto da Silvio Castiglioni all'interno del progetto di educazione alla cittadinanza attiva promosso dall'Università di San Marino. "Il progetto *Luoghi: testimonianze vive* nasce dall'idea che la pratica teatrale possa essere una importante risorsa per la comunità" ci dice Maddalena Lonfernini, coordinatrice dell'iniziativa, "poiché mira a rafforzare collaborazioni e competenze espressive e a stimolare creatività e conoscenze. Un'opportunità aperta a chiunque, di arricchimento e di formazione personale, a partire dalla narrazione di luoghi e spazi della nostra identità con l'obiettivo di avviare una riflessione capace di innestarsi sul territorio."

L'anno scorso il lavoro ha portato a dare voce a un luogo importante come il monastero di Santa Chiara che oggi ospita i locali dell'Università e il Museo dell'Emigrante. "Quest'anno invece il cammino ha portato a scavare attraverso gli strati della Città, fino ad arrivare alle sue fondamenta, nel luogo dell'invocazione e della preghiera. A guidare la ricerca sono state le piccole statuette di offerenti in bronzo, affiorate dall'antico santuario della Tanaccia e attualmente conservate nel Museo di Stato. E poi un libro di Thomas Bernard, *L'imitatore di voci*, dove la scrittura tagliente e lucida dell'autore austriaco si cala nello stile di un cronista di provincia, condensando in poche righe storie di un'ironia amara e grottesca" spiega Silvio Castiglioni. "Il lavoro è nato così unendo arcaico e contemporaneo, sacralità e comicità, attenzione al quotidiano e alle sue radici universali".

I testi dello spettacolo sono stati curati dalla poetessa Franca Mancinelli che ha riscritto parti dell'*Antigone* di Sofocle a partire dalla versione poetica di Holderlin, adattata da Brecht, su cui si sono incastonati alcuni frammenti di Elena Piccini e i contributi di ciascuno dei sedici partecipanti, e che ha spiegato: "L'antica Repubblica di San Marino, patrimonio dell'Unesco è presto divenuta Tebe, la polis dove Sofocle ambienta la tragedia di Antigone, il conflitto tra due ordini e forme di giustizia: quella originaria, costitutiva dell'umanità stessa, e quella che l'uomo esercita per conquistare e mantenere il potere. Il laboratorio è partito dalla formazione di un coro, stormo dove ognuno obbedisce a uno stesso ritmo e insieme mantiene la propria identità, organismo originario dal quale si sviluppano i personaggi e nel quale ritornano, come voci di un'unica mente plurale. Il ritmo che attraversa il coro può farsi danza e guerra, grido e canto. È così che ognuno è divenuto un ricettore di notizie, un testimone dello spazio che abitiamo".

Lo spettacolo *Notizie dalla città di Tebe* è in programma giovedì 11 luglio 2019 alle ore 21:00 (replica alle 22:30) al Teatro Titano di San Marino. Musiche di Lea Canini, violino e Emanuela Valmaggi, chitarra.



di  
Pietro  
Rocchegiani

# ESSERE IMPRENDITORI OGGI



## ARTIGIANATO, IL SAPER FARE TRA INNOVAZIONE E TRADIZIONE

Per troppi anni l'artigianato e le professioni manuali sono state considerate come un retaggio del passato, una tradizione che via via "sbiadiva" con l'avvento delle nuove tecnologie e con la presunzione che solo la ricerca tecnologica potesse condurci a disegnare il futuro. In realtà è l'unione, anziché la contrapposizione, dei due mondi a poter essere un potente acceleratore di innovazione, la chiave di volta di un cambiamento di rotta. Il lavoro artigiano non è più custodire e preservare acriticamente il passato, ma rinnovarsi ed accettare la sfida della tecnologia.

Siamo già il paese dei *makers* e ciò significa necessariamente che i nostri artigiani sono i protagonisti di una nuova rivoluzione industriale incentrata su una diversa idea di lavoro e di valore. L'Italia è una miniera di opportunità, a condizione di saper raccontare al mondo ciò di cui siamo capaci attraverso la nostra intelligenza e creatività.

Ci sono grandi opportunità per coloro che sapranno mettere insieme il saper fare italiano e una comunicazione innovativa, soprattutto grazie alle nuove tecnologie. Li si chiami *makers*, *new crafts*, artigiani digitali o con altro qualsivoglia appellativo, ma una cosa è certa: gli artigiani che si aprono alle nuove tecnologie hanno un potere competitivo enorme nella nuova era del *business*.

Se ne sono accorti in tanti e si moltiplicano le iniziative volte a sottolineare che la manifattura artigiana, da sempre asse portante del Made in Italy, è ancora la "via elettiva" per superare la crisi economica ed occupazionale attuale e ricostruire il valore del saper fare.

Possiamo immaginare una scena verosimile di una cena familiare, nella quale un papà falegname lamenta i prezzi di Ikea con i propri figli, un ingegnere che lamenta il fermo del mercato immobiliare, un architetto disincantato dal sogno di diventare il nuovo Renzo Piano ed, il piccolo, smanettone webmaster, che sforna siti a duecento euro.

È questa, una rappresentazione immaginifica e semplicistica di una realtà ben più complessa e a volte drammatica, ma necessaria a porre il punto sulla domanda principe della mancata valorizzazione della straordinaria manifattura italiana: quanto sei disposto a ripensare il tuo modo di lavorare?

Per gli artigiani e le imprese artigiane, la vera sfida consiste nell'introdurre innovazioni in grado di ottenere innovazioni di prodotto che consentano di migliorare

qualità e caratteristiche dei beni prodotti ed innovazioni di processo che consentano di modificare la struttura dei costi di produzione, riducendo i costi e migliorando l'efficienza interna pur preservando e migliorando il carattere artigianale del prodotto.

La maggior parte delle imprese artigiane italiane disconosce o guarda con diffidenza all'innovazione. Vi ricorre, spesso tardi e maldestramente, quando la situazione è disperata e non sussistono più le condizioni minime necessarie a far maturare gli elementi innovativi. Una parte minore di esse è stata, invece, in grado di programmare con dovizia la trasformazione digitale ed oggi ne raccoglie i frutti.

"Non è il mestiere artigianale che dobbiamo inseguire, ma il profilo e le caratteristiche dell'artigiano: la sua passione per la qualità del lavoro, il suo desiderio di migliorare nell'esercizio e nell'approfondimento delle tecniche, il suo radicamento in comunità di pratiche socialmente riconosciute". (Richard Sennett, *l'Uomo Artigiano*) Cosa deve comunicare un prodotto manifatturiero? Qualunque sia la strada perseguita essa deve rafforzare questo assunto: passione, tecnica, comunità. Come innovare il saper fare?

Lavorando sul prodotto gettando lo sguardo oltre alla quotidianità ed accettando la sfida, pensando a nuovi utilizzi dei prodotti ed adottando modello innovativo (anche e soprattutto mentale!) di collaborazione aperto con *partners*, definita in gergo economico *win-win*, dove entrambi i soggetti coinvolti creano valore reciproco aumentando così la visibilità. Il confronto può generare una capacità ed affinare competenze nel rielaborare ed innovare la risposta a un bisogno specifico dell'individuo, della società o, della vostra impresa stessa. Sarà poi il grado di apertura dell'artigiano o dell'imprenditore all'innovazione a determinarne la modalità di attuazione e, quindi, se fare rete con altri artigiani, con un centro di ricerca universitario, con una *startup*, con dei professionisti del territorio o, magicamente, piano piano con tutti questi.

È importante remunerare i professionisti o le giovani competenze ben selezionate per garantirvi tempo adeguato dedicato. Utilizzare forme di *equity* o partecipazione agli utili solo in quota parte, per stimolare il coinvolgimento emotivo degli stessi. "Un'economia di servizi è buona cosa, ma eliminate la manifattura e diventate una nazione di banchieri, camerieri e guide turistiche."

Chris Anderson



# San Leo Festival

ANNIVERSARIO  
**10** anni di eccellenze

7 luglio - 11 agosto / 2019

*Metti le ali al pensiero.*



**07** Luglio

**Il violino virtuoso**

Giuseppe Gibboni: *violino*  
Fabio Silvestro: *pianoforte*

**13** Luglio

**Splendori del barocco**

Andrea Lucchi: *tromba*  
Daniela Cappiello: *soprano*  
Orchestra: *Rimini Classica*

**20** Luglio

**Façade1 & 2 An  
Open Air Entertainment**

Ensemble Walton Orchestra  
Sinfonica Nazionale della Rai

*Tutti i concerti saranno in Fortezza  
con inizio alle ore 21.00*

**28** Luglio

**Absolutely/Ennio Morricone**

Gilda Buttà: *pianoforte*  
Luca Pincini: *violoncello*

**04** Agosto

**Da Gershwin a Cole Porter**

*Ialsax Quartet*

**11** Agosto

**Tosca** di Giacomo Puccini  
*Melodramma in forma di concerto*

Cristina Piperno: *Tosca*  
Luciano Ganci: *Cavaradossi*  
Enrico Marrucci: *Scarpia*  
Orchestra l'anello musicale  
Mirco Roverelli: *direttore*

© bianchi / comunicazione

Info/biglietti: [info@sanleo2000.it](mailto:info@sanleo2000.it) - 0541 926967 - [www.sanleofestival.it](http://www.sanleofestival.it)  San Leo Festival



Comune di San Leo



uffici nel territorio

# MATTEO GOZZOLI

## *SINDACO DI CESENATICO*

**La sua ricetta è pedalare a testa bassa e sapere correre.**

Ha 33 anni Matteo Gozzoli e corre quasi tutti i giorni alla mattina presto per caricarsi delle energie necessarie al suo arduo compito. Proviene dal territorio, figlio di di albergatori che tutt'oggi gestiscono una struttura a Gatteo Mare, comincia presto a 18 anni come rappresentante degli studenti al liceo e poi all'Università dove si laurea in Lettere Moderne a Bologna e lì inizia il suo percorso politico aderendo a 22 anni al PD. Collabora con agenzie di comunicazione seguendo eventi e squadre sportive, è addetto stampa per il Cesena Calcio tra il 2010 ed il 2015, tre anni in serie A e due in B.

Da giugno 2016 è sindaco di Cesenatico dopo il ballottaggio che lo premia con il 58,3%.

***Ci racconti di questi 3 anni di legislatura.***

“È un'esperienza totalizzante che mi vede ogni giorno impegnato a risolvere questioni però anche molto bella nel contatto diretto con i cittadini. Cesenatico è un Comune cosiddetto medio con circa 26mila abitanti. Ci conosciamo quasi tutti, per strada mi fermano tutti i giorni a domandarmi quando verrà asfaltata quella strada o cambiata quella lampadina. Cerco di coltivare il rapporto con i miei concittadini il più possibile”.

***Ho notato che lei usa il suo profilo Facebook con un approccio del fare costruttivo che intercetta più fasce di popolazione e crea legame con la comunità.***

“È importante avvisare che ci sono molti servizi, tranquillizzare sul fatto che stiamo intervenendo o facendo sapere che una cosa è stata fatta”.

***Cesenatico da sempre città ad alta vocazione sportiva.***

“Dal punto di vista sportivo ospitiamo moltissimi eventi. In questi giorni c'è il Campionato Italiano Assoluto di Beach Volley con 500 atleti per una settimana, che sarà trasmesso in diretta su Rai Sport con un bel ritorno mediatico per uno sport che ci vede tra le prime 5 realtà in Italia per la pratica del Beach Volley nata negli anni '90. Negli anni '60 c'era già una tradizione forte nella pallavolo con Cesenatico in serie A”.

***E poi c'è la grande tradizione del ciclismo. È vero che state lavorando per riportare qui i cimeli ex Mercatone del vostro e nostro campione Pantani?***

“Sì, sarebbe bello poter recuperare maglie, coppe, biciclette che raccontano la storia del Pirata e portarle nello Spazio Pantani, l'area di 300 mq aperta nel 2006 che tiene viva la sua memoria sotto la gestione della famiglia che è d'accordo sull'operazione”.

***La Nove Colli di maggio è ormai un'appuntamento mitico.***

“Nel 1971 dall'altra sponda del canale e' partita la prima edizione. In 17 la domenica mattina inforcavano le bici che allora pesavano 15 kg l'una e partivano per un tragitto che comprendeva 9 salite dell'Appennino Romagna presi in giro da mezza popolazione che li vedeva come perdetempo.

Loro hanno lanciato questa passione che dagli anni '90 e' passata a migliaia di iscritti. Oggi se ne contano 12mila e senza il numero chiuso sarebbero 20mila.

Il prossimo anno celebreremo la 50esima edizione, e oggi questo Gran Fondo del Ciclismo è la manifestazione sportiva per professionisti ed appassionati più partecipata d'Italia con numeri altissimi che ci aiuta anche ad allungare la stagione. Stiamo lavorando nel contempo ad altri eventi per il mese di settembre che possono diventare un'integrazione di maggio.

Il 21/22 settembre dedicheremo l'intero fine settimana a Marco Pantani, sabato il Memorial alla presenza di atleti nazionali e domenica il Gran Fondo a lui intitolato e organizzato dalla famiglia.”.

***Mi parli delle ciclovie Cesena-Cesenatico.***

“Una opera infrastrutturale strategica per un bel tragitto cicloturistico di 11 km sugli argini del Pisciatello che arriva al porto davanti alle vele della Marineria. Un percorso molto bello che consentirà anche di conoscere la nostra campagna e l'area vicino a Sala coltivata a frutta. La progettazione sta andando avanti con i lavori previsti in partenza nel 2020.

Abbiamo anche un altro progetto legato alle due ruote sul ciclodromo a Villamarina. Un impianto di quasi 90mila mq adibito alle pratiche sportive quali il ciclismo su strada per allenare i ragazzi in sicurezza sia per podisti, mountain bike, pattinaggio su strada”.

***Veniamo al Museo della Marineria.***

“Si tratta di un'attrattiva importante con circa 20mila visitatori l'anno. Il progetto dell'antico porto risale nel 1502 al genio di Leonardo da Vinci su incarico dei Borgia all'epoca signori della Romagna.

C'è la bellezza della parte galleggiante esterna con i prototipi di barche con le colorate vele al terzo nate dopo la scomparsa della vela latina, nel tratto di canale chiuso tra i due porti, salvato da una prima ipotesi di interramento per farne un parcheggio, imbarcazioni storiche tra cui un trabaccolo visitabile. Nel padiglione interno ci sono due antiche imbarcazioni ed un'ala dedicata alla storia della nostra marineria e alle sue tradizioni”.







***Come è nata l'idea di questo Museo, particolare nel suo genere?***

“Negli anni ‘70 grazie a diversi personaggi come Bruno Ballerin, uno storico ed ispettore onorario ai Beni Monumentali e Paesaggistici, tra le due strade perseguibili, quella di tendere al futuro di Cesenatico come sola meta turistico balneare o quella di caratterizzarci per non perdere la nostra identità, si è scelta la seconda che si è rivelata vincente. Oltre alla preservazione del centro storico per 20 anni si è investito nella costruzione di questa strategia. Recupero dell’antica Piazza delle Conserve, investimenti sulle barche storiche non facili da reperire.

Ci sarebbe ancora molto da fare per riqualificare altre aree del centro antico come il vecchio borgo dei marinai dietro al Comune”.

***Tutto va nella direzione del rafforzamento del brand. Lei è anche nel CdA di Destinazione Romagna, come lo vive?***

“Una governance di protezione e promozione del territorio che fa da regia a tutta una serie di strategie che stiamo portando avanti con altri Comuni. Facciamo squadra per un turismo capillare che è cambiato chiedendo sempre di più i termini di cultura, enogastronomia, sport ecc.

Nel caso delle nostre vele storiche, raccontiamo qualcosa di più sui borghi marinari, e nel nostro entroterra questo si ribalta sulla tradizione per esempio dei castelli”.

***Strutture e presenze turistiche?***

“Negli ultimi 3/4 anni sono aumentate con un allungamento della stagione turistica siamo arrivati a toccare i 3 mln e mezzo di presenze.

Le nostre strutture ricettive sono attualmente 330/340 con solo una decina aperte nel periodo invernale. Finita la stagione turistica Cesenatico non si alimenta col turismo congressuale troppo lontano da noi come circuito, ma con una serie di eventi prodotti da noi.

Va forte il Natale, nel periodo natalizio la città è molto viva con l’attrazione del presepe sull’acqua ed una serie di eventi diffusi che rendono l’atmosfera soft e magica.

Poi un altro momento di bei numeri è dato dalla manifestazione IL PESCE FA FESTA tra fine ottobre e primi di novembre con migliaia di presenze. Una 3/4 giorni di valorizzazione del pesce azzurro con stand gastronomici di varia natura dallo stellato alla cooperativa dei pescatori nella zona mercato ittico. Ognuno interpreta a modo suo il tema del pesce”.

***Parliamo del valore o problema delle colonie.***

“È una nota purtroppo dolente. Cesenatico è tra i comuni della costa con più colonie. Ci sono a ponente circa 50 strutture di cui una metà abbandonate e a levante un’altra decina. Un’intera zona da mare a monte appare oggi come una città fantasma”.

***Che futuro avranno?***

“Sono enormi volumi di un’eredità del passato che per essere recuperati hanno bisogno di ingenti investimenti stimati in 5/6 mln di euro a colonia per raderla

al suolo e ricostruirla e sinceramente non c’è una gran corsa ad accaparrarsele. Recentemente la Regione li ha inclusi nella norma sui condhotel ma valuteremo con attenzione come attuarla per evitare che pezzi della nostra costa si snaturino”.

***E lei che progetti ha per il futuro?***

“Intanto tra il 2019 e il 2020 dobbiamo portare a casa una serie di cose. Dopo anni di stallo con gli investimenti pubblici abbiamo bisogno di concludere i progetti in atto. Poi penseremo al resto con calma. Ancora è presto per parlare di ricandidatura. Vedremo a suo tempo. Come ho sempre fatto in tutte le cose, ci sarà un confronto e si vedrà”.

***Però della sua gestione si parla bene, lei raccoglie molti consensi.***

“Guardi, non le nascondo che mi fa piacere. Io faccio del mio meglio per concludere le cose rendendomi disponibile h24”.

***E la vita privata ne risente?***

“Eh capirà. Non è un impegno come un altro, ma una specie di missione. Non ci sono quasi mai, e questo piace poco alla mia fidanzata, avvocato, con la quale convivo. Ma spero presto di poter consolidare l’aspetto familiare.

C’è una vecchia intervista a Romano Prodi che prima di fare il sindaco non capivo ma adesso condivido in pieno. Dice ‘ I Sindaci dal lunedì al venerdì fanno gli operai e nel fine settimana sono come i preti a disposizione della comunità ‘.

Ormai anche quando vado a fare la spesa la gente mi ferma, chiede, vuol sapere, mi racconta. E quando sono a comprare i surgelati, puntualmente si sciolgono prima di arrivare a casa.

Ma per la strada la cosa più bella sono i bambini che mi conoscono bene perché vado spesso nelle scuole dai nidi alle superiori. Mi individuano attentissimi come dei radar da un km di distanza -babbo babbo guarda c’è il Sindaco-.







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



*Via Covignano, 96*

### COVIGNANO

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



*Via Rimembranze, 74/f1*

### RIMEMBRANZE

In via delle Rimembranze si respira l'aria delle vecchie botteghe. Quelle con le "zdoie" 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...

# VYRUS

## *l'eccellenza fatta a mano*

Se Ascanio Rodorigo avesse dovuto rispondere, quand'era ancora bambino, alla classica domanda: "cosa farai da grande?", immagino che avrebbe risposto "Il costruttore di sogni".

Non so se sia successo mai, certo non glielo chiedo, perché ama moltissimo parlare del suo lavoro, ma non di se stesso. Oggi al massimo direbbe

che deve ancora diventare grande. Una biografia sommaria lo colloca nella fascia degli over 50, con quattro figli, un maschio, anche lui tecnico dei motori e tre femmine avute dalla compagna Roberta. Un biglietto da visita classico. In Romagna donne e motori vanno sempre a braccetto.

L'inizio del lavoro lo vede nel 1980 in DEMA, con Dervis Macrelli, poi diventato telaista di Massimo Tamburini creatore di Ducati ed MV. Passerà in Bimota nell'83 per poi tuffarsi, nel 1985 dentro alla sua personale avventura di costruttore.

Crea a Coriano la "Bottega artigianale ARP" acronimo di Aska Racing Parts, officina del "ONE-OFF", moto senza marchio, prodotte interamente a mano in esemplare unico. Un'idea più che azzardata, che certamente non nasce come business, ma unicamente per sfogare la forte passione creativa di Aska nel mondo dei motori.

Contemporaneamente, quando non lavora, corre. Dal 1984 all'88 nel cross. Dal '95 al 2000 nella velocità. Nel '98 vince il campionato Italiano categoria Super Twin, che in America è denominata Battaglia delle Bicilindriche, competizione riservata ai prototipi. Aska le cose le fa per bene e l'anno successivo vince il titolo Europeo.

Per vedere la nascita di VYRUS dobbiamo attendere il 2002, anno in cui presenta il suo gioiello al "Motor Bike Espo a Padova".

La 984 C3 CV suscita un interesse tale da indurre Ascanio a iniziare la produzione in serie.

Occorre subito precisare che per moto di serie non si



intende qualcosa tipo Honda. Se parlassimo di auto potremmo paragonarla a Pagani, creatore di supercar a quattro ruote, motorizzate Mercedes. Aska mantiene la linea di produzione che lo ha contraddistinto fino a quel momento, le moto continueranno ad essere interamente costruite a mano. Una per una. Nessuna uguale all'altra.

Per rendere meglio l'idea, basti pensare che l'obiettivo del primo anno fu di realizzarne cinque unità. Dopo diciassette anni, dalla piccola bottega di Coriano, ne sono state sfornate 200, diversificate in quattro modelli. Moto che hanno un costo variabile dai 30.000 agli 80.000 Euro. La motorizzazione di 1200cc, è Ducati, con cui l'officina ha una collaborazione diretta. VYRUS nasce con una soluzione particolare che ha permesso ad Ascanio di sostituire la forcella tradizionale anteriore, con un braccio oscillante.

L'artigiano lavora sodo e non si concede quasi mai al marketing o alla comunicazione, ma come si sa, le opere frutto dell'ingegno e del talento, riescono autonomamente a varcare qualsiasi confine.

Se qualcuno dovesse intervistare personaggi famosi del calibro di Tom Cruise o Keanu Reeves, scoprirebbe che forse non vi saprebbero dire in che città italiana sorge il Ponte di Tiberio, ma conoscono l'officina di Aska perché ci sono venuti ad acquistare la propria VYRUS.

Il mercato dell'esclusiva moto Romagnola è attualmente suddiviso tra Italia, Europa, Giappone e Stati Uniti.

Di recente, un privato, ha aperto un punto vendita VYRUS sulla piazza del Cremlino.

Aska continua ad essere una fucina di idee che diventano subito progetti. C'è già in cantiere una nuova moto di cui è dato conoscere solo il nome "ALYEN". Il costruttore la descrive come un sogno colmo di passione e ricchissimo di competenza. Ma altro non svela.

Parla invece, molto volentieri del suo sogno di adulto:





**Creare una scuola di Artigianato della Meccanica ad altissimo livello, per formare professionisti competenti nelle varie tecnologie inerenti alla costruzione di motocicli. Una scuola che tramandi le abilità che contraddistinguono la Motor Valley come fucina unica al mondo di visionari e creativi delle due e quattro ruote.**

Ovviamente, conoscendo il soggetto, quando dice sogno, viene il sospetto che ci sia già molto di più che un'idea.

Lui mi conferma che infatti, al momento, alcuni tirocinanti stanno facendo da cavie. Per questa futura scuola ci sono già accordi di collaborazione con prestigiosi istituti come il Politecnico di Milano.

Ascanio mi spiega, con soddisfazione, che nella sua officina i tirocinanti non fanno fotocopie, ma dal momento in cui iniziano, in circa tre settimane, sono messi in condizione di realizzare progetti che andranno concretamente in produzione.

Che altro dire, se VYRUS ha trovato spazio nel mondo, i nuovi progettisti di ALYEN li vedremo probabilmente collaborare con chi vede il futuro su altri pianeti.

Complimenti Aska e tanti auguri per la realizzazione dei tuoi originalissimi sogni.





# MISS OVER

*da una idea cambia un costume*



Ma cosa è successo di bello a Rimini... in quel luglio del 1993... Tra le tante cose che sono accadute in quella calda estate??? “Era una stagione piena zeppa di eventi, tanta gente e belle iniziative - racconta Elio Pari - Avevamo deciso di riaprire la terrazza del Bagno Nettuno, il vecchio dancing sul mare, per la felicità della proprietaria, la signora Renata Pagliarani, che aveva concesso quello spazio in uso al sottoscritto e a Davide Nicolò... per la realizzazione di un evento, una volta alla settimana. Una festa, tipo danzante a tema ogni 7 giorni, che richiamasse i riminesi e i turisti presenti, nel cuore di Marina Centro più bello della riviera”.

Ma c'è dell'altro... “Vero... Io, Davide Nicolò, Emanuela Babbi, Marcello Bernucci, Giorgio Salvatori, pensammo a quattro exploit a tema. Una situazione diversa dall'altra Davide genialmente puntava forte sui cambiamenti epocali, specialmente nella bellezza, fashion, e così...” Così nasce a Rimini non solo un concorso di bellezza... ma un vero ed autentico movimento di cambiamento. “Vero. Lo avevamo chiamato inizialmente Miss Italia Over 50... poi abbiamo rinunciato alla parola “Italia” su invito esplicito dell'allora patron di Miss Italia Mirigliani e delle forze dell'ordine... Ed è nata MISS OVER. L'idea di far salire in passerella signore con oltre mezzo secolo di vita alle spalle, prosegue Elio Pari, si è subito distinta per originalità, ma anche per la sfida lan-

ciata alle più giovani teen-agers, fino a quel momento uniche pretendenti a scettro e corona. Ci eravamo accorti che la vita non finiva a 25 anni! Ma in Europa questo era sfuggito a molti. Pensavamo ad una sola serata riminese...

Invece oltre alla grande “seratona” con un gran casting, curato da Vania Arcangeli & Edda Valentini, le uscite su Ansa, Corriere della Sera che allora erano il vangelo comunicazionale, Miss Over è diventata una manifestazione rivolta ad un target inusuale: 27 anni o sono abbiamo aperto le porte a ladies che volevano e vogliono sentirsi giovani dentro e fuori, dando a queste la possibilità di trascorrere un momento di vita diverso dalla solita routine quotidiana. Prima di Miss Over il mondo della bellezza e dei valori che rappresenta, era praticamente ghettizzato, vietato-allemaggiori-di-anni-25, limite invalicabile oltre il quale era proibito fare qualsiasi cosa. Il nostro flash mob del Nettuno ha cambiato da un quarto di secolo questo costume.

Questo “blitz” estivo ha raccolto dai media dapprima la simpatia, poi dopo il consolidamento, anche l'attenzione che merita un format che coinvolge circa 2.000 donne a stagione. Buttate al vento scarpe basse e grembiuli, prosegue Elio Pari, le aspiranti regine per un giorno o una notte affrontano le insidie del Cyberspazio. Dalle gallerie fotografiche del nostro sito sono visibili in



Miss Over a La Ruota della Fortuna premiati da Mike Bongiorno



Si gira un documentario Rai su Miss Over - Estate 2018



tutto il mondo e questa è una componente potente. Il sito [www.missover.it](http://www.missover.it) genera annualmente 1.600.000 click. A chi ci rimprovera infine di aver creato un evento light, ricordiamo che Elisa Donati (Miss Over - 1993) e Amelia Franceschini (Miss Over - 1994) hanno tenuto lezioni di sociologia all'Università della Terza Età di Torino, ospiti del noto psicologo Prof. Gioacchino Daquino. Oggi Miss Over, dopo 27 anni di vita, è il concorso che vanta più tentativi (credo malriusciti) di imitazione in Italia". Praticamente avete creato un "rullo compressore" del cambiamento...

Del resto la vita delle persone è sempre più lunga e di questo avrete pur beneficiato. "Cammin facendo, la fortuna ha voluto farci incontrare alcune Aziende che, in barba a tutte le strategie di marketing e costocontatto, ci hanno teso la mano permettendoci di girare prima l'Italia quindi l'Europa a soddisfare questa eterna, rosa, sana voglia di mostrare un sano cambiamento al femminile. In un Paese nel quale i bambini nascono davvero pochissimo e l'età media della popolazione progredisce a rilento, gli orientamenti produttivi di molti comparti industriali tendono a sviluppare maggiormente le reti di consumo in quelle nicchie di soggetti cosiddette "over". In poche parole uomini e donne già nati, che sono il futuro del mondo e che cercano di mantenersi belli e longevi il più a lungo possibile".

Elio Pari ma chi è stato il primo a credere in voi??? "Parliamo sempre di casualità. Raffaella Carrà, che allora lavorava con successo da migrante in prime time in Spagna. Il giorno dopo l'elezione di Elisa Donati (la prima Miss Over) al Nettuno ci siamo ritrovati su un aereo della IBERIA. Direzione Madrid, dove la bionda soubrette bellarese, ci tenne in studio per 5 giorni a raccontare la nostra avventura a TV1 Espana...

La Raffa nazionale è stata la prima. Poi subito dopo, la buona sorte ci ha fatto incontrare, tra gli altri, la nota stilista Chiara Boni che, bontà sua, ha invitato le Miss Over di allora, a indossare i capi della collezione primavera/estate 1994 e a sfilare sulla prestigiosa passerella di Milano Collezioni. Oggi si assiste ad un proliferare di aziende, per esempio nel settore tessile, che accanto alle principali linee di produzione per giovanissimi/e affiancano collezioni di abbigliamento over e vanno alla grande.

Trascorrono veloci gli anni, 27 per l'esattezza, ma continuiamo ancora a stupirci quando, da un località a noi sconosciuta, un gestore di locale ci chiama al telefono per chiederci di organizzare una tappa di selezione. La nostra rassegna stampa conta migliaia di articoli di quotidiani, settimanali e periodici dedicati, dove si applaude in primo luogo l'idea per l'originalità, quindi la sostanza per il fenomeno di costume. Massima visibilità anche dal piccolo schermo delle reti pubbliche e private: RAI, Mediaset, Sky oltre a un gran numero di emittenti locali; fuori dai confini nazionali TVE España e la storica BBC inglese. Oggi Miss Over è presente su tutte le piattaforme social con grande visibilità. Anche questo è un segno importante di cambiamenti e di 27 anni che sono passati molto in fretta". Come evento di spettacolo in questo lungo cammino avete svolto un profondo impegno sociale. "Tanti anni fa, non ricordo bene con

esattezza quanti, racconta l'organizzatore riminese, stimolati la prima volta dall'Associazione Italiana Sclerosi Multipla, che con le reti Mediaset attraverso "Trenta ore per la Vita" si sono collegati in diretta con la nostra finalissima, ci siamo accorti di avere nel pubblico che ci segue, un auditorium sensibile ad aiutare chi nella vita è stato meno fortunato di noi.

Da allora ogni qualvolta sia possibile, accogliamo volentieri le richieste di Associazioni dedite alla Solidarietà e al Volontariato, indipendentemente dalla loro notorietà. A riguardo teniamo a precisare che la nostra organizzazione non tocca denaro lasciando completamente la raccolta e la gestione dei contributi all'Ente ospite. L'unica ingerenza che non neghiamo, è quella di accertarci dell'arrivo a destinazione della somma raccolta, piccola o grande che sia. Siamo lieti di aver collaborato con: AIL, AISM, Associazione Don Gaudiano, Cento per la Vita, Croce Rossa Italiana, IOR, LILA, UNICEF e U.I.L.D.M. Le finali 2016 e 2017, sempre ad esempio, ospitate a Riccione, sono state dedicate alla U.I.L.D.M. Unione italiana lotta alla distrofia muscolare, associazione al quale è stato donato l'intero incasso delle due serate spettacolo". In conclusione??

"Come diceva Shakespeare... "Se nella vita non avete fatto una piccola follia, non potete dire di aver vissuto veramente". Noi siamo stati i primi pazzi a credere in questo stravolgimento totale del mondo... Poi abbiamo trovato tante persone pronte e capaci che ci hanno seguito. Altre ci hanno copiato, si fa meno fatica... Ora viviamo bene e meglio, 27 anni dopo immersi in questa piccola follia... Perchè, forse vuol dire che abbiamo davvero vissuto veramente"!!! E ci siamo divertiti! Se avete dello spazio e si trova posto: "Miss Baby Over", Belle donne con 29 anni appena compiuti, con un limite massimo di 39 primavere, signore incluse all'interno di una categoria di bellezza, che sino a questo momento non era stata valorizzata. "Miss Over Anta", il segmento che elegge le "maturande", ovvero donne con età oscillante dai 39 ai 49 anni; persone che attendono di avere compiuto la maggiore età! "Miss Over 50", il concorso che premia invece ladies da 49 a 59 primavere rigorosamente compiute.

"Over...issima", dedicato alle nonne; all'anagrafe queste concorrenti dovranno avere superato il 59esimo traguardo di vita. Le stupende ladies, in ogni tappa di selezione (provinciale) svolta all'interno di locali da ballo, sulle piazze, strutture alberghiere, potranno divertirsi in modo diverso, sfidando ovviamente il tempo e... qualche ruga!



Riccione 1994 Amelia Franceschini Miss Over con Fabio Testi e Gigi Sabani

# CASTEL SISMONDO

## *la storia, le vicende e il suo fiero ritorno alla città*



Castel Sismondo negli anni '50.

Da oltre cinque secoli la Rocca Malatestiana si erge indomita a rappresentare, al di là di ogni ragionevole dubbio, il potere militare e politico del suo antico e fiero fondatore Sigismondo Pandolfo Malatesta, Signore della città dal 1432 al 1468, quando Rimini era una delle città più conosciute del suo periodo e importante crocevia di personalità e culture. La sua storia, tornata oggi d'attualità con l'avvio delle ultime opere di scavo e risistemazione del fossato a monte della fortezza, merita ampiamente di essere raccontata.

Castel Sismondo (o Rocca Malatestiana come molto più sovente viene chiamata dai riminesi) viene edificato sotto la guida di Sigismondo Pandolfo Malatesta a partire dal 1437, epoca in cui il Signore di Rimini, appena ventenne, è un uomo d'armi già molto affermato avendo condotto con successo, anche per conto anche del Papato, numerose campagne militari. I lavori di costruzione del castello secondo alcune fonti durano circa 15 anni, anche se alcune iscrizioni fanno risalire la sua inaugurazione al 1446: è comunque molto probabile, vista la loro mole e complessità, che molte opere si siano protratte fino al 1454. Il tutto avviene con il benestare di Papa Eugenio IV che già dal 1431 con apposita bolla aveva concesso a Galeotto Roberto Malatesta, fratello e predecessore di Sigismondo, la facoltà di ampliare e fortificare la residenza familiare già presente nella zona.

Storici cinquecenteschi del periodo, tra cui Tobia Borghi e Baldo Branchi, tramandano nei loro resoconti che Il castello viene edificato su di un'area (denominata "Gattolo di Santa Colomba" per la vicinanza all'omonima

cattedrale riminese) in cui sorge da tempo l'insieme fortificato duecentesco delle dimore della famiglia Malatesta che viene quindi in parte abbattuto (risparmiando probabilmente il palazzo centrale) recuperando in tal modo prezioso materiale da costruzione. Il nuovo edificio, ben più imponente delle dimore preesistenti, esige ampi spazi aperti da sorvegliare e dominare dall'alto della sua mole: ne fanno così le spese, oltre agli edifici malatestiani, anche il monastero di Santa Caterina, il battistero e l'episcopio della cattedrale Santa Colomba che vengono abbattuti impietosamente. Probabilmente viene mozzata in questo periodo anche la parte superiore del campanile della cattedrale, ritenuta troppo alta rispetto alle torri del castello.

Sigismondo, forte della sua esperienza militare (e probabilmente anche con la consulenza del valente e prestigioso architetto Filippo Brunelleschi), provvede ad adeguare le fortificazioni già presenti rafforzandole con l'aggiunta di torri, mura munite di scarpate, nuovi camminamenti, rialzando il muro di cinta, ampliando il fossato. Lo stupore e il senso di potenza che suscita la realizzazione, fiera e imponente, sono unanimi e incondizionati: le alte torri, larghe e solide alla base, il profondo fossato, gli appartamenti residenziali ricchi e fastosi, le alte mura esterne, gli ampi ed inespugnabili magazzini per ogni tipo di armi concorrono a definirla dagli storici e cronisti dell'epoca "una delle meraviglie d'Italia".

Nel 1504, dopo la perdita definitiva di potere della signoria malatestiana, Castel Sismondo viene declassato a piazzaforte difensiva della città di Rimini ed essendo



ormai in condizioni precarie, diviene oggetto di lavori di adeguamento strutturale fin verso la metà del XVI secolo che trasformano profondamente soprattutto le parti residenziali signorili. Dalla seconda metà del 1500 fino alla fine del secolo il castello, persa la sua funzione originaria, subisce un profondo decadimento e viene quasi abbandonato.

Nel 1624, entrato negli interessi del Papato dopo una visita ricognitiva del governatore delle armi pontificie Alessandro Sacchetti, è oggetto di importanti lavori di ristrutturazione e la Rocca malatestiana, di fatto salvata dalla rovina, prende la denominazione di Castell' Urbano (dal papa Urbano VIII, artefice dei lavori di ammodernamento). Questa imponente struttura, anche se in parte snaturata nel suo aspetto originario, ritorna alla vita e diviene a tutti gli effetti una roccaforte pontificia della Legazione di Romagna disponendo di una guarnigione di milizie e di un notevole quantitativo di armi. Verso la fine del 1700, persa ogni sua utilità come fortezza, viene nuovamente lasciata al suo destino. La storia riparte attorno al 1821 quando si prospetta l'idea di farne una sede per i Carabinieri Pontifici.

Ed è proprio in questo periodo che la Rocca subisce i danni più rilevanti della sua lunga e tormentata storia. Giudicati inutili e senza effettivo scopo vengono nel 1826 demoliti drasticamente i baluardi, la cinta di mura esterne e purtroppo anche i fossati, che vengono riempiti di macerie. Si va addirittura oltre, nello scempio e nel degrado, addossando alle mura della fortezza fabbricati di modesta fattura come il magazzino del sale ed altri visibili nelle foto d'epoca. Il Castello Malatestiano inizia così negli anni successivi ad essere adibito mestamente a carcere, (anche se tale funzione viene ufficializzata solo nel 1857), tra il rammarico di illustri personaggi come Luigi Tonini e della cittadinanza.

Acquistato dal comune nel 1916, continua ad essere comunque utilizzato come luogo di prigionia e subisce ulteriori danni nel 1944 a seguito di rovinosi bombar-

damenti. Nel 1964, cessato il suo utilizzo come carcere, viene finalmente riconsegnato alla città in condizioni di completo degrado.

Nel 1965 viene dichiarato monumento, ma solo alla fine del secolo scorso è sottoposto ad un profondo e radicale intervento di restauro e ripristino dell'intero complesso, che ne riporta alla luce in parte i molteplici aspetti legati al progetto iniziale malatestiano.

Oggi Castel Sismondo, dopo i notevoli lavori di recupero e restauro fortemente voluti dalla benemerita amministrazione cittadina, divenuto nel frattempo sede prestigiosa di convegni e mostre, sta riprendendo a tutti gli effetti la dignità storica che gli spetta di diritto in un contesto, quello di Piazza Malatesta, che con il rinato Teatro Galli si erge a fulcro del centro storico di Rimini. Le strutture perimetrali originarie sepolte da tempo immemorabile e riportate alla luce, i lavori di riqualificazione effettuati nell'intera piazza risorta nel suo pieno splendore e ora l'avvio delle opere di recupero del fossato attiguo alla circonvallazione concorreranno a creare un "unicum" storico di assoluto rilievo, come d'altra parte, la Rocca Malatestiana ampiamente merita. Si veda il raffronto fra le splendide immagini d'epoca e il coinvolgente rendering del progetto del fossato esposto al pubblico: ogni commento è superfluo, un'opera veramente merito-

*La Rocca Malatestiana, fine '800  
Archivio Davide Collini.*



*Rocca, teatro e sferisterio dall'alto, primi anni 50.*



ria ed attesa da tanto tempo da tutti i riminesi.

L'idea poi di rimediare all'incendio impietoso del tempo e dei danni sconsiderati perpetrati per secoli da intere generazioni passate all'insigne monumento malatestiano ha un non so che di cavalleresco, di quasi nobile nel suo afflato: getta un ponte con una storia mai pienamente dimenticata, fa rivivere un'antica memoria collettiva da troppo tempo sopita che si apre al futuro con rinnovato vigore e indomita fierezza. Insomma, era proprio ora, andava fatto.

Sigismondo Pandolfo Malatesta, munifico Signore di Rimini, sentitamente ringrazia.



*La Rocca Malatestiana e gli edifici annessi, 1870 circa.*

*(foto Archivio fotografico Biblioteca Civica Gambalunga e Web)*

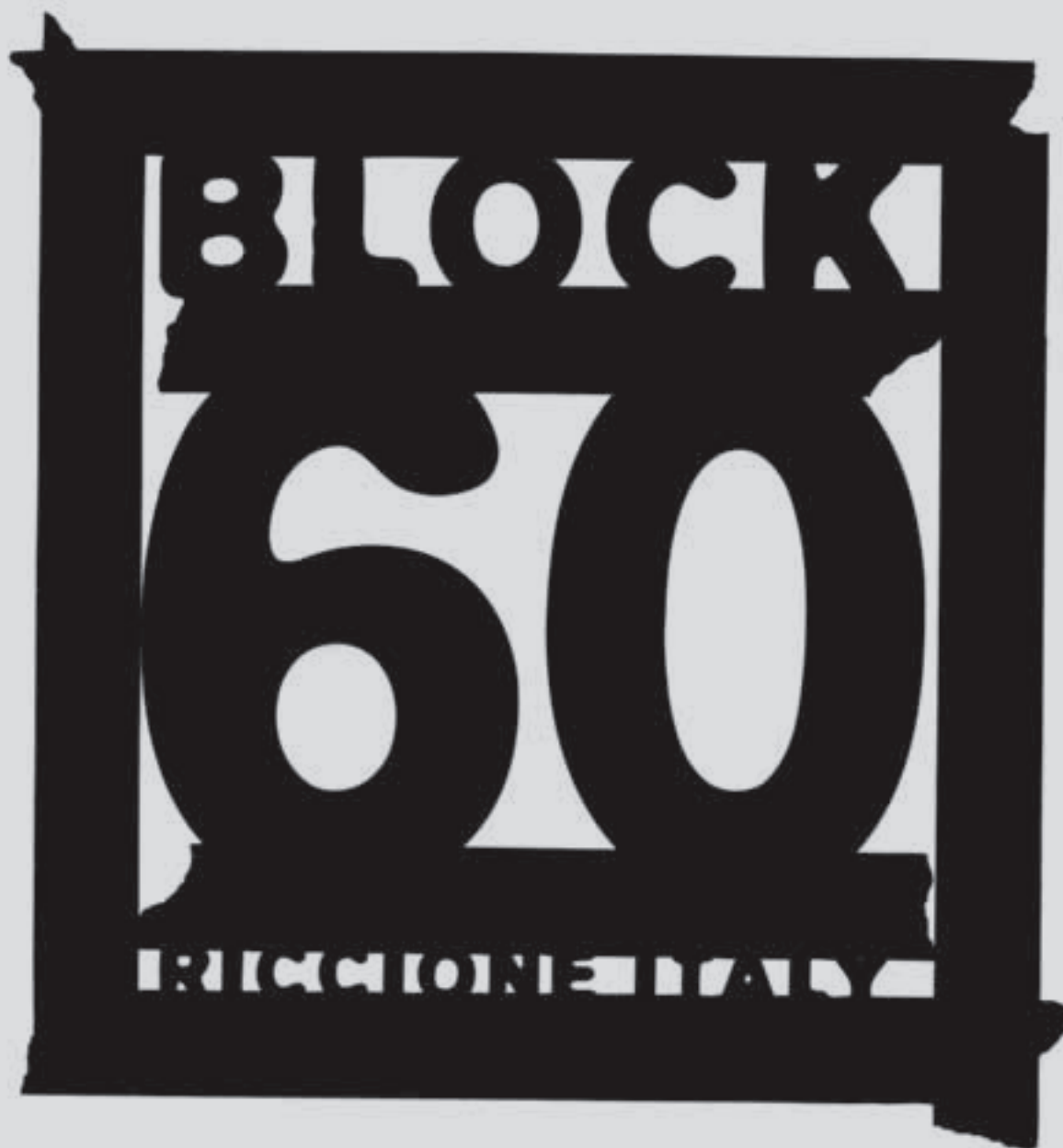


*Il fossato a monte della Rocca Malatestiana, fine anni '50.*



*Progettista Architettonico: Arch. Manuela Masini • Responsabile del Procedimento: Ing. Chiara Fravesini*





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

*Sacha Guitry*



**DIESEL**

BLOCK 60 - VIALE VIRGILIO, 17 - RICCIONE - [WWW.BLOCK60.COM](http://WWW.BLOCK60.COM)

MODA

di  
Nicoletta Mainardi

Edited by  
Roberta Sapio

# BIKINI

*Ispirazione anni Quaranta*

*La tendenza  
più cool  
dell'estate  
2019 ...??!*



“Ispirazione anni ‘40” sinonimo di audacia ed emancipazione allora, di eleganza e raffinatezza oggi, riconducendoci in un’atmosfera del passato.





La storia del “costume da bagno” ha origine antiche, ma è con i primi del Novecento che, grazie a Stilisti audaci come Coco Chanel, le donne iniziano a scoprirsi, passando dal pantalone al pantaloncino, dalla tunica alla canotta.



Gli Anni '40 rappresentano un momento culminante nella storia del costume da bagno, si consolida l'uso del costume intero e scoppia la moda del due pezzi. Fu lo stilista Louis Reard nel 1946 a lanciare il primo costume da bagno in due pezzi, succinto per i tempi, perchè osava addirittura mettere in mostra l'ombelico.



Tra gli anni '40 e '50 quindi entra in scena il “bikini” \*, portato in tv e sul grande schermo dalle dive più amate. La parte superiore si presentava come una sorta di bustino, mentre il pantaloncino o culotte scendeva fino all’anca e saliva fin sopra l’ombelico.



\*Nel 1946 gli Stati Uniti hanno condotto dei test nucleari sull’atollo di Bikini, evento che fece tanto scalpore quanto il nuovo modello di costume da bagno femminile, da questo evento quindi il “due pezzi” prese il nome.





**AGO ATELIER RICCIONE**

[info@agoriccione.com](mailto:info@agoriccione.com) [ model Erika Albonetti photo Federica Bernardi ]

# ARTE = MONDO = VITA

## *Incontro con Stefano Tampieri*



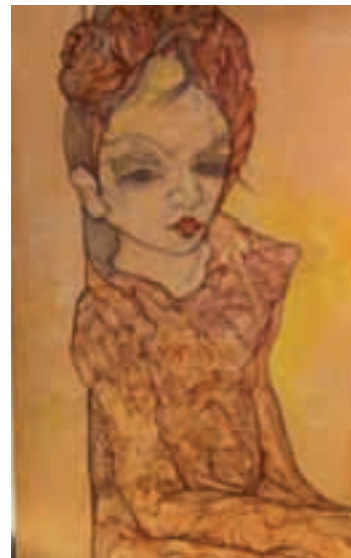
L'appuntamento con Stefano Tampieri, pittore e artista visuale, è in via XX Settembre 23, a San Giovanni in Marignano. Se già inoltrarsi nel borgo è accogliente e invitante, lo è maggiormente varcare la soglia del suo studio, spazio denso di arte, colori, ispirazioni.

Qua si svolge la sua ricerca personale e anche l'insegnamento. L'attività didattica rappresenta infatti una parte fondamentale del suo lavoro e progetto artistico nell'intento di promuovere e diffondere la pratica del disegno e delle attività espressive nell'ambito delle arti visive con l'organizzazione di corsi, laboratori e workshop.

“Quando penso al mio lavoro”, racconta Stefano, “immagino uno spazio ed un tempo in cui arte e vita si fondono armonicamente, la pratica di un'arte che diventa mondo, che entra nella vita, l'unica arte per me possibile, quella viva che nasce spontaneamente, tenacemente e ostinatamente libera. Amo viaggiare, collezionando immagini, osservazioni sul presente, frammenti di passato; fotografo persone, luoghi, oggetti, le realtà quotidiane che si pongono di fronte alla mia attenzione. Sperimentare! Questa è la parola!”

Appare chiara, lucida e fondamentale l'idea di essere sempre in viaggio, in movimento, in continuo rapporto con ciò che ci circonda, con consapevolezza del tempo e dello spazio in cui ci si trova. Un modo di andare che unisce la fragilità e la necessità di mantenersi in equilibrio e di esercitare continuamente l'attenzione, l'osservazione, ciò che non siamo abituati a percepire, percorrendo spazi altrimenti impraticabili. Un esercizio che appartiene tutto all'ordine del vedere, dell'intuizione, dell'invenzione. Recita a bassa voce come un poeta: I miei occhi sono il corpo, la mente, le idee.

“Per fare un'immagine ce ne vogliono due” e mi cita J.L. Godard. Così le sue immagini, i suoi dipinti, nascono dalle fotografie, dalla vita quotidiana, dai ricordi più intimi, proiettati direttamente dalla sfera della sensibilità. Stefano che ha sempre una matita in mano per rappresentare i suoi mondi, conclude: “Mi piace lasciarmi andare a questa oscillazione dentro-fuori, spazio-tempo, questo gioco che è anche un modo di guardare e intendere l'arte e che mi consente di illuminare zone della realtà, altrimenti oscure, sconosciute.”





A poster for a concert by Drumma VI. The background is a purple and blue gradient with silhouettes of people dancing. In the center is a portrait of Drumma VI, a man with dreadlocks tied in a bun, wearing a black sleeveless shirt, multiple diamond chains, and a diamond watch. He is holding a phone to his ear with his right hand. The text 'DRUMMA VI' is written in large, white, stylized block letters with a black outline, flanked by two small white diamonds. Below this, the date 'VENERDI 19 LUGLIO 2019' is written in white. The venue 'RICCIONE' is written in large, bold, purple block letters. Below that, 'STADIO COMUNALE' is written in white. At the bottom, the opening and concert times are listed: 'Apertura cancelli ore 18.00 - Inizio concerto ore 21.00'. At the very bottom, there are logos for LURINA MUSIC, MADMUSIC, Drumma VI, and a small cartoon character logo, along with the text 'Partners PREMIUM WHITE'.

VENERDI 19 LUGLIO 2019

RICCIONE

STADIO COMUNALE

Apertura cancelli ore 18.00 - Inizio concerto ore 21.00



3408872367

LURINA  
MUSIC



MADMUSIC  
BOOKING ENTERTAINMENT

Drumma VI



Partners

PREMIUM  
WHITE

WHITE



## RUBRICA

di  
Daniela Effe

# 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.



### LA MOLO

Rientrando in scooter.

- Ti dispiace se ci allunghiamo verso il porto che non ho mai visto la Molo?

- Certo, son curiosa anche io.

Transitiamo lungo la via parallela del porto e vede i barconi illuminati, la strada piena di gente, la gente che balla e la musica a palla.

- Quindi dici che sono così le discoteche?

- Sì, tipo così.

- E son tutti ubriachi?

- Ma no, ma qualcuno di certo. Forse qualcuno cadrà anche nel porto.

...

- Mi prometti che quando avrai l'età per essere in posti come questi non berrai e non salirai in macchina con chi ha bevuto?

- Te lo giuro.

- Anche se ti piacerà un bulletto che farà lo scemo ed esagererà e ti verrà da farlo anche tu?

- No, io non lo farò. Ti chiamerò e tu mi verrai a prendere?

- Anche in capo al mondo.

- Sì però...

- Però che?

- Però tu mi prometti che non ti farai vedere?

- Giuro. Sarò invisibile.

- Affare fatto.

Non sarà così. Ma solo per stanotte voglio pensare che lo sarà. Buona notte a tutte i Piccoli e le Piccole Love che sono in giro. Divertitevi, e non fate cazzate.

#molo #repost

### SALE

Restiamo sempre ancorati al meccanismo della memoria il quale consente di ricordare sempre i momenti belli con nostalgia a discapito di quelli brutti. Per contro, a tratti, agisce totalmente al contrario e si finisce col ricordare quelli brutti col rischio di sporcare quelli belli.

In ogni caso, la rievocazione, ha lo stesso principio dei tagli sulle mani. Li senti di più quando immergi le mani nell'acqua e sale. Se li senti ancora, è ancora troppo presto.



### DOVE ANDIAMO

Viviamo vite un po' così, che in fondo non lo sappiamo che cazzo ci facciamo qui.

Poi ci guardiamo attorno e abbiamo persone che ci vogliono bene e allora sì, forse non potremmo essere in un altro posto.



## EDO

Stasera ho fatto un incontro, di quelli che se ne fanno pochi nella vita. Lo incontro ad una cena in cui io c'entravo davvero poco e non l'ho notato per tutta la serata. Solo a tarda sera ci fermiamo a parlare ad un tavolino poco più in là, solo in tre/quattro.

Lui si siede scalzo, coi pantaloni beige con il cavallo basso, una t-shirt sdrucita, i capelli spettinati e delle ciocche bionde che gli confondono gli occhi. È appoggiato ad un bastone, a cena c'è pure sua madre perché vi sono parecchi commensali più adulti. Lo rimprovera di aver rubato il bastone ad una vecchina. Lui ride.

- Ho sempre desiderato il bastone. Il bastone e la pipa.

- Già - interviene sua madre - finirà la sua esistenza in una catapecchia in montagna senza luce elettrica a leggere e scrivere...

- Scrive? Cosa scrive?

- Principalmente poesie. Più che altro leggo. Oggi mi sono riletto un classico: Ungaretti.

- Ungaretti.

- Sì, i classici sono sempre bellissimi.

Si fa consegnare il cellulare di sua madre perché lui non lo usa mai e non l'ha neppure con sé. Cerca una poesia che Ungaretti scrisse per sua madre. La legge lento, lentissimo. Siamo tutti in silenzio ad ascoltare le pause e l'intensità delle parole.

Sua madre è la più innamorata di tutti, quasi lui l'avesse scritta per lei. Resto ammaliata mentre lei mi racconta che lui fa lirica, e tutto ad un tratto inizia a interpretare William Shakespeare a memoria, con le pause, i respiri e i tempi, spingendo sulle parole forti. Nessuna spocchia, solo un'intensità disattesa. Sono incantata. Mi chiede quale sia la mia poesia preferita.

Resto quasi vergognata ad ammettere che io di poesia so davvero poco.

Lui sorride, e mi legge la sua preferita.

È questa:

## IL MIELE EREDITATO

Mio nonno era il fiume che fecondava queste terre.

Pieno di innumerevoli mani e occhi e orecchie.

E, nello stesso tempo, cieco e taciturno come un albero.

Era la barba antica e la voce profonda della casa.

Era il seminatore e il frutto. Il ceppo rugoso.

L'indice del tempo e il sangue propizio.

Mio nonno era l'inverno con le mani fiorite.

Era il fiume stesso che popolava le terre.

Era la terra stessa che moriva e rinasceva.

Mia nonna era il ramo incurvato dalle nascite.

Era il volto della casa seduto in cucina.

Era l'odore del pane e della mela conservata.

Era la mano del rosmarino e la voce della preghiera.

Era la povertà dei lunghi inverni avvolta nello zucchero come un'umile ghiottoneria.

Quindici figli mangiarono dalle sue mani miracolose.

Quindici figli dormivano col suo sonno d'aquila.

In molti nipoti e pronipoti abbiamo continuato a passare nelle sue braccia secche.

Ma lei è sempre la mano che mescola l'acqua e la farina.

E' il silenzio delle notti pieno d'uccelli addormentati.

E' il braciere dell'infanzia con la focaccia che scappava.

Mio padre era quello che assomigliava di più alla terra.

Deve essere nato insieme con il frumento o il grano.

Mio padre era bruno, e dormiva sul cavallo.

Era come il cavaliere lento della primavera.

Gli altri miei zii assomigliavano tutti agli uccelli locali.

Tutti avevano qualcosa degli alberi e delle montagne.

Alcuni erano possenti come cavalli normanni.

Altri avevano il volto di pietra o di grano tostato.

Ma tutti ricordavano le cose prossime alla terra.

Era uno sciame turbolento che riempiva la casa.

Era una banda di pavoncelle che preannunciava la pioggia.

Erano le cesene che rubavano le ciliege.

Io nacqui quando erano già vecchi; quando mio nonno aveva i capelli bianchi, e la barba l'allontanava come nebbia

Io nacqui quando ardevano i falò di maggio.

E la prima cosa che ricordo è la voce del fiume e della terra

## EFRAIN BARQUERO (POETA CILENO)

Quell'uomo si è preso il mio cuore stasera.

Ha quindici anni e una tale presenza che non ho visto mai. Ho visto uomini/bambini, ma bambini/uomini mai.

#grazieedo

#divinodipoesiaedivirtùubriacatevi



# CARLOTTA MEDAS

## UNA QUOKKA IN CUCINA



Arch. Carlotta Medas  
| GRAPHIC DESIGN |



## LA SALSA MADRE AL POMODORO A MODO MIO

È bello che la cucina stia ricevendo così tanta attenzione. Davvero! Però non sono pochi gli abusi che sta subendo. Tutti ne parlano, tutti la recensiscono, tutti scrivono libri, tutti la propongono in televisione e non sempre con riscontrata competenza. Si sa, “in Italia siamo tutti allenatori”. Praticamente chiunque propone la cucina o si propone in cucina: dal calciatore alla velina, dal poeta al cantante, dallo scrittore alla blogger... e persino qualche designer grafico. Infatti prendo atto di far parte della categoria: la cultura culinaria sta a me come una spolverata di farina sta allo spezzatino. Per cominciare, mi pongo quindi due domande fondamentali:

- 1: Cos'è la cucina per definizione?
- 2: Cosa sta diventando?

Quesiti che giro a Valerio Massimo Visintin, stimato e temuto critico gastronomico del Corriere della Sera nonché autorevole vittima della mio stalking molesto. Curioso avere come riferimento un uomo con cappello e occhiali scuri indossati sopra il passamontagna. Nostalgia per gli eroi mascherati? Probabile. Infatti, questo paladino senza volto, severo ma “ben gentile”, corre in mio soccorso con solerzia:

**- Sig. Visintin, cos'è la cucina per definizione?**

Una bella domanda, cara Carlotta. Sembra liscia come l'olio, ma è invece assai complessa. Impossibile imballare ed etichettare la “cucina” in una singola definizione. E non ci aiuta il risvolto etimologico, perché la cucina sta alla cottura, come l'atto del mangiare sta alla fame.

Cucina è, piuttosto, il riassunto di un vastissimo arcipelago di umane pulsioni: la brutta necessità e l'afflato creativo; il piacere più prosaico e la ritualità più densa e raffinata; il focolare domestico e il viaggio; l'erotismo sottile e la carnalità; il vizio e la salute; l'opulenza e la frugalità; la purezza della comunione e il demone del commercio; il tepore dell'amicizia e quello della carità.

Mi fermo. Ma potremmo riempire molte altre righe. Non so quale altra attività umana sia così vicina al cielo e alla terra.

**- E oggi? Cosa sta diventando?**

Quel che sta mutando pelle è la collocazione commerciale. Fino all'altro ieri, a grandi linee, c'erano due canali di vendita: prodotti per la cucina nei negozi e prodotti pronti nei ristoranti. Ma, in entrambi i casi, il baricentro merceologico erano sempre cibo e cucina, nella formulazione più piana e tangibile. Ora, l'attenzione generale ha spostato il suo obiettivo. E la merce principale da monetizzare è diventata quella che sta attorno a ciò che si mangia: gli chef, le chiacchiere, gli show televisivi, i congressi, i libri di ricette, la réclame surrettizia delle aziende produttrici, la fuffa al forno.

Tirando le somme, possiamo dire che, nella sua proiezione sociale, la cucina è diventata elemento satellite di un travolgente meccanismo di marketing. Ma, per fortuna, nelle nostre case e nei ristoranti continua a essere la stessa affollata, quotidiana e cruciale materia di sempre.

*Mala tempora currunt!*

Credo che chi, come me, subisce il fascino della cucina debba fare un piccolo passo indietro e ritentare l'approccio.

Se ne comprendono il valore e il significato conoscendone la storia e la pratica, anche quando non applicata. Non di certo esibendola senza conoscerla personalmente e intimamente. Sarebbe come vantarsi di avere come “amico” un personaggio famoso solo perché lo segui su facebook. In realtà non sai niente di lui, se non quello che il suo manager gli consente di mostrare a te come a milioni di persone e, soprattutto, lui non ti ha mai filato, neanche sa che esisti.

Voglio diventare AMICA della cucina, soprattutto di quella nostrana (parliamo la stessa lingua), e così, cercando di fare conoscenza, mi son fatta raccontare una storia di quasi due secoli: la SALSA AL POMODORO, una vera e propria eccellenza della cucina italiana, famosa in tutto il mondo ma sempre più frequentemente dimenticata nelle nostre case.





L'unica nostra e vera salsa madre, utilizzata per le più svariate preparazioni, anche le più elaborate. Avvolge la casa con il suo meraviglioso profumo e, come una delicata brezza, rinfresca la memoria di ricordi: un piatto freddo di pasta al sugo, di avanzo e ritirato dal frigo dopo una nottata in discoteca, o la gioia di un pranzo in famiglia da bambini, oppure il conforto dopo le fatiche del lavoro quanto il rimpianto nei viaggi di studio all'estero... ma anche la storia del nostro paese, del lungo viaggio del pomodoro per arrivare in Europa dal Nuovo Mondo e dell'accoglienza con cotillons che ha ricevuto a Napoli già nel '600... Una salsa di pomodoro ha infiniti utilizzi e ognuno la fa a modo suo, secondo il gusto e la tradizione territoriale o familiare. Le ricette sono infinite. Questo è la mia...

**Per 500 ml di salsa:**

1 kg di pomodori maturi ma sodi e dolci.

I pomodori migliori sono il San Marzano, il Roma o il Riccio ma, in generale, sono indicate tutte le varietà di stagione... potete sbizzarrirvi. Se, però, non sei sicuro della qualità, assaggiali prima di rovinare la pasta. Se risultano insapori, farinosi o duri (che è diverso da croccanti, qualità apprezzabile), ripiega piuttosto su un'onesta "aglio, olio e peperoncino".

una cipolla piccola

uno spicchio d'aglio

Un mazzetto di basilico

sale q.b.

1/2 cucchiaino di zucchero (facoltativo, per ridurre l'acidità del pomodoro se necessario)

50 ml di un buon olio extravergine di oliva (circa 4-5 cucchiari)

Io preparo sempre il quantitativo di salsa necessario al momento perché venga subito consumata...il momento migliore in cui da il meglio di sé, ancora con le narici intrise dagli odori degli ingredienti che enfatizzano il gusto ad ogni boccone. Cominciamo:

Lava il basilico e prelevane le foglie.

Monda la cipolla e tritala grossolanamente.

Pela lo spicchio d'aglio.

Elimina i piccioli dai pomodori e lavalvi con cura. Incidi una croce nella parte opposta al picciolo per rendere più facile la rimozione della buccia.

Tuffali per 30-60 secondi in acqua in ebollizione. Raccogliili con una schiumarola e passali in acqua freddissima o acqua e ghiaccio.

Spelali, dividili in due ed elimina i semi per evitare che renda acida la salsa.

Tagliali a spicchi e ponili in una casseruola capiente per garantire una cottura omogenea.

Unisci la cipolla, lo spicchio d'aglio, qualche foglia di basilico intera, sale q.b (nel dubbio, sempre meglio calcolarlo per difetto). Cuoci per circa 30 minuti su fuoco basso e costante per non bruciare i pomodori e coperto per non perdere acqua e aromi. Elimina l'aglio e passa tutto al passaverdura. La cipolla avrà una consistenza impercettibile rilasciando tutto il suo aroma delicato. Se desideri una texture più vellutata, ripeti il passaggio.

Riponi su fuoco basso, assaggia e aggiungi lo zucchero solo se necessario. Mescola e lascia cuocere fino a quando l'acqua in eccesso sarà evaporata. Devi ottenere una consistenza abbastanza corposa, non troppo liquida.

Dopo un paio di minuti, assaggia e aggiusta di sale se necessario.

Pochi minuti prima di spegnere, aggiungi ancora qualche foglia di basilico fresco e incorpora l'olio crudo (la cottura, specie se prolungata, fa perdere quasi completamente gli aromi di un buon extravergine).

La tua salsa madre è pronta!

Ora fanne ciò che vuoi secondo la preparazione che vuoi servire. Siano, però, benedetti i napoletani che hanno poi inventato il connubio perfetto con la pasta:

*"Vermicielli co le pommadore. Quann'è lo tiempo, pigliarraje tre rotola de pommadore, le farraje cocere, e le passaraje; po piglia no terzo de nzogna, o doje mesurelle d'uoglio, lo faraje zoffriere co na capo d'aglio, e lo miette dint'a chella sauza. Doppo scauda doje rotola di vermicelli, e vierdi vierdi li levarraje, e nce li buote pe dinto: falle chini di pepe, miettence lo sale, e poi vide che magne".*

("Spaghetti al pomodoro. Quando è la stagione, prenderai 2,7 chili di pomodori, li farai cuocere e li passerai; poi prenderai 1 etto di strutto, oppure 2 decilitri di olio, lo farai soffriggere con una testa d'aglio e lo metterai dentro alla salsa. Lessa 1,8 chili di spaghetti, scolali quando sono al dente e buttali nella salsa; riempi di pepe, aggiungi il sale e vedrai cosa mangi.")

Da *Cucina teorica-pratica* del 1837 dell'autore napoletano Ippolito Cavalcanti. Ricettario molto particolare in cui la seconda parte, dedicata alle ricette popolari, è scritta interamente in dialetto napoletano. Questa molto probabilmente è la prima pubblicazione degli spaghetti al pomodoro come pastasciutta "all'italiana".



*due giorni speciali nel meraviglioso circo di*  
**AL MÈNI**



Nonostante un avvio all'insegna della pioggia e del maltempo, il circo di Al Meni, illuminato dal sole (almeno nella seconda giornata) e dai contenuti unici della sua proposta, ha registrato un bagno di folla e un grande successo. Lunghe file davanti ai punti di street food stellato e del gelato d'autore, grande apprezzamento per i laboratori e gli incontri proposti un po' ovunque dentro e fuori dal circo, grande successo per i piatti unici degli chef protagonisti degli showcooking che hanno raccontato e mostrato la loro arte davanti ad un folto pubblico di appassionati e curiosi, rendendo Al Meni uno dei festival enogastronomici più apprezzati, originali e frequentati d'Italia.

Un apprezzamento arrivato anche dai protagonisti dell'evento, i produttori, i casari, i vignaioli, i birrai e soprattutto gli chef che chiedono numerosi, ogni anno, di poter partecipare ad Al Meni, un evento che si è affermato di anno in anno per la sua capacità di scovare e valorizzare i nuovi talenti della cucina internazionale, così come per quella di offrire una vetrina importante agli chef già affermati. Come dimostra il fatto che fra i primi top 50 chef che figurano nella lista dei "50 best 2018", sono ben 8 quelli che sono passati ad Al Meni nelle sei edizioni fin qui realizzate.

"Al Méni - ha detto il Sindaco Andrea Gnassi - è un appuntamento di punta del calendario enogastronomico internazionale, capace di rafforzarsi di anno in anno e che pochi mesi fa si è fregiato anche della nomination fra i 'best event' del prestigioso premio gastronomico 'World Restaurant Awards'. Chi vuole conoscere i talenti della cucina del futuro sa che li troverà prima che altrove proprio qui, sotto questo tendone visionario ispirato a Fellini e nato da un'idea avuta insieme allo

chef numero uno al mondo, che solo a Rimini poteva trovare il suo spazio ideale, nella piazza dedicata al regista.

Chi guarda questo evento in profondità vede che Al Meni è un grande laboratorio di talenti, di mani e di cuori, una 'fabbrica' che si sviluppa su tre driver principali: i talenti dei giovani che sono il futuro; la protezione e valorizzazione dei presidi che sono tutela di qualità, territori e lavoro; la lotta allo spreco alimentare e alla sostenibilità ambientale, mai come in questa edizione che si è mossa verso l'obiettivo Romagna Plastic Free 2013, anche grazie al contributo prezioso della sensibilizzazione portata avanti da Slow Food".

Il circo dei sapori e delle eccellenze emiliano romagnole pensa già alla prossima edizione. Sono stati oltre cinquanta i giornalisti nazionali ed esteri accreditati. Fra loro Laura Miller, giornalista inglese del quotidiano free press Metro e Francine Segan, giornalista americana, apprezzata storica del cibo e tra i maggiori esperti americani di cucina italiana, autrice di vari libri sull'argomento. La stampa estera, oltre a seguire l'evento Al Meni, è stata accompagnata da Apt servizi Emilia Romagna alla scoperta del centro storico di Rimini e della città che cambia e si riqualifica.

L'arrivo a Rimini di un piccolo tendone itinerante, con la sua carica di arte e poesia, fu il primo incontro di Federico Fellini da bambino con il mondo del circo. E proprio nella piazza intitolata al grande regista riminese che ha riempito di sogni e di potenti richiami circensi la sua cinematografia, si è alzato il tendone colorato del "Circo 8 e ½ dei sapori". Un omaggio allo spirito visionario di Federico Fellini immaginato da Massimo Bottura per celebrare una grande festa del gusto, fra le suggestioni del mare e il sogno del Grand Hotel.



Sono stati questi gli ingredienti di “**Al Meni**” - in dialetto romagnolo ‘Le Mani’, dal titolo di una poesia di Tonino Guerra - la grande kermesse ideata sei anni fa grande celebrazione della cucina e dei prodotti dell’Emilia Romagna con lo stesso Bottura che ha chiamato a raccolta 24 talenti della cucina per creare piatti irripetibili. L’obiettivo, centrato, è stato quello di far scendere dal piedistallo dell’inaccessibilità il mondo della cucina stellata, nel clima di una festa popolare.

“L’Emilia Romagna ha una qualità di materie prime talmente straordinarie - così Massimo Bottura - che basta solo che noi cuochi le tocchiamo con rispetto per farle esprimere. Dall’estero ci guardano. E vedono che siamo una regione che sa aspettare 25 anni prima di assaggiare un aceto balsamico tradizionale. Siamo matti? No, sappiamo ancora sognare”.

Un sogno condiviso insieme alla città di Rimini e a dodici fra i migliori chef dell’Emilia Romagna, affiancati da altrettanti colleghi internazionali, chiamati a rotazione ad esibirsi nella cucina a vista all’ombra del circo, per creare la meraviglia dei sapori in piatti irripetibili, a prezzi da street food.

Fuori dal grande circo, il mercato dei produttori di eccellenza ha animato il lungomare con una vetrina straordinaria di prodotti di eccellenza della Regione unica al mondo a vantare un paniere di 44 prodotti fra DOP e Igp; i baracchini di street food dei cuochi stellati si sono radunati attorno al Circo; il gelato si è fatto ispirare dalle ricette degli chef e gli artigiani di Matrioska si sono dati appuntamento per presentare il meglio della loro creatività fatta rigorosamente ‘a mano’.

E non poteva mancare il richiamo del circo, quello vero, artigianale e contemporaneo, che ha fatto irruzione fuori e dentro il tendone di Al Meni con venti instancabili sognatori under 35: “I MagdaClan Circo”, che hanno unito all’immaginario della vita itinerante, l’innovazione di un linguaggio contemporaneo, ironico, poetico e multiforme portando meraviglia nei due giorni di evento.

La sesta edizione ha avuto una particolare declinazione verso i temi cari alla città, quelli della sostenibilità ambientale e del recupero delle eccellenze alimentari.

E’ questo infatti l’anno in cui la città di Rimini, fra le più importanti in Italia in termini di ospitalità, sposta la filosofia ‘plastic free’ anche sulla spiaggia, con una nuova ordinanza balneare che dispone il divieto della vendita di bevande in

bicchieri o con cannucce di plastica usa e getta. Al Meni ha deciso di aderire a **Romagna Plastic Free / 2023**: un protocollo d’intesa proposto dall’associazione Basta plastica in Mare, il cui obiettivo è la completa uscita dalla plastica monouso.

Il parterre degli chef protagonisti degli show cooking ha cercato di affiancare la grande scuola tradizionale con attenzione agli ingredienti sostenibili al coraggio e all’irriverenza degli incontri fra culture diverse. I talenti stranieri che hanno affiancato i cuochi di Chef to Chef, rappresentano incontri con giovani che da immigrati hanno aperto le proprie attività in terra straniera, con coraggio ed energia positiva. Ad aprire gli show cooking è stato **Davide di Fabio**, sous chef dell’Osteria Franciscana di Modena, ambasciatrice della cucina italiana nel mondo.

E poi il ritorno di alcuni campioni assoluti della tradizione della nostra regione come **Franco Cimini** e **Giovanni Cuochi** che hanno portato con loro materie prime prodotte direttamente.

C’è stato chi, come **Rino Duca** o **Mario Ferrara**, ha fuso la propria tradizione del sud natio con quella regionale creando cucine di personalità uniche. Ottimo anche **Luca Marchini**, stellato modenese, e il suo rapporto elegante con la provincia emiliana più iconica.

**Marco Cavallucci**, dopo anni di militanza alla guida di uno dei ristoranti che ha fatto la storia gastronomica della nostra regione, ora applica la propria infinita esperienza su formati e preparazioni più tradizionali, rinfrescando con grande tecnica i prodotti della Romagna. **Matteo Salbaroli** e **Michele Bacilieri** hanno una cucina guidata dal senso per il mare e del rispetto della materia prima di due città silenziose come Ravenna e Ferrara. **Raffaele Liuzzi** è invece una delle cucine più creative della regione, con una incessante spinta alla ricerca e una contagiosa energia.

**Mattia Borroni** è un milanese prestatato alla Romagna profonda: la giovane guida del ristorante Alexander di Ravenna ha proposto una cucina di territorio, ma con una visione internazionale. Fra gli chef stranieri di questa edizione i talenti che anticipano tempi e luoghi, a partire da **Bledar Kola**, chef di riferimento in Albania dove è imprenditore e protagonista culturale.



Due espressioni totalmente differenti della gastronomia canadese, **Colombe Saint Pierre**, esploratrice della diversità gastronomica del Quebec e attentissima alla sostenibilità dei prodotti e **Jefferson Alvarez**, che racconta i profumi del sud America dando già un nome assolutamente iconico al suo Cacao di Vancouver. **Simone Tondo** è una icona di Al Meni avendo partecipato a tutte le edizioni, a lui si è aggiunto quest'anno quello che è stato il maestro di tutti gli italiani espatriati a Parigi, **Giovanni Passerini** che, col suo omonimo ristorante, ha portato per primo la qualità della cucina italiana contemporanea nella capitale francese.

Ancora più al cuore di una idea di cucina comprensibile e attenta alla materia prima e agli artigiani, i lavori di **Tischenko** a Parigi, che addirittura ha una parte della carta dedicata alle tartare, o **Marie Victorine Manoa** di Lione, appena passata dall'ultima edizione francese di Top Chef. Non poteva mancare uno sguardo ad una cucina nordica contemporanea che si sviluppa su linee estremamente differenti con **Evenlyn** e **Kim** di Inari a Helsinki o **Francisco Cardenas**, sous chef argentino del Kadeau Copenhagen. Poi uno spunto internazionale dalla scena berlinese con la chef thailandese **Dalad Kambhu** che, dopo dieci anni di esperienza americana, apre un posto di cucina assolutamente personale nel cuore della capitale della new wave culturale Europea.

**Tom Anglesea** è invece lo chef di uno dei posti più cool che ci sono in questo momento a Londra, The Laughing Heart è infatti uno dei locali più seguiti, soprattutto dai colleghi della ristorazione. **Tim Butler** più che una raising star è una guest star. Dopo anni nei '50 best' col suo ristorante EatMe a Bangkok, si è lanciato su nuovi progetti che lo hanno portato fino a Malta. Una personalità luminosa ed eclettica che lascerà il segno. **Jordan Bailey** è nato in Cornovaglia, ma dopo essere stato lo chef di cucina del 3 stelle norvegese Maaemo, ha deciso di aprire Aimsir (il meteo) in Irlanda, una idea fresca e innovativa come i giovani che lo governano

Attorno al Circo 8 e ½ ci sono stati speciali punti street food gourmet con il meglio della produzione artigianale nella rotonda di piazzale Fellini.

**'TerraMare: la Camargue italien, ostriche e anguille'**



è un originale viaggio nel Delta del Po, proposto a quattro mani dagli chef **Riccardo Agostini** (il Piastrino di Pennabilli) e **Gianpaolo Raschi** (ristorante Guido di Rimini), frutto del loro incontro con un ex pescatore di anguille delle valli appartenente a quella famiglia Carli che oggi gestisce un ristorante e uno stabilimento balneare a Lido di Spina e un allevatore di ostriche, Alessio Greguoldo, ostricoltore della Sacca di Scardovari con la sua ostrica "rosa" brevettata in Francia e coltivata nella parte veneta del Delta del Po.

La **macelleria Zivieri** ha guidato il food truck con il meglio delle carni fra mortadella, 'qebab' di mora romagnola, panini e hamburger rivisitati in chiave romagnola, attingendo a piene mani dai prodotti del mercato di Al Meni. Altra postazione, quella dello chef **Alberto Faccani** che coordinerà le mani dei cuochi di CheftoChef Emiliaromagnacuochi alle prese con la cucina da strada, come la pizza frita dei fratelli Aloe, titolari di Berberè. Quest'anno Faccani ha avuto un ospite speciale da fuori regione, direttamente dall'Antica Osteria Magenes dei fratelli Guidi. La presenza del ristorante di Rimini **Quartopiano** è stata all'insegna dei festeggiamenti!

Un capitolo a parte lo merita lo chef **Silver Succi** che ha dato forma e sostanza alla sua idea di street food portando il decennale di un progetto gastronomico cosmopolita, pur nel solco della tradizione romagnola. Il gruppo composto da **La Sangiovese** e **Tenuta Saiano** ha portato ad Al Meni una cucina di territorio e tradizione che racconta la cultura produttiva e gastronomica del nostro entroterra romagnolo.

I pescatori riminesi sono stati protagonisti con i loro piatti a base di fritto di pesce, spiedini di gamberi e calamari e l'immancabile piada con la postazione 'vista mare' targata **'Rimini per tutti'**. **Gin Mare** e **Benso** hanno firmato uno spazio innovativo dove sono stati proposti dei drink ideati appositamente per Al Meni e serviti abbinati ai piatti di ispirazione territoriale e contemporanea di Benso.

Sospesi tra mare e terra, nello spazio targato, per la prima volta, **'Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Rimini'** si è potuto trovare il gusto più puro del riminese. Lo chef Pier Paolo Battaglia (Ristorante "Dallo Zio" di Giuliano Canzian, Rimini) ha trasformato le materie prime appena giunte dal mare e dall'entroterra in sublimi piatti di tipicità: dalla straordinaria seppia in umido con i piselli, all'immancabile risotto di mare, dai sardonici scottadito, misticanza e piada romagnola fino ai dolci della tradizione.

I piatti proposti sono stati serviti in abbinamento con la "Principessa" della tradizione vitivinicola del territorio di Rimini: La Rebola, a cui è stato interamente dedicato un mo-



mento di presentazione e degustazione a cura dell'enologo Alessio Macchia. Infatti, alla proposta enogastronomica è stato abbinato un programma di presentazioni alla scoperta del gusto più puro del riminese. Anche quest'anno **Birra Amarcord** è tornata ad Al Mèni, con una postazione dove poter degustare le sue birre, espressione di un territorio ricco di sorprese, con una proposta di abbinamento perfetta sia per lo street food che per l'alta cucina. Altra postazione di birra quella di **1843**, l'unico microbirrificio artigianale presente nel centro storico di Rimini. Per la somministrazione di birra al pubblico sono stati utilizzati solo bicchieri biodegradabili e compostabili.

Uno speciale spazio è stato dedicato al **gelato artigianale** in collaborazione con Mo.Ca. e i docenti della Carpigiani Gelato University. All'interno della "Gelateria dei sogni" accanto al tendone del circo, hanno dato spettacolo i gusti tradizionali delle migliori gelaterie della Romagna e i **gusti speciali firmati dagli chef di Al Mèni**.

**Slow Food Emilia Romagna ad Al Meni** "Mare bene comune" è stato il filo conduttore delle attività di Slow Food Emilia Romagna e Condotta Slow Food Rimini - San Marino ad Al menì 2019. Attraverso **laboratori, incontri, assaggi** e il **cibo di strada** a base di pesce e Presidi dei cuochi dell' "Alleanza Slow Food", il pubblico è stato invitato a riflettere e a toccare con mano i temi dello sfruttamento della pesca, delle microplastiche in mare, del cambiamento climatico e delle conseguenze sulla salute dei mari e degli uomini.

Tutto questo raccontato attraverso **storie e testimonianze di pesca e pescatori, cuochi impegnati nella scelta di materia prima sostenibile, salinari, biologi marini e uomini che il mare lo vivono** ogni giorno, per suggerire comportamenti e consumi consapevoli e rispettosi di questo bene fondamentale. Il tutto attraverso narrazioni, degustazioni e aperitivi. E' tornato poi anche quest'anno il **personal shopper di Slow Food** che ha condotto il pubblico alla scoperta dei produttori presenti al Mercato. Sotto al tendone del Circo 8 e 1/2 applaudito l'allestimento di una mostra interattiva "**Fish'n'Tips**" per scoprire alcuni numeri che riguardano la vita del mare e l'impatto delle attività dell'uomo su questo prezioso ecosistema.

Qui, nei due pomeriggi di manifestazione, ci sono stati incontri con altre associazioni impegnate per la salute del nostro mare, esperti, biologi, scrittori per approfondire i temi del mare seguiti dall'"Aperitivo Pirata" a cura dello Slow Food Youth Network. Ai partecipanti è stata proposta la "Mini Guida Slow" al consumo consapevole del pesce per mantenere traccia di quanto sperimentato e appreso.

Di fronte al Circo 8 e 1/2 meraviglia con i manufatturieri di **Matrioska labstore**, artigiani e creativi che hanno raccontato le loro storie fatte a mano. Ad Al Meni è approdata un'edizione speciale e dedicata del **labstore itinerante dell'artigianato**, un salone a cielo aperto all'insegna dell'inventività e del saper fare, che ha reinterpretato il tema del cibo e del mare, i due ingredienti preponderanti di Al Meni, in chiave artigianale.

Nei cubi di tubi innocenti, richiamo evocativo alle pertiche degli acrobati del circo, manufatti che uniscono innovazione, riuso creativo e amore per il fare: dalle illustrazioni ai piatti, dalle caraffe all'abbigliamento, dai costumi ai quaderni, dai cappelli ai teli da mare tutto il microcosmo di Matrioska labstore.



ROSE  
&  
CROWN

British Pub

IN RIMINI SINCE 1964

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

# Cucina vegana con DANILA CALLARELLI

Sette anni fa ha compiuto il “grande salto” passando al vegano, una decisione dettata esclusivamente da motivazioni etiche. “Ho deciso che non sarei più stata responsabile, neanche indirettamente, della sofferenza e della morte di altre creature” afferma Danila. “Da vegana ho dovuto quindi rivedere tutte le mie ricette, e ne ho create di nuove, sempre restando fedele all’intento di restituire i sapori, i colori e i profumi della migliore cucina mediterranea. Di questa scelta ha beneficiato tantissimo anche il mio corpo. Ho visto scomparire disturbi che mi accompagnavano da decenni, la mia energia è aumentata considerevolmente come anche il buonumore”.

## Chi è Danila Callarelli?

Sono nata in Umbria, quando avevo 6 anni i miei genitori si trasferirono a Cattolica dove vivo tutt’ora. Mi sono sposata, sono arrivati due figli, e ho avuto la fortuna di potermi dedicare a loro a tempo pieno finché sono diventati adulti. Poi ho pensato a me e ho cercato di capire cosa mi piacesse veramente fare. Ho studiato naturopatia, poi ayurveda e alimentazione naturale. Sono sempre stata una brava cuoca. Amo cucinare e inventare piatti sempre diversi. Nel 1994 sono diventata vegetariana e mi sono applicata tanto per studiare piatti senza carne né pesce che potessero piacere a tutta la famiglia.

## E poi?

E poi da quella lontana primavera ho avuto un solo



obiettivo, far conoscere a più persone possibili la crudele realtà esistente dietro la produzione di carne, pesce, latte e uova. Ho cercato di farlo passando attraverso il cuore delle persone e soprattutto attraverso il palato. Ho tenuto numerose conferenze e innumerevoli corsi di cucina vegana per insegnare ricette gustose che mostrassero quanto la cucina vegana mediterranea possa essere gratificante. Dopo i primi corsi ho pensato di creare il gruppo Fb *Vegano fa bene alla terra*, e *Mamavegan-cibo buono per tutta la famiglia*, dove condivido ricette, consigli e informazioni.

Tengo tuttora corsi di Cucina vegana mediterranea presso il mio Centro Gaia a Cattolica e ovunque me lo chiedano. Il senso del mio lavoro, che è anche la mia passione, può essere riassunto come il desiderio profondo di salvare più animali possibile, di salvaguardare l’ambiente e di divulgare informazioni utili per rimanere in salute attraverso una alimentazione sana e stili di vita corretti. La Vita è Vita, difendila! Affermava Madre Teresa di Calcutta.

## Una ricetta per un piatto estivo?

Spghettini di riso conditi con dadini croccanti di verdure miste: mezzo peperone rosso, una carota, una costa di sedano, una zucchina, un pomodoro, un cipollotto, erba cipollina. Affettare il cipollotto e metterlo nel wok con olio e un po’ di acqua, fare insaporire velocemente, unire verdure tagliate a piccoli dadini. Sale, coperchio, e cottura veloce, massimo 15 minuti, per mantenere i colori e la croccantezza degli ortaggi.





# 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

# Il tenue dono di AUSONIA riaffiora dopo quasi 150 anni

Il mese di Luglio, che vede arrivare al galoppo il periodo estivo, sembra fatto apposta per celebrare in tutte le sue forme la figura femminile.

Mese che regalando l'abbagliante splendore dell'estate, i suoi colori accesi, i fiori e il verde lussureggiante delle piante, l'azzurro blu intenso del mare, ben identifica la poliedrica bellezza della donna, terra d'elezione di poeti in ogni periodo storico.

Detto questo, senza nulla togliere all'uomo e al suo multiforme ingegno, alla sua innata volontà di riuscire, è altrettanto vero che l'essere maschile quando trova al suo fianco la donna in grado di capirlo, assecondarlo e sostenerlo, è ancor più capace di grandi gesta e diviene espressione autentica di quella forza d'animo che solo una simbiosi con "l'altra metà della mela" può generare.

La storia, di siffatte unioni, ne è piena e gli esempi, anche al giorno d'oggi, non mancano di certo.

Un mese particolare dicevamo, che da sempre identifica assieme ad agosto non solo il periodo più caldo dell'anno, ma anche l'esplosione della bellezza e della grazia femminile su cui sono stati spesi e si spenderanno sempre fiumi di inchiostro.

Amore e storia, natura e poesia perfettamente fuse quindi e amalgamate insieme.

Ed è per questo che non posso non proporre in queste giornate, che annunciano i mesi più caldi e luminosi dell'anno, un semplice documento rinvenuto qualche tempo addietro, mai più indicato a quanto appena detto.

Di Vincenzo Contessi, pioniere della fotografia riminese a cavallo fra l'ottocento e il novecento, avevamo già parlato in più riprese nei numeri precedenti (rimando molto volentieri il lettore al numero 6 del 2018 del Magazine): pregevoli le sue prime opere, poi continuate dai figli con arte e autentico zelo imprenditoriale.

Della sua primissima attività riminese ho rinvenuto anche questa bella immagine che, recuperata fortunatamente in un mercatino, propongo ora dopo un'attenta ripulitura per una più facile lettura del dettaglio.

Stampa all'albumina in formato gabinetto (misura 9,5x13,5 cm. al vivo, incollata su cartoncino intestato) datata "il dì 31 del 1875", ci raffigura una giovane e gentil dama in classica posa nella seconda metà dell'ottocento. La protagonista non si offre in una consueta vista frontale, ma in una posa di tre quarti posteriore che ne vuole attestare in qualche modo l'autorevolezza e forse, vista la bella calligrafia e l'abito indossato, la cultura e il nobile lignaggio.

Nulla di particolare si direbbe, ma ciò che emoziona,

è quanto vi si trova scritto, autografo, sul retro.

Ausonia, donna gentile e innamorata, fa dono della sua immagine a Colombo, probabilmente il suo amato,

con una dedica tanto semplice quanto appassionata che rende appieno quanto la donna possa essere culla di profondi sentimenti e sincera gratitudine:

*"Questo mio tenue dono tienilo caro, più che puoi, come pegno della mia stima e del mio affetto. Ausonia"*.

Non conosciamo ancora, purtroppo, chi fosse Ausonia, nè tantomeno quel Colombo Caffarelli a cui giunse l'immagine in dono quel lontano dì 31 del 1875: erano entrambi riminesi o solo di passaggio nella nostra città? Al momento non è dato saperlo ma la ricerca, ovviamente, continua.

Una cosa però è certa: questa delicata fotografia ingiallita dal tempo e salvata dalla distruzione vibra ancora di un sentimento garbato ma forte e tenace, nettamente percepibile che neppure l'incedere impietoso tempo ha saputo cancellare. E' il dono semplice e prezioso di una donna, un pensiero così squisitamente femminile che emoziona ancor più oggi in tempi di vacui social e che onora, in questo mese particolare, tutte quelle donne di ogni età e provenienza che sanno concretamente amare il proprio uomo gettando il cuore oltre gli infiniti ostacoli della vita di tutti i giorni.

"Amor vincit omnia" come dicevano i latini, l'amore vince su tutto, anche sull'incuria e la polvere dei secoli riaffiorando in questo caso attuale, limpido e caldo come una bella e assolata giornata di luglio.

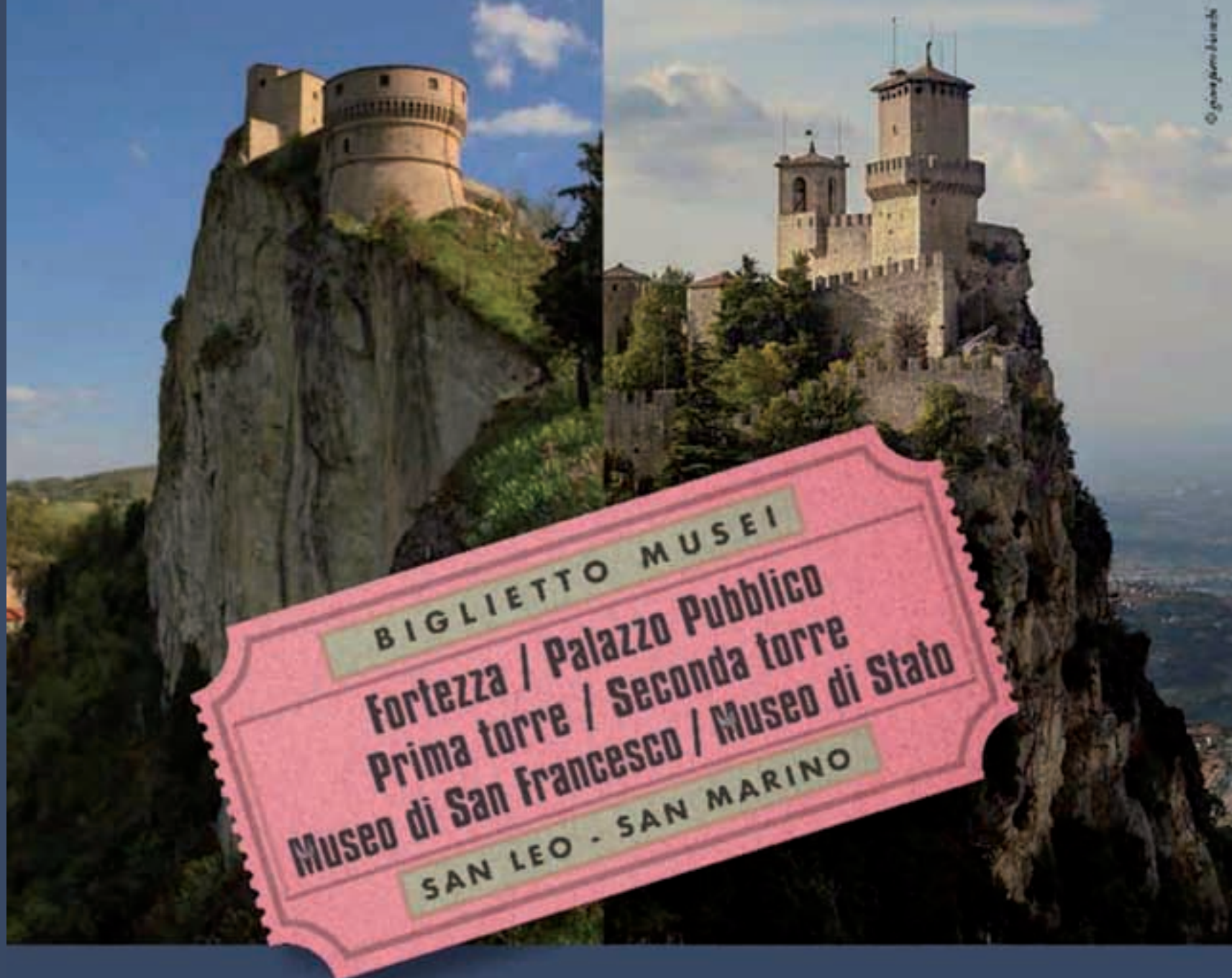
Anche se con grave, infinito ritardo... grazie Ausonia della tua beltà d'animo, questo mese che arriva è dedicato anche a te.

(Foto Archivio Davide Collini.)





*Puoi visitare  
musei a San Leo e  
a San Marino ad un prezzo  
convenzionato e scontato.*



Ufficio Informazioni Turistiche San Marino tel. 0549-882914  
IAT Ufficio Turistico San Leo tel. 0541-926967



# L'OROSCOPO

di Marco "Pucci" Cappelli (Acquario)

## UN ESTATE BOLLENTE PER LO ZODIACO



*Nessun Ariete è mai riuscito ad imparare dai propri errori. E anche quest'estate prevarranno irruenza e decisioni frettolose. Calmatevi con delle buone letture o le parole crociate.*



*Vietato mangiare cibi spazzatura che fanno male al vostro delicato stomachino. L'appetito è il vostro grande vizio, e non solo alimentare.*



*Se non sapete darvi dei limiti allora esagerate e cedete al fascino di nuovi incontri con chi vi intriga. La testa è la vostra zona erogena per eccellenza.*



*Almeno sotto il sole cocente evitate il pessimismo e sbloccate la vostra avarizia nell'esprimere sentimenti e desideri. Cuccherete meglio.*



*Il caldo fa perdere facilmente le staffe e a voi ci vuole poco. Quando vi parte l'embolo datemi una calmata con una lunga nuotata al largo o fate un bel castello di sabbia.*



*Resistete a criticare le imperfezioni degli altri e rilassatevi un po', magari a mollo col salvagente a paperetta.*



*Per una volta provate a guardarvi attorno senza criticare tutto e tutti. La sabbia, i bambini petulanti, il sudore che cola. Take it easy.*



*Siete nel vostro habitat ideale. L'estate vi rigenera. Il caldo vi infuoca e parte la caccia grossa. Si salvi chi può.*



*Staccate la spina dal cellulare, dal turbinio di pensieri che affollano la vostra testa e godetevi un bel tramonto o una gita in barca. Magari in compagnia.*



*Va bene che non amate perder tempo ma almeno sul lettino smettete di lavorare, pianificare, produrre. L'estate è anche dolce far niente e voi ne avete un santo bisogno.*



*Per voi l'estate è movimento, sport e aperitivi, chiacchiere e gossip. Vita loca da non morire mai.*



*Proibito lamentarsi delle zanzare, della calura, degli acciacchi e di quello che non avete. Parola d'ordine non rompere le palotas. Almeno sti' due mesi.*



# 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](http://www.pascucci.it)  
Puoi ordinare online nel sito  
[www.pascuccistore.com](http://www.pascuccistore.com)



# PEUGEOT SUMMER DAYS

IL TUO VIAGGIO COMINCIA CON PEUGEOT



SUV 2008



208

SUV PEUGEOT 2008

A GIUGNO DA 13.950 €

EURO 6.2 - ECOTASSA FREE

PEUGEOT i-Cockpit®

TOUCHSCREEN 7"

MOTION & e-MOTION

PEUGEOT 208

A GIUGNO DA 9.950 €



PEUGEOT

Info su [peugeot.it](http://peugeot.it) - Scade il 31/07/2019. Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Peugeot 208 5 porte PureTech 68 - Active. Prezzo di listino € 14.930,00. Prezzo promo € 9.950,00. Peugeot SUV 2008 PureTech 82 S&S con ruota di scorta e vernice bianca banchisa - Active. Prezzo di listino € 18.910,00. Prezzo promo € 13.950,00€. Offerte promozionali riservate a Clienti privati, chiavi in mano, IVA e messa su strada incluse (IPT e imposta di bollo su conformità escluse) per vetture in pronta consegna con immatricolazione entro il 31/07/2019. Le immagini sono inserite a titolo informativo.

PEUGEOT raccomanda TOTAL. Valori massimi consumi ciclo combinato ed emissioni CO<sub>2</sub> rispettivamente: 5,1 l/100 km e 116 g/km per 208; 5,6 l/100 km e 129 g/km per SUV 2008.

**VERNOCCHI ZERO**

CONTINUITÀ E AVANGUARDIA

Rimini Via Circonvallazione Ovest, 3 • t. 0541 740740 • [www.vernocchi.com](http://www.vernocchi.com)